

VIAGGIO SUI MONTI DAUNI, DOVE APPRODAVA LA TRANSUMANZA DEI PASTORI ABRUZZESI

10 Ottobre 2018

di Daniela Braccani



ROCCHETTA SANT'ANTONIO – È l'antica transumanza a legare indissolubilmente l'Abruzzo e la Puglia in un dedalo di tratturi ancora visibili che narrano la storia di una civiltà millenaria vocata alla pastorizia.

È proprio sulle tracce dei secolari tratturi che ha inizio il viaggio di *Virtù Quotidiane* nella "Apulia" selvaggia e incontaminata delle aree interne, quella dei Monti Dauni, una zona panoramica mozzafiato identificata come Subappennino.

Arriviamo nel territorio che apre alla Capitanata, alle porte dell'Irpinia, sulla valle del fiume Ofanto, a solo dieci chilometri dalla Campania e venti dalla Basilicata.

È qui che i pastori abruzzesi transitavano insieme alle greggi alla ricerca di un clima più mite di quello aquilano, passando per borghi e piccoli centri, solcando tratturi secondari, oltre al famoso Tratturo Magno che collegava il capoluogo d'Abruzzo a Foggia. Nel centro storico di Foggia, è infatti situato l'Epitaffio, in dialetto foggiano "u patàffie", il monumento, edificato nel 1651, che segna il punto di incrocio tra i due tratturi provenienti da L'Aquila e Celano, il "faro" dei pastori abruzzesi.

"Un monumento con la figura del re Carlo II che indicava ai pastori abruzzesi la via per il ritorno a casa", spiega **Francesca Capacchione**, archeologa, educatrice museale presso il Sistema Museale Civico di Foggia e accompagnatrice turistica. "Una leggenda locale narra che in direzione dello sguardo della statua era sepolto il tesoro di Puglia. Il vero tesoro che il re guardava in realtà erano i campi, i pascoli dei transumanti, simbolo di redditività e ricchezza".

Arroccati sulle ultime propaggini dell'Appennino Pugliese visitiamo Rocchetta Sant'Antonio e Bovino (Foggia), borghi Bandiera Arancione del Touring Club Italiano e infine Candela, tra i Borghi Autentici d'Italia, il centro dove terminava il tratturo di 211 chilometri proveniente dal comune abruzzese di Pescasseroli (L'Aquila).

Passeggiando per le strette e suggestive viuzze "candeesi" ci imbattiamo nel pozzo restaurato di San Mercurio, il luogo esatto dove approdavano i pastori transumanti. Il Tratturo Pescasseroli-Candela si è oggi trasformato nel gemellaggio istituzionale tra le due realtà.

Comunità che ancora oggi conservano ricordi e tradizioni di un tempo, profondamente legate alla migrazione stagionale delle greggi, alla produzione di formaggi, alle famiglie che si trasferirono stabilmente nelle terre della Daunia, "come quella degli **Ursitti**, tra le altre, di origini abruzzesi" racconta **Valentino Petruzzi**, il sindaco di Rocchetta Sant'Antonio, il comune che ha ospitato giornalisti e blogger provenienti da tutta Italia, e anche dall'estero, nell'ambito del press tour finanziato dalla Regione Puglia in occasione della festa dei Borghi Bandiera Arancione.

"Ho vissuto da bambino la transumanza dei pastori abruzzesi perché la mia famiglia dava in affitto i pascoli, il pagamento era in natura, formaggi, ricotte, agnelli, una ricchezza perché all'epoca non c'erano soldi", ricorda il sindaco. "I pastori al mattino facevano colazione con il pancotto, il pane azzimo cotto nel siero di latte, che si riponeva nelle cosiddette spaselle, sui tetti dell'ovile, per lasciarlo stiepidire. Noi bambini, con il cucchiaino in tasca e di nascosto,

ogni mattina mangiavamo il pancotto dei pastori, un ricordo bellissimo”.

I pastori abruzzesi che giungevano nelle campagne di Candela e Rocchetta Sant'Antonio avevano a disposizione masserie, stalle e locali per preparare il formaggio. Il comune di Rocchetta ha ancora oggi una larga produzione di prodotti caseari come caciocavallo, ricotta, pecorino e mozzarella.

Un'eredità tutta pastorale come la cucina, in perfetta continuità con la tradizione contadina. Non a caso tra i primi piatti della Daunia c'è il pancotto, una prelibatezza che nasce dalla necessità di non sprecare il pane raffermo condito con le verdure selvatiche oppure “ammisch”, ovvero mescolato, con i legumi.

A Rocchetta entriamo anche nell'antico granaio della famiglia **Ippolito**, al piano terra di un edificio del 1800, testimonianza di una civiltà contadina e pastorale degna di un pregevole museo, dove sono ancora conservati suppellettili e arnesi dei pastori. La transumanza si faceva anche al contrario, da Rocchetta Sant'Antonio gli allevatori portavano i bovini nel Parco Nazionale d'Abruzzo durante il periodo estivo.

Ci sono tracce della tradizione aquilana anche nel Museo Diocesano di Bovino, tra i Borghi più Belli d'Italia. Nelle stanze del Castello di Bovino, gestito da una cooperativa di giovani, è esposta una Presentosa in oro, il gioiello femminile della tradizione abruzzese.

Sui Monti della Daunia il paesaggio si impone con i suoi panorami, pascoli d'altura, boschi di roverella e faggete, laghi, orti e frutteti, una zona definita il “granaio d'Italia” dove si coltiva anche il grano del senatore Cappelli. Sono centinaia le pale eoliche che disegnano l'orizzonte, sulle quali vediamo in volo il nibbio, un rapace della famiglia dell'Aquila Reale. L'installazione delle pale eoliche ha rappresentato negli ultimi decenni un flusso economico cospicuo per i piccoli comuni, si parla di cifre importanti per migliaia e migliaia di euro.

Un territorio che in comune con la provincia dell'Aquila ha anche gli effetti del terremoto, solo l'ultimo in ordine di tempo è quello dell'Irpinia: il violento sisma del 1980 che ha colpito marginalmente anche Rocchetta Sant'Antonio. Il borgo antico, di origini medievali, si è infatti successivamente spopolato e la comunità si è ricollocata tutto intorno.

“Un educational tour che nasce dalla voglia di valorizzare un territorio molto vasto che ha bisogno di essere scoperto, una zona svantaggiata dove la mancanza di collegamenti immediati ne salvaguarda l'autenticità”, dice **Raffaele Mangino**, giovane assessore ai fondi comunitari, pensando anche alla strada provinciale per arrivare a Rocchetta, praticamente tutta da rifare, che sottolinea come il piccolo comune sia dotato di certificazione Emas

“qualità e territorio”.

Una qualità che ritroviamo nei piatti tipici offerti durante le numerose conviviali, perché qui è la tavola il principale luogo di aggregazione, la dimensione familiare il valore aggiunto. Immancabili le orecchiette “recchitell” con crema di fave e pancetta, salsicce e “friarielli” su fonduta di caciocavallo, cavatelli al grano arso con talli di zucchine “tall e’ checozz”, crema di fave e cicoria, pietanze abbinate ad un intenso Nero di Troia, vitigno autoctono pugliese.

Insomma un legame storico condito anche dal detto popolare che recita così: “Se cerchi l’inferno, Foggia d’estate e L’Aquila d’inverno”. Ma, clima a parte – dipende dai punti di vista – per alcuni questo è il paradiso.

LE FOTO



































