

ATTUALITÀ PERSONAGGI

di Alberto Laggia - foto di Giancarlo Giuliani/Cpp



NUNZIO MARCELLI, PASTORE ABRUZZESE CHE INSEGNA A FARE IL FORMAGGIO AI KUCHI

IL PECORINO AGLI AF

IN ITALIA, DIFENDE UN MESTIERE ANTICO, CHE ORMAI QUASI NESSUNO FA PIÙ. IN AFGHANISTAN, AIUTA UN POPOLO DEDITO ALLA PASTORIZIA A MIGLIORARE LA PROPRIA ECONOMIA.

Settembre, andiamo. È tempo di migrare. Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori lascian gli stazzi e vanno verso il mare»: così Gabriele D'Annunzio iniziava la sua celeberrima lirica dedicata ai pastori. Erano tempi in cui una delle principali fonti di sostentamento per le genti montanare era proprio l'allevamento delle greggi.

Un'intera economia si basava sulla

pastorizia, basti pensare che in Abruzzo, ancora nel 1700, erano circa tre milioni le pecore condotte al pascolo.

Oggi la figura del pastore richiama per lo più lontane memorie infantili o bucoliche statuine da presepe. Ma c'è ancora chi, in questa terra, sceglie di vivere allevando pecore e capre, tramandando un mestiere antico come l'uomo, una cultura millenaria fatta di co-

noscenza della natura e profondo rispetto per la montagna.

Nunzio tiene barba e capelli incolti a nascondergli un incarnato bruciato dal sole. È come te lo aspetteresti: il *physique du role* c'è davvero tutto.

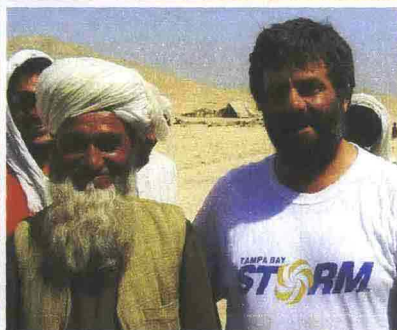
Ma l'immagine stereotipata del pastore viene subito spazzata via quando lo senti rievocare con la precisione di uno storico le figure di Gioacchino Murat e di Quintino Sella, che due secoli fa contribuirono a decretare la decadenza della pastorizia nel Sud Italia, o quando diserta con cognizione di causa di biodiversità e politiche ambientali.



Nunzio Marcelli tra le sue pecore nell'azienda La porta dei parchi, ad Anversa degli Abruzzi.



Sopra: Marcelli nella stanza in cui stagiona il pecorino. Nelle due foto a sinistra: durante una missione in Afghanistan.



gittario, con il profilo della Maiella che chiude l'orizzonte, Marcelli ha aperto una stalla con 300 capi ovinini, per la maggior parte pecore sopravvissute, e poi capre e asini. Gestisce un agriturismo e produce formaggi di qualità: pecorino e ricotta, ovviamente.

Nel 2002 alle Olimpiadi dei formaggi di montagna a Saint Vincent la sua ricotta affumicata al legno di ginepro ha sbaragliato tutti i concorrenti, ottenendo le prestigiose "cinque stelle". Un'azienda, la sua, diventata in pochi anni un punto di riferimento non solo per i buongustai, ma anche per i naturalisti.

Più fuoristrada che animali

Qui vengono a studiare ricercatori universitari, e tecnici degli atenei incrociano i loro capi con quelli allevati a La porta dei parchi.

Le pecore di Nunzio, come quelle di altre aziende zootecniche abruzzesi, dal 1989 si possono pure "adottare".

«In cambio delle spese sostenute, l'adottante riceve i prodotti della pecora. E in questo modo garantisce la salvaguardia della porzione di territorio che l'animale presidia e aiuta la sopravvivenza di un mestiere nobile in via d'estinzione», spiega convinto.

Sì, perché il 90 per cento dei pastori italiani in pochi decenni è sparito. Ai tempi d'oro, nel solo Abruzzo, terra di

GHANI

«La verità è che nell'immaginario di certi presunti intellettuali, la pastorizia è sinonimo d'arretratezza. Invece non è mai stato così. E arretrati sono coloro che lo pensano», tuona **Nunzio Marcelli**, 54 anni, figlio di mulattiere abruzzese, laurea in Economia e commercio con tesi sulla possibilità di recupero delle aree marginali attraverso la pastorizia, presidente dell'Arpo (Associazione regionale produttori ovicaprini), pastore un po' per passione e un po' per scommessa.

Proprio durante gli studi universitari romani, a metà degli anni '70, fu folgo-

rato, come dire, sui tratturi della transumanza. «Era l'epoca della cosiddetta *austerità* e da lì mi venne l'idea di provare a produrre qualcosa in proprio. Così, acquistai le mie prime pecore. Volevo mostrare che ci si può opporre all'abbandono della montagna. Volevo dare l'esempio», commenta.

Oggi Marcelli è alla guida di una rinomata cooperativa bioagrituristica, denominata La porta dei parchi, sorta in un paradiso verde nel territorio di Anversa degli Abruzzi, paesino in provincia dell'Aquila, a pochi chilometri da Sulmona. Qui, lungo la selvaggia valle del Sa-

ATTUALITÀ PERSONAGGI

**IL PECORINO
AGLI AFGHANI**

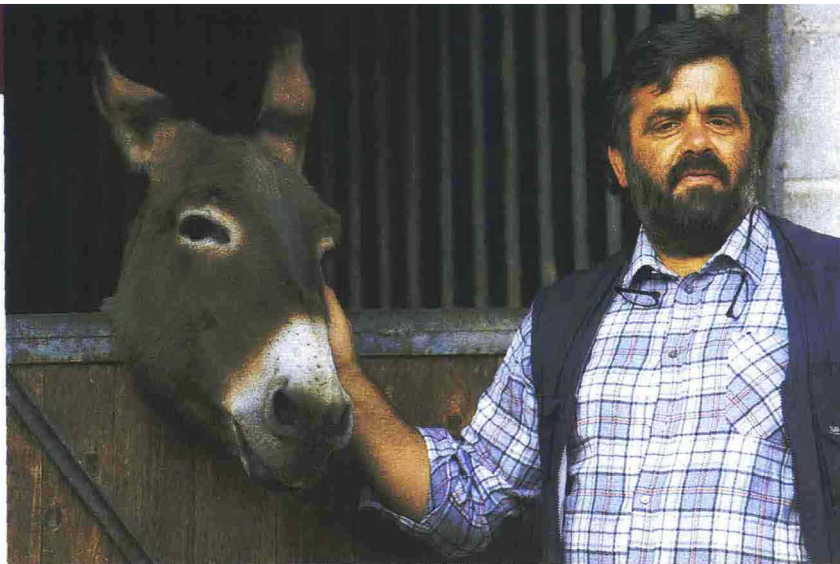
transumanza per antonomasia, vivevano dai 30 ai 40 mila allevatori, attualmente ridotti a 200, se si conta chi ha almeno 300 capi di bestiame.

«Oggi sono di più i fuoristrada che le pecore che scorrazzano per le nostre montagne», commenta Nunzio amaro. «E scompariremo se continueremo a essere perseguitati da una burocrazia sanitaria insensata che ci chiede l'impossibile, e da balzelli ingiusti che ci strozzano, come le migliaia di euro richieste per poter portare le pecore sul demanio per l'alpeggio di pochi mesi».

Le stesse fatiche da millenni

«In Costa Azzurra i francesi li pagano i pastori perché conducano gli armenti nei pressi degli alberghi», continua, «visto che si è dimostrato che così il pericolo degli incendi diminuisce». E ancora giù pesante: «Una volta bastava un solo veterinario per controllare decine di allevamenti, oggi ce ne sono 15 in una zona dove sta un unico pastore. L'economia gestita dalla politica è impazzita».

Ma lui tira dritto per la sua strada, una strada che lo ha portato lontano, ben oltre gli alpeggi dell'Appennino, addirittura sugli altipiani afgani a scopri-



Nella foto qui sopra: Nunzio Marcelli, 54 anni, laureato in Economia e commercio.

re che laggiù c'è chi da millenni fa il suo stesso mestiere, i suoi stessi movimenti, le stesse fatiche ancestrali.

Marcelli s'è recato tre volte in Afghanistan, tra le popolazioni Kuchi, un'antica etnia di pastori nomadi considerata "a rischio" dall'Unama (missione Onu in Afghanistan) a causa dei trentennali conflitti armati che sconvolgono questi territori al confine con Iran e Pakistan.

Dall'inizio delle guerre e a causa di persistenti siccità il 90 per cento del bestiame è andato perduto. «La produzione di formaggio potrebbe rappresentare per queste genti un'ottima risorsa alimentare ed economica ma, non conoscendo il processo di lavorazione dei formaggi stagionati, sono costrette a consumarlo in breve tempo», spiega il

pastore abruzzese, che ha così ideato con l'Arpo il progetto di cooperazione Regione Abruzzo-Afghanistan dal nome Enduring cheese.

«In pratica, sono stato a insegnare loro il processo di caseificazione attraverso il caglio animale, che i Kuchi non usavano, perché usano solo l'acidificazione del latte. In questo modo anche dalle loro pecore karakul, una razza straordinariamente resistente, si può produrre formaggio stagionabile, adatto alla commercializzazione».

Una terra molto fortunata

Insomma, Marcelli ha esportato la tecnica di produzione del nostro pecorino in terra afgana, senza l'uso di tecnologie complesse, ma soltanto adoperando il caldaio, il fuoco e un bastone per rompere la cagliata, proprio come i casari transumanti abruzzesi.

«Per la verità, le nostre pecore hanno poche somiglianze con quelle dei pastori afgani. Per fortuna io, invece, col mio barbone, quasi mi confondevo in mezzo a loro». E ciò ha favorito i rapporti tra l'"insegnante" e gli apprendisti.

Anche per questa iniziativa l'anno scorso il pastore-cooperante è stato premiato dall'Associazione della stampa estera in Italia. E da saggio commenta: «Laggiù ho imparato una cosa importante: che vivo in uno dei luoghi più fortunati del mondo». Tra gli stazzi e il mare. Come cantava il Vate.

ALBERTO LAGGIA



Qui sopra: Marcelli all'ingresso della sua azienda agrituristica La porta dei parchi, situata in un paradiso verde nel territorio di Anversa degli Abruzzi, in provincia dell'Aquila. A destra: uno dei laghetti formati nella zona dal fiume Sagittario.

