

## TRANSUMANZA, NEL MOLISE DEMONTICAZIONE E TAVOLA ROTONDA SULLA PASTORIZIA



2 Novembre 2021

CAMPOBASSO - Si è ripetuto in Molise nel fine settimana appena passato l'antico rito della transumanza delle pecore, una delle tre transumanze che ancora vengono effettuate in regione. La famiglia Berlingieri, che da quattro generazioni svolge l'attività di pastorizia, ha riportato a casa un gregge di centinaia di pecore che ha trascorso i mesi estivi in montagna,

a 1.400 metri di altezza.

Il viaggio partito dai monti di Roccamandolfi si è concluso a Macchiagodena (Isernia) dove si è anche tenuta una volta rotonda sul tema “Pastori, non solo allevatori”.

“Nella pastorizia - ha detto **Daniele Berlingieri**, pastore e promotore della transumanza - sono diverse le opportunità di lavoro per chi vuole restare in Molise e anche per chi vuole tornarci. Per i prodotti tipici molisani noi abbiamo un futuro assicurato, grazie a piante officinali e temperature adatte otteniamo carni prelibate e formaggi ottimi. Il lavoro dei pastori è molto duro, ma il contatto con la natura e gli animali dà sensazioni particolari ed emozioni giorno dopo giorno”.

Presente all'incontro anche **Nicola Di Niro**, coordinatore del progetto Unesco sulla transumanza e che lavora alla creazione di una rete di borghi raggruppati attorno al tratturo: “Stiamo provando a racchiudere l'intera cartografia dei percorsi d'Europa - ha evidenziato - Dobbiamo mettere insieme amministrazioni comunali e aziende, pubblico e privato, creare associazionismo. In Francia e in Spagna la pastorizia è vita, economia, rapporti sociali, natura, conoscenza di luoghi e persone”.

“I prodotti di alta qualità provenienti dal settore degli ovini sono tanti - ha invece spiegato il professore **Patrizio Tremonte**, microbiologo dell'Università del Molise -. Il bene della pastorizia è il latte, il latte e i suoi derivati e le moderne tecniche scientifiche possono dimostrare e riconoscere l'alta qualità di queste produzioni, e dunque un nuovo percorso e un nuovo futuro per l'economia molisana. Dobbiamo continuare a valorizzare l'autenticità di latte e formaggi ovini. Alcuni allevamenti - ha concluso - sono situati anche in aree dove il latte si arricchisce, attraverso il pascolo, di componenti tipiche del territorio di provenienza”.