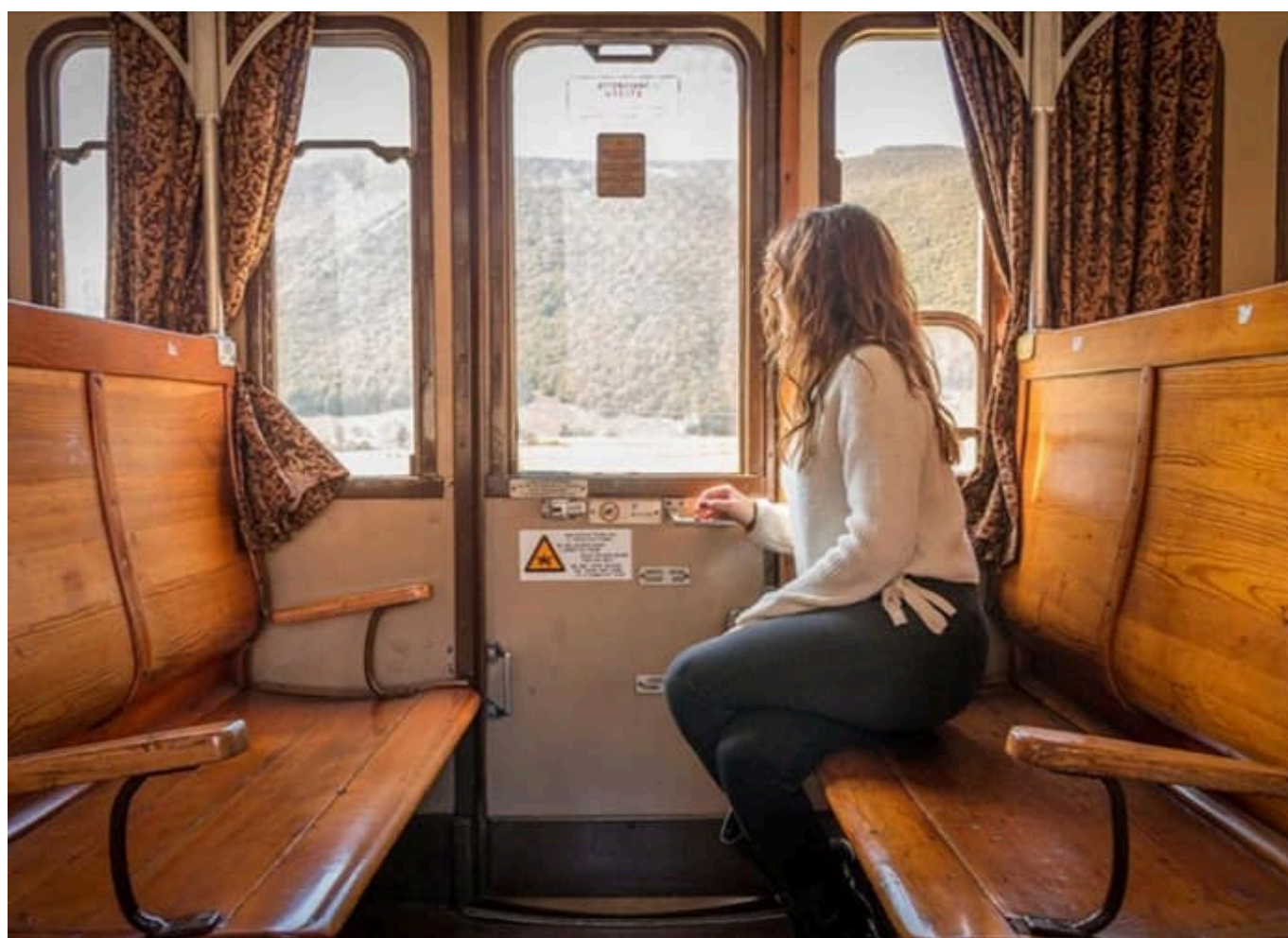


SULLA TRANSIBERIANA D'ITALIA CON FONDAZIONE FS E GAMBERO ROSSO, VIAGGIO NELLA MAIELLA IN TRENO STORICO TRA BELLEZZA PURA E SAPORI PREZIOSI

20 Novembre 2021

di Redazione



CAMPO DI GIOVE – La purezza della montagna madre degli abruzzesi, la verde Maiella, i boschi fiabeschi e l'accoglienza rara della sua gente, i sapori autentici, rustici ed essenziali custoditi attorno al focolare. Emozioni incancellabili che ognuno degli ospiti del treno storico "Transiberiana d'Italia" serberà nel cuore a dispetto di pioggia e nebbie che hanno scandito le due giornate educational ideate e organizzate da Fondazione FS Italiane e Ministero del Turismo in partnership con il tour operator Albatravel e Gambero Rosso.

Un viaggio immersivo nel cuore della Maiella agropastorale Patrimonio dell'Umanità, a bordo della Ferrovia dei Parchi, la piccola Transiberiana d'Italia com'è affettuosamente chiamata, seconda solo alla linea ferroviaria del Brennero per l'altezza delle stazioni raggiunte.

Con la tratta Sulmona-Pescocostanzo (stazione di Palena) l'Abruzzo alla ribalta del turismo ferroviario nazionale, tra gli otto itinerari regionali in treno storico attivi nei prossimi mesi.

Il nuovo progetto è stato presentato nei mesi di ottobre e novembre con dei fam trip, ad agenzie di viaggio, stakeholder, stampa di settore ed influencer che operano nell'ambito del turismo, con lo scopo di stabilizzare, in futuro, l'offerta on demand su questi itinerari di riscoperta della provincia italiana. Mobilità dolce nel rispetto dell'ambiente, tra i punti di forza la bellezza della provincia italiana con i suoi mille tesori, paesaggi, tradizioni e microproduzioni gastronomiche di eccellenza da assaporare in tutta lentezza. Una modalità nuova e sostenibile accolta con entusiasmo da trentamila viaggiatori solo nei weekend, ogni anno.

Sono otto al momento le tratte previste per sette regioni. In Lombardia (itinerari di partenza Milano Como e Milano - Paratico Sarnico), in Piemonte (itinerario Torino-Canelli); in Toscana (itinerario Siena-Monte-Antico-Asciano); in Sicilia (itinerario Ragusa-Siracusa); in Campania (itinerario Napoli-Pietrelcina); in Sardegna (itinerario Cagliari-San Gavino); in Abruzzo (itinerario Sulmona-Pescocostanzo).

Nel nuovo progetto di Fondazione FS il desiderio di riportare a nuova vita con percorsi turistici slow alternativi linee non più produttive, i cosiddetti rami secchi del sistema ferroviario nazionale storicamente importanti per garantire i collegamenti dall'interno con i centri maggiori, in Abruzzo le tratte Napoletane che in cinque ore di viaggio collegavano direttamente Adriatico e Tirreno, linea express progressivamente dismessa soppiantata dal più rapido e competitivo trasporto su gomma.

17 e 18 novembre 2021, stazione centrale di Sulmona (L'Aquila). Il fischio d'inizio è alle dieci in punto ma il gruppo fam trip è già da un po' in vettura pronto a godersi il viaggio in treno d'epoca 2.0. Pronti a fornire gli ospiti di preziose informazioni, sono l'ingegner **Claudio Calvelli** e altri rappresentanti di Fondazione FS. Per tutto il tempo saremo affiancati da esperti conoscitori del territorio, guide turistiche, ambientali ed enogastronomiche, **Luigia Di Sciullo, Pierluigi Astrologo, Jolanda Ferrara** (che firma anche su *Virtù Quotidiane*).

78211 è il numero del convoglio, a disposizione posti in prima e seconda classe, carrozze Corbellini (con divanetti in velluto rosso) e Centoposte (sedili in legno, ambienti ottimamente riscaldati) degli anni Venti e Trenta, in testa un locomotore diesel dei più potenti per

affrontare in sicurezza e senza fretta l'impervia ascesa fino ai 1.268 mt di quota di Pescocostanzo (L'Aquila), perla degli Altipiani Maggiori d'Abruzzo e seconda stazione più alta d'Italia.

Poco più di complessivi 100 km di tracciato A/R a scartamento ordinario, "ricamato" sulla montagna e intervallato da numerose gallerie, con velocità di crociera compresa fra 30 e 50 km orari. In ascesa costante del 28 per mille, ovvero la pendenza massima raggiunta dalla linea per poter raggiungere da Sulmona (posta a circa 400 metri sul mare) gli oltre mille metri di Campo di Giove dopo appena 30 km: "Un'opera di ardua ingegneria ferroviaria capace di realizzare una linea aggrappata alla dorsale appenninica contemplando l'esigenza di raggiungere i paesi e le comunità". Questi alcuni dei molti particolari portati all'attenzione da **Claudio Colaizzo** anima de Le Rotaie, l'associazione che tanto si è spesa per strappare da dismissione certa la Ferrovia dei Parchi, e che oggi esulta nel veder realizzarsi il suo sogno di ragazzo.

"I 31.500 passeggeri della Sulmona-Isernia nel 2019 sono un record finora, tra le ferrovie turistiche in Italia il dato più alto" continua Colaizzo. Dopo i trenini d'autunno partiranno quelli dei mercatini di Natale e già dal 2 gennaio 2022 nuovi programmi con destinazioni a tema per tutto l'anno: escursionismo, educazione ambientale, trekking, treno+bici, enogastronomia con possibilità di fare tappa a Castel di Sangro (L'Aquila), regno del tristellato **Niko Romito**. "Un calendario assai dinamico e variegato di proposte per cui raccomandiamo di prenotare in tempo essendo i posti limitati, fino a 5 carrozze con 380 posti a pieno regime".

E il treno sale. Dai finestrini, che volendo si possono abbassare, l'affaccio è spettacolare, l'atmosfera delle più confortevoli, l'aria frizzante. Sforiamo già quota mille e presto troveremo la prima tappa del gusto. A Campo Di Giove (L'Aquila), borgo gioiello della comunità montana peligna, ai piedi della Maiella, dove ci attende anche il presidente della Pro Loco, **Marcello D'Amico**. Il quale non esita a farci visitare, sebbene fuori programma, il caratteristico centro storico in pietra. D'Amico caldeggia e difende a spada tratta il ritorno della ferrovia in paese, "fonte di sviluppo per la popolazione locale in passato, con la dismissione solo pienoni di vacanzieri in alta stagione e progressivo spopolamento del paese" racconta.

Con accoglienza disarmante l'appassionato D'Amico, riscopritore del fagiolone campogiovese ("cresce solo a quell'altitudine offrendo doppia fioritura nelle stagioni migliori, per questo con il Parco intendiamo tutelarlo con un marchio" racconta), rinforza con un assaggio di latteria km corto la colazione dolce e salata preparata dalla **famiglia Del Mastro**, azienda custode della pasticceria rurale e pasta fresca tipica del territorio.

Oltre al fiadone salato e al delizioso cecio ripieno, troviamo la scurpella campogiovese, “il fritto delle occasioni, lavorazione antichissima e ormai abbandonata” racconta **Marco Del Mastro**, nella cui laboriosa preparazione è protagonista oltre al lievito madre la profumata farina solina, il grano tenero della Maiella (e presidio Slow Food) che anche la famiglia Del Mastro conta di rimettere in produzione nel proprio terreno attualmente incolto e dal quale provengono i mirtilli selvatici utilizzati nell’impasto del pane per la colazione. Altra rarità presentata è la Torta di mele (qui Limoncella) delle Carmele, da ricettari recuperati dal Parco, fa sapere il pasticciere “custode”.

Prima del gran finale gastronomico alla Scarpetta di Venere, ristorante che aderisce al progetto “Coltiviamo la diversità” volto al recupero e valorizzazione della preziosa biodiversità agricola del Parco nazionale della Maiella, c’è spazio per salire, in bus, a Passo San Leonardo (1.280 metri), snodo strategico per i meravigliosi Cammini e Sentieri dello spirito tra Maiella e Morrone, ambiente marcato anche dall’orso bruno marsicano alla riconquista dei territori perduti.

Qui il fam trip di Fondazione FS ha previsto una facile escursione a piedi, lungo un’antica mulattiera che attraversa pascoli e tratti di faggeta, costeggiando antiche capanne pastorali in pietra a secco.

Pierluigi Astrologo, giovane guida escursionistica di Majambiente, è un fiume in piena e trasmette tutto l’orgoglio di chi ama il proprio lavoro e soprattutto farlo nel posto dov’è nato. Racconta di pastori transumanti e pascoli primari, quelli sopra gli 800 metri-1000 metri, i migliori. Della morra di pecore, sistema primordiale usato dai contadini di montagna per portare al pascolo i propri (spesso pochi) capi affidandoli a un terzo incaricato in condivisione. Storie di uomini, santi e briganti, tuttora vive nell’immaginario del luogo.

Storie di adattamento e attaccamento al territorio che ritroviamo pari pari nel menu allestito da **Massimiliano Colelli**, cuoco dell’Alleanza Slow Food. Piatti rustici ed insieme eleganti, a base di prodotti essenziali, identitari. Polenta di granturco quarantinello da una selezione locale (è la stessa varietà di mais proveniente da produzioni paesane di stretta prossimità, spiega, che presenta colorazioni differenti dal rosso al giallo!), ceci “picche” (piccoli, come quelli aquilani) per la vellutata condita di olio nuovo (Toccolana) e aglio rosso di Sulmona. Chitarrina all’abruzzese (uova Matese) condita con maiale nero peligno, agnello d’Abruzzo Igp e peperone dolce di Altino. Avanti con gusto fino alla crostata di ricotta “vera” fornita da pastori di Pacentro (L’Aquila) e preparata da **Rossella Palma Di Fiore**, moglie di Massimiliano. Fatti a mano uno per uno anche i tarallucci di grano solina e farro; nei calici Montepulciano d’Abruzzo di area peligna.

Maiella madre, conforto per il corpo e per lo spirito. “Non sarà un caso la nebbia di oggi, scesa a dare una impronta mistica alla nostra giornata” compendia serenamente Luigia Di Sciullo.

LE FOTO

