

## POMPEO FADDA, IL PASTORE SARDO CHE GRAZIE ALLA TRANSUMANZA SI È STABILITO A PEScina

3 Gennaio 2022



PEScina – “La montagna e questo lavoro, per me, sono una passione, anzi di più: non si può spiegare. È una vita molto sacrificata, non conosciamo Natale, Pasqua, niente. Io lo posso fare perché non mi interessano le ferie: mi possono bastare 2-3 giorni, magari per andare in Sardegna dove ho i parenti. Ma già al secondo giorno, sento che devo tornare! La montagna attrae. E la montagna d’Abruzzo è bellissima ma, secondo me, sono gli abitanti che ci stanno che non riescono a farla funzionare. Se fossero più uniti, la montagna d’Abruzzo supererebbe quella dell’alta Italia: non manca niente, c’è tutto! Io da qui non mi trasferirei mai, però l’invidia è un problema. Magari adesso parlano e si mettono d’accordo: hanno fatto una marea di cooperative, ma alla prima stupidaggine si sfascia tutto. Se ci fosse unità, sarebbe diverso. C’è chi gode e chi si approfitta di questa situazione”.

**Pompeo Fadda**, 66 anni, si è raccontato ai ricercatori dell’Università dell’Aquila nell’ambito del progetto “**Almeno seicento metri sopra al mare: la montagna abruzzese. Uno sguardo sul Sirente-Velino**”.

“Sono sardo, della provincia di Nuoro, e sono sempre stato pastore. Ci sono nato in questo lavoro: rappresento la quarta generazione. Nel 1978 sono andato via dalla Sardegna e mi sono trasferito a Roma dove sono rimasto 20 anni. Dal 1983 al 1998, sono venuto in Abruzzo in transumanza finché non mi ci sono trasferito”.

“Ho un po’ girovagato”, ricorda, “prima Cappadocia, poi Campo Felice, Collarmele e adesso abbiamo rilevato questa azienda qui a Venere, frazione di Pescina. Questa è una azienda di ovini, ne ho circa 1.000. Produciamo e trasformiamo il latte. Produciamo anche il fieno. La lavorazione del formaggio è quella tradizionale sarda: è chiaro, però, che le nostre pecore, tutte sarde, mangiano abruzzese! A livello di gusto, viene fuori un prodotto originale, ottimo e molto apprezzato. La nostra speranza è di andare avanti: sono solo 4 anni che abbiamo aperto questa azienda, La Tenutella. Ci sono mia moglie **Maria** e mio figlio **Matteo**, e poi abbiamo 3 operai, tutti marocchini”.

“Sono nativa di Avezzano ma vissuta in una grande città per 40 anni finché non ho conosciuto Pompeo”, racconta Maria. “Ormai è dal 1994 che faccio il formaggio e gli altri prodotti: ho imparato a farlo, non mi ero mai occupata della trasformazione del latte. Facciamo tutto a mano. Il nostro formaggio va in tutta Italia, dal Nord al Sud, soprattutto tramite conoscenze, passaparola e pure tramite gente che viene in Abruzzo in vacanza e si riporta un po’ di formaggio. Ci sono dei giorni in cui ti dici: ‘Ma chi me lo ha fatto fare!?’”. La frustrazione è che le condizioni per crescere sono difficili, ma non perché l’azienda non ne avrebbe la possibilità: noi il margine di crescita ce lo abbiamo, però il problema è tutto il contorno”.

Il progetto di ricerca “Almeno seicento metri sopra al mare: la montagna abruzzese. Uno sguardo sul Sirente-Velino” del Laboratorio Cartolab del Dipartimento di Scienze Umane dell’Università dell’Aquila in convenzione con la sede Abruzzo del Centro Sperimentale di Cinematografia, è stato realizzato, tra il 2020 e il 2021, con gli allievi del secondo anno del Corso di Reportage audiovisivo.