

PASTORI NEL VILLAGGIO GLOBALE, TOSATORI MAORI INCANTANO L'ABRUZZO

30 Aprile 2016

ANVERSA DEGLI ABRUZZI – “Mi piace fare il pastore, perché è il lavoro della mia gente, e mi ha permesso di viaggiare per il mondo”.

Anche i pastori dell'Abruzzo viaggiavano a piedi lungo i tratturi con le loro greggi, meta fissa e obbligata i pascoli del Tavoliere delle Puglie.

Oggi il loro collega Teff, di etnia Maori, si sposta in aereo ogni anno dalla Nuova Zelanda quando qui è primavera e nella sua terra è inverno, assieme a giovani del suo villaggio, viaggiando in mezza Europa e in tutta Italia per tosare milioni e milioni di pecore, in centinaia di aziende zootecniche e stalle. Per tornarsene a casa quando qui è autunno, e lì è tornata la primavera, per occuparsi delle sue greggi.

Abruzzoweb li ha incontrati ad Anversa degli Abruzzi (L'Aquila), prima tappa del tour abruzzese, intenti a tosare oltre mille pecore nelle stalle del bioagriturismo La porta dei Parchi.

Vederli all'opera è uno spettacolo, che pareggia forse l'Haka, la danza maori resa celebre dagli All Blacks, la nazionale di rugby neozelandese: la squadra, capitanata da Teff, composta in tutto da quattro persone, riesce infatti a tosare una pecora in meno di due minuti, senza legarla, ma immobilizzandola con una mossa degna di una cintura nera di karate. Utilizzando un rasoio affilatissimo, senza ferirle e ferirsi, ricavandone un soffice vello di lana integro, e dunque di ottima qualità. Per ogni capo tosato chiedono 2 euro e 50 centesimi. Non è un caso che sono richiestissimi dalle aziende zootecniche.

Nessuno in Italia può forse uguagliare la loro velocità e la qualità del servizio reso, se si fa forse eccezione di pochissime altre squadre di tosatori, come quelle di Monte Sant'Angelo in Puglia e Potenza in Basilicata.

“Questo lavoro – spiega Teff – non si fa solo con le braccia e la schiena, la cosa fondamentale è la testa. Tutto dipende dalla concentrazione, se vuoi fare un buon lavoro, se non vuoi ferire l'animale, e fare male a te stesso”.

Ogni tosatura prevede del resto 56 passaggi di rasoio, che i tosatori Maori effettuano con una velocità incredibile, meno di 2 secondi a passaggio. Lavorando dall'alba alla sera, anche per 12 ore.

Eppure il loro lavoro appare lento e naturale. Sono taciturni, ma non perdono mai il sorriso, non danno mai segni di fretta e nervosismo.

La lana viene stipata e compressa in grandi sacchi. Una volta la lana era l'oro bianco d'Abruzzo. Appena quarant'anni fa valeva 3 mila lire al chilo. Oggi vale pochissimo, appena 30 centesimi di euro al chilo, svalutata dall'avvento delle fibre sintetiche.

La Porta dei Parchi la baratta allo stato grezzo con lavorati di lana e filato, che poi vengono venduti nello shop del bioagriturismo, famoso per i formaggi pluri-premiati ed esportati in mezzo mondo, per la sua fattoria didattica e i laboratori per bambini, e anche per geniali iniziative come Adotta una pecora, che consente di prendere in affidamento anche a distanza un capo, potendo decidere anche di non farlo uccidere, ricevendo in cambio non la carne, ma pizze di pecorino, ricotta, indumenti di lana, e prodotti tipici come legumi, zafferano e aglio rosso.

Tutti espedienti che hanno consentito alla Porta dei Parchi di resistere senza patemi d'animo alla crisi della zootecnia.

E a tal proposito Teff rivela che la crisi c'è anche in Nuova Zelanda, una terra che eppure annovera 4 milioni di abitanti e 40 milioni di pecore.

“La vita del pastore è dura anche noi, solo i grandi proprietari di greggi stanno bene. Ma questo lavoro non lo cambio per nulla al mondo. Mi piace, come a un bambino piace un gelato. E poi noi maori siamo stati da sempre pastori, e vogliamo mantenere viva la tradizione dei nostri padri e dei nostri nonni”.

Dell'Abruzzo, rivela infine, apprezza molto gli arrostiticini, visto che "in Nuova Zelanda abbiamo qualcosa di simile, ma non sono particolari come i vostri".