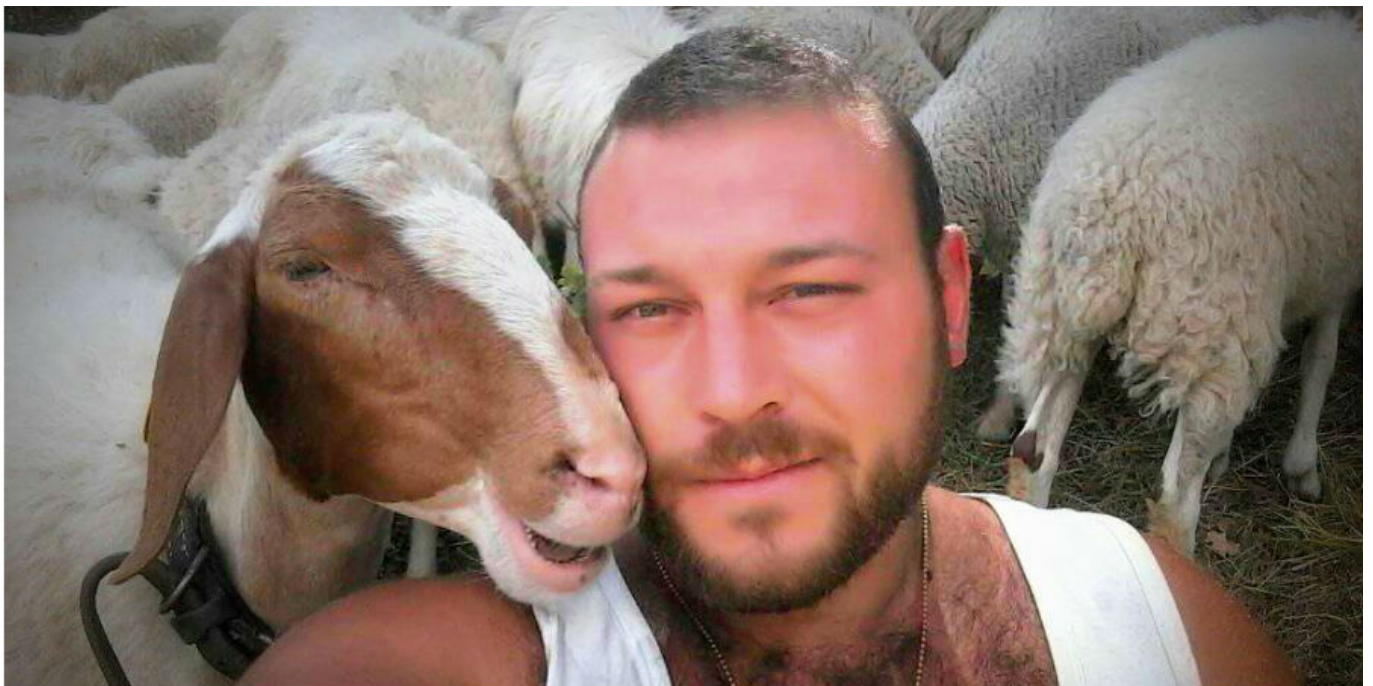


## LA FAVOLA DI PIERO: PASTORE PER PASSIONE SUI PASCOLI DEL GRAN SASSO, “CHIAMO LE PECORE PER NOME”

*di Daniela Braccani*



L'AQUILA - A volte la vocazione è un richiamo talmente forte che conduce, pur tra mille ostacoli, al destino che si vuole vivere. La storia di Piero e della sua passione ne sono l'esempio. Il suo è un trasporto innato verso la pastorizia, un mondo al quale si avvicina già in tenera età, nonostante l'iniziale disappunto dei genitori che per lui sognavano un futuro diverso.

Oggi il mestiere di Piero, aquilano, 26 anni compiuti, è quello di pastore "professionista" con una sessantina di pecore "comisane" che chiama per nome, una ad una, così come i suoi cani

pastori abruzzesi, collaboratori fedeli nella gestione del gregge e dell'azienda agricola registrata ufficialmente in questi giorni.

“All'età di quattro anni, o quasi, scavalcavo tutti i giorni il recinto di un pascolo con circa trenta pecore, accanto all'asilo che frequentavo. Mi piaceva nascondermi nel gregge e seguirlo”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Piero Tomei**, che vive e lavora nella frazione di Bagno Grande (L'Aquila) e porta le sue pecore sui pascoli del Gran Sasso e del Sirente Velino.

Un mestiere antico, impegnativo, sempre meno diffuso tra i giovani, scandito da fatica e orari inderogabili, sveglia presto sette giorni su sette, anche i festivi, con il bello ed il brutto tempo. Una passione che sua nonna, l'unica ad aver creduto in lui sin dall'inizio, chiamava “malattia”.

“Mia nonna disse ai miei genitori che per farmi passare questa malattia dovevano mandarmi al pascolo a fare esperienza e mettermi alla prova. Se la malattia non fosse guarita sarei diventato un pecoraio. Mi ritrovai così a fare il servo pastore sui pascoli di Campo Felice. All'epoca avevo otto anni. Il mio ruolo era quello di portare i secchi della mungitura, scaricarli e lavarli. Compiuti i nove anni cominciai a mungere oltre tremila pecore da latte, le comisane, quelle con il muso rosso”.

Il tempo passava e la passione per quel mestiere in Piero cresceva di giorno in giorno, pur nel malcontento dei genitori che insistevano affinché lui studiasse con l'aspirazione di un impiego diverso, più sicuro e meno faticoso. A quel punto è ancora la nonna, con la sua proverbiale saggezza, a proporre l'acquisto di alcuni capi di bestiame per mettere nuovamente alla prova il nipote e non mandarlo più a lavorare “sotto padrone”.

“All'inizio avevo solo cinque pecore – ricorda il giovane – Erano poche e per aumentare il numero decisi di lasciar partorire le femmine e mantenere gli agnelli. Mia nonna, prima di morire, mi insegnò a fare il formaggio, nonostante mio padre continuasse a non vedere di buon occhio la mia attività. Fammi fare il pastore, gli ripetevo, un giorno potrebbe accadere che io debba farlo per forza”.

E così è stato. Dopo la malattia del padre, Piero si dedica anima e corpo alla sua attività, una scelta di vita, un mestiere che sente di avere nel sangue. Ha il sorriso stampato sul volto e dallo sguardo si capisce chiaramente che non vuole fare altro nella vita.

La giornata inizia la mattina all'alba, Piero raggiunge la stalla e munge il latte. Un ritmo lento, scandito dal passo del gregge. Lui va alla stessa velocità e ogni tanto entra su *Facebook* per pubblicare gli instant della sua vita a contatto con la natura. Dopo la mungitura le pecore mangiano, il mais all'aperto dei campi se il clima lo consente, oppure il fieno al chiuso della stalla quando piove o nevicata.

Ma non è finita qui. Le mani esperte di Piero, durante la mattinata, preparano il formaggio "come si preparava una volta - dice con orgoglio - quando è quagliato lo metto sul fuoco a riscaldare e una volta depositato sul fondo lo stringo con le mani per lavorarlo".

Un'arte antica che si scontra con i tempi duri della globalizzazione. Mentre latte, formaggio e ricotta reggono bene il mercato, nonostante le tante sofisticazioni, la vendita degli agnelli soffre la concorrenza della grande distribuzione.

Nei supermercati si vendono agnelli di importazione straniera a pochi euro, "il mercato è finito - ammette Piero - anche un macellaio lo compra a quattro euro circa, un prezzo sconveniente per noi allevatori. Gli agnelli venduti nei supermercati sono di allevamenti intensivi, gonfi di mangimi industriali e acqua. I nostri sono più snelli perché alimentati naturalmente ma più saporiti e genuini, di qualità".

"Anche gli arrosticini abruzzesi vengono fatti per lo più con carne di pecora bergamasca, più carnose e pesanti - rivela - Le nostre sono pecore di montagna, più piccole, ma l'erba dell'appennino abruzzese che mangiano, dal Gran Sasso al Sirente Velino, è la migliore del mondo".