



Dove cresce l'erba

Sulle vie della transumanza in Emilia-Romagna

Laura Giorgi

Dove cresce l'erba
Sulle vie della transumanza in Emilia-Romagna

Laura Giorgi

Volume a cura di Slow Food Emilia-Romagna
con Regione Emilia-Romagna

Ricerca e testi: Laura Giorgi

Progetto editoriale: Laura Giorgi, Stefania Ferriani, Raffaella Donati, Luciana Finessi

Realizzazione grafica: Stefania Ferriani

Fotografie: Archivio Slow Food Emilia-Romagna, Juan Martin Baigorria, Fabrizio Dell'Aquila, Michele Ferro, Laura Giorgi, Fiorenzo Montalti, Gino Quartieri, Riccardo Soli, Francesco Paolo Vignocchi

Ringraziamenti: CAI Emilia-Romagna, Condotta Slow Food Forlì-Alto Appennino Forlivese, Condotta Slow Food Frignano, Condotta Slow Food di Imola, Condotta Slow Food di Ravenna, Condotta Slow Food di Vignola, Istituzione Biblioteca Classense, Unione Bolognese Naturalisti, Cristina Serafini, Fulvio Zaffagnini, Mauro Zanarini
Mario Montanari, Paolo Pirani, Laura Banzi (Regione Emilia-Romagna)

Stampa: Centro Stampa Regione Emilia-Romagna - Anno 2019

Tutti i diritti riservati: Slow Food Emilia-Romagna e Regione Emilia-Romagna

Questa pubblicazione rientra tra le attività e le realizzazioni previste ai sensi della Convenzione tra Regione Emilia-Romagna e Slow Food approvata con Delibera n. 204 del 2018.

agricoltura.regione.emilia-romagna.it

slowfood.it/emilia-romagna/



La presenza di ovicaprini in Emilia-Romagna si attesta complessivamente su oltre 76.000 capi, con le province di Forlì-Cesena e Rimini che segnano la quota maggiore tra i 4.081 allevamenti regionali. Il comparto incide per una percentuale minima sul Pil dell'Emilia-Romagna ma nell'ultimo anno, grazie alla buona tenuta dei prezzi della carne, si è passati dalle 2.600 t. del 2017 alle 3.100 del 2018 con un incremento del 20,6%.

Un tempo a caratterizzare l'allevamento ovicaprino era la presenza del pastore transumante con il suo gregge, un viaggiatore ante litteram, uno "straniero" che si muove costantemente dal proprio paese a quello di qualcun altro, attraverso terre non sue: il prototipo del migrante.

Mettersi in cammino in cerca di foraggio per il proprio gregge, di lavoro, di mezzi per la sussistenza familiare. Questa era la transumanza, una migrazione da montagna a pianura e viceversa in cerca di risorse laddove erano disponibili naturalmente, dove i pastori trovavano una sistemazione presso gli abitanti del luogo, che fornivano il pernottamento in cambio di latte e formaggio.

La scomparsa delle condizioni sociali e ambientali ha di fatto portato al declino della transumanza che ha attraversato i secoli e i millenni, elemento fondante delle tradizioni e delle culture dei territori percorsi, un'impresa che ha segnato la storia e la cultura del nostro come di tanti paesi e che è particolarmente giusto ricordare, quale primitivo ed efficace scambio alimentare tra territori e popolazioni.

Simona Caselli
Assessore all'Agricoltura





Franco Lecca con le sue capre e pecore a Tredozio. Superterra 2016 (Foto di Juan Martin Baigorria)

Dal 2015 al 2017 Slow Food Emilia-Romagna, in collaborazione con Regione Emilia-Romagna ed Apt, ha intrapreso un lento cammino lungo i crinali del nostro Appennino, un piede davanti all'altro per andare ad incontrare, scoprire ed assaporare, territori, persone, produttori e prodotti della piccola agricoltura e dell'allevamento di qualità.

Tra crinali e sentieri, abbiamo incrociato e percorso ciò che resta delle antiche vie della Transumanza, pratica millenaria per secoli praticata anche nella nostra regione, un suggestivo movimento di uomini e animali che non ha rappresentato soltanto i tratti caratteristici di un'attività fondamentale per le economie rurali del tempo ma un'epoca in cui montagna e pianura erano messe in contatto costante e stagionale; una migrazione di uomini, e dei loro animali, in cerca di sostentamento e lavoro attraverso terre altrui. E come ogni migrazione ha generato scambi, incontri di saperi, modificazioni sociali e del paesaggio.

Dal viaggio intrapreso nasce questa ricerca; da sempre cerchiamo di capire le nostre radici, di fare i conti con il passato, non per nostalgia o voglia di semplice conservazione, piuttosto per capire come possono cambiare l'agricoltura e l'allevamento, come può evolvere il rapporto fra l'uomo ed il cibo e come certi modelli che sembrano tanto lontani nel tempo, possano essere ancora spunto per stimolare nuove idee e risorse.

Raffaella Donati
Slow Food Emilia-Romagna



Sara Simonetti con il suo gregge nei pascoli di Corniglio. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)

INDICE

TRANSUMANZA E' MIGRAZIONE	Pag. 1
Capitolo 1 - LA METAMORFOSI: DA PASTORI AD ALLEVATORI	Pag. 7
Capitolo 2 - RICOSTRUIRE I CAMMINI DELLA TRANSUMANZA IN EMILIA-ROMAGNA. IL VIAGGIO DI SUPERTERRA	Pag. 21
Capitolo 3 - BREVE STORIA DEL PASCOLO MIGRANTE IN EMILIA-ROMAGNA	Pag. 47
Capitolo 4 - DAL PASCOLO ALLA TAVOLA	Pag. 65
Capitolo 5 - LE RAZZE AUTOCTONE CHE RESISTONO: PECORE E PECORINI EMILIANO-ROMAGNOLI SULL'"ARCA DEL GUSTO SLOW FOOD"	Pag. 79
Capitolo 6 - STORIE DI PASTORE E PASTORI DI OGGI	Pag. 89
BIBLIOGRAFIA	Pag. 111



Pastori rumeni sul Monte Cusna - Appennino reggiano, 2015. Viaggio verso Expo 2015
(Foto di Michele Ferro)

“Qualunque cosa sia il destino, abita nelle montagne che abbiamo sopra la testa”.
Paolo Cognetti, “Le otto montagne”

TRANSUMANZA E' MIGRAZIONE

Parlare, raccontare, leggere di pecore e pastori obbliga sempre al viaggio. Un viaggio nello spazio e anche nel tempo. La pastorizia infatti nasce nomade. Il pastore transumante con il suo gregge è uno straniero che si muove costantemente dal proprio paese a quello di qualcun altro attraverso terre non sue: è un migrante. L'etimologia stessa della parola transumanza ne concentra l'idea: trans-humus, ovvero attraverso le terre, oltre quella di origine. Affrontare il tema della transumanza, ormai quasi dimenticata in Emilia-Romagna, e della pastorizia in generale, porta quindi a confrontarsi con temi attuali come ad esempio le modalità e le conseguenze della migrazione, di cui la transumanza stessa è stata una prima importante espressione, sia pure stagionale, e in quanto tale veicolo di modifiche economiche e sociali. Induce a riflettere poi sull'evoluzione del paesaggio: la transumanza aveva infatti bisogno di un certo tipo di territorio, ma nel compiersi ciclicamente attraverso i secoli lo ha essa stessa mutato, ed è “morta” in conseguenza della profonda e inesorabile trasformazione del paesaggio, dovuta all'avanzare di un'agricoltura nuova, intensiva, industriale, che ha portato a un sempre crescente consumo di suolo, cancellando così di fatto le vie secolari percorse dalle greggi transumanti. A livello culturale, poi, il tema suggerisce la necessità di uno sforzo per il recupero della memoria storica e rurale, senza però cadere nella mera folclorizzazione di questa parte importante della cultura popolare.



Pastora a Corniglio, Parma. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)

Mettersi in cammino in cerca di foraggio per il proprio gregge, di lavoro, di mezzi per la sussistenza familiare. Questa era la transumanza, una migrazione da montagna a pianura e viceversa in cerca di risorse laddove erano disponibili naturalmente, in base al variare delle stagioni.

Come ogni migrazione la transumanza ha dunque generato scambi. Lo spostamento delle genti in ogni epoca e luogo determina trasformazioni sociali, lo ha fatto anche in una regione come l'Emilia-Romagna nella quale l'impatto di questa pratica è stato certamente minore rispetto a quanto avvenuto nel centro e sud Italia, ma anche qui il passaggio stagionale dei pastori ha segnato comunque molte generazioni di abitanti delle comunità appenniniche e delle pianure “estreme” del Delta padano.

La presenza delle pecore e dei pastori attraverso i secoli ha cambiato il territorio, ha acuito o smorzato, a seconda delle epoche, la dicotomia fra pastori/nomadi e agricoltori/stanziali, nel momento in cui si è creata complementarità o cesura fra questi due mondi.

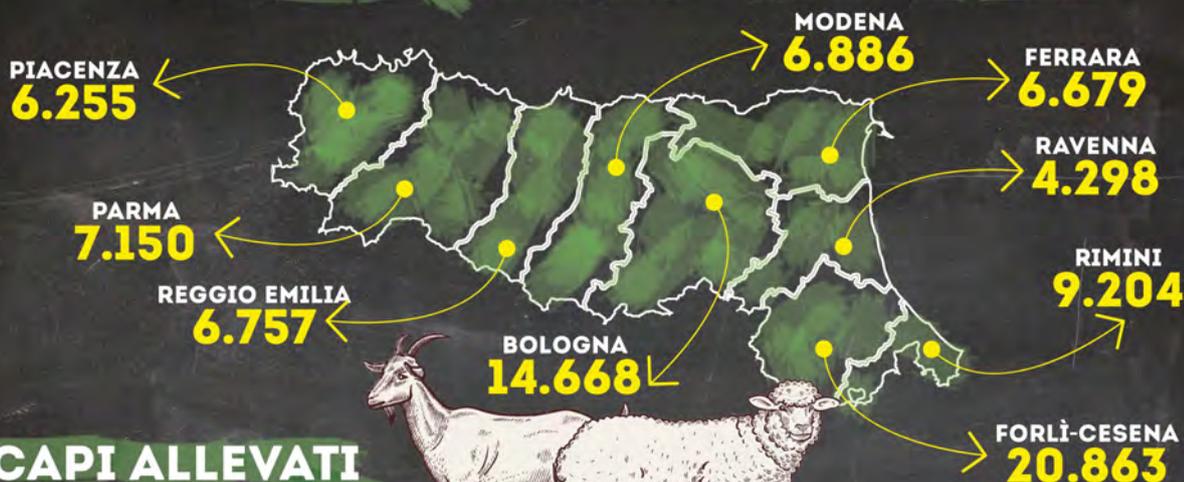
Gli spostamenti stagionali in cerca di pascolo determinarono la vita delle comunità montane, da questi viaggi dipesero infatti i matrimoni, il periodo dei concepimenti e di conseguenza delle nascite nei paesi dei pastori, così anche le feste religiose e paesane si regolavano in conseguenza della loro partenza o del loro arrivo. Di tutto questo si trova testimonianza negli archivi parrocchiali e, a ritroso nei secoli, fino dall'epoca medievale, nei registri dei monasteri e delle abbazie che, in Emilia in particolare, conservano atti notarili e contratti a partire dal 1200 in cui si determina l'uso e il canone dei pascoli da parte di pastori transumanti (fino all'XI secolo non risulterebbero forme contrattuali analoghe) con le comunità rurali attigue alle terre di proprietà e degli ordini monastici (documenti provengono da Granaglione, Pavana, Rocca Corneta, Mogne nella Valle del Brasimone). Successivamente le fonti diventano gli estimi e i rogiti notarili.



Ovile all'azienda agricola La Casaccia di Lizzano in Belvedere. Viaggio verso Expo 2015
(Foto di Laura Giorgi)

La transumanza fu la prima ragione di migrazione per gli emiliano romagnoli, come per gli uomini del bacino mediterraneo in generale. In particolare per le popolazioni appenniniche che spinte dalla necessità di alimentare le greggi nella stagione in cui le alture non davano più pascolo, si spingevano a cercare erba nelle zone di pianura e costiere, dal clima più mite e ricche di vaste aree incolte. Due furono principalmente le direttrici: quella adriatica, dalla montagna emiliana, e quella tirrenica, in prevalenza dalla montagna casentinese.

CAPI ALLEVATI PER PROVINCIA · 2017



CAPI ALLEVATI PER PROVINCIA 2006-2017



	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
FORLÌ-CESENA	26.505	26.737	28.241	27.035	23.898	24.430	24.132	23.070	22.321	21.195	20.516	20.863
BOLOGNA	7.504	11.376	11.974	12.276	12.433	12.833	12.949	12.788	13.703	13.268	13.051	14.668
RIMINI	4.843	7.891	9.191	8.843	12.930	13.046	11.786	10.593	9.359	8.493	8.931	9.204
PARMA	7.553	7.180	7.291	7.239	7.051	7.497	7.393	7.213	7.467	7.643	6.909	7.150
REGGIO EMILIA	5.956	7.108	7.044	5.989	6.521	6.455	6.297	5.799	5.399	5.462	5.725	6.886
MODENA	6.475	6.035	6.262	6.739	5.907	5.536	5.361	6.243	6.243	5.662	5.779	6.757
FERRARA	8.779	8.134	7.437	8.556	8.954	8.721	7.539	6.669	6.207	5.500	5.874	6.679
PIACENZA	5.093	4.660	5.542	4.830	5.205	5.401	5.265	5.549	5.973	6.139	6.585	6.255
RAVENNA	5.266	6.246	5.984	5.408	4.567	4.474	4.414	4.460	4.430	4.485	4.288	4.298

Dati 2017 raccolti dalle tabelle statistiche dell'Anagrafe zootecnica nazionale di Teramo

LA METAMORFOSI: DA PASTORI AD ALLEVATORI

L'allevamento ovicaprino oggi in Emilia-Romagna

Invertiamo per una volta il corso del tempo, partiamo dall' oggi e procediamo a ritroso per capire come si è evoluto l'allevamento degli ovicapri in Emilia-Romagna e l'economia agricola ad essa correlata. Secondo i dati elaborati dall'assessorato Sanità della Regione Emilia-Romagna, riferiti al 2016, la situazione dell'allevamento ovicaprino emiliano romagnolo oggi si presenta così.

Analizzando i dati dell'Anagrafe zootecnica nazionale di Teramo si può ricostruire l'andamento dell'allevamento negli ultimi 10 anni (il dato 2017 riportato si ferma al mese di giugno dello stesso anno) provincia per provincia.

Da questi emerge che oggi la presenza di ovicapri in Emilia-Romagna si attesta sugli 82.700 capi complessivamente, è la provincia di Forlì-Cesena quella che da sempre alleva il numero di capi maggiore, seguita a ruota con costanza da quella di Bologna, fatto salvo il biennio 2010/2011 in cui quest'ultima è stata superata dalla produttività del territorio riminese. La provincia di Rimini si presenta come quella che nell'ultimo decennio ha registrato le variazioni maggiori verso una crescita dell'allevamento ovicaprino, assieme a quella di Bologna. La provincia di Forlì-Cesena, che comunque alleva oggi oltre ventimila capi ovicapri ed è, a quella data, la maggior produttrice del settore in regione, ha segnato un progressivo calo dei capi passando dal picco dei 28.241 del 2008 ai 20.863 registrati finora nel 2017. In calo la presenza di ovicapri anche nel Ferrarese e nel Ravennate, mentre l'Emilia in generale conferma una certa stabilità negli andamenti annuali.



Dati 2017 raccolti dalle tabelle statistiche dell'Anagrafe zootecnica nazionale di Teramo

Nell'economia regionale, secondo i dati forniti dalla Direzione Regionale Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, il comparto ovicaprino incide per una percentuale minima sul Pil dell'Emilia-Romagna: su un fatturato agricolo regionale complessivo 2016 pari a 4.322 milioni di euro, di cui 2.040 milioni generati dall'allevamento, quello ovicaprino in particolare pesa per appena 4,68 milioni di euro, ovvero circa lo 0,1%. Il dato sulla base del quale si calcola questa incidenza del settore è quello legato esclusivamente alla produzione della carne. Nel 2012 i capi ovicaprini macellati furono 13.000, 16.000 nel 2013, 12.000 nel 2014 e 2015, 13.200 nel 2016.

L'altalena dei dati può essere comunque fuorviante: l'incremento annuale potrebbe essere determinato infatti più che da un aumento produttivo vero e proprio, da un anno di difficoltà rispetto alla produzione del latte, e in particolare alla remuneratività di quest'ultimo. Quando il prezzo del latte cala, infatti, l'allevatore "alleggerisce la stalla" mandando più capi alla macellazione. La quantità regionale di latte ovicaprino prodotta nel 2016 è stata di 59.000 quintali, il prezzo medio pagato nello stesso anno al produttore è stato di 100 euro al quintale, per una stima complessiva di 5,9 milioni di euro di fatturato.

ALLEVAMENTI DA LANA IN EMILIA ROMAGNA - 2017



COMUNE ALLEVAMENTO	MODALITÀ ALLEVAMENTO	DATA ULTIMO CENSIMENTO	NUMERO CAPRINI	NUMERO OVINI	TOTALE CAPI
IMOLA	STABULATO O INTENSIVO	30/03/2017	0	0	0
CASALFIUMANESE	ALL'APERTO	19/12/2011	0	10	10
CASALFIUMANESE	ALL'APERTO	03/02/2017	0	94	94
CASTEL D'AIANO	ALL'APERTO	28/08/2016	5	0	5
MARZABOTTO	ALL'APERTO	16/07/2016	4	0	4
DOVADOLA	STABULATO O INTENSIVO	30/03/2017			
PREDAPPIO	STABULATO O INTENSIVO	30/03/2017			

Dati 2017 raccolti dalle tabelle statistiche dell'Anagrafe zootecnica nazionale di Teramo

Che fine ha fatto la lana?

Nelle banche dati dell'Emilia-Romagna e dell'Anagrafe zootecnica nazionale di Teramo, i dati riferiti alla produzione della lana sono residuali, come residuale è proprio questo prodotto dell'allevamento ovino. Quella che nei secoli addietro aveva rappresentato una parte sostanziale dell'economia legata all'allevamento della pecora, oggi è soprattutto un “impiccio” per l'allevatore, specie se piccolo. La tosatura è oggi più che altro considerata una sorta di “male necessario”, la pecora infatti va tosata una o due volte all'anno, ma la lana nel migliore di casi viene trattata come un sottoprodotto di origine animale, perché così vuole la normativa, e quindi non può essere commercializzato così come è in natura, ma deve seguire l'iter di certificazione di sanità e conferimento solo a soggetti autorizzati al ritiro (regolamento 1069 del 2009 - regolamento regionale 142/2011) oppure, e questa è ormai la via prioritaria specie per gli allevatori più grandi (i piccoli ancora tradizionalmente la usano per pacciamature nei campi o piccole concimaie): finire nell'inceneritore come rifiuto, con costi considerevolmente maggiori per lo stesso allevatore.

Esistono però minuscole realtà che stanno recuperando la lavorazione di questo prodotto della pastorizia e in particolare della lana di pecora cornigliese nell'Appennino Parmense; un modo di generare economia recuperando un materiale considerato “di scarto”, riattivando una filiera e un “saper fare” legato alla cultura rurale del territorio regionale.



Gregge di massesi alla rete, Bastia 2019 (Foto di Laura Giorgi)

La metamorfosi del pastore

Quello del pastore è un lavoro che ha seguito i ritmi delle stagioni per millenni, unendo alla conoscenza profonda del territorio e degli animali del gregge, elementi umani che hanno contribuito a creare una vera e propria iconografia, con l'uomo alla guida del suo gregge come emblema incarnato della libertà e della consonanza con la natura. Ma il passaggio dal pascolo vagante all' allevamento stanziale, perchè questa è stata l'evoluzione della pastorizia, ci dovrebbe portare a parlare oggi non più tanto di pastori, quanto ormai di soli allevatori.

Per comprendere questa trasformazione avvenuta negli ultimi decenni, vale la pena riprendere in mano l'indagine del 1985 condotta da Paola di Nicola e Domenico Secondulfo del CRPA (Centro ricerche produzioni animali) e pubblicata nel volume “Pastorizia e transumanza. Percorsi di pecore e di uomini: la pastorizia in Emilia-Romagna dal Medioevo all'età contemporanea” (collana Quaderni di discipline storiche 5, ed. Clueb Bologna, 1993) che indagò ormai trent'anni fa questo <gruppo sociale sull'orlo della propria scomparsa>.

Per tracciare il profilo “sociale” del pastore emiliano-romagnolo, furono analizzate aziende nelle province di Bologna e Ferrara che all'epoca rappresentavano il 50% delle aziende di quei territori, e 10% del patrimonio ovino regionale. L'area geografica fu scelta in quanto rappresentativa di una eterogeneità di situazioni. Mentre infatti la Romagna e le altre province presentavano quasi esclusivamente allevamenti in zone montane, in questa porzione di Emilia si poteva invece analizzare la maggiore varietà di contesti. Nell'ambito analizzato, infatti, il 70% dei pastori lavorava in pianura, e si trattava di pastori locali (colti appena prima del loro drastico ridimensionamento o addirittura scomparsa), l'11% in collina e si trattava prevalentemente di emigranti sardi. Dalla Sardegna, dal 1953 al 1971, si crea un flusso migratorio verso la terraferma che riguarda un terzo della popolazione dell'isola, oltre 400mila persone. Fra le regioni interessa-



Ovile dell'azienda agricola Caboi, Fontanelice 2019 (Foto di Laura Giorgi)

te dal fenomeno migratorio sardo, l'Emilia-Romagna risulta la quinta dopo Piemonte, Lombardia, Liguria e Toscana (fonte: Asei, archivio storico dell'emigrazione italiana). Infine il 19% del campione portava avanti la propria attività in montagna, e anche in questo caso si trattava, nella quasi totalità, di abitanti originari del posto.

All'epoca dell'indagine citata, ben il 73,7% del campione era costituito da pastori locali <colti forse un attimo prima di un loro radicale ridimensionamento, con la scomparsa dalle aree di pianura, quelle tradizionalmente occupate dalla pastorizia nostrana, il ridimensionamento di quelle di montagna, già peraltro marginali come importanza, e l'avvicinamento con la pastorizia sarda in quelle collinari, che sono forse, attualmente, le uniche rimaste disponibili per questo tipo di allevamento> (da “Profilo sociale degli allevamenti ovini e caprini in Emilia-Romagna, Paola Di Nicola-Domenico Secondulfo).



Dimostrazione di mungitura a mano nell'azienda agricola Caboi, Fontanelice. Superterra 2017
(Foto di Laura Giorgi)

Dall'analisi anagrafica, risultava che l'età media degli allevatori/pastori si attestava sui 50 anni; pochissimi gli under 30, che rappresentavano la presenza più giovane, concentrata in collina e di origine prevalentemente sarda, erano infatti loro gli unici con figli disposti a continuare il mestiere. I più anziani si concentravano invece in montagna, alle prese peraltro con maggiori difficoltà e condizioni più dure.

<L'estinzione dei pastori locali è quindi sia un fatto strutturale (fine delle possibilità interstiziali concesse dall'agricoltura tradizionale), sia culturale (progressivo ingresso negli orientamenti verso il futuro, dei modelli culturali della società moderna, e crollo della validità del lavoro manuale e della vita del pastore)> (Paola Di Nicola-Domenico Secondulfo, idem). La famiglia, mediamente più numerosa dello standard regionale e anche nazionale dell'epoca, restava il nucleo di forza lavoro essenziale, solo il 14% utilizzava in quel periodo dipendenti saltuari.

Per il 75% degli intervistati l'unica attività praticata in azienda era l'allevamento. La modalità di allevamento risultava per l'88% stanziale, centrato su un unico ovile (73%) collocato nei dintorni della casa di abitazione. Anche il pascolo si trova stabilmente nelle vicinanze dell'abitazione e dell'ovile. La transumanza dunque è assolutamente marginale già all'epoca, praticata al momento dell'indagine solo dal 5,4% del campione analizzato.

A fare la differenza per l'azienda, e la sua tenuta, è comunque sempre la disponibilità di pascolo; quello in proprietà risulta essere sempre una quota minore rispetto a quello in affitto, spesso regolato solo da accordi verbali con gli agricoltori confinanti o vicini, una situazione piuttosto precaria minata sempre più dalla concorrenza agricola che via via ha relegato il pastore a posizioni sempre più marginali.



La transumanza di oggi con l'aiuto del camion. Viaggio verso Expo 2015
(Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)

<L'industrializzazione dell'agricoltura, particolarmente forte nella pianura padana, ha eroso ed eroderà sempre più queste nicchie, provocando una radicale selezione tra gli allevamenti e, forse, la scomparsa di una certa tipologia di pastore, quella appunto interstiziale, itinerante e tradizionale, a favore delle aziende che hanno potuto consolidare un ammontare di pascolo in proprietà sufficiente a garantire la sopravvivenza, e per cui il ricorso al pascolo “accidentale” rappresenta una alternativa residuale e non vitale come per i primi> (Paola Di Nicola-Domenico Secondulfo, idem).

Insomma il pastore con poco pascolo, con crescenti difficoltà riesce a trovare accordi con gli agricoltori confinanti per accedere alle aree incolte, o sfruttare i tempi “morti” dei campi coltivati, che fra l'altro nel tempo sono spesso diventati pericolosi per la vita degli animali a causa di concimazioni chimiche, pesticidi e diserbo. Insomma, già trent'anni fa il pastore era dato come una specie a rischio di estinzione, o comunque destinato a poter esercitare una pastorizia solo in zone circoscritte. A quel punto l'alternativa per continuare l'attività era diventata sempre più quella di trasformarsi in allevatore stanziale, il che ha progressivamente consentito di strutturare stalla e attività in maniera sempre più tecnologica. <Come si è visto, le condizioni ottimali per avere un buon livello di produttività sono: stabulazione permanente, disponibilità di ampi pascoli recintati, numero di capi sufficientemente ampio da consentire un margine di guadagno che renda possibile investire nell'azienda; animali selezionati e sani; un livello elevato di meccanizzazione che consenta la reale gestione di un allevamento ampio>. (Paola Di Nicola-Domenico Secondulfo, idem).

In sostanza i pastori o hanno dismesso stalle e greggi o, nel migliore dei casi, si sono trasformati in allevatori. Una figura forse meno romantica del custode del suo gregge errante, ma più efficiente e che spesso rappresenta ancora oggi una risposta all'inselvaticimento delle aree collinari e montane abbandonate dall'agricoltura tradizionale.



Sara Simonetti nei boschi di Corniglio. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)

RICOSTRUIRE I CAMMINI DELLA TRANSUMANZA IN EMILIA-ROMAGNA

La pastorizia in Emilia-Romagna ha avuto un peso più contenuto rispetto alle regioni italiane del Centro-Sud, come Toscana, Lazio, Abruzzo, Puglia, Sardegna.

La ricerca storica più approfondita su questo fenomeno è quella coordinata dal professor Franco Cazzola del Dipartimento di discipline storiche dell'Università di Bologna e pubblicata dalle edizioni universitarie Clueb nel 1993.

La pratica della transumanza ha comunque contrassegnato l'attività pastorale fin dall'antichità in tutta l'area mediterranea e anche in Emilia-Romagna, dove si è praticata stagionalmente per diversi secoli lungo diverse ma costanti direttrici: dall'Alto Appennino, specie dalla montagna modenese, verso la pianura del Po sia ferrarese che ravennate, ma anche verso la Maremma Toscana, in particolare dalla montagna reggiana e forlivese, e in direzione delle Marche, nella zona di Senigallia in particolare, infine dal Parmense verso la Bassa mantovana. Da sempre, la migrazione iniziava tradizionalmente il 29 settembre con la partenza delle greggi dalle alture prossime a imbiancarsi di neve, per scendere a valle o magari fino al mare. Il ritorno in quota sarebbe poi avvenuto a inizio maggio dell'anno successivo. La memoria di quei viaggi stagionali esiste ancora nella memoria di persone che li hanno vissuti soprattutto da bambini e ne hanno reso testimonianza in memoriali e diari fornendo anche indicazioni geografiche abbastanza precise sui percorsi affrontati in quelle stagioni di transumanza.



Pascolo estivo a Fiumalbo per il gregge della Fattoria Campo delle Sore. Superterra 2017
(Foto di Francesco Paolo Vignocchi)

L'incontro fra la montagna e la pianura

Questa tradizionale forma di sfruttamento naturale del territorio, e delle sue risorse spontanee, ai fini del pascolo, legata alla stagionalità, è di fatto un sistema ecosostenibile alimentato a “energia solare”. Si può dire essenzialmente legato alla fotosintesi, visto che la materia prima al centro del processo è l'erba fresca da brucare. Perdurata per secoli anche nella nostra regione, la transumanza ha di fatto costituito il primo e continuativo modo di incontro e correlazione fra le popolazioni della montagna e quelle della pianura, dunque l'occasione principale di trasmissione e scambio fra due culture e sistemi di conoscenza diversi.

<Due sono i sistemi conoscitivi, le forme della conoscenza organizzate nelle culture che hanno in comune lo spazio naturale, quella dei pastori e quella dei contadini, le culture dello spazio aperto. La prima a controllata, ritmica e periodica mobilità, la seconda a forte impronta statica e sedentaria. Anche se entrambe hanno in comune un certo numero di oggetti e di animali che sviluppano sapere, il cosmo del pastore tuttavia non coincide con quello del contadino> (Piero Camporesi, "La formazione e la trasmissione del sapere nelle società pastorali e contadine", 1985).

Oggi la transumanza è pressoché estinta in Emilia-Romagna nella forma originaria, ovvero vissuta “a piedi” con uomini e animali in cammino su lunghe distanze. Uno degli ultimi esempi di pastore transumante è considerato Mirco Nardini di Fiumalbo che l'ha praticata fino al 2013 contribuendo a ricostruire, insieme al Parco del Frignano, la mappa degli antichi tratturi che portavano le greggi dall'Alto Modenese al Polesine.

Oggi lo stesso viaggio in Emilia-Romagna viene affrontato ancora sporadicamente da qualche pastore, ma con l'utilizzo di camion e veicoli a motore per il trasporto facilitato, e molto più veloce, delle pecore da un pascolo all'altro. Questo anche per ovviare ai molteplici ostacoli burocratici legati proprio allo spostamento degli animali e alla possibilità di farli transitare attraverso spazi pubblici, territori comunali diversi e con diverse re-



Nei pascoli di Fiumalbo. Superterra 2017 (Foto di Francesco Paolo Vignocchi)

gole, a volte anche su tratti stradali obbligati, dal momento che cementificazione, edificazione e trasformazione dell'agricoltura stessa, hanno interrotto o cancellato i tracciati che furono a lungo dei pastori.

Restano comunque quelle antiche vie della transumanza i primi “canali” di migrazione. Gli uomini si muovevano con le loro greggi, per accudirle e ricavarne profitto, lungo quelle strade d'erba tracciate dalla consuetudine secolare, e al seguito avevano anche mogli, figli, altri familiari che con loro si spostavano alla ricerca di lavori che non fossero necessariamente legati alla pastorizia. *<Dalle montagne del Frignano insieme con i pastori che tradizionalmente scendono lungo la valle del fiume Panaro fino ai pascoli delle terre paludose che si stendono lungo il Po, dalla fine del XVIII secolo cominciano a emigrare stagionalmente uomini e donne che trovano occupazione nelle risaie della pianura padana. Il fenomeno riguarda quasi tutte le comunità dell'Alto Appennino ligure e tosco emiliano da Piacenza al Montefeltro (...) molti sono i montanari che affiancano i pastori ma svolgono al piano attività complementari di tipo agricolo e forestale (carbonai, legnaioli)>* (Franco Cazzola “Ovini, transumanza e lana in Italia dal Medioevo all'età contemporanea”, Clueb 1993).

Indagare questa pratica, consente di affrontare dunque più temi: la memoria, la storia di un territorio e la sua evoluzione sociale ed economica, ma può avere anche un risvolto ecologico. Nella nostra regione in particolare le esigenze produttive di una “grande agricoltura” intensiva, che ha soppiantato un'agricoltura piccola e a ciclo chiuso, ha richiesto in particolare in pianura l'espansione su grandi superfici un tempo incolte e spesso l'utilizzo di chimica per la fertilizzazione e la coltivazione dei campi. Così facendo le pecore e i pastori sono stati di fatto “estromessi”. Nella montagna sempre più abbandonata, invece, la pecora che si sposta cercando erba per nutrirsi era, e potrebbe essere ancora, sia strumento per il mantenimento del paesaggio, essendo l'utilizzatore ideale di vaste distese di biomasse vegetali, che lo strumento per fertilizzare naturalmente ampie fasce di suolo a scarso rendimento agricolo.



Nei pascoli di Fiumalbo. Superterra 2017 (Foto di Francesco Paolo Vignocchi)

Le “vie d'erba” dei pastori in Emilia-Romagna

I tratturi sono dunque le tracce dell'antico legame fra la montagna e la pianura. Vere e proprie vie d'erba calcate da uomini, pecore e lupi attraverso i secoli fino ad oggi. I sentieri della transumanza costituiscono quel reticolo sul quale i Romani costruirono un sistema viario capillare in tutte le loro terre conquistate, dunque in molta parte dell'Europa. A quegli stessi percorsi si intrecciarono, nei primi secoli dell'era cristiana, i cammini devozionali ancora oggi percorsi da pellegrini e laici camminatori, in Emilia-Romagna oggi in parte recuperati e messi in rete in un atlante di percorsi che rappresenta anche un progetto turistico.

Alla parola “tratturo” si riconosce una doppia etimologia. Secondo una prima ipotesi deriverebbe dal latino tractus, participio passato del verbo traere, ovvero “tirare, trascinare”, riferito al gregge in cammino. Ma la spiegazione più accreditata fa riferimento al termine “tractoria”, che nei Codici di Teodosio e Giustiniano designava il privilegio dell'uso gratuito del suolo di proprietà dello Stato, di cui beneficiavano i pubblici funzionari, privilegio che venne esteso anche al libero passaggio dei pastori durante le fasi della transumanza. Larghi 60 “passi napoletani” pari a 111 metri, i tratturi erano collegati da bracci, i tratturelli, larghi 30 passi napoletani (55,5 metri), 20 passi (37 metri), 15 passi (27,75 metri) e 10 passi (18,5 metri). Si percorrevano mediamente 15-18 chilometri al giorno, su viaggi che potevano raggiungere anche i 250 chilometri complessivi.

Lungo il viaggio, i pastori si dedicavano alle attività legate al gregge: tosatura e vendita della lana, mungitura, caseificazione (oggi non più consentita all'aperto dai regolamenti sanitari in vigore), macellazione, ma anche ad altre attività “collaterali” come la raccolta delle erbe, l'intaglio del legno, lo scambio di merci che servivano a sostenersi per la durata del cammino.

La sosta negli stazzi allestiti in aree di pascolo a margine dei tratturi, era favorita dagli agri-



Il gregge di Fattoria Campo delle Sore di Fiumalbo al pascolo. Superterra 2017
(Foto di Francesco Paolo Vignocchi)

agricoltori, che oltre a mettere a disposizione le terre per il passaggio e il pascolo, davano spesso anche ospitalità, perché il loro terreno, grazie al gregge veniva diserbato, dissodato e concimato. Lungo i tratturi, nel tempo sono state costruite stazioni di sosta, le cosiddette “poste”, edifici di culto, fontanili, fino a borghi veri e propri. Con le popolazioni che incontravano lungo il tragitto o una volta giunti alla meta, i pastori transumanti in cambio dell'ospitalità in casolari e sui terreni di proprietà altrui, fornivano parte dei loro prodotti derivati dalla trasformazione del latte e dalla tosatura. Dunque si scambiavano risorse, si incrementavano i commerci, si intrecciavano saperi e culture. *<Prodotti caseari, agnelli e lana venivano poi barattati o venduti nei mercati settimanali dei paesi di pianura per ottenere grano, granoturco e sale, dando luogo ad un vero e proprio scambio alimentare tra pianura e montagna: nel 1764 il “Formaggio di monte secco” era in vendita nelle pizzicherie della terra di Conselice; nel 1810, il pizzicagnolo di Lavezzola offriva analoghe specialità casearie provenienti dall’Appennino: “formaggio di monte”, “forma dura da pastore”, “forma passa da pastore”>* (in “Uomini e pecore. Da Serrazzone e da Fanano alla pianura romagnola e al Delta del Po” di Fausto Renzi in “Fanano fra storia e poesia” n.24).

La progressiva trasformazione dell' uso del territorio, agricoltura intensiva e sviluppo edilizio, costruzione di strade asfaltate, hanno fatto restringere o scomparire buona parte dei percorsi erbosi essenziali per la transumanza.

Tra il 1976 e il 1983 una serie di decreti ha inserito la rete dei tratturi del Centro-Sud italiano, in particolare quelli che connettono L'Aquila a Foggia, il cosiddetto “tratturo magno”, tra i beni di interesse artistico, storico, archeologico o etnografico sottoposti a tutela e ha trasferito i tratturi al Demanio delle Regioni di appartenenza (Abruzzo, Puglia, Molise, Basilicata, Campania) per la loro salvaguardia.



Mappa elaborata dal Parco del Frignano - Parchi Emilia Centrale per tracciare i percorsi storici delle greggi dal Frignano al Polesine e costruire nuovi percorsi, nel 2008, per l'ultimo transumante Mirco Nardini.

In Emilia-Romagna un tentativo interessante di ricostruzione delle antiche vie dei pastori è stato realizzato una decina di anni fa, nel 2008, dal Centro di educazione ambientale del Parco del Frignano, nell'ambito del progetto "Mestieri itineranti e antiche vie", coordinato dal Centro di educazione ambientale di Nonantola e finanziato tramite il Bando della Regione Emilia-Romagna INFEA-CEA 2007 (che ha visto la partecipazione di altre realtà tra le quali la Fondazione Villa Ghigi, il Centro di educazione ambientale del Comune di Faenza e l'Associazione Nazionale Centri Sociali). Il percorso di circa 250 chilometri, ricostruito in collaborazione con quello che è stato definito l' "ultimo pastore transumante" dell'Emilia-Romagna, Mirco Nardini (che alcuni anni fa si è però trasferito in Trentino), partiva da Foce Giovo a Fiumalbo, passava per Pievepelago e Riolunato, scendeva da Pavullo fino a Marano, attraversava Vignola e Castelfranco, San Cesario e Nonantola, transitando per la zona di Crevalcore, per puntare infine verso Adria nel Polesine.

Dalle montagne modenesi e dall'alta collina bolognese, le greggi potevano prendere anche altre due vie seguendo il corso del Basso Reno puntavano ad altre zone costiere nel Ferrarese (Bosco della Mesola, Argenta), o nelle Valli fra Comacchio e Ravenna (Sant'Alberto, Conselice).

<Almo Pasquali, studioso di storia e di tradizioni fananesi, molti anni fa ha raccolto la memoria di Fabio Benassi (poi pubblicata nel 1999 in E pôver Pantalùn), un pastore di Serrazzone negli anni Venti del secolo scorso. Stando a questa ricostruzione, gli oltre 150 km della discesa al piano si coprivano in 6 giorni e toccavano le seguenti località: Fanano, Canevaro-Montespecchio, Pradole, Rivabello, Tretorri, Corticella, Sabbiuino, Altedo, San Gabriele, Santa Maria Codifiume, Argenta. Il viaggio avveniva in buona parte nella provincia bolognese, lungo la direttrice del fiume Reno – e possiamo immaginare un viaggio non molto dissimile per i pastori che giungevano a Conselice nel primo Ottocento – anche se non sono da escludere in tempi più remoti piste erbose alternative (mulattiere, torrenti, fiu-



Il gregge della Fattoria Campo delle Sore scortato dal cane pastore nei boschi di Fiumalbo. Superterra 2017
(Foto di Francesco Paolo Vignocchi)

mi, argini, golene) o itinerari più spostati verso est, lungo la direttrice della via San Vitale>. (in “Uomini e pecore. Da Serrazzone e da Fanano alla pianura romagnola e al Delta del Po” di Fausto Renzi in “Fanano fra storia e poesia” n. 24).

Uno dei percorsi per scendere dalla montagna modenese alle pianure ravennate attraversava Fanano e seguendo il Panaro arrivava fino a Bologna, attraversava Pontelungo fino a Medicina, poi Conselice, Sant'Alberto e le valli del Lamone. Nel Ravennate, le zone più utilizzate per il pascolo erano “la bassa del Bardello”, valle della Canna, Punta Alberete, Mandriole e gli in genere gli argini del Lamone.

Tullio Turelli di San'Anna Pelago, intervistato nel 2006 da Slow Food Modena nell'ambito della ricerca “Storia di terre e di rezdore” racconta ancora un altro percorso. *<Si andava anche per Pavullo, ma il nostro itinerario era per Piandelagotti. La prima sera si andava a Cargedolo, poi l'altra sera, perché il primo giorno non si camminava un granché, Pontedolo, Roteglia, e la casiglia a Modena, appena dopo Sassuolo, non c'erano mica i movimenti di adesso dopo Sassuolo, poi andavano anche lungo un fiume lì, poi si andava vicino a Modena, Albareto. (...) Dopo si andava giù un po' di tempo nel Ferrarese, poi dove avevamo una casupola nella provincia di Rovigo. La proprietà l'abbiamo avuta nel '40, abbiamo comperato in quel tempo, prima si andava in famiglie e si stava nelle cascine. Quando ci fu l'alluvione eravamo proprio lì a tre, quattro chilometri dal Po. Mio fratello sentiva la sirena da casa, siamo andati via ma una bella confusione, tutti avevano paura, tutti scappavano, le mucche portavano via tutto, l'unica era salire sull'argine ma era pieno(...) Si andava piano, in quindici giorni si andava giù benone, poi alla sera si dormiva dove si poteva. Noi eravamo tutta la famiglia, eravamo quattro, io delle volte sono rimasto qui con la mia nonna perché mia madre è morta quando sono nato io> (trascrizione dell'intervista in “Storia di terra e di rezdore”, 2006).*



Il gregge dell'azienda agricola Pezza Rossa di Neviano degli Arduini (Foto concessa da Elisa Marchesin)

Loretta Borri ricostruisce un ulteriore percorso vissuto da lei stessa bambina, in una lunga testimonianza autobiografica a tratti commovente dove la transumanza rivive come una vera e propria avventura, densa di risate, pianti, dispiaceri e fatica. Il percorso che Loretta Borri racconta con dovizia di particolari sulla sua vita di figlia di pastori transumanti emiliani negli anni Sessanta partiva da Lama Mocogno e inanellava le seguenti tappe dal Modenese al Veneto: Pavullo, Casona di Marano, Serramazzone, Maranello, Formigine, Modena, Soliera, Sorbara, San Prospero, Mirandola, Poggio Rusco, Ostiglia e ritorno, Sermide, Castelmassa, San Zeno, Villa Bartolomea, per fermarsi finalmente a Legnago (in “Figlia di transumanti”, Adelmo Iaccheri editore, Pavullo 2014).

Un'altra preziosa testimonianza, che aiuta a ricostruire le vie dei pastori transumanti attraverso l'Emilia-Romagna, è rappresentata dalle parole dirette raccolte da **Florio Franceschi** in “La transumanza stagionale dall'Alta Val di Lima al ferrarese” (atti delle giornate di studio a Capugnano, 7 settembre 2002), di pastore e pastori nati fra gli anni Venti e Trenta, che dall'alta Val di Lima, in Toscana, scollinavano attraverso il Modenese e il Bolognese soprattutto per raggiungere le terre basse di Ferrara. Compivano percorsi consuetudinari, che le pecore erano in grado di “ricordare” dopo aver compiuto un solo viaggio. Percorsi che già nell'Ottocento cominciarono a mutare. Prima ancora dell'utilizzo post bellico del camion, infatti, fin dalla seconda metà dell'Ottocento, su questa direttrice le pecore si spostavano anche in treno. Nel 1864 fu istituita la linea ferroviaria Porrettana, e dalle alture le pecore venivano portate a piedi fino a Pracchia e qui caricate sui treni in direzione di Bologna. Tutti i pastori intervistati da Franceschi, raccontano che i vagoni contenevano al massimo una cinquantina di animali, e così viaggiavano fino a Portomaggiore (alcuni riferiscono di aver viaggiato anche fino a Malabergo, altri raccontano di essere giunti in treno fino a Castel San Pietro Terme), dove scendevano e si riprendeva il cammino. Questo breve tratto consentiva di risparmiare tre giorni di cammino, su un totale di 7/8, al ritmo di trenta chilometri percorsi in media ogni giorno di transumanza. Questa modalità venne interrotta durante la Seconda Guerra mondiale, ma ripristinata nel 1947 e continuata fino a metà degli anni Cinquanta.



Voltana (RA)



Borgo Confina
(FE)



Via Pastorella a Voltana di Ravenna e Via Pecora a Borgo Confina di Ferrara

Toponomastica pastorale

I percorsi seguiti dai pastori erano consuetudinari, frutto degli accordi tra conduttori di greggi e agricoltori, oltre che dettati dalle pieghe del territorio. Percorrere sempre le stesse strade facilitava lo stesso orientamento degli animali negli anni. Il passaggio della transumanza su quelle medesime vie ha lasciato come delle “cicatrici” sui territori di arrivo e ripartenza delle greggi, di cui restano ancora oggi i segni nella toponomastica stradale.

<A Serrazzone c'è una località chiamata “I Salaroli” e non tutti sanno da dove deriva questo nome. La mia nonna, vissuta tra il 1884 e il 1971 mi ha sempre raccontato la seguente storia. Fino a 60-70 anni fa, a Serrazzone Alto c'erano molti pastori che in settembre emigravano in pianura a piedi, con il loro gregge, per ritornare in montagna a maggio, con l'arrivo della bella stagione. Percorrevano la strada che si chiama ancora oggi Via dei Pastori. Il viaggio era lungo e faticoso, secondo le abitudini. Ebbene, lungo la strada che oggi da Serrazzone va a Trignano, a un certo punto c'era una “masèra” (termine dialettale che significa mucchio di sassi) con delle grosse pietre che si prestavano molto bene per dare il sale alle pecore, le quali potevano leccarlo fino all'ultimo granellino senza sprecare nemmeno un grammo. In quel luogo i pastori di Serrazzone Alto si fermavano appunto per riposarsi un po' e gratificare, con il sale, il loro gregge. Le pecore, infatti, sono ghiotte di sale e dopo averlo leccato avvertono una gran sete, così poi bevono molta acqua e fanno più latte. Da sale è derivato poi il nome “I Salaroli” che significa luogo in cui si dava il sale alle pecore. Nello stesso luogo, di recente, è stata costruita una “Maestà” dedicata alla madonna e denominata Madonna dei Salaroli.>

(Nota aggiuntiva di Alda Poli in “Uomini e pecore. Da Serrazzone e da Fanano alla pianura romagnola e al Delta del Po” di Fausto Renzi in “Fanano fra storia e poesia” n. 24).




Slow Food[®]
 Emilia Romagna


 Regione Emilia-Romagna



**STORIE DI PASTORI, MIGRAZIONI E TRANSUMANZA
 DALL'APPENNINO AL MARE**
 6 itinerari per conoscere i pastori in Emilia - Romagna



Lungo le vie della Transumanza con "Su per Terra"

Nell'estate 2017 Slow Food Emilia-Romagna ha ripercorso alcune delle strade dei pastori, nell'ambito della seconda edizione del proprio progetto "Su per Terra", sostenuto dalla Regione Emilia-Romagna e da Apt Emilia-Romagna. Un'iniziativa che invitava a conoscere il territorio, quello agricolo e paesaggistico insieme, nel modo più semplice: mettendo un piede davanti all'altro, guidati anche dall'esperienza e dalla conoscenza del Cai, e raggiungere i produttori nelle loro case, stalle, caseifici, aziende, semplicemente camminando. Dopo essere saliti in Appennino nel 2016, l'estate dell'anno dopo si è scesi dunque in pianura con la medesima ambizione di conoscere le origini del nostro cibo quotidiano di qualità, i volti e le vite di chi lo produce, e anche un pezzetto di storia tutto sommato recente. Anche nell'edizione 2016 di "Su per Terra" in Appennino l'incontro con i pastori era stata una costante, così nel 2017 mettendo in rete conoscenze già fatte, e cercandone di nuove si è dato vita a un calendario di quattro tappe per conoscere la pastorizia, o meglio l'allevamento ovino, oggi, e contestualmente è stata sviluppata questa ricerca. Ancora una volta, Slow Food ha fatto i conti con il passato, ma non per nostalgia, piuttosto per capire come sono cambiati l'agricoltura e l'allevamento, come si è evoluto il rapporto fra città e campagna, fra chi produce e chi consuma, più in generale il rapporto fra l'uomo e il cibo e come certi modelli che sembrerebbero tanto lontani nel tempo, anche quando effettivamente non lo sono, possono essere di stimolo per nuove idee e risorse. Anche nuove attività imprenditoriali, infatti, sulle vie dei pastori abbiamo incontrato tanti giovani. Appassionati ma pratici, con i piedi per terra, amore per il territorio, pronti ad affrontare, oltre che spiegare, le idiosincrasie che rendono a volte difficile il lavoro con gli animali e con la terra, specie quando questo vuole essere rispettoso dei ritmi della natura. Durante quel "girotondo al contrario" che è stato "Su per Terra" abbiamo incontrato i pastori, che molto spesso sono pastore donne, di oggi a: Corniglio nel Parmense, Fiumalbo nel Modenese, Pavullo (Modena), Castelvetro (Modena), Fontanelice (nell'Imolese), Sant'Alberto (Ravenna).



Corniglio. Superterra 2016 (Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)



Nei campi sulle colline di Monghidoro. Superterra 2016 (Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)



Tredezio. Superterra 2017 (Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)



Colli bolognesi. Superterra 2016 (Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)



In cammino verso i Sassi di Rocca Malatina. Superterra 2017 (Foto di Gino Quartieri)



Ca' del Pastore alla Fattoria Campo delle Sore di Fiumalbo. Superterra 2017
(Foto Archivio Slow Food Emilia-Romagna)



I mosaici di Sant'Apollinare in Classe a Ravenna (Foto di Fabrizio Dell'Aquila)

BREVE STORIA DEL PASCOLO MIGRANTE IN EMILIA-ROMAGNA

Cenni storici sulla pastorizia e transumanza fra diritti comuni e jus pascendi

A segnare l'evoluzione della pastorizia e in particolare della transumanza in Emilia-Romagna è il mutare del concetto di “diritto di pascolo” che, considerato consuetudinario, in quanto antichissimo, resta solido in epoca alto medievale fino alla seconda età moderna (metà del Cinquecento), quando comincia ad essere messo in crisi, in particolare nei territori del Bolognese. Tali diritti interessano l'Emilia orientale, tutto l'Appennino (dove prevalgono gli utilizzi collettivi dei beni concessi alle comunità), nella Bassa Romagna fino all'Unità d'Italia sotto il governo ferrarese. Nel Conselicese in particolare si manterrà ben più a lungo che altrove, ovvero fino alla fine dell'Ottocento.

Medioevo

Nell'**Alto Medioevo** la differenziazione fra agricoltura e pastorizia o allevamento degli animali, propria dei secoli seguenti, non era netta. Fino all'anno Mille le aree di incolto e bosco erano ancora particolarmente estese, chi si dedicava all'allevamento non lo faceva in forma esclusiva e non esistevano forme contrattuali per l'affidamento degli animali e lo sfruttamento dei pascoli. L'invasione longobarda, dal 568 con re Alboino, segna un passaggio importante per quella che diventerà la futura Emilia-Romagna. *<Il popolo che entrava nella penisola penetrò capillarmente quasi in ogni angolo del territorio conquistato, trovandovi condizioni naturali di paesaggio cui essi erano stati abituati nelle terre del Nord Europa. Già abituati, anche, alla coltivazione della terra, tuttavia erano ben più portati alla caccia, al pascolo degli animali sulle terre incolte, alla raccolta di frutti spontanei. Con i Longobardi, la figura del contadino-pastore, che si era venuta delineando maggiormente nella*



La transumanza rivive nella strada di Bastia a Ravenna, 2019 (Foto di Fiorenzo Montalti)

tarda antichità, assunse connotati più decisamente pastorali; nello stesso tempo, in pianura e sui monti, si moltiplicarono i pastori, soprattutto di maiali, ed i cacciatori professionisti> (Vito Fumagalli, “Uomini e paesaggi medievali”, CLUEB 1989).

La resistenza bizantina all'invasione, che a tratti si spinse fino a Piacenza, con la riconquista temporanea di Parma e Piacenza stessa, determinò una modifica nelle amministrazioni dei territori e anche negli usi, pur non consegnando alla storia certezze matematiche sui confini fra Emilia e Romagna, addirittura nemmeno tra Bologna e Modena... *<Dal 605 circa i Romano-orientali dovettero organizzare una stabile e strutturata difesa con uno sbarramento di fortezze ad est di un antico corso del Panaro, lo Scoltenna. Il primo tema della mostra cartografica è pertanto dedicato allo Scoltenna Panaro ed ai suoi scomparsi corsi altomedievali che hanno contribuito a segnare fino ad oggi il confine tra Modenese e Bolognese. In realtà all'epoca del conflitto longobardo-bizantino si trattò di una fascia di confine penetrabile e aperta, caratterizzata da enclaves, oasi territoriali occupate dai due gruppi etnici in una sorta di “terra di nessuno”, attivando tra loro presumibilmente scambi e integrazioni>*, dagli atti della mostra Organizzata dall'Archivio di Stato di Modena: “Segni sulle terre. Confini di pianura tra Modena e Bologna” , 21 febbraio - 18 dicembre 2015, Modena.

In Emilia le attestazioni di contratti legati all'uso dei pascoli, a cui le fonti fanno risalire i primi “patti colonici” documentati, risalgono al **1200**. Si tratta di accordi che spesso intercorrevano fra le comunità locali – villaggi, i cui abitanti godevano collettivamente dei prati, dei pascoli e dei boschi, e gli ordini ecclesiastici presenti con i monasteri e relativi possedimenti sui territori. *<Le greggi appartenevano solo in piccola parte agli abitanti, mentre la maggior parte dei prati d'altura veniva affittata, o parzialmente o in toto, a pastori forestieri che vi conducevano le pecore a pascolare nel periodo estivo>* (Renzo Zagnoni, “Alle origini del fenomeno della migrazione. La transumanza dall'Appennino nel Medioevo”, Giornata di studio 7/9/2002 “Storia recente sul campo fra Emilia e Toscana”).



Il gregge di pecore massesi di Alfredo Marchetti a Bastia, 2019 (Foto di Fiorenzo Montalti)

Esempi di pascoli goduti dalle comunità-villaggio, in accordo, che spesso si trasformava in lite, con le abbazie dei rispettivi territori e con altre comunità limitrofe, sono: nel Modenese a Rocca Corneta in val di Gorgo (con l'abbazia di San Pietro e Nonantola), Castiglione de' Pepoli, Mogne in Val di Brasimone (con l'abbazia di Montepiano). Già in questi documenti, nelle regole per il pascolo, si cerca di dirimere i rapporti poi fra pastori e agricoltori. E fin dal XIII secolo si impone anche in queste terre la distanza minima dai seminativi per far pascolare le pecore da parte dei transumanti forestieri di passaggio, che dovevano sempre chiedere permesso per il transito al rettore della comunità stessa, la distanza fissata misurava 10 braccia (statuto della Comunità di Bruscoli di Firenzuola, oggi in provincia di Firenze).

Età moderna

Il XIV secolo è un secolo di crisi demografica ed economica dovute alla peste, e come in ogni epoca antica segnata dalla crisi, il primo effetto è lo spopolamento di vaste zone di territorio. In questo secolo si registrano infatti rilevanti fenomeni migratori, e l'agricoltura cede il passo ad attività di sfruttamento del territorio e ben presto inselvaticito, all'allevamento delle greggi e ad attività che richiedano il minor uso di manodopera possibile. Con l'aumento dei pascoli a disposizione, aumenta la pastorizia che è comunque prevalentemente di sussistenza. Questo avviene al sud come al nord, e anche in Emilia-Romagna, dove sono state studiate in particolare le fonti per l'area bolognese.

XV-XVI secolo

Nella prima età moderna le fonti privilegiate per lo studio dell'allevamento ovino cambiano, non sono più i registri degli ordini monastici, ma diventano gli estimi e i rogiti notarili. Con la ripresa economica dalla metà del 1400 in poi, anche il territorio emiliano (lo studio preso in considerazione riguarda in particolare l'area bolognese) si specializza nell'allevamento e intensifica il ricorso alle soccide, ovvero ai contratti fra capitale e pastorizia, fra proprietari



Il gregge di pecore massesi di Alfredo Marchetti a Bastia, 2019 (Foto di Fiorenzo Montalti)

delle greggi e chi le cura. È del secondo 1500 la crescente importanza dei grandi allevamenti: chi dispone di capitali, infatti, investe sempre più spesso in armenti. La pastorizia nel Bolognese (vedi più avanti il caso di studio di Porretta) non è dunque più marginale né legata alla mera sussistenza, ma a partire da questo settore produttivo legato alle greggi e allo sfruttamento del territorio si pongono le basi di una vera e propria società protocapitalistica.

Intorno alla metà del Cinquecento nella valle del Reno prende piede l'appropriazione di terreni fino ai decenni precedenti destinati all'utilizzo comune (diritti comunitari), si creano così nuovi fondi di proprietà e alla fine del secolo cominciano a comparire le figure dei mezzadri e degli affittuari. A questo punto le porzioni di terreno demaniale a uso comune rimangono solo residuali, e sono in genere quelle collocate nelle zone più impervie. Sono le fasce più povere a insistere con la loro presenza su questi terreni marginali dove allevano prevalentemente capre, e questo ai fini della sussistenza familiare (vedi Alberta Toniolo, "Pastorizia ed agricoltura nell'Appennino bolognese durante il Cinquecento", ed. Clueb 1993). Sono da collocarsi in questo secolo i decenni dei conflitti fra i "comunisti", ovvero difensori dei diritti comunitari di sfruttamento dei terreni, depauperati delle consuetudini secolari, e i nuovi proprietari terrieri.

Dall'Alto Reno si intensificano comunque anche in questa fase i flussi migratori verso la pianura e la città. Le migrazioni legate alla pastorizia prendono spesso la via della Maremma, e lungo il percorso si genera un vero e proprio sistema economico interregionale. Questo rapporto ad esempio fa passare sul nostro Appennino la lavorazione del ferro già ampiamente praticata nel grossetano e in particolare nell'Isola d'Elba ricca di miniere. Porretta, ad esempio diventa nel 1500 il luogo privilegiato per la commercializzazione di lingotti e tondini di ferro verso l'Emilia, ma si specializza anche nell'attività legata al ferro stesso per la realizzazione di attrezzature legate proprio alla pastorizia, dalle forbici per la to-



L'angolo della pastorizia transumante ricreato a Bastia: la posa della rete durante la sosta del gregge, 2019
(Foto di Laura Giorgi)

satura delle pecore, ai campanacci, ai chiodi per le scarpe da montagna (vedi Alfeo Giacomelli, *"Pastorizia, transumanza e industria della lana nel Bolognese in età moderna. Appunti per una ricerca"*, ed. Clueb 1993).

Lo sviluppo della pastorizia nel Bolognese, anche verso la pianura, nella prima età moderna è senz'altro determinato anche da interessi mercantili per i prodotti derivati dall'allevamento di ovicapri, in particolare dal pellame (basti pensare all'utilizzo delle pelli per le pergamene, prodotto non secondario in una città universitaria come Bologna) alla lana, ma non solo. Nello studio di Alfeo Giacomelli si collega ad esempio la presenza della pecora in pianura anche alla coltivazione di un prodotto agricolo molto pregiato nel territorio, il melone. Le terre delle melonaie necessitano infatti di una concimazione ricca e "grassa" cosa che lo sterco ovicaprino garantisce naturalmente, la stabulazione autunnale delle pecore sui prati altrimenti magri ne aumentava quindi sensibilmente la fertilità consentendo buone rese nei raccolti di questa specifica coltivazione.

Fin dal 1200, poi, Bologna era stata un importantissimo centro di produzione laniera. Lo sviluppo di questa industria per tre secoli è stata fiorente, e si lega a questa attività l'introduzione in città delle acque del torrente Savena. E' infatti proprio lungo il tratto urbano del Savena che si concentra l'industria legata alla lana (quattro "arti" legate alla lana facevano parte delle 12 arti del Foro bolognese dei mercanti) e si stima che nel 1500 desse lavoro e quindi sussistenza a circa 15mila persone. *<Tessitori di lana, purgatori o revedini, manifattori di lana o lanini e cappellari formavano poi la cosiddetta unione delle Quattro arti e furono separati il 5 luglio 1784>* (Alfeo Giacomelli, *idem*).

È in questo periodo fiorente per la pastorizia, **fra 1400 e 1500**, che conosce un certo sviluppo anche la transumanza dalle colline e alture del Modenese in particolare del Frignano verso il Delta padano. Da un lato in montagna i disboscamenti dell'epoca allargavano gli spazi per il pascolo, d'altro canto in pianura le esenzioni daziali consentite dagli E-



L'angolo della pastorizia transumante ricreato a Bastia: la mungitura alla rete, 2019 (Foto di Laura Giorgi)

stensi attiravano i pastori per la stagione che in montagna sarebbe stata troppo fredda, nonché scarsa di erba, per gli animali.

Il XVIII secolo è contrassegnato dal crescente dibattito giuridico sull'abolizione degli "usi civici" consuetudinari, ovvero antecedenti alle pratiche medievali documentate, dei terreni per pascolo e, per esteso, legnatico, raccolta, spigatico, caccia e pesca. Per avere un quadro di riferimento generale: in Piemonte lo *jus pascendi* viene abolito alla fine del 1700, ma è ancor prima in Toscana, e in particolare nelle campagne pistoiesi, che il Granducato elimina il diritto comunitario a favore della proprietà privata dei terreni già nel 1776.

La Lombardia seguirà questo indirizzo con una risoluzione sovrana del 1839, in Veneto accade nel 1856; anche il Lazio pontificio si adegua nel 1849, mentre nella Bassa Romagna questo passaggio sostanziale per l'attività pastorizia si attua solo più tardi, alla fine del 1800 (vedi più avanti il caso di Conselice).

<Lo Stato della Chiesa si caratterizza per una maggiore sopravvivenza dei caratteri feudali nell'organizzazione del territorio, soprattutto in area laziale, dove sono ampie le estensioni soggette al diritto di pascolo, e dove è ancora rilevante il peso economico dell'allevamento e della pastorizia, attività che coinvolgono direttamente anche i ceti dominanti(...). Lo stallo dovuto alla contrapposizione di interessi nella regione laziale permette nelle altre regioni dello Stato, come nelle legazioni emiliano-romagnole, la sopravvivenza di diritti consolidati in diverse aree marginali> (vedi Roberto Bondi "La fine del diritto di pascolo nella Bassa Romagna. Il caso di Conselice nel XIX secolo", ed. Clueb-1993).

Nel **tardo 1700** l'economia pastorale bolognese è di fatto scesa di quota, fatta salva qualche sparuta comunità di alta montagna che resiste, la collina è la porzione di territorio che resta di fatto vuota di pastori, non fosse altro perché la collina, fortemente sfruttata nei secoli precedenti, non dispone più di pascoli e terreni produttivi per l'allevamento ovino. E inoltre ormai non esistono più i pascoli comunitari. Concentramenti pastorali si hanno in



L'angolo della pastorizia transumante ricreato a Bastia: l'accensione del fuoco per fare il formaggio come i pastori di un tempo, 2019 (Foto di Laura Giorgi)

questo secolo a Granaglione, Belvedere, tra Reno, Lavino e Samoggia, Montasico, Monte Pastore e Monte Severo. Ma in assenza di pascoli, che non siano le aree golenali e i fossi erbosi, adatti alle greggi di passaggio, la pastorizia transumante è l'unica pastorizia che concretamente ha un peso nella pianura bolognese, sia pure essa temporanea, di transito, verso valli e pinete del Ravennate e del Delta del Po. Intanto, la crisi del settore laniero, con le crescenti importazioni di materia prima più pregiata dall'Inghilterra e dal Belgio in particolare, segna il passo per il settore, anche se la già importante industria laniera bolognese comunque regge ancora per alcuni decenni. Nel Bolognese nel corso del 1800, durante l'epoca napoleonica si tenta l'introduzione di allevamenti di razza merinos provenienti dalla Spagna, il che determina anche arrivo in città anche di maestranze straniere negli opifici cittadini che da due passano a quattro, incontrando però progressivamente sempre più difficoltà, specie nel confronto con la concorrenza biellese.

Prima metà dell'800

Il rapporto tra Emilia montana e Romagna valliva (circa 160 chilometri da percorrersi in una settimana in discesa attraverso l'itinerario: Fanano, Canevaro, Pradole, Rivabello, Tretorri, Corticella, Sabbiuino, Altedo, San Gabriele, Santa Maria Codifiume, Argenta) sembra intensificarsi in questo secolo, almeno sono sempre più consistenti le fonti che lo testimoniano. Alcune di queste sono le “fedi di sanità” ovvero gli indispensabili passaporti del gregge di cui il pastore doveva munirsi (segno che comunque era ormai assodata una burocrazia stringente a cui i pastori transumanti dovevano attenersi) per certificare la salute del proprio gregge e poter così transitare da un territorio comunale all'altro. Secondo quanto ricostruito da Fausto Renzi nello studio “La transumanza in archivio. Pastori e armenti dal Monte Cimone alla Romagna” (ne “La Pié. Rivista bimestrale d'illustrazione romagnola” settembre - ottobre 2015) sono <44 le fedi di sanità redatte tra il 1808 e il 1846 rinvenute fra i carteggi amministrativi dell'Archivio storico comunale di **Conselice**. Questa località, insieme alla vicina Argenta, era infatti la porta di ingresso verso



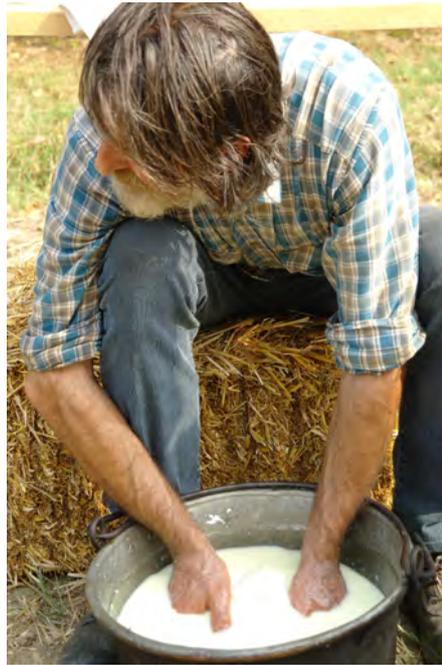
L'angolo della pastorizia transumante ricreato a Bastia: in attesa che il latte cagli, 2019
(Foto di Laura Giorgi)

quella grande area della bassa pianura romagnola e ferrarese, tra il Po e il basso corso del Reno>.

Le fedi di sanità ci dicono chi sono i pastori, da dove partono (principalmente dalle zone più alte dell'Appennino Emiliano, fra il Monte Cimone e il Corno alle Scale) e dove arrivano, documentano la consistenza delle loro greggi, la durata della permanenza, che a Conselice oscillava da 2 a 5 mesi, da agosto a gennaio. A Conselice confluivano anche greggi che, sulla via del ritorno primaverile verso i monti, risalivano dal Ravennate (Longastrino e Sant'Alberto e le pinete costiere) e dal Ferrarese (dove svernavano in particolare a Santa Maria Codifiume, Ariano polesine, Po di Goro).

Questa area a differenza del resto della Romagna maggiormente appoderata, conservava infatti ampie zone di incolto e dunque ospitava più facilmente gli animali in cerca di erba di cui cibarsi. L' "Inchiesta agraria Jacini" del 1879 riferisce che in quell'epoca Conselice poteva contare circa 5.000 pecore transumanti ogni anno. *<Riguardo alla pastorizia le differenze tra pianura e montagna restavano dunque assai nette. Basti pensare che nel 1875 a Fanano il patrimonio delle greggi transumanti ammontava a 30.000 capi, e che, nello stesso periodo, la piccola parrocchia montana di Fellicarolo, sempre nel Fananese, contava quaranta famiglie di pastori equivalenti ad oltre un quinto della popolazione, mentre a Conselice i pastori di professione si contavano a mala pena sulle dita di una mano>* (Fausto Renzi, idem).

In questa zona l'abolizione del diritto al pascolo comune arriva poi in ritardo rispetto a molti altri territori compresa l'Emilia bolognese (vedi le evoluzioni rispetto alle soppressioni dei diritti comunitari a favore della proprietà nella seconda metà del Cinquecento). A Conselice l'introduzione e applicazione di una norma in tal senso tarderà altri quarant'anni rispetto, ad esempio, al Lazio che è fra le ultime regioni ad attrezzarsi. Va infatti considerato che sono passati 150 anni dalla prima norma, precedente all'unificazione del Paese, che limita il diritto di pascolo nelle campagne pisane e sull'Appennino pistoiese, come già detto fu quella decretata dal Granduca Leo-



L'angolo della pastorizia transumante ricreato a Bastia: la rottura della cagliata e la separazione della cagliata dal siero e il taglio, 2019 (Foto di Laura Giorgi)

poldo di Toscana nel 1776.

A Conselice il primo tentativo di cancellare lo *jus pascendi* è dei primi anni del 1800 con l'acquisto da parte di una famiglia di latifondisti di un enorme porzione di terreno, 1.600 ettari, un terzo del territorio comunale su cui far valere il diritto di proprietà esclusiva con la costruzione di un fossato. Sarà l'autorità pontificia a negarglielo a inizio 1800.

L'affrancamento avverrà solo nel 1886 dopo decenni di controversie giudiziarie tra la famiglia e l'amministrazione comunale che nel 1861 impone una tassa per chi “importa” greggi transumanti. Ma in generale i latifondisti non presentano richiesta di affrancamento, evitano i costi di recinzione, affittano ancora ai transumanti, perché questo è ancora il modo di rendere maggiormente remunerative quelle terre in larga parte incolte e a rischio idraulico. Ma è anche un diffuso senso di uso collettivo della valle in generale, e non tanto del pascolo, che accomuna i conselicesi. È così che nel 1880 Conselice è l'unico Comune in Emilia-Romagna dove ancora esista una servitù civica del pascolo. Ma questo uso secolare, che aveva consentito il libero transito di greggi e pastori, finirà nel 1884 con la creazione di un'Opera pia a cui da quel momento in poi vengono destinati tutti i proventi e le donazioni derivanti dalle affrancature. Del 1880, non a caso, è anche l'abolizione del diritto di raccolta libera nelle pinete ravennati. Sarà poi definitivo il decreto del maggio 1924 ad abolire gli usi civici in tutta Italia.



Pecorini della montagna romagnola, Tredozio. Superterra 2016 (Foto di Juan Martin Baigorria)

DAL PASCOLO ALLA TAVOLA

Pecore, agnelli e capretti nella cucina tradizionale dell'Emilia-Romagna

Pecore e capre sono state dunque una presenza costante, sia nel tempo che nello spazio, nell'economia silvopastorale e agricola dell'Emilia-Romagna. Per quanto riguarda il loro contributo alla storia dell'alimentazione e alla gastronomia tradizionale emiliano romagnola, esiste un assunto storiografico, che ormai è diventato quasi un luogo comune, sul confine identitario e gastronomico fra le due metà della nostra regione. A segnare fino ai giorni nostri le identità "distinte" di Emilia e Romagna furono, secondo questo assunto messo nero su bianco da Piero Camporesi, le invasioni Longobarde che imposero la suinicoltura sull'Emilia fino a Bologna, lasciando alla Romagna, saldamente tenuta dai bizantini, gli ovini. Con tutti i conseguenti usi alimentari.

<Esisteva poi un impalpabile ma solido confine alimentare tra le due grandi aree che compongono la nostra regione (la Romagna ha avuto fin dall'epoca esarcale un'identità storica che l'Emilia longobarda ha conosciuto solo dopo il 1860) con prevalenza, nelle minestre ripiene, di compensi a base di ricotta e formaggio su quelli a base di carne (i cappelletti da una parte, dall'altra i tortellini e gli agnolotti); con una maggiore varietà del regime dietetico romagnolo e una presenza non infrequente di carne ovina, in particolare quella di castrato (sia in graticola, sia in umido con le cipolle), carne che incomincia a rarefarsi proprio al di là del Sillaro, il quale non a caso segna l'antico limes alimentare e linguistico (se non quello militare e politico) fra Longobardia e Romandiola> (in Piero Camporesi, "La terra e la luna" ed. Garzanti 1995).

Un'indicazione diventata patrimonio comune, formulata dallo studioso forlivese Piero Camporesi che però individua anche altre dualità alimentari fra Emilia e Romagna senza fermarsi a questa unica considerazione, che nel tempo è diventata quella più ripresa da altri studiosi, indicando come la differenziazione fra le due aree si caratterizzi anche in base ad



Pecorini del modenese, con Superterra 2017 a Castelvetro (Foto di Gino Quartieri)

altri binomi gastronomici di opposizione: *<castrato/cavallo, pecora/asino, cappelletto/agnolotto>* (idem).

Ma più che una differenziazione orizzontale, che in Emilia si sostanzia sul percorso millenario della via Emilia, lo stesso Camporesi evidenzia una differenziazione verticale degli usi alimentari. Verticale in senso sociale, anche se è vero che le condizioni altimetriche del territorio coincidono storicamente con queste stesse differenze sociali. *<La geografia alimentare (non crediamo sia necessario sottolinearlo) va sempre rapportata alla geografia sociale>* (idem). Citando l'inchiesta agraria Jacini lo stesso Camporesi evidenzia come *<Nel circondario di Reggio Emilia le condizioni alimentari - nel penultimo decennio dell'Ottocento - sono pressapoco le stesse. In linea di massima al piano si consuma carne bovina e suina, in montagna ovina e suina>* (idem).

Confini sfumati, come conferma anche la tradizione gastronomica legata alla pecora nelle Terre di Canossa, ovvero in provincia di Reggio Emilia, in particolare nell'area a destra del fiume Tresinaro da Carpineti fino a Viano, Baiso, Valestra. Qui, infatti, la carne di pecora è utilizzata tradizionalmente, e ancora oggi, per ricavarne braciole di spalla o pancia, le cosiddette barzigole, coppa e altre parti da cucinare, ma anche prosciutti (cushot) e salumi. La tradizione è antica, si riconduce proprio all'Alto Medioevo e al famoso limes bizantino che avrebbe diviso in due questa valle, con i bizantini su un lato dediti alla pastorizia e sull'altro i longobardi con i loro bovini e suini.

Insomma molto probabilmente, così come sono sfumati i confini territoriali delle conquiste da un lato e delle resistenze dall'altro, lo sono probabilmente anche gli usi gastronomici. Per sua natura, infatti la cucina è refrattaria ai confini netti, sia in termini culturali che pratici, e ovviamente anche geografici.



Latte di capra appena munto. Superterra 2016 (Foto di Juan Martin Baigorria)

Ne “Il cibo come cultura” (ed. Laterza, 2004), lo storico dell'alimentazione e medievista Massimo Montanari tratteggia significativamente quell'incontro fra queste due culture, anche produttive e dunque gastronomiche. *<Quando i barbari fecero irruzione nell'impero e a poco a poco se ne impadronirono, prendendo in mano le redini del potere, la loro cultura (anche alimentare) si affermò e divenne per così dire “alla moda”, come sempre accade ai costumi di vita dei vincitori (...).Cacciare e pascolare nel bosco non furono più ritenute attività sconvenienti e “incivili”, anzi diventarono il perno di una nuova economia. Nello stesso tempo, però, anche la tradizione agricola romana si diffuse fra i “barbari” sia per il prestigio che quella tradizione comunque conservava, sia per il tramite della fede cristiana, essa stessa emergente e “alla moda” nei primi secoli del Medio Evo: il cristianesimo infatti, cresciuto nell'ambito culturale mediterraneo, non per caso aveva assunto i propri simboli liturgici appunto il pane, il vino e l'olio della tradizione greca e latina. Dall'incrocio di questi due percorsi, che si integrarono l'uno nell'altro , prese avvio durante il Medioevo una cultura alimentare nuova, che oggi riconosciamo come “europea”: essa metteva sullo stesso piano il pane e la carne, l'attività agricola e lo sfruttamento della foresta>.*

Peraltro parlando di ovini e pastorizia si entra in un campo che è strettamente connesso, attraverso i secoli, a spazi “residuali” sia in termini economici che sociali. La storia della cucina si costruisce per lo più attraverso i ricettari scritti in genere ad uso di signorie e casati nobili, borghesi o ecclesiastici. E nei ricettari delle case nobiliari e delle corti emiliane ed estensi le carni ovine compaiono effettivamente meno rispetto ad altre, ma è bene non dimenticare che difficilmente i ricettari stessi descrivevano i mangiari popolari. Inoltre gli ovini servivano principalmente per la lana e il latte e di conseguenza per la produzione del formaggio, alimento che per secoli non ha goduto di grande stima nelle classi più agiate. *<Pochi altri alimenti come il formaggio hanno suscitato amori e repulsioni, possiamo ben dirlo, viscerali alimentate anche da spaccature sociali, da privilegi di status, da interdizioni simboliche, da pregiudizi etnici> (Piero Camporesi, “La terra e la luna”, ed. Garzanti 1995).*



La preparazione della ricotta nell'azienda agricola Il pastore a Castelvetro. Superterra 2017
(Foto di Gino Quartieri)

<Ai pregiudizi di ordine culturale si sovrapposero, nella tradizione antica, rappresentazioni sociali che in modo quasi automatico associavano il formaggio al mondo dei pastori e dei contadini, alla gastronomia povera. Non sempre ciò comportava giudizi negativi: la letteratura latina, come quella greca, pullula di pastori felici in una campagna idilliaca e incontaminata. Quella che non cambia è la nozione di marginalità, l'immagine di un mondo povero (magari assunto, con un'operazione culturalmente ambigua, a modello di vita e di valori che si "accontenta" di alimenti rustici e grossolani, come appunto il formaggio> (Massimo Montanari, ne "Il formaggio con le pere", ed. Laterza 2008).

L'analisi dei ricettari emiliani

<Benché abbia cercato scrupolosamente prove in contrario, devo dire di aver trovato ben poco. Un solo autore, Piero Camporesi (in "La terra e la luna") accenna al consumo di carne ovina nella montagna reggiana e, come vedremo, la frequenza (o l'assenza) di ricette nella trattatistica esaminata confermerà sostanzialmente il quadro già noto, con l'eccezione del Reggiano, e in generale della fascia appenninica> (Gilberto Zacchè, "La carne ovina nella trattatistica culinaria emiliana e romagnola", Clueb 1993). Insomma la differenza si conferma verticale.

Ecco una veloce carrellata di quello che si trova nei ricettari emiliani quando si parla di carne ovina, come ricostruisce Gilberto Zacchè.

Reggio Emilia: "Libro di casa" della famiglia nobile Cassoli, pubblicato negli anni Ottanta, cita ampiamente tagli di castrato e montone. Un ricettario reggiano antecedente del 1884 cita la fricassea di agnello.



Pecorini dei colli riminesi. Viaggio verso Expo 2015 (Foto di Fabrizio Dell'Aquila)

Modena: Ortensio Landi nel “Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi...” del 1548 ricorda Modena per la buona salsiccia e Bologna per i salsicciotti, Ferrara per i salami, nessun cenno agli ovini. Sull'Appennino modenese però la pecora era diffusa, e mangiata già in quell'epoca.

Bologna: il trecentesco manoscritto “Libro della cocina” riporta una sola ricetta ovicaprina “Del pastello dei capretti”. Ma sempre di area bolognese è il ricettario cinquecentesco di Bartolomeo Scappi che lascia una ricetta legata al castrato: un umido di cosciotto di castrato con latte di mandorle. Sempre a Bologna Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, invece si dilunga su stagionalità e tagli delle carni di pecore, agnelli e capretti. Mentre Giuseppe Lamma, cuoco dei Bentivoglio nel Seicento, tramanda ricette per la testina di capretto e agnello cotte “con i peduzzi”.

Ferrara: i “Compendi” di Cristoforo da Messisbugo nel 1533 alla corte estense segnalano una ricca presenza di agnelli, capretti e castrone.

Ricettari romagnoli

Se è proprio alla Romagna che gli studiosi attribuiscono il primato regionale del consumo di carni ovine, è anche vero che serve un balzo di secoli fino all'Ottocento per trovare attestazioni scritte e nel ricettario che ha “fatto” il gusto degli italiani, la “Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene” di Pellegrino Artusi si trovano però solo tre riferimenti a carni ovine legati all'Emilia-Romagna, sua regione di origine: coratella d'agnello alla bolognese, fritto di agnello alla bolognese, agnello con piselli all'uso di Romagna (ci sono altre ricette riguardanti carne ovina ma sono prive di specificazione geografica). Sempre in Romagna, invece, il coevo e amico personale di Artusi, Olindo Guerrini nella sua meno borghese ma pressoché contemporanea “Arte di riutilizzare gli avanzi della mensa”, di ricette a base di agnello e castrato ne elenca ben 34 (contro le 2 che hanno per ingrediente fondamentale il



Prosciutto di coscia di pecora cornigliese. Superterra 2016 (Foto di Juan Martin Baigorria)

maiale). Scrive Guerrini nell'introdurre il VII capitolo del suo ricettario: *<Nell'alta Italia il castrato (che poi è quasi sempre pecora) s'incontra di rado sulle tavole di una certa rispettabilità. Forse ciò dipende dal male inteso allevamento e dal pascolo che, pel genere ovino, non è quasi mai scelto ed abbondante. Il castrato succolento delle cucine inglesi e francesi, da noi è sconosciuto e i suoi fratelli di qui, se magri, sono coriacei, se un po' grassi, putono fieramente di sego. Nel mezzogiorno invece è cibo più comune, poiché la pastorizia vi è in favore>*.

Riferendosi ad epoche molto più recenti e prettamente alla cucina di casa, spesso popolare, anche il gastronomo e scrittore romagnolo Graziano Pozzetto dedica diverse pagine agli ovini e in particolare alle carni. Al castrato in particolare, che annovera fra le <grandi passioni gastronomiche dei romagnoli di ieri > (in “Cucina di Romagna”, ed. Franco Muzzio, aggiornata nel 2004). La “braciola” è il taglio per eccellenza che finisce in graticola, ma ne propone anche due versioni “in umido” <piatto tradizionale, robusto, odoroso, ricco di sapori al quale un tempo venivano destinati collo e pancia del castrato o vecchi ovini>. Una ricetta più tradizionale che per base ha un <soffritto di strutto, tanta cipolla affettata, alcuni spicchi d'aglio spezzettati>, carni e ossa rosolate e sfumate con vino rosso e aggiunta di conserva di pomodoro e acqua; una seconda versione con lo scalogno romagnolo, da aggiungere alle carni rosolate, anche qui sfumate col vino e portate a cottura con pomodori freschi tagliati o in polpa e brodo. Più inusuale la ricetta raccontata dallo stesso Graziano Pozzetto nell'“Enciclopedia enogastronomica della Romagna. Volume II” (edizioni il Ponte Vecchio 2018 e attribuita alla memoria di Tonino Guerra, dunque alla cucina dell'Alta Val Marecchia. Si tratta in questo caso di un “brodo di pecora”. <Le assai caratterizzate carni, grasse, coriacee, ricche di nervature e d'ossa, necessitavano di lunga cottura: Si ricorreva pertanto alla bollitura, ricavandone un brodo anch'esso fortemente caratterizzato, che solitamente si faceva di domenica, dall'autunno alla primavera . (...) Quel brodo veniva variamente utilizzato in zuppe, minestre, minestrone, minestrine con o senza uova. Il piatto fumante poteva essere arricchito e reso più consistente con pane vec-



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena anche sul pecorino. Superterra 2016 (Foto di Gino Quartieri)

chio, piadotti rinsecchiti, altro>.

Sempre nel secondo volume della sua “Enciclopedia”, Pozzetto attribuisce invece al conte lughese Giovanni Manzoni, fra i molti pancotti elencati nei suoi scritti, una versione “dei pastori”. <Prendete del pane vecchio e molto secco tagliatelo a fette, inzuppatele nel latte di pecora, frigatele con burro in padella, riponetele in un pignatto di terracotta con acqua e sale quanto basta e cento grammi di burro, fate bollire a fuoco molto lento per circa venti minuti; spolverate con formaggio pecorino e servite in tavola>.

Facendo un passo indietro, non si può che ribadire che i ricettari, pur costituendo fonte storiografica fondamentale, non sempre sono esaustivi per ricostruire gli effettivi usi gastronomici popolari, dunque più comuni. Uno sguardo alla trattatistica agronomica e in particolare a un altro testo fondamentale come quello di Vincenzo Tanara “L'economia del cittadino in villa” del 1644 può essere utile ad allargare l'orizzonte e a comprendere come anche l'Emilia, da sempre, ha consumato carne ovina.

<I consumi di carni ovine erano piuttosto consistenti anche nell'ambito della pur opulenta e protoindustriale Bologna, per quanto venissero considerati meno pregiati di quelli bovini per il nobile e il borghese. Anche ad essi però secondo il Malvasia e il Tanara non si disdiceva il consumo del castrato e dell'agnello, mentre quello della pecora era ritenuto decisamente inferiore, da popolani e soprattutto da villici. Nel 1599 i consumi ovini a Bologna si facevano ascendere a 4.000 castrati, 4.000 pecore e capre e ad oltre 12.000 caprette agnelli. Ai tempi del Masini (1670) su una popolazione di circa 72.000 anime, si macellavano annualmente in Bologna circa 20.000 buoi, giovenchi e vitelli; 12mila porci in 120 botteghe di salaroli e ben 13mila castrati e pecore e 14mila agnelli e capretti. Tali dati erano ripetuti anche dal Mitelli nel 1692> (Alfeo Giacomelli, “Pastorizia, transumanza e industria della lana nel Bolognese in età moderna. Appunti per una ricerca”, Clueb 1993).



Pecora cornigliese (Foto di Fabrizio dell'Aquila)

LE RAZZE AUTOCTONE CHE RESISTONO: PECORE E PECORINI EMILIANO-ROMAGNOLI SULL' "ARCA DEL GUSTO SLOW FOOD"

L' "Arca del Gusto" è un progetto di Slow Food che intende raccogliere e documentare prodotti, le razze animali da allevamento, le varietà vegetali che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni legate al cibo di tutto il pianeta, con l'intento di preservare la biodiversità agricola e alimentare. Sull'Arca del Gusto ad oggi sono stati "imbarcati" 5.042 prodotti (il dato è di luglio 2019); il fatto di segnalare un prodotto, un frutto, una verdura, una razza in questo elenco equivale a denunciarne il rischio di scomparsa che può essere determinato da vari fattori o da più concause: dall'industrializzazione dell'agricoltura, dall'abbandono delle zone rurali a causa di migrazioni, a volte anche di conflitti, o dall'erosione genetica delle razze stesse, dalla trasformazione degli stili alimentari delle popolazioni, ma anche dai cambiamenti climatici. Per invertire la rotta e salvaguardare sapori e insieme conoscenze e metodi produttivi, l'Arca di Slow Food invita tutti a compiere un gesto utile: innanzitutto conoscere questi prodotti, cercarli per riportarli sulle tavole e quindi favorire la rinascita di piccole economie produttive da un lato, o nel caso si tratti di specie selvatiche o a rischio tutelarle mangiandone meno possibile, o per nulla, per favorirne il ripopolamento.

Sul fronte degli ovini, oggi sull'Arca del Gusto si contano 25 razze di pecore, di cui 2 sono emiliano romagnole, e 13 razze caprine.

Quello dei "Presìdi Slow Food" è il passaggio successivo del progetto dell'Arca: i Presìdi sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Oggi sono 576 nel mondo, di cui 311 in Italia, 16 in Emilia-Romagna.



Agnello di cornigliese (Foto di Fabrizio Dell'Aquila)

La Pecora Cornigliese, Presidio Slow Food dal 2018

La razza autoctona della pecora cornigliese deve il proprio nome a Corniglio, un piccolo comune dell'alto Appennino parmense arroccato sullo sperone roccioso che separa la vallata del fiume Parma da quella del torrente Bratica. Le prime notizie sul suo allevamento in zona risalgono al 1700. La sua origine è legata a incroci tra pecore locali e arieti di razza Merinos importati dai Borboni dalla Spagna per migliorare la produzione di lana. All'inizio del '900 il maggiore interesse per la produzione di carne e di latte aveva poi portato a cambiare ulteriormente la specie ricorrendo all'incrocio con arieti soprattutto di razza Padovana (oggi praticamente scomparsa) e Bergamasca. Nell'aspetto mantiene diverse caratteristiche che ricordano i suoi antenati, come le orecchie basse e lunghe, simili a quelle della pecora Bergamasca. Il risultato è un animale dalla triplice vocazione, ovvero da carne, lana e latte. Oggi, nonostante la qualità tessile della sua lana, prevale l'allevamento da carne per via delle masse muscolari compatte e con poco grasso (è di stazza grande, i maschi arrivano a superare i 100 kg). Il censimento del bestiame del 1930 rilevava la presenza di 26.000 capi su tutta la provincia parmense, molti dei quali dovevano essere proprio Cornigliesi. Con il passare dei decenni, però, la razza è arrivata vicinissima all'estinzione, nel 1994 si contavano appena 50 capi, e oggi è in lieve ripresa ma non ancora completamente al riparo. Dal 2018 è Presidio Slow Food.

Anche le greggi di pecore cornigliesi facevano la transumanza, secondo rotte ancora differenti, spostate più a nord, ma sempre dalla montagna alla pianura più mite ed erbosa. Questa testimonianza si riferisce al periodo dai primi Cinquanta al 1961. *<Qui entra in gioco Riccardo Bacchieri, 65 anni, che da ragazzino ha cominciato a lavorare nell'allevamento paterno. A soli 13 anni accompagna per la prima volta il padre nella transumanza, per portare il gregge di circa 250 animali da Rigoso, dove d'inverno (quelli rigidi di una volta) c'erano anche due metri di neve, fino nella bassa mantovana, in quel di Viadana. «Si partiva a fine settembre e si arrivava nel Mantovano a dicembre. Il ritorno si*



Cornella bianca (Foto di Fabrizio Dell'Aquila)

svolgeva tra il 31 marzo e i primi di giugno. Due mesi di viaggio in cui si dormiva il più delle volte all'addiaccio, vicino al gregge e ci si fermava sotto i ponti per cercare un po' di riparo per la notte». Bacchieri ricorda di avere "pernotato" anche sotto la neve in più di un'occasione: «Quando nevicava bi sognava stare immobili - spiega - per non rompere il manto che pian piano ti copriva: così si evitava la dispersione del calore del corpo». A Viadana avevano una casa in affitto e campi per il pascolo; lungo il tragitto, invece, si fermavano nei poderi di contadini conosciuti, verso i quali si sdebitavano in natura. «La lana – prosegue Bacchieri - è sempre stato il soldo del pastore, perché tutti ne avevano bisogno in casa; noi ne lasciavamo un po' ai nostri ospiti, assieme al formaggio». (“Pianeta Biodiversità”, edizioni Regione Emilia-Romagna, raccolta di articoli pubblicati sulla rivista dell'ente “Agricoltura”, Centro stampa ottobre 2013).

La pecora Cornella bianca

La pecora Cornella bianca oggi è allevata in alcuni comuni delle province di Bologna e Ferrara e in modo sporadico nel Reggiano e nel Modenese. Ha una testa piuttosto pesante, a profilo montonino, con orecchie strette, portate orizzontalmente. E' una delle rarissime razze ovine in cui anche le femmine hanno le corna. Il vello è bianco con boccoli corti e fini ed è assente sul ventre e sugli arti. E' allevata per la produzione di latte ma anche di carne.

Con il suo latte viene prodotto il Pecorino dell'Appennino Reggiano. Si presume che questa razza sia originaria dei Paesi dell'Est Europa, arrivata in tempi molto lontani con le migrazioni dei popoli dalle terre ai confini con l'Asia, che si stanziarono nelle aree del nostro Appennino, nel sud della Francia e in Spagna. E' stata poi selezionata dai pastori dell'Alto Appennino (reggiano, modenese e bolognese) nel corso dei secoli per migliorarne la produzione di latte. Ha ricevuto l'influsso delle razze Massese e Garfagnina, con le quali ha sempre avuto contatti, soprattutto nel periodo invernale durante la transumanza verso la Toscana. La sua area di allevamento si è estesa, proprio grazie alla transumanza, anche alle province di Ferrara, Rovigo e Vicenza. Negli anni Ottanta ne erano stati censiti non più di



Ottavio Atzori dell'azienda agricola Caboi di Fontanelice prepara la ricotta sotto l'occhio delle telecamere
(Foto di Laura Giorgi)

2/3mila capi, la ragione della sua progressiva scomparsa è dovuta sempre alla solita questione: la sostituzione di razze autoctone con razze selezionate più produttive e dunque più redditizie, come la Massese o la Sarda. Secondo quanto pubblicato dalla Regione Emilia-Romagna nel quaderno “Pianeta biodiversità” nel 2013, nel libro genealogico della Cornella, tenuto dall’Associazione provinciale allevatori di Reggio Emilia, in quell’anno si contavano circa 500 capi, distribuiti tra una decina di allevamenti.

Pecorino dell'Appennino Reggiano

Sull’Appennino Reggiano correva il “limes bizantinum” di cui abbiamo già parlato, ovvero quel confine che segnava la discontinuità fra due culture: da una parte quella longobarda, dedita all’allevamento del maiale, e dall’altra quella delle popolazioni bizantine, che praticavano la pastorizia ovina. Non a caso l’allevamento ovino sull’Appennino Reggiano esiste da tempi immemori e in vari documenti storici si citano il cacio, o caseus e le giuncate, cioè il pecorino; produzioni che, fino all’800, costavano più del formaggio di vacca. In quel periodo nell’Alto Reggiano si contavano oltre 60 mila pecore e, nel censimento del 1881, si dà notizia della presenza di ben 160 pastori. La razza ovina più diffusa era la Cornella. La tradizione prevede esclusivamente la caseificazione di latte di pecora intero e crudo e una stagionatura di circa 3-4 mesi, che può essere protratta, spesso con risultati eccellenti, anche a 8-10 mesi, le forme pesano circa due chilogrammi. Slow Food ha inserito questo pecorino nella lista dei prodotti dell’ “Arca del gusto” con l’intento di preservarne e incoraggiarne la produzione, <nel contesto di un territorio montano che altrimenti sarebbe destinato alla marginalità, tra la Toscana e l’alto Appennino modenese-parmigiano, dove la presenza delle greggi e dell’uomo rappresenta un vero e proprio baluardo contro l’abbandono e il conseguente dissesto idrogeologico della zona>. L’area di produzione riguarda i Comuni dell’Appennino Reggiano: Baiso, Buana, Canossa, Carpiteti, Casina, Castelnovo ne’ Monti, Collagna, Ligonchio, Ramiseto, Vetto, Viano, Villa Minozzo, Toano (provincia di Reggio Emilia).



I formaggi dell'azienda agricola La Casaccia, Lizzano in Belvedere. Viaggio verso Expo 2015
(Foto di Laura Giorgi)

Pecorino dolce dei Colli Bolognesi

Il latte viene pastorizzato a 72-74 gradi e poi raffreddato a 30-35 gradi; quindi si aggiungono il caglio liquido di vitello e i fermenti lattici e dopo la coagulazione si rompe la cagliata e la si lascia ricuocere sino ai 42 gradi. A questo punto si mette a spurgare negli stampi di plastica, e si aiuta lo spurgo con la stufatura. La salatura avviene a secco e si può far stagionare da un minimo di 20 giorni fino a quattro mesi. Il formaggio si presenta con crosta lucida, color giallo ocra con sfumature più scure e di consistenza elastica. La pasta è semidura, compatta e dal sapore delicato. le facce sono piane, di 12-14 cm di diametro, lo spessore è di circa 5 cm e il peso va da 1 a 2 kg.

Per approfondire: www.fondazione Slow Food.com



Alfredo Marchetti sui tratturi a Boccasuolo (Modena), transumanza 2018 (Foto di Fiorenzo Montalti)

STORIE DI PASTORE E PASTORI DI OGGI

La transumanza di Alfredo Marchetti

La transumanza è fatta di suoni. Per **Alfredo Marchetti**, veterinario dell'Ausl di Ravenna, prossimo alla pensione, voci, versi, scampanellii, ma anche silenzi carichi di attesa rimandano al se stesso bambino, all'arrivo o alla partenza, due volte all'anno, del padre e del nonno. <Da bambino non sono mai andato con loro nel viaggio con le pecore. Né io, né mia madre. Noi stavamo a casa, a Boccasuolo, loro stavano via sei mesi, non sapevamo dove fossero, ma tutti sapevano all'incirca quando sarebbero tornati>. E ogni qualvolta quel momento si avvicinava, tutto il paese si metteva in orecchio, per riuscire ad avvertire i campanelli del gregge da lontano, fino a vederlo comparire, con in testa i pastori. Suoni, ricordi e un linguaggio condiviso da tutti i popoli del Mediterraneo, e oltre, per secoli e secoli. <I pastori parlano una sola lingua ovunque. E' come se ci fosse un codice non scritto, tutti fanno le stesse cose, compiono gli stessi gesti durante il viaggio, hanno storie comuni anche se non si conoscono, e anche se non parlano la stessa lingua o dialetto, li ho visti intendersi sempre> dice Alfredo Marchetti che, dopo aver portato in animo una vita quei ricordi, ha deciso riviverli, questa volta da pastore. Con le sue cento pecore massesi da tre anni ha ripreso la transumanza, solo un piccolo tragitto da Palagano a qualche chilometro verso valle, per poi caricare le pecore sul camion e proseguire fino alla piana ravennate. Nel 2020 sarà in pensione e allora farà <la transumanza vera>, dice.

Si può ancora praticare, oggi, la transumanza in Emilia-Romagna?

<Diversi tratturi ci sono ancora, soprattutto in montagna. In larga parte sono sentieri non utilizzati da tempo e quindi non mantenuti puliti e certo non sono più integri. Soprattutto in pianura hanno subito interruzioni con la costruzione di autostrade o ferrovie, e per



L'"avvio" della transumanza di Alfredo Marchetti, 2018 (Foto di Fiorenzo Montalti)

compiere lo stesso viaggio che si faceva fino agli anni Cinquanta, oggi occorrerebbe trovare, a tratti, percorsi alternativi. Al sud fino agli anni Settanta i tratturi sono stati sfalciati e indicati, in pianura padana esistono ancora sulle carte catastali, ma in gran parte non sono più visibili. Il problema è il traffico, ed è in genere la ragione per cui non si ottengono i permessi al transito del gregge da parte dei Comuni, perché negli uffici di solito non sanno come fare. Ma le norme esistono e non sono nemmeno complicate, fra l'altro le nuove normative sgravano i Comuni di molte responsabilità sanitarie, e poi oggi gli animali sono controllatissimi e vaccinati, non ci sono i pericoli del passato. Ma il problema principale resta sempre il traffico. Probabilmente se non fosse solo un pastore hobbista a chiedere di poterlo fare, si potrebbe avere un po' più forza per poter riprendere questa usanza e ricostruire anche i percorsi>.

Quando e perché ha deciso di mettersi in cammino con le pecore?

<Nel 2016, per una ragione storica legata alla mia famiglia. La mia è stata una famiglia di pastori per 150 anni, la transumanza la facevano il mio bisnonno, mio nonno e mio padre, l'ultimo che ha fatto la transumanza a piedi da Palagano, nell'Appennino modenese, a Jolanda di Savoia nel 1951. Fin a quel tempo sull'Appennino, emiliano e romagnolo, erano tutti pastori e facevano la transumanza. Dalla montagna bolognese portavano le pecore nel Ferrarese, dal Modenese in Veneto. Da Sestola andavano in genere verso la pianura ravennate, dal forlivese verso la Maremma. Ho deciso di ripercorrere parte del tratturo che faceva mio padre, aiutato da mio zio acquisito Antonio che era più giovane di mio padre, e che oggi ha 80 anni. Il percorso lo ricorda bene e mi ha aiutato a ricostruirlo, lui è la mia memoria. Seguiva il gregge con gli adulti quando aveva solo 12 anni. Da Palagano a 1.150 metri di altitudine imbocco un tratturo percorribile per circa un chilometro in discesa, si attraversa il paese, poi si entra nel fitto del bosco. Oggi chi sposta le greggi lo fa in camion, per il resto l'allevamento industriale degli ovini ha preso il sopravvento, ma è la transumanza la pastorizia vera, quella che fa parte della storia dell'umanità>.



Mungitura durante la transumanza del gregge di Alfredo Marchetti, 2018 (Foto di Fiorenzo Montalti)

Lei dice che i pastori del mondo parlano tutti la stessa lingua.

<C'è una legge uguale per tutti nella pastorizia. Si usa un gergo analogo, ci sono azioni uguali da compiere: la tosatura delle pecore, il formaggio nel campo, termini ugali per catalogare gli animali, ci sono tradizioni che ricorrono a volte identiche. Ho visto pastori parlare in dialetto sardo intendersi immediatamente con pastori emiliani. La forza sta nel fatto che è una pratica che si è tramandata per millenni>.

Cosa succede durante il suo viaggio da pastore?

<La transumanza vera durava sette, otto giorni. Non era un viaggio lungo, ma era impegnativo, a volte faticoso. Durante il viaggio poteva piovere, o nevicare. Potevano arrivare i lupi, potevano esserci anche più nascite nel gregge. Le pecore potevano farsi male, aver bisogno di cure. Si potevano trovare ostacoli di ogni tipo, ma anche incontrare molte persone con cui fare scambi, ottenere ospitalità in cambio di lana e formaggi, o vendere in parte queste stesse merci. Il pastore viveva solo, o al massimo con altri pastori se il gregge era molto grande, con i suoi animali e a contatto con la natura. Si costruiva una capanna di frasche dopo aver messo alla rete il gregge, oppure trovava ospitalità nei fienili o per lunghi periodi in casolari messi a disposizione da chi concedeva le terre, o chiedeva che fossero concimate dalle pecore>.

Cosa c'era, e cosa c'è, nella bisaccia del pastore transumante?

<Pane, salumi e ovviamente formaggio, quello si produceva strada facendo, oggi non si può più, non era solo moneta di scambio ma anche cibo per il viaggio. Poi latte, ma non di pecora, che non è buono da bere. Nel gregge c'era sempre almeno una capra, è lei che, oltre ad essere più addomesticabile delle pecore, segue sempre il pastore e gli dà anche il latte da bere. A volte, quando alcune greggi si incrociavano e i pastori le riunivano alle reti, mangiavano insieme e allora, ma di rado, si uccideva un agnello e lo si cuoceva per fare festa insieme. Ovviamente non mancava mai il vino nelle bisacce dei viveri a dorso di uno dei due asini: uno portava le reti di canapa, l'altro era deputato a trasportare il cibo e anche gli agnelli appena nati. Poi nel Modenese c'erano molti punti di sosta. Famiglie che davano o-



Alfredo Marchetti con il suo gregge di massesi durante la transumanza 2018n sui colli modenesi
(Foto di Fiorenzo Montalti)

spitalità ai pastori in transito, li facevano dormire e mangiare anche per più notti>.

Il suo gregge è composto solo di pecore massesi. Perché?

<Perché sono più adatte alla transumanza. Lo erano anche altre due razze tipiche dell'Emilia Romagna, la cornella bianca e una pecora che oggi rischia davvero l'estinzione, la pecora balestra, regina della transumanza, così chiamata per le sue corna orizzontali e quasi a spirale. Oggi risulta solo la presenza di una dozzina di capi in un allevamento del Bolognese. Anche la razza sarda o la bergamasca affrontano bene il viaggio, ma ci sono anche pecore che non camminano, e poi a dire il vero non sempre ne hanno voglia>.

Davvero il pastore conosce tutte le pecore del gregge?

<Sì e loro riconoscono il pastore. E' un rapporto di simbiosi che è difficile spiegare. Le pecore sono animali intelligenti, sono curiose, anche un po' impiccione>.

Oggi cosa succede quando lei passa attraverso i paesi con il suo gregge?

<Tutti si fermano, ci lasciano passare, ma soprattutto si affacciano dalle finestre, escono in strada dalle case per salutare il passaggio delle pecore che sono bardate per la transumanza, coi campanelli, e fanno un gran frastuono. La prima volta mi è capitato che una signora molto anziana sia scesa in strada e si sia commossa. Aveva sentito arrivare il gregge da lontano ed era venuta sulla porta, mi ha fermato e mi ha detto che le avevo fatto il regalo più bello, perchè si era sentita di nuovo bambina. Un'altra volta ero al pascolo in montagna e un'altra anziana del paese mi chiese se scendendo fossi passato col gregge davanti a casa sua, per riempire del suono di campanelli tutto intorno. Ecco, il potere dei suoni. Oggi mi conoscono tutti, sanno quando passo, e mi vengono a salutare allo stesso modo ogni volta. E' emozionante>.

Cosa le piace della vita del pastore?

<É una bella vita. Sei a contatto diretto e completo con la natura, sei padrone del tuo tempo, hai molto tempo per pensare, riflettere. Non hai niente, sei lì da solo col tuo cane e le pecore, però ti senti padrone di te stesso e del mondo. Sei completamente libero>.



Sara Simonetti con il suo gregge di cornigliesi al pascolo. Superterra 2016 (Foto di Juan Martin Baigorria)

Sara Simonetti: il coraggio di essere pastora

Il gregge per lei vuol dire "svolta", cambio di vita, libertà di fare quello per cui si sentiva davvero tagliata. **Sara Simonetti** è nata a Milano, ha studiato, vissuto e lavorato a Milano, ma è tornata alla terra di origine, quella dei nonni. Ha fatto la scelta di lasciare la grande città e non ha avuto paura di cambiare, comprando quattordici pecore.

Sara, quando è successo che ha deciso di fare la pastora e perché?

<Ho deciso nel 2014. Io sono nata e cresciuta a Milano, sono perito agrario ma avevo trovato lavoro in una ditta di costruzioni. Corniglio era il posto delle mie vacanze da bambina, e anche dopo. Ci andavo d'estate perché è il paese di mio padre e lì c'erano i miei nonni. È qui che è nata la mia passione per gli animali, che da che ricordo mi sembra di avere sempre avuto. Perciò, visto che lavorare in ufficio non mi piaceva proprio, un giorno ho deciso. Mi sono licenziata e sono venuta qua. Ho comprato quattordici pecore cornigliesi, la razza storica di queste zone, ho fatto costruire la stalla perché non c'era e sono partita>.

Da sola, senza timore di non riuscirci o della fatica?

< Da sola. Il mio compagno è rimasto a Milano e viene ogni tanto a trovarmi, io non posso lasciare gli animali da soli. Poi ci sono i miei genitori che mi aiutano per i lavori più pesanti se serve, ma le scelte e il lavoro quotidiano lo faccio da sola. Paura no, non ne ho avuta, è stata una scelta consapevole la mia, sapevo che sarebbe stata dura ma è il quinto anno che sono qui, e va bene>.

Ha trovato quello che cercava?

<Sì. Ho trovato quello che cercavo, un lavoro che mi appagasse. E che mi facesse vivere all'aperto, a contatto con la natura e gli animali>.

Com'è il suo lavoro di pastora?

<Il lavoro si divide in due, quello dell'estate e quello dell'inverno. D'estate tutta l'energia si concentra sui pascoli. Una volta al giorno controllo il recinto dei cavalli e delle vacche che ho cominciato ad allevare da poco. Per il resto della giornata seguo solo le pecore che sono



Sara Simonetti con il suo gregge di cornigliesi al pascolo. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)

libere al pascolo tutto il giorno. Le porto dove possono trovare erba fresca, da un prato all'altro, nel bosco, a seconda. Poi la sera stendo il recinto elettrificato e le lascio con i cani per la notte, mentre io rientro a casa. La mattina al sorgere del sole, o al più tardi comunque entro le 8, sono di nuovo da loro e ricominciamo a girare in cerca dell'erba e dell'acqua fresca da bere. D'estate poi sono impegnata anche nella fienagione, perché il fieno per l'inverno lo faccio da me. Per questo ho affittato i pascoli incolti che c'erano in zona, li ho ripuliti e ora danno erba alle mie pecore che nel frattempo ho moltiplicato, sempre con le mie fattrici. Oggi sono diventate 60>.

Che rapporto si crea con le pecore?

<Praticamente passo il giorno a guardare le mie pecore. Detta così sembra una cosa da niente, ma è un lavoro di attenzione e anche di fatica. Non è un rapporto freddo, distante, perché le pecore ti riconoscono, interagiscono con te, se qualcuna sta male poi o ha un problema io me ne devo accorgere subito. Se invece tutto sta andando bene, posso "distrarmi" spostando le reti, o pulendo un pascolo, trinciando un prato, tagliando dei rovi o delle sterpaglie, questo l'ho fatto parecchio perché qua i pascoli erano stati tutti lasciati andare e non venivano più usati chissà da quanti anni. Ora ne ho affittati e sistemati circa 150 ettari>.

Quanto cammina in un giorno?

<Dipende dall'estate. Se è più secca e calda si cammina di più, perché alle pecore piace l'erba fresca e si va a cercare quella dove c'è, poi si entra nel bosco più spesso, e nel bosco loro camminano molto di più. Comunque la media è di una ventina di chilometri al giorno>.

Poi arriva l'inverno.

<D'inverno il lavoro cambia e si concentra sulla stalla. Si dà da mangiare alle pecore e agli altri animali, si rifanno giornalmente le lettiere, si fa manutenzione e tutti i lavori accessori, si sbriga la burocrazia, che è tantissima>.



Sara Simonetti con una cucciolata di cani pastore. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)

Imprese come la sua hanno riavviato una piccola economia che si era persa. Oggi la pecora cornigliese è anche Presidio Slow Food.

<La pecora cornigliese è una pecora da carne, un tempo se ne utilizzava anche da lana, so che qualcuno sta recuperando anche questa lavorazione. Il mercato adesso per questa carne sta tornando, alcuni ristoranti della zona hanno rimesso la pecora in menù, non solo l'agnello, le macellerie chiedono questa carne. La pastorizia a Corniglio è ritornata>.



Sara Simonetti con la regista Anna Kauber. Superterra 2016 (Foto di Riccardo Soli)



Elisa Marchesin e Giampaolo Fornari (Foto concessa da Elisa Marchesin)

Lana biodiversa: un progetto in Appennino

L'obiettivo non è solo raccontarlo, recuperarlo, magari proprio difenderlo, ma fare tutte queste cose insieme per viverlo, l'Appennino. **Elisa Marchesin e Giampaolo Fornari** sono una coppia di giovani che ha deciso di impegnare le proprie energie in un'azienda agricola complessa, l'azienda agricola biologica Pezza Rossa di Neviano degli Arduini nel Parmense, dove si alleva una pecora fino a poco tempo fa quasi dimenticata, la pecora cornigliese.

Un'impresa difficile perché la cornigliese oggi è una razza solo da carne e non da latte, ma ora, grazie all'inventiva e all'impegno di Elisa, di nuovo anche da lana.

<Quando sono arrivata, nell'azienda della famiglia di mio marito sei anni fa si allevavano solo vacche da latte, solo in un secondo momento sono arrivate le pecore e ho scelto la "nostra pecora": la cornigliese>. Laureata in economia e commercio, Elisa lavorava in città come revisore dei conti, poi, la decisione di cambiare vita e mettere su famiglia, in montagna.

Il progetto di Elisa legato all'allevamento di cornigliese, oggi Presidio Slow Food, si chiama "Lana biodiversa" e oltre a recuperare come risorsa una materia prima considerata di scarto, che normalmente viene trattata come rifiuto speciale e quindi smaltita e distrutta, sposa anche la sostenibilità ambientale e, se vogliamo, anche quella sociale, perché per mantenere vivo l'Appennino occorre che le giovani famiglie trovino qui occasione di lavoro e sostentamento. <Le nostre pecore vengono allevate in regime biologico, difendiamo la biodiversità perché la pecora cornigliese è originaria dell'Appennino parmense e sta ancora rischiando l'estinzione - spiega Elisa -, inoltre la nostra lana è lavorata in maniera completamente naturale, senza l'utilizzo di prodotti chimici>.

In azienda la lana si tosa, si lava, si fila, si tinge. <I colori naturali sono ottenuti mescolando lane di tonalità diverse. Ad esempio per ottenere i grigi dei plaid, delle coperte e dei tappeti, alla lana della pecora cornigliese vengono unite lane nere di altre pecore appenniniche scu-



La lana biodiversa (Foto concessa da Elisa Marchesin)

re come ad esempio la massese - spiega sempre Elisa -. Mentre i filati colorati sono ottenuti unicamente utilizzando estratti da piante tintorie come robbia, guado, reseda, legno campeggio>.

<Oggi lavoro e vendo la lana delle cento pecore che alleviamo noi con metodo biologico - spiega Elisa -. Ogni pecora dà 4/5 chilogrammi di lana, da cui ne deriva un chilo di filato lavorato. Per la filatura si usa la lana della schiena e dei fianchi, mentre la lana tosata in altre parti del corpo può essere utilizzata per altri scopi, ad esempio in agricoltura per pacciamature, o la trasformazione in pellet per le concimazioni. Per ora riusciamo a utilizzarla tutta, mentre la lana dei montoni e degli agnelli viene scartata. Considerate due tosature all'anno, oggi riusciamo a produrre 200 chilogrammi di lana filata. Sto parlando ovviamente di piccoli numeri, siamo lontani dalle logiche del mercato corrente, però così facendo salvaguardiamo e diamo valore alle nostre risorse locali, alla cultura del nostro Appennino. E alla fine un mercato, anche piccolo c'è, o almeno si sta ricostituendo >.

Sul mercato la “lana biodiversa” dell'azienda Pezza Rossa arriva sotto forma di matasse per la lavorazione ai ferri o all'uncinetto, calze fatte a mano, plaid, panni e tappeti realizzati al telaio con anche riproduzione di disegni tipici dell'Appennino emiliano, cuscini e trapunte imbottite di varie dimensioni e grammature, realizzati su misura. Ma ci sono anche prodotti di sartoria come gilet, poncho, maglioni o giacche, mantelle, cappotti, tabarri, e infine gli accessori: borse, portafogli, babbucce, cuffie, tutti prodotti con la collaborazione di artigiani locali.



Ottavio Atzori e Claudia Caboi con i loro formaggi, 2019 (Foto di Laura Giorgi)

Il viaggio di Ottavio e Claudia dalla Sardegna alle nostre colline

Dalla Sardegna, provincia di Nuoro, **Ottavio Atzori e Claudia Caboi** sono partiti nel 1990, appena sposati, giovanissimi ventenni. Avevano con loro il primo figlio nato da pochi mesi e in Emilia-Romagna, sulle colline imolesi, raggiungevano famigliari che qua vivevano già. Per vent'anni Ottavio ha lavorato nell'edilizia, coi propri fratelli, poi si è presentata un'occasione che comprendeva in sé la possibilità di cambiare vita e allo stesso tempo tornare un po' più vicini, almeno nel pensiero, alla propria terra di origine, ai ricordi dell'infanzia, dell'adolescenza, della parte più antica della famiglia, quella rimasta in Sardegna. L'occasione era rilevare il gregge, e il laboratorio di formaggi, di un altro sardo che in Valsellustra aveva lavorato altrettanti anni facendo il mestiere del pastore, ma aveva deciso di mettersi a riposo.

Nel 2011 Ottavio e Claudia sono partiti, ancora una volta insieme, per un nuovo viaggio. <Comprammo le pecore, un gregge di pecore sarde, e le attrezzature per fare il formaggio e lavorare, ma non la terra e la casa - spiegano -. Siamo rimasti in collina, in Valsellustra, fino al 2016, poi abbiamo cambiato ancora. Abbiamo venduto il gregge che era di diverse centinaia di pecore, ne abbiamo creato uno nuovo più piccolo di una razza diversa e più produttiva e abbiamo comprato quella che adesso è la nostra casa e il nostro luogo di lavoro>. Nell'azienda agricola Caboi di Fontanelice, in una casa antica sugli argini del fiume Santerno, nell'ovile trovano riparo sessanta pecore Lacaune e 13 capre, il pascolo è quello intorno a casa, qualche ettaro, poi Ottavio ha affittato tre ettari in collina necessari per ricavare il fieno per l'inverno. <In Sardegna mio zio aveva un terreno in collina non lontano dal mare; noi ragazzini andavamo a raccogliere le erbe e le mele selvatiche per le pecore, lo aiutavamo così. Di allora ricordo i profumi, tantissimi, di erbe selvatiche, della ricotta appena fatta, del pistoccu, il pane che i pastori si portavano all'ovile>.

Ottavio oggi si occupa delle pecore e delle capre e della mungitura, Claudia produce i formaggi nel piccolo laboratorio aziendale. Mediamente ogni anno mungono 30mila litri



Ottavio Atzori nell'ovile della sua azienda agricola a Fontanelice, 2019 (Foto di Laura Giorgi)

di latte di pecora e 10/12mila di latte di capra, ne ricavano 60 quintali all'anno di formaggio e ricotta, che è il loro cavallo di battaglia, poi insieme, o con l'aiuto del figlio Marcello, vendono quanto prodotto direttamente in azienda o nei mercati contadini e nelle sagre del territorio, una parte è riservata ad alcuni ristoratori locali.

<Quando abbiamo cominciato avevamo più che altro dei ricordi di questo mestiere, di fatto abbiamo dovuto imparare da zero cosa volesse dire allevare le pecore e ci hanno insegnato i pastori sardi trasferitisi qua prima di noi, in particolare Giovanni Columbo che oggi ha 85 anni e ha guidato un gregge anche di 1.500 pecore a San Martino in Pedriolo. Lui capisce qualsiasi cosa stia succedendo a una pecora con uno sguardo, questo sa fare un vero pastore - raccontano Claudia e Ottavio -. Veniva a fare il formaggio da noi quando abbiamo rilevato il gregge in Valsellustra e un po' alla volta ci ha insegnato come preparare il caglio, come fare il formaggio a latte crudo, anche i sistemi artigianali sardi di un tempo, ma che oggi non si possono nemmeno usare, come ad esempio asciugare i formaggi con la cenere o conservarli coprendoli con un impasto di argilla e olio di lentisco. Oggi ci sono le celle frigorifere...>.

La vita dell'allevatore ruota comunque, ovviamente, intorno ai ritmi degli animali. La sveglia suona alle 4, specie in estate, si fa la prima mungitura e ci si prepara per la produzione del formaggio. <Dall'autunno fino a febbraio, a volte marzo, lavoriamo il latte a crudo - spiega Claudia -, poi con l'arrivo della primavera e di temperature più elevate pastorizziamo il latte>. Alle 11 il lavoro sarebbe tutto sommato finito, fino alla mungitura della sera, ma c'è la manutenzione dell'ovile, del pascolo intorno, la fienagione in stagione, la vendita diretta e ai mercati e un sogno nel cassetto a cui Ottavio e Claudia stanno lavorando: diventare fattoria didattica. <Al mio paese si nasceva in mezzo ai pastori, poi si cresceva e si diventava muratori, ma anche quando facevo il muratore abitavamo in campagna e gli animali non ci sono mai mancati - conclude Ottavio -. Adesso sono diventati loro il mio lavoro, e quando ti metti alla pari con gli animali ti senti bene>.



BIBLIOGRAFIA

Volumi e saggi

AA.VV. “Pastorizia e transumanza. Percorsi di pecore e di uomini: la pastorizia in Emilia-Romagna dal Medioevo all'età contemporanea”, a cura di Franco Cazzola, collana Quaderni di discipline storiche 5, ed. Clueb Bologna, 1993

Piero Camporesi, “La terra e la luna. Alimentazione folclore società”, ed. Garzanti 1995

Piero Camporesi, “La formazione e la trasmissione del sapere nelle società pastorali e contadine”, 1985

Piero Camporesi, “I mestieri degli erranti” in “Cultura popolare dell'Emilia-Romagna. Mestieri della terra e delle acque” Edizione promossa dalle Casse di Risparmio dell'Emilia- Romagna, 1979

Enrico Dall'Osso, “mestieri del territorio montano” in “Cultura popolare dell'Emilia-Romagna. Mestieri della terra e delle acque” Edizione promossa dalle Casse di Risparmio dell'Emilia-Romagna, 1979

Vito Fumagalli, “Uomini e paesaggi medievali”, ed. Clueb 1898

Massimo Montanari, “Il cibo come cultura”, ed. Laterza 2005

Massimo Montanari, “Il formaggio con le pere”, ed. Laterza 2008

Pellegrino Artusi, “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”

Olindo Guerrini, “Arte di riutilizzare gli avanzi della mensa”, Muzzio Editore, riedito nel 1993

AA.VV. “Il bosco e lo schioppo. Vicende di una terra di confine tra Romagna e Toscana” a cura di Gian Luca Corradi e Natale Graziani, ed. Le lettere (FI) 1997

Marzia Verona “Storie di pascolo vagante”, ed. Laterza 2016

Loretta Borri, “Figlia di transumanti” ed Adelmo Iaccheri in Pavullo 2014

Andrea Malossini, assessorato Agricoltura, “Gli animali domestici nella tradizione dell'Emilia-Romagna” ed. Regione Emilia-Romagna 1997

Mariel Jean Brunhes Delammarre, “Vita agricola e pastorale. Tecniche e attrezzi tradizionali nel mondo”, Ed Priuli e Velrucca 2001

Graziano Pozzetto, “Cucina di Romagna”, ed. Franco Muzzio 2004

Graziano Pozzetto, “Enciclopedia enogastronomica della Romagna. Volume II”, ed. Il Ponte Vecchio 2018

Atti di mostre e convegni

Florio Franceschi, “La transumanza stagionale dall'Alta Val di Lima al Ferrarese” in “Migranti dell'Appennino”, atti delle giornate di studio (Capugnano, 7 settembre 2002), a cura di Paola Foschi e Renzo Zagnoni, Porretta Terme - Pistoia, 2004

Renzo Zagnoni “Alle origini del fenomeno della migrazione. La transumanza dall'Appennino nel Medioevo”, atti della Giornata di studio “Migranti dell'Appennino” (Capugnano, 7 settembre 2002)
a cura di Paola Foschi e Renzo Zagnoni, Porretta Terme - Pistoia, 2004

Mostra documentaria “Segni sulle terre. Confini di pianura tra Modena e Bologna”, 21 febbraio - 18 dicembre 2015 ex Chiesa di sant'Apollinare in San Giovanni in Persiceto, testi a cura dell'Archivio di Stato di Modena

Riviste e periodici di cultura locale

Fausto Renzi “La transumanza in archivio. Pastori e armenti dal Monte Cimone alla Romagna”, ne “La Pié. Rivista bimestrale d'illustrazione romagnola” settembre - ottobre 2015

Fausto Renzi “Uomini e pecore. Da Serramazzone e da Fanano alla pianura romagnola e al Delta del po” ne “Fanano fra storia e poesia”, pubblicata da Associazione “Valle de Leo Ottonello Ottonelli”, n° 24, luglio 2014

Graziana Bianchi, “La transumanza” in “Fanano fra storia e poesia”, pubblicata da Associazione “Valle de Leo Ottonello Ottonelli”, n° 24, luglio 2014

Fulvio Zaffagnini “La transumanza. Millenaria pastorizia migrante” in “Natura e Montagna” n°61, 2016

Anna Maria Speroni “No, non siamo tante piccole Heidi” su “7- Corriere della Sera”, 10/8/2017

AA.VV. “Pianeta Biodiversità”, edizioni Regione Emilia-Romagna, raccolta di articoli pubblicati sulla rivista dell'ente “Agricoltura”, Centro stampa ottobre 2013

Siti

“L'emigrazione della Sardegna”, 27/1//2006 pubblicato da Asei, archivio storico dell'emigrazione italiana link: <https://www.asei.eu/it/2006/11/lemigrazione-della-sardegna/>
#

“Storia di terre e di rezdore – La pastorizia”, interviste nel Modenese 2006 http://rezdore.provincia.modena.it/index4.asp?key=1&cod_attivita_economica=18

“Fondazione Slow Food”

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/>

Fonti statistiche

Anagrafe nazionale zootecnica di Teramo

Servizio Agricoltura Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna

Servizio Sanità Regione Emilia-Romagna

Social e cronache locali

Facebook Transumanza-Pastori erranti oltre 7000 membri <https://www.facebook.com/groups/1512224425760539/>

La transumanza 790 membri <https://www.facebook.com/groups/90990062804/>
Facebook “Adotta una pecora” https://www.facebook.com/adoptasheep/?hc_ref=ARSKvoS8QPAaLXGzxZIADBZD7qA8tVH7jxK1-4tq26FhITf2o9jzxGHiHHZ-DJ-KVsE&fref=nf

“Dai banchi ai monti, al Bocchialini la transumanza diventa didattica”, La Repubblica Parma, 20/10/2017 http://parma.repubblica.it/cronaca/2017/10/20/news/dai_banchi_ai_monti_al_bocchialini_la_transumanza_diventa_didattica-178841086/

“I pastori anticipano la transumanza”, Gazzetta di Modena 2010
<https://gazzettadimodena.gelocal.it/modena/cronaca/2010/11/07/news/i-pastori-anticipano-la-transumanza-1.357851>




Slow Food®
Emilia-Romagna



Regione Emilia-Romagna

