

**IL KOMOREBI NELLA FORESTA SACRA DI PATRIGNONE, TRA
ABRUZZO E LAZIO**

2 Novembre 2018



MONTEREALE - Il Verricense è una zona di confine tra Abruzzo e Lazio, dopo le quattro frazioni di origine longobarda, Colle Verrico, Verrico, Castiglione e Civitella di Verrico, c'è Amatrice. Siamo nell'Alto Aterno, a 1.200 metri d'altitudine, zona di boschi e sorgenti.

Ed è a Colle Verrico che si trova la porta d'ingresso alla Foresta Sacra di Patrignone, estesa tra i comuni di Montereale, Capitignano e Cittareale. Il sentiero per accedervi è a pochi metri dall'agriturismo La Casa Rosa della famiglia **Novelli**, a Montereale (L'Aquila).

Alessandro, uno dei gestori, oggi purtroppo non può accompagnarci, ma disegna per noi una mappa: un percorso ad anello che ci aiuterà a orientarci nel labirinto di carrarecce tra castagni, querce, faggi, ad ammirare gli alberi monumentali plurisecolari, a scovare le suggestive incisioni su roccia realizzate dallo stesso Alessandro, e infine a raggiungere una delle decine di sorgenti naturali presenti in zona, Fonte Murata.

Sebbene il sentiero sia già un letto di foglie, gli alberi conservano le loro chiome sgargianti. Subito il terreno prende il declivio e al primo bivio teniamo la destra, per poi seguire sempre le vie a sinistra. Il bosco è fitto, i raggi del sole penetrano a fatica.

L'ambiente si presenta omogeneo, le tracce di manufatti umani sono rare: un'arnia, qualche steccato, pochi tratti di recinzione. L'occhio però è colpito dai tanti, forse troppi, tronchi d'albero tagliati e lasciati lì ad asciugare.

Tra le foglie cadute, iniziamo a scorgere i primi ricchi dischiusi. Sono castagne, un'infinità di castagne, durante la camminata riempio lo zaino. E ancora notiamo vari tipi di funghi, che però non raccogliamo, e segni del passaggio di animali selvatici: ciuffi di pelo, escrementi, piumaggio variopinto. Il bosco è vivo, lo percepiamo.

Gli alberi monumentali, presenti lungo tutto il percorso, sono come guardiani silenti. Le due specie che potrebbero garantire all'area lo status d'interesse comunitario (Sic 92/43/CEE), la Salamandrina dagli occhiali e il raro *Gammarus Italicus*, un piccolissimo crostaceo che vive solo in acque incontaminate, invece, non riusciamo a vederle.

Ma non eravamo venuti per loro, eravamo venuti per la pace, per ammirare i vecchi giganti del bosco sacro e il gioco di sole tra le fronde, che in giapponese ha una parola a nominarlo, è il komorebi.

Al ritorno decidiamo di concederci anche un pieno di autenticità e sapori antichi, ci fermiamo così a pranzo a La Casa Rosa.

A fare gli onori è la signora **Rina**, cuoca e madre di Alessandro. Il menù è fisso, ma ricco:

antipasti freddi e caldi, una zuppa, un primo, due secondi e due contorni, nonché bevande, caffè e dolce inclusi anch'essi in un prezzo più che ragionevole.

Ma a stupire non è tanto l'elaborazione delle pietanze, le ricette sono frugali, quanto il gusto, o meglio, il ricordo stimolato dal gusto: qui i sapori hanno il sapore che devono avere. Tutti i prodotti, infatti, vengono dalle coltivazioni e dagli allevamenti della famiglia Novelli, dal loro lavoro umile e appassionato.

Un paio di annotazioni ancora. Sebbene la passeggiata sia facile e breve, consigliamo di indossare calzature idonee, soprattutto in presenza di fango.

Infine, prima di andare, suggeriamo di provare a contattare Alessandro. Siamo certi che sarà lieto di darvi ogni indicazione necessaria per godere a pieno della sacralità della sua foresta, sempre che non sia alle prese con una delle tante attività che svolge ogni giorno. Il suo numero lo trovate online. **Alessandro Chiappanuvoli**















