

TRANSUMANZA, PASCOLI TURNANTI E TURISMO SULLE ALPI APUANE CON CAROLINA LEONARDI

16 Gennaio 2023



STAZZEMA – Il suo segreto è forse non stare mai ferma. A poca distanza dalle cave di marmo di Carrara, **Carolina Leonardi**, 29 anni, alleva, con tanto di laurea in Agraria, un centinaio di pecore massesi, una razza autoctona dal manto bruno e con loro rinnova il rito della transumanza fino all'alpeggio di Pian di Lago (Lucca), in quota, circa mille metri sul livello del mare.

Tutti i giorni produce formaggio a latte crudo, così prelibato da essere selezionato nel progetto regionale “Vetrina Toscana” e da guidare il menu del bistrot a conduzione familiare nell’azienda agrituristica Le Coppelle a Stazzema (Lucca) che, con la bella stagione, propone cucina tipica toscana e ovviamente formaggi e lardo della vicina Colonnata.

Un’attività, viene ricordato alla vigilia della Giornata dell’Allevatore che vedrà domani sfilare in una iniziativa Aia e Coldiretti pecore a San Pietro, che integra il reddito pastorale e dà accoglienza ai turisti e gitanti che si spingono in collina dalle vicine Riviera Apuana e Versilia.

Mentre la parola ferie quasi non la conosce Carolina, ma appena ha un po' di tempo libero, col fidanzato scendono sullo sterrato che porta al mare e lì si scatenano col surf. Come se di vento, col gregge in collina, non ne prendesse ogni giorno abbastanza. È la vita scelta da questa giovane pastora durante gli studi per la laurea in Scienze Agrarie a Pisa.

“Quando ho annunciato la mia scelta in famiglia ho lasciato tutti di sasso – racconta all’*Ansa* – ma adesso vedono che sono partita con 40 capi e ora ne ho un centinaio. Mi piace portare avanti il rito della transumanza perché dà vita al territorio e aiuta il benessere animale perché diminuisce lo stress da luoghi chiusi”.

“Sto sperimentando – annuncia orgogliosa – i pascoli turnanti secondo i dettami dell’agrobiologia, un po’ come avviene con gli avvicendamenti dei terreni agricoli, per far sì che la presenza animale stessa preservi le biodiversità vegetali”.

Per i formaggi, precisa, “produco fermenti a partire dal mio latte. E produco il primo sale, formaggi alla calendula, robiola affumicata con le foglie di castagno, e nel mio tagliere non manca mai la ricotta abbinata alla marmellata di uve moscato. Trovo tempo per tutto, mi piace valorizzare anche l’artigianato e tosare la lana che poi va a fini sociali, e dopo la mungitura e il pascolo, mi ritrovo con gli amici, magari per una pizza, normalmente come tutti”.