

## CASTEL DEL MONTE, LA CAPITALE DELLA TRANSUMANZA RINASCE A DIECI ANNI DAL TERREMOTO



CASTEL DEL MONTE - Museo della transumanza, consorzio di produttori del maiale nero d'Abruzzo, specie pregiata di suino che sul Gran Sasso aquilano prima che altrove è stata riscoperta, montagna tutto l'anno. Castel del Monte a dieci anni dal terremoto guarda al futuro forte di un recupero del patrimonio edilizio che lo pone in vetta alla classifica dei 56 comuni del cratere sismico.

Nella "capitale della pastorizia", per secoli crocevia delle greggi che dagli stazzi di Campo Imperatore raggiungevano le pianure e che più d'altri ha subito lo spopolamento nel corso del Novecento, **Alessandro Pelini**, 43 anni, ha determinazione da vendere.

“Il terremoto non ci ha fermati, l'allevatore non è un mestiere dal quale ti stacchi facilmente. Ho deciso di puntare sul maialino nero perché regala un prodotto che reputo davvero di grande qualità”, dice a *Virtù Quotidiane*.

“Ci sono dei problemi di consanguineità che stiamo risolvendo - spiega accennando ad alcuni studi che il Consorzio di 7 produttori sta portando avanti sul maiale nero - . A differenza del maialino bianco, questo ha bisogno di almeno 18 mesi prima di poter essere macellato. Le sue carni richiedono un'attenzione particolare, dal momento che vive e sta sempre all'aria aperta, ha parecchie parti grasse, anche interne”.

“Per i salumi non ci sono grossi problemi, ma per fare ad esempio le bistecchine ha bisogno di una particolare frollatura”, aggiunge Pelini.

I cento capi del suino si aggiungono alle 350 pecore. In una bottega dall'atmosfera d'altri tempi, in piazzale del Lago, la vendita diretta di salumi e formaggi prodotti nel caseificio appena fuori il paese dello zio **Giulio Petronio**, un'autentica istituzione quassù, custode del formaggio pecorino canestrato, Presidio Slow Food, che grazie al sisma ha creato un'autentica prelibatezza: il c'eralatte, canestrato ricoperto di cera d'api.

Inventato per salvare la gran quantità di formaggio invenduto nel 2009, quando il terremoto arrivò una settimana prima di Pasqua, grazie alla cera è in grado di conservarsi a lungo.

Il museo della transumanza, le passeggiate nel cuore storico, il maialino nero, il connubio tra cera e latte: tasselli di una storia che non racconta solo un territorio, ma che descrive la natura dei suoi abitanti, la loro resilienza.

Come quella di Petronio, che con la sua azienda Gran Sasso produce formaggi e latticini, carni e salumi di pecora, lenticchie - anch'esse Presidio Slow Food - e altri legumi. Arrivando ad allevare, negli ultimi anni, vacche di Pezzata rossa italiana, bovini d'alpeggio e d'altura, che solitamente si incrociano sulle Alpi.

Il cuore dell'attività continua a ruotare essenzialmente intorno ai 2.200 ovini di tre razze:

Gentile di Puglia, Sopravvissana e Merinizzata, animali che rendono meno ma resistono di più a quote alte e temperature bassissime. Al centro c'è sempre il pascolo degli animali: una nuova transumanza, definita "verticale".

Ciclicamente, nei periodi più freddi i greggi vengono guidati verso le colline pescaresi, intorno ai 600 metri sul livello del mare, dove anche d'inverno c'è erba da brucare. L'alimentazione viene poi integrata con foraggi e cereali prodotti dalla stessa azienda, in un ciclo produttivo piuttosto complesso, che abbraccia la zootecnia, l'agricoltura e l'allevamento.

Si riesce, insomma, a produrre in modo integrato quasi tutto di cui si ha bisogno per mandare avanti l'attività. I terreni si coltivano a rotazione, ricavandone fieno, lenticchie o ceci, a seconda della funzionalità per l'azienda stessa.

"Siamo stati fortunati perché abbiamo avuto imprese e tecnici validi che con impegno hanno lavorato a circa il 70 per cento della ricostruzione. Nei prossimi quattro-cinque mesi finiremo di assegnare gli aggregati edilizi", afferma il sindaco, **Luciano Mucciante**.

"Abbiamo dovuto aspettare 5 anni e tante delle case che si trovano nel nostro centro storico erano abitazioni di coloro che tornavano in vacanza - spiega -. Adesso la gente sta tornando, in ogni caso non ci siamo dati per vinti, valorizzando ciò che era rimasto e puntando ad una serie di eventi che hanno avuto sempre una buona partecipazione".

"Avevamo in mano la chiave per mantenere la nostra vocazione turistica - aggiunge Mucciante - e abbiamo lavorato insieme alle varie associazioni destagionalizzando alcuni eventi per fare in modo che almeno una volta al mese ci fosse qualcosa da fare".

Come quelli in programma per la prossima estate, che faranno da corollario alla storica rassegna che richiama a Campo Imperatore migliaia di capi ovini: "Stiamo ristampando le poesie di **Francesco Giuliani**, il poeta pastore, faremo convegni a tema a San Marco e tantissime iniziative enogastronomiche".

"Puntiamo alla riscoperta di quei sapori semplici, di una volta, delle antiche ricette

tramandate dalle nonne su foglietti ingialliti del tempo – chiosa il sindaco – . Questi pasti che si consumavano tutti insieme attorno al fuoco, che servivano al pastore per avere il carico di energie giuste per affrontare la giornata”.

Secondo i dati dell’Ufficio speciale della ricostruzione dei comuni del cratere (Usrc), nella cosiddetta Area omogenea di cui Castel del Monte fa parte, l’andamento della ricostruzione fa registrare le performance migliori: gli importi dei lavori per i quali sono stati presentati i progetti sono pari al 79 per cento del totale delle risorse previste dal Piano di ricostruzione, e il 60 per cento è già stato ammesso a contributo. *(red.)*