

TRANSUMANZA, QUELL'ANTICA TRADIZIONE CHE LEGA L'ABRUZZO ALLA PUGLIA

22 Ottobre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA – C'è un sottile filo che lega Puglia e Abruzzo, due regioni vicine, anche se non confinanti, accomunate da una tradizione che affonda le radici in tempi antichissimi: la transumanza. Lo spostamento di pastori e greggi dalle pianure alle montagne, lungo le vie dei tratturi, ha scandito per secoli la vita di persone dedite ad una attività ormai defilata e fagocitata dalla sterile e nociva praticità degli allevamenti intensivi. Certo, praticare oggi la transumanza non sarebbe semplice, pur ammettendo che ci fossero abbastanza persone disposte a vivere un'esistenza bucolica e spartana. I ritmi odierni, l'oggettiva difficoltà logistica, con la presenza di strade trafficate ed i rischi connessi rappresentano ostacoli non indifferenti. Tuttavia, è sempre bene non dimenticare e mantenere sempre viva la memoria e

il ricordo di quelle che sono tradizioni fondanti della cultura e della società di alcune regioni, come appunto l'Abruzzo e la Puglia.

Come avveniva la transumanza

“Settembre andiamo, è tempo di migrare..” Inizia così la poesia “I pastori” di Gabriele D’annunzio, poeta pescarese raffinato e sempre legato alle tradizioni della propria terra.

Le strofe in rima descrivono il percorso dei pastori attraverso i tratturi, per spostarsi, con l’arrivo dell’autunno, dalle montagne verso il mare. Sembrano quasi racconti di un’epoca ancestrale, che però non va oltre il secolo scorso. Il cambiamento rapido e impetuoso ha cancellato gran parte degli antichi mestieri, che oggi fortunatamente sembrano tornare di moda, grazie ad una accresciuta consapevolezza dell’importanza di una vita genuina.

Dai pascoli di alta montagna, giù verso le pianure della Puglia, favorite da un clima particolarmente mite. Questo passaggio viene detto demonticazione, ovvero la discesa dai monti, in opposizione alla monticazione, fenomeno inverso che si svolge nella primavera per riportare le greggi sulle più fresche alture.

Un tempo i tratturi erbosi erano percorsi da circa cinque milioni di animali che venivano spostati tra l’Abruzzo e la Puglia; oggi questo numero è prossimo alle poche unità, ma i tratturi sono stati rivalutati in ambito turistico per la loro valenza sia storica che naturalistica. Sono infatti strade non battute dal traffico dei veicoli, silenziose, immerse in paesaggi stupendi, tutti da esplorare.

La transumanza come anello di collegamento tra le tradizioni culinarie

Il continuo passaggio di greggi e di pastori ha contribuito anche a scambiare informazioni sulle diverse culture regionali, come si può evincere da tratti comuni presenti nelle regioni toccate dalla transumanza. I prodotti caseari erano, e sono ancora oggi, eccellenze culinarie di Abruzzo, Puglia, Molise, Campania, territori che hanno visto la pastorizia come forma di sostentamento per secoli.

Oggi che la pastorizia è relegata a piccole realtà locali, i caseifici sono diventati l’emblema di gusto e genuinità: si utilizzano gli antichi metodi di lavorazione, abbinati a macchinari e tecniche moderne, per dare vita a prodotti di altissimo livello, apprezzati non solo in Italia ma in tutto il mondo.

Mozzarelle, burrate, stracciatella, caciotte, scamorze, **formaggi bio** nelle diverse declinazioni di sapore e di consistenza. Un tripudio sensoriale che oggi valorizza le nostre tavolate.

Quando assaporate il gusto intenso di una mozzarella o di un formaggio, ricordate sempre che tutto questo è merito di chi, per secoli, ha praticato un'attività come la pastorizia, seguendo i percorsi della transumanza con fatica e perseveranza, per poter mantenere viva una tradizione che oggi tutto il mondo ci invidia.