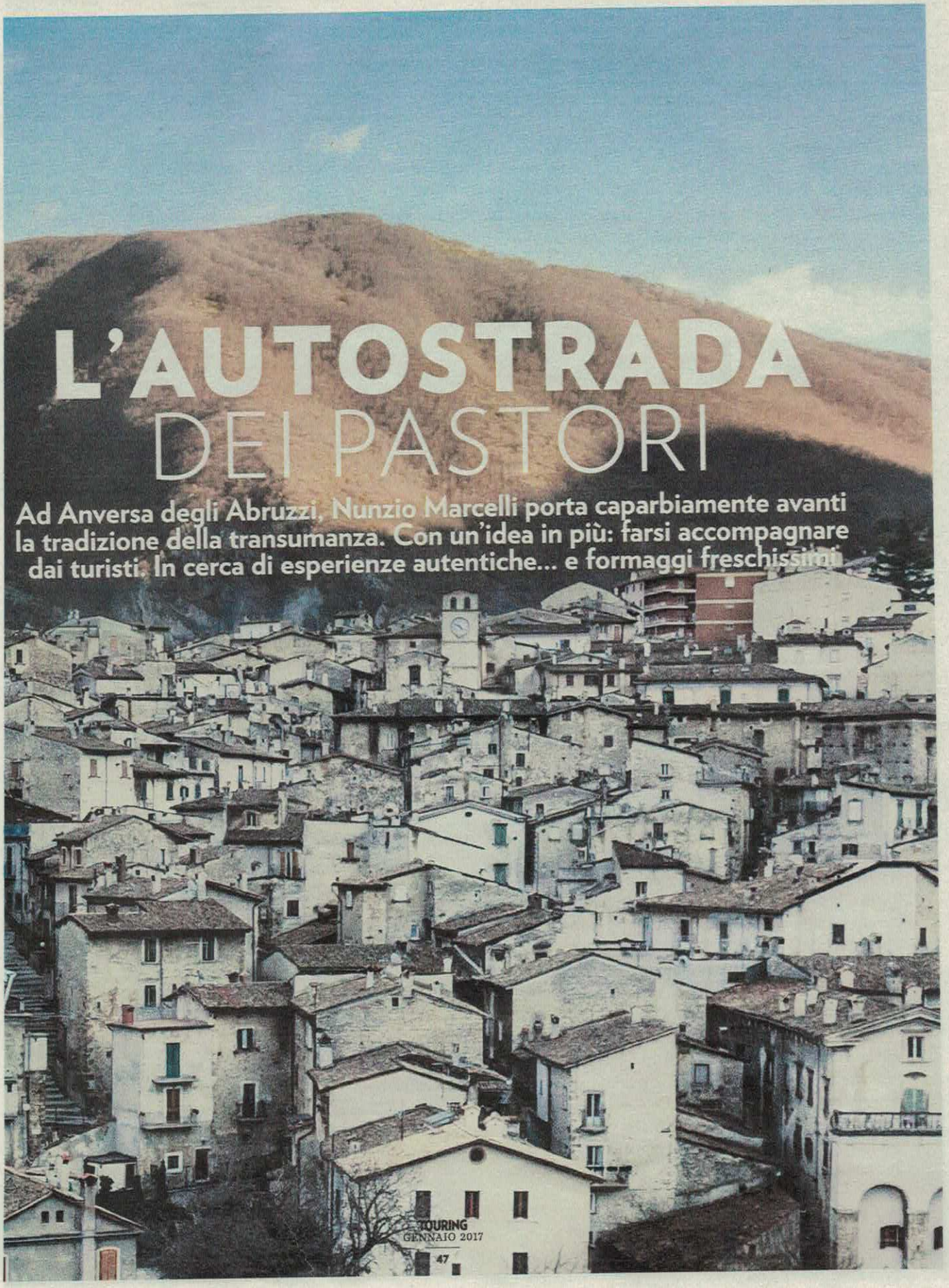
Testo di
MARIA PACE OTTIERI

ABRUZZO

Foto di
GIACOMO FE

FOTO D'AUTORE
Scanno (Aq), centro principale della zona, nel secolo scorso era un soggetto molto amato dai fotografi. Tra i tanti che lo immortalarono, Gianni Berengo Gardin ed Henry Cartier-Bresson.



L'AUTOSTRADA DEI PASTORI

Ad Anversa degli Abruzzi, Nunzio Marcelli porta caparbiamente avanti la tradizione della transumanza. Con un'idea in più: farsi accompagnare dai turisti. In cerca di esperienze autentiche... e formaggi freschissimi

SAPORI MADE IN ITALY

Oggi le ricotte e i pecorini di Marcelli sono servite anche negli Usa, nei ristoranti di New York e di Chicago

CI SONO PAROLE CAPACI DI EVOCARE MONDI SCOMPARSI di cui si ha nostalgia proprio perché non si è fatto a tempo a conoscerli: penso alla parola transumanza e alle vite dure e poetiche di pastori che salgono con i greggi in montagna ai primi caldi e ne ridiscendono in autunno. Mondi e vite scomparsi o quasi, perché ad Anversa degli Abruzzi (Aq) c'è qualcuno che tiene duro. Si chiama Nunzio Marcelli e subito dopo la laurea in economia a Roma ha scelto di tornare nel suo paese d'origine, un borgo medievale di 300 abitanti già segnato dall'abbandono alla fine degli anni Settanta. Del tutto controcorrente, quando l'Abruzzo si vergognava delle pecore nell'*Intervallo* della Rai, decise di investire in terreni, pecore e capre. Un'idea folle che a trent'anni di distanza è maturata in un'azienda agropastorale, 1.100 ettari di pascoli, 1.300 pecore sopravissane, capre, maiali, cavalli, un laboratorio di resistenza all'estinzione della pastorizia che richiama persone da tutto il mondo.

A fine giugno le sue greggi salgono dalla valle del Sagittario ai pascoli dell'Alto Sangro e alla transumanza si accodano decine di turisti cosmopoliti. All'alba, dopo la ricca colazione del pastore – caffè e latte appena munto, ricotte calde, marmellate fatte in casa, pecorini e frittate – si lascia l'agriturismo la Porta dei parchi, attiguo all'azienda di Nunzio, per due giorni e mezzo di cammino sulla scia del gregge, tenuto unito da due giovanissimi pastori, Faradin, macedone e Valerica, rumeno, e cinque cani abruzzesi. Lo stretto sentiero si inerpica sulle gole calcaree del fiume Sagittario fino all'abitato di Castrovalva, a 850 metri, *(di cui abbiamo diffusamente in* Touring *di marzo 2016, a pagina 40, ndr)*. La salita più impegnativa fino a 1260 metri di altitudine, sul del monte Genzana, che in epoca preistorica, a seguit frattura, sbarrò il fiume Sagittario formando il lago di Frattura Vecchia è il paese della sosta per una colazione che compare all'improvviso, tra le case distrutte dal te del 13 gennaio 1915, dove oggi restano 19 abitanti, m dei fratturesi che tornano a coltivare i loro famosi f migliaia di lucertole e farfalle. Frattura Nuova fu ric su uno sperone del monte Rava, a picco sulla valle con il lago, ed è lì che la sera i locali accolgono i transum grigliata di agnello e musica tradizionale. Su e giù pe valli, boschi, altipiani, pascoli fioriti colorati e fra menta, nepitella, timo, liquerizia, incontrando sorg scatelle, abbeveratoi, in un paesaggio intatto e a perdita sui monti circostanti, paesi bellissimi come Villalago e immortalato da grandi fotografi come Hilde Lotz-I Henri Cartier-Bresson.

LA MATTINA DEL TERZO GIORNO la transumanza sull'altopiano del Chiarano, alla meta finale dello st accoglierà le pecore fino a novembre, tra i belati acc due greggi, quello già arrivato in un cammino prece nuovo, in un incontro sorprendentemente commo scena è idilliaca ma chi resta, i giovani pastori, dovr

ANTICHE MURA
L'Arco della Nocella, nel centro storico di Scanno (Aq). Archi e portali rivelano la presenza di una cinta muraria medievale, oggi inglobata nel tessuto urbano. Nella pagina a fronte, pecore al pascolo.

TOURING

ıtani, la notte, lupi e orsi marsicani che popolano ıontagne insieme a moscardini (piccoli ghiri color), marmotte, falchi e gufi. Si ritorna all'agriturismo nion stipato di cassette di pecorini, attraverso un altro lioso pascolo sul Piano delle Cinque Miglia, sulla ' dell'Appennino Abruzzese.

SE NE È INVENTATE TANTE per tenere in vita la pa- ɜ sostenere la sua azienda: dalla campagna *Adotta ra* con tanto di fotografia e certificato di adozione scelta in cambio di etta di pecorino e ri- a *Festa della tosatu-* : aprile, con perfino ella Nuova Zelanda gono ad Anversa a le loro tecniche. È ra i pastori dell'Af- n a insegnare a ca- atte per stagionare ggio di pecora e ha da loro a produrre to" dal latte acido. ggio racconta il ter- qualcosa di vivo che ıuamente assistito:

noi lo massaggiamo anche con olio d'oliva», dice Nunzio, i cui formaggi, su tutti la ricotta affumicata su legno di ginepro, hanno ricevuto importanti riconoscimenti anche internazionali. Grazie a un pezzo di famiglia emigrato a New York nel 1912 e ritrovato, le sue ricotte e i suoi pecorini si trovano nei ristoranti più famosi, come la Locanda Verde di Robert De Niro a Manhattan o lo Spiaggia di Chicago, il preferito dall'ex presidente Usa Barack Obama.

L'ultima idea di Marcelli è il "caseificio mobile", a norma comunitaria e con annesso punto vendita, montato su rimorchio, che consente di fare il formaggio direttamente sui pascoli. Insomma, le pecore ce la mettono tutta, ma mancano i servizi, gli investimenti pubblici e privati, mentre l'accanimento burocratico e fiscale spezza le ali a qualunque sogno. Eppure la sfida continua. C'è un mondo rurale che produce a basso costo, che mantiene il territorio e sa offrire ai turisti l'accoglienza e quelle esperienze vere che una consistente parte del mercato turistico cerca.

CONSIGLI DI VIAGGIO

Quando parte il prossimo gregge?

ıntamento con la transumanza è per il mese di giugno

ERE

egli Abruzzi circa 80 km e da Pescara, la Roma; ıe con la A25, uscita bioagriturismo Marcelli **lei parchi** si fuori dal ɔcalità Fonte di . 0864.49595; ɔarchi.it). escursioni n le greggi, della za, da giugno e (info, tel. +0).

Per info e visite guidate nella **riserva naturale Gole del Sagittario,** invece, rivolgersi alla Cooperativa sociale Daphne, presso il Municipio di Anversa degli Abruzzi, tel. 0864.49587.

DORMIRE E MANGIARE

A **Scanno** (Aq), segnaliamo l'Hotel del lago (viale del Lago 202, tel. 0864.74343; hoteldellagoscanno.com), e l'agriturismo Al peschio pizzuto, con camere e camping (tel. 346.7209982; alpeschiopizzuto.it) Ad **Anversa degli Abruzzi** due i ristoranti da segnalare, entrambi sul corso principale e che propongono cucina locale: Le gole, in corso Rainaldo D'Anversa 55, tel. 0864.49490, e La fiaccola, corso Rainaldo D'Anversa 9, tel. 0864.49474. Infine a **Villalago** (Aq), a 10 km da Anversa degli Abruzzi, segnaliamo il relais Orsa Gemma (tel. 0864.740623; relaisorsagemma.it): nella piazza principale, in un palazzo storico dell'Ottocento ristrutturato. ★Sconto 10% soci Tci; trovate tutte le strutture convenzionate Tci nella zona su **touringclub.it/convenzioni**.

GUIDE TCI

Guida Verde *Abruzzo*, 192 pagine illustrate +60 di info pratiche, prezzo 23 €; 18,40 € soci Tci.