

## Per il Cacio Morra marchio di qualità del Parco Maiella: “Dobbiamo solo raccontare quel che si è sempre fatto”

17 Agosto 2023



ROCCAMORICE - Un formaggio indigeno, sostenibile e resiliente, profondamente radicato nella cultura delle genti che vivono intorno alla Maiella. Un racconto antico che scommette su se stesso, che vuole diventare “nuovo ed entusiasmante”, vivificante per il territorio, una ragione per restare, “un sistema ritrovato di identità, storia, tecnica, saperi, qualità”.

Ora ha anche un nome, un disciplinare di produzione e la certificazione di qualità dal Parco nazionale della Maiella (Pnm) forte dell’iniziativa dei locali Allevatori della Montagna Madre, alleanza nuova per la conservazione e la tutela del territorio geosito Unesco .

Parliamo del Cacio Morra, il formaggio misto di pecorino e caprino della Maiella tipico delle morre, le “pecore rimaste” non transumanti, che insieme alle capre venivano condotte al pascolo riservato ai residenti, al di sopra della linea della faggeta.

Prodotto figlio di una pastorizia minore e stanziale capace, per secoli, di adattarsi ai territori meno ricchi sulla montagna sacra agli abruzzesi. Frutto di un sistema di cooperazione ante litteram basato su regole non scritte. Indice di cura, connessione con il territorio, consapevolezza diffusa, visione condivisa che dà il giusto peso ai piccoli allevamenti, un esempio virtuoso di filiera corta e sostenibile si direbbe oggi.

In pratica, un sistema di gestione collettiva degli ovicapri fondato sul conferimento di pochi capi da parte di ogni famiglia fino a costituire un gregge, gestito poi a turno dai proprietari stessi o da un pastore retribuiti dalla comunità, denominato in modo vario secondo le zone: Morra, Sòcita, Veccia, 'Nzaio, Catarina, Precòio, Puntajùrre. A ciascun proprietario si attribuiva un quantitativo di formaggio, ottenuto dalla mungitura collettiva, calcolato in base al latte prodotto dalle pecore e capre conferite.

Valori di una tradizione ancora viva, racchiusi in piccole pezze di cacio immancabile nelle case dei locali, un prodotto che ha cresciuto generazioni, a cui anche la moderna scienza della nutrizione guarda con interesse per l'alta qualità intrinseca, "più naturale e meno grasso dei pecorini tradizionali, un prodotto puro, di nicchia, che non potrà mai finire nella gdo".

Lo hanno raccontato a più voci produttori, qualificati tecnici e amministratori riuniti dal Pnm a Roccamorice (Pescara), l'ultimo paese della Maiella a tenere in vita la millenaria tradizione della Morra, con la mostra mercato del cacio morra organizzata nel centro storico del paese (le foto della serata sono di **Carlo D'Aurizio** e **John Forcone** del Parco)

Dodici - dei 120 allevatori presenti sulla Maiella - i caseifici presenti, appartenenti al versante occidentale del Pnm. "Un numero ancora piccolo" commenta a *Virtù Quotidiane* il responsabile veterinario del Parco, **Simone Angelucci** "anche pochi, vogliamo provare a scommettere su noi stessi e sulla possibilità di una rinnovata qualità di vita nei nostri territori".

"Opportunità" aggiunge il direttore del Pnm, **Luciano Di Martino**, "rappresentata dalla ricca agrobiodiversità degli ambienti naturali del Parco, frutto di equilibri ecologici".

"Un inizio" afferma il presidente del Pnm, **Lucio Zazzara**, "a cui far seguire altre azioni di valorizzazione delle produzioni tipiche del Parco nel quadro di una rigenerazione anche culturale e sociale del territorio. Pensiamo a un marchio per gli arrosticini di carne di pecora locale giunta a fine carriera".

"Per Roccamorice" osserva il sindaco **Alessandro D'Ascanio**, "il ritorno a una centralità

all'interno del Parco".

Alla mostra mercato è seguita la degustazione guidata di tutte le fasi di produzione del cacio morra, dal primosale fatto con la ricotta, all'incerato di 15 e 30 giorni, lo stagionato di 2 e 3 mesi, limite previsto dal disciplinare che lo inquadra come "formaggio giovane di pronta disponibilità per le famiglie", dopo i tre mesi infatti il cacio morra veniva utilizzato come formaggio da grattugiare. E, fuori programma, assaggio del "Castelmanico" da latte vaccino di pezzata rossa allevata sulla Maiella e certificata Pnm. In abbinamento orapi di stazzo, verdure dagli orti pastorali del posto, e vini del progetto di Cantina Orsogna 1964 "VolaVolé Maiella National Park" con Banca del germoplasma Maiella Seed Bank.

I caseifici partecipanti: Domenico Cotta - Rocccasale (L'Aquila), Giampietro Toppi - Lettomanoppello (Pescara), Giuseppe Muscente - Palena (Chieti), De Angelis "Da come una volta" - Caramanico Terme (Pescara), EnricoMaria Girardi - Roccamorice (Pescara), Fattoria Majella di De Novellis - Caramanico (Pescara).

## **LE FOTO**





















[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Per il Cacio Morra marchio di qualità del Parco Maiella: “Dobbiamo solo raccontare quel che si è sempre fatto”















Questa azienda aderisce al Disciplinare di concessione  
del Marchio del Parco Nazionale della Maiella  
ai prodotti derivanti dall'allevamento tradizionale  
degli animali domestici

Qualità  
Certificata



e al Disciplinare di produzione del "Cacio Morra".  
Il formaggio misto pecorino e caprino delle valli della Maiella  
tipico delle morre non transumanti.



**Azienda Agricola Colle Fiorito**  
di Cotta Domenico  
Viale Codacchio, 5 Roccasale (Aq)  
Tel. 392.6588109





[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Per il Cacio Morra marchio di qualità del Parco Maiella: “Dobbiamo solo raccontare quel che si è sempre fatto”















