

MARCELLI, IL PASTORE CONTEMPORANEO "I PARCHI A CHI LI VIVE E A CHI CI LAVORA"

7 Maggio 2016

ANVERSA DEGLI ABRUZZI – Le montagne a chi le coltiva, a chi porta gli animali al pascolo, a chi ne fa uso civico, la gestione dei Parchi a chi la vive e a chi ci lavora per davvero, e non a burocrati metropolitani o a politici spesso a fine carriera in cerca di un *buen retiro*. Fare le cose per bene in un dialogo intimo e materiale con il territorio, come una unica via per contrastare la crisi.

Punti di vista di Nunzio Marcelli, 63 anni, pastore nel terzo millennio, che a partire dalla fine degli anni 70, con una laurea in economia in tasca, e' riuscito a mettere in piedi un agriturismo biologico modello alle porte di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), per molti un angolo sperduto dell'Abruzzo montano. Azienda che da' lavoro in piena crisi economica a 10 persone più 5 stagionali, alleva 1200 pecore, 250 capre, 12 asini, 40 maiali pascolati in 972 ettari nelle incontaminate montagne della valle del Sagittario, tra Anversa e Scanno. Produce 35 mila litri di latte e 70 quintali di formaggi esportati in mezzo mondo e pluripremiati. Organico all'azienda zootecnica è l'agriturismo, uno dei primi in Abruzzo, quando in Regione non sapevano neanche cosa fosse, il ristorante e la fattoria didattica che insegna cose preziose e serie in forma di gioco a migliaia di studenti l'anno.

Inventando anche geniali iniziative come Adotta una pecora, che consente di prendere in affidamento a distanza un capo ricevendone in cambio la produzione, potendo scegliere anche l'opzione per vegetariani e ricevendo così non la carne, ma pizze di pecorino, ricotta, indumenti di lana, e prodotti tipici come legumi, zafferano e aglio rosso. In paese collegato al bioagriturismo è nato un progetto di ricettività diffusa in 15 abitazioni messe a disposizione dai privati a cui va l'80 per cento degli incassi.

Nunzio Marcelli, si può vivere ancora di agricoltura e pastorizia?

No, non ritengo sia più possibile, allo stato puro, facendo solo l'agricoltore e il pastore. È fondamentale che gli enti preposti alla tutela del territorio riconoscano, come avviene altrove in Europa, il ruolo fondamentale di custode che svolgono le attività tradizionali di agricoltura e pastorizia, garantendo la biodiversità ed impedendo lo spopolamento. Solo in questo modo si può dare una vera possibilità di vita a luoghi che non devono essere ridotti a vuoti reperti archeologici o a finti paesaggi da set cinematografico, cari ad una certa stampa e a una certa idea di turismo. Per sopravvivere è necessario ampliare l'offerta creando aziende integrate che vanno dalla stalla all'ostello, innovare, come nel nostro caso con Adotta una pecora e iniziative di marketing rurale, bisogna sostenere reti e filiere con relazioni molto strette con il territorio. Puntare sulla qualità è una via obbligata". Anche nel settore del turismo e del bioagriturismo bisogna saper cogliere che oggi i turisti non cercano solo la natura, ma esperienze, relazioni umane appaganti e autentiche.

Come hai deciso di dedicarti all'allevamento delle pecore?

È stata la sfida di un ragazzo che studiava all'università che a metà anni '70 ha vissuto la crisi petrolifera, che mi ha fatto considerare come un buon investimento per il futuro tornare in paese per far qualcosa per questa terra. Questo ritorno è avvenuto in un contesto diverso rispetto all'attuale, c'era una generazione che aveva conosciuto la guerra e la miseria, per cui il sacrificio rappresentava una variabile non dipendente.

Che vantaggi offre l'essere dentro il territorio di un Parco?

I Parchi hanno avuto l'importante funzione di tutelare determinate caratteristiche naturalistiche che sono arrivate fino a noi integre proprio grazie alla civiltà agrosilvopastorale. Ora però hanno perso il contatto con questa realtà, e sembrano più interessati a una resa di posizione che non alla conservazione di territori e cultura materiale. L'essenza dei nostri Parchi è questa commistione millenaria di natura, anche selvaggia come lupi ed orsi, e attività umane come zootecnia, pastorizia ed agricoltura. Questi due ambiti si compenetrano e non vivono l'uno senza l'altro: ma i decisori sono spesso dirigenti e impiegati che non hanno esperienza di vita radicata nel territorio. In Francia non funziona così. Le aree protette sono gestite da allevatori, che controllano in prima persona il territorio con grandissimo risparmio di soldi. Sono loro i protagonisti dell'offerta turistica e dell'economia locale. Non solo: le associazioni di allevatori, con il supporto degli enti pubblici, hanno

creato una rete di vendita diretta consolidata che permette alle aziende di vendere al giusto prezzo i loro prodotti. Aziende al passo con i tempi, dove lavorano anche giovani plurilaureati, che danno una giusta redditività e restituiscono al territorio in termini di conservazione, qualità, immagine, turismo.

La Regione, e la burocrazia regionale offre a voi allevatori le risposte attese?

C'è un detto contadino, "con un no ti spicci con un sì ti impicci", che viene molto spesso applicato dalla burocrazia. Purtroppo nel tempo nelle strutture pubbliche non si è premiata la competenza né ci si è preoccupati di interagire veramente con chi opera sul territorio. Sono stati messi sullo stesso piano settori molto diversi, con problematiche non paragonabili. I vari settori della pubblica amministrazione non parlano tra loro, manca una direzione e una politica chiara che indirizzi pianificazione, fondi, investimenti. Nel passaggio dall'economia rurale ai nostri giorni non c'è stata la capacità di risposta necessaria per metterci al passo con gli altri paesi europei: frammentazione fondiaria, investimenti non indirizzati, sussidi senza un obiettivo chiaro. La parte più preziosa ma anche più fragile, l'agricoltura e l'allevamento di montagna, ne paga le conseguenze rischiando di scomparire.

La valle Peligna ma in generale tutto l'Abruzzo interno vive una pesante crisi economica e occupazionale. Quali le cause?

Chi è vissuto cercando di non mollare le attività tradizionali, l'uso compatibile delle risorse, ha vissuto in questi territori l'emarginazione. Sono state create attività industriali tenute in vita dai soldi pubblici, e ora in buona parte in crisi o già chiuse da tempo. Conosco operai che sono stati in cassa integrazione per trent'anni. A chi chiedeva sostegno per investimenti in azienda si rispondeva che poteva fare il postino, o il ferroviere, il bidello, l'impiegato alla Provincia. E' stata proprio questa mentalità assistenziale e clientelare ad aver creato sottosviluppo.

Qual è il segreto di un buon formaggio?

Un buon formaggio è fatto con passione senza ricorrere a sofisticazioni e con latte crudo da animali condotti al pascolo. Questo lo rende anche molto più digeribile rispetto ad un prodotto industriale, dove la ricchezza naturale viene azzerata dalle alte temperature di lavorazione per la pastorizzazione, e i processi naturali vengono sostituiti con l'aggiunta di fermenti. Oggi la scienza medica ha riscoperto l'importanza dell'allattamento: ecco, pastorizzare è come bollire il latte materno. Gli interessi dell'industria e del mercato poi spingono perché il consumatore abbia meno informazioni, e tutto il latte sembri uguale; ma non è così. Questa diversa qualità che viene dalla ricchezza dei nostri pascoli non può competere sul prezzo di un latte prodotto in Cina o in Estonia a 18 centesimi al litro.