

Abruzzo. I pastori di Cepagatti, la transumanza protagonista di Geo Coldiretti e l'azienda Lazzarini ospiti di Sveva Sagramola su Rai3

I pastori di Cepagatti, la transumanza protagonista di Geo

Coldiretti e l'azienda Lazzarini ospiti di Sveva Sagramola su Rai3

Il pecorino abruzzese, le polpette cacio e uovo, la pasta alla chitarra e la tipica 'callara' che veniva usata dai pastori per cucinare la carne di pecora saranno i protagonisti della puntata di domani 16 gennaio di Geo & Geo, la nota trasmissione condotta da Sveva Sagramola in onda alle 17.30 su Rai3. Nel corso della puntata, dedicata all'Abruzzo e realizzata con la collaborazione di Coldiretti, la nota conduttrice parlerà delle terre della transumanza soffermandosi sul Comune di Cepagatti, il cui antico tratturo veniva usato per trasferire interi greggi verso il tavoliere delle Puglie, da cui poi risalivano trascorso l'inverno. In studio, la produttrice Carla Lazzarini e le figlie Federica e Francesca racconteranno in diretta "la storia" di una antica tradizione attraverso il prodotto caseario più amato e conosciuto: il pecorino. Pecorino fresco, stagionato, sottocrusca, sottograno, ma anche altri formaggi che non è usuale produrre con il latte di pecora come caciocavallo, fiordilatte e ogni genere di prodotto caseario abruzzese in una puntata per promuovere una regione ricca di tradizioni, agricoltura e cultura enogastronomica. La Signora Carla parlerà della tradizione casearia, mentre Federica proporrà ai fornelli il menu del pastore con antipasti di creme di pecorino, chitarra alla pecorara e pallotte cacio e uovo. Francesca vestirà invece il costume tipico e realizzerà ai ferri una calza con lana vergine dei greggi di montagna.

<<Una importante opportunità per valorizzare le nostre produzioni e la storia della nostra pastorizia>> dice Simone Ciampoli, direttore di Coldiretti Pescara <<la promozione del made in Italy è al centro del progetto di Coldiretti per la creazione della filiera agricola italiana e si arricchisce di ogni occasione capace di comunicare come l'agricoltura sia attenta ai valori di un territorio e della sua storia>>. Nel corso della puntata si è parlato anche della storia della pastorizia abruzzese con particolare riferimento alla transumanza e ai tratturi, larghi sentieri erbosi, pietrosi o in terra battuta, sempre a fondo naturale, originatisi dal passaggio e dal calpestio degli armenti. <<Questi percorsi erano utilizzati dai pastori per trasferire con cadenza stagionale le greggi da un pascolo all'altro>> spiega David Falcinelli, responsabile del settore zootecnico di Coldiretti Abruzzo <<In Italia l'intrecciarsi di queste vie armentizie, stimato in 3.100 km, si rileva nei territori delle regioni centro-meridionali. Le vie erbose si trovano diffuse principalmente in [Abruzzo](#), [Molise](#), [Umbria](#), [Basilicata](#), [Campania](#) e [Puglia](#). Le loro piste erano percorse nelle stagioni fredde in direzione [sud](#), verso la [Puglia](#), mentre nei mesi caldi le greggi tornavano ai [pascoli](#) montani dell'[Appennino centrale](#). I pastori restavano sui monti abruzzesi per circa cinque mesi nella bella stagione, da giugno a ottobre, per poi tornare, in 3 settimane e percorrendo almeno 250 km, verso i pascoli delle pianure pugliesi per i restanti sette mesi. Infatti, l'intero apparato stradale si originava nelle zone montane e più interne dell'area abruzzese e si concludeva nel [Tavoliere delle Puglie](#). Lungo i percorsi si incontravano campi coltivati, piccoli [borghi](#) dove si organizzavano le soste, dette stazioni di posta, [chieserurali](#), [icone sacre](#), pietre di confine o indicatrici del tracciato. Oltre a questa transumanza detta orizzontale se ne svolgeva una all'interno della regione che dai pascoli delle poche pianure e della collina litoranea e della collina litoranea si spostava verso quelli montani sia dal versante adriatico che tirrenico, quest'ultima detta transumanza verticale>>.