VirtùQuotidiane

CUCINA E TRADIZIONI, TERAMO VUOL RIDARE DIGNITÀ ALLA “SUA” TRANSUMANZA

8 Ottobre 2020

di Redazione



TERAMO – Molto si sa e si conosce della transumanza che vedeva i pastori spostarsi dal Gran Sasso fino al Tavoliere delle Puglie. Meno, però, si sa della transumanza che interessava il territorio di Teramo. Proprio per divulgare e approfondire questo fenomeno è stato pensato e realizzato nel capoluogo aprutino il convegno “La piccola transumanza teramana” che oggi pomeriggio, nella sala Ipogea, ha visto esperti, studiosi e operatori del settore della ristorazione confrontarsi sul tema.

Ideatore dell'evento è stato il presidente dell'associazione Porta Romana Bella, **Marcello Schillaci**, storico ristoratore da anni impegnato nella promozione dei prodotti locali e nella tutela delle tradizioni enogastronomiche del territorio. Con lui, nella realizzazione del convegno, il ristoratore **Alessandro de Antoniis**.

"C'è la transumanza ampiamente studiata e nota che portava i pastori dalle nostre montagne fino alla Puglia, poi c'è la piccola transumanza teramana: dal 500 fino agli anni '60 del secolo scorso questo rito si è ripetuto con costanza – racconta Schillaci – . Si trattava di migrazione stagionale delle greggi, delle mandrie e dei pastori da pascoli montani verso quelli di pianura lungo i tratturi. A Teramo i pastori scendevano dalle colline dell'entroterra dando vita ad un incontro di culture e tradizioni".

Un fenomeno che ha portato all'inevitabile contaminazione di prodotti, tecniche di cottura, uso degli alimenti.

E delle prelibatezze teramane ha parlato la gastronoma **Mirna Iannetti** che ha citato piatti di assoluto pregio che sono storia: mazzarelle, pallotte cacio e ova, la pecora alla callara. L'antropologa **Alessandra Gasparroni** ha tracciato la storia della transumanza e le sue influenze sulla comunità locale.

La pastorizia è legata a filo doppio ad un'altra tradizione: gli zampognari. Tema studiato ed approfondito dal ricercatore **Antonio Bini**.

Il convegno ha visto il sostegno del Comune di Teramo, del Consorzio Colline Teramane Docg, di Confcommercio, dell'Università di Teramo i cui rappresentanti hanno portato il loro saluto e contributo ad inizio lavori.

Non poteva mancare, a conclusione, la degustazione di piatti tipici della tradizione pastorale e dei vini del Consorzio Colline Teramane. L'evento ha visto inoltre l'esibizione degli Zampognari d'Abruzzo e la mostra fotografica dedicata alla transumanza. ***Veronica Marcattili***