



*Settembre, andiamo. È tempo di migrare.
Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori
lascian gli stazzi e vanno verso il mare...
...Quasi per un erbal fiume silente,
su le vestigia degli antichi padri.*

Così il poeta D'Annunzio celebrava nel ricordo il rito antico della transumanza, la cosiddetta "mena delle pecore". Era la migrazione autunnale delle greggi dalle montagne abruzzesi al Mare Adriatico. Pastori e armenti la compivano con malinconia. Prima di lasciare gli stazzi bevevano alle fonti sorgive per portare nella bocca e nell'anima il sapore delle varie erbe alpestri, l'alcore e la trasparenza cristallina di quell'acqua.

I mesi che le mandrie trascorrevano sul litorale erano giorni di esilio. Per cui, quando si annunciavano i primi tepori di aprile, uno strano fremito di andare pervadeva animali e guardiani. Ci si preparava allora con gioia al ritorno. Alla transumanza di primavera, verso i pascoli delle erbe nuove e succose. Si tornava a casa lungo il tratturo, questa trincea scavata tra il verde dei campi prima, della macchia poi, e via via, salendo, tra boschi e foreste, fino agli altipiani aperti e sgombri, dove nuvole e cielo incombevano con un mistero fatto di vertigine e spazi infiniti. Era la piena libertà. Le pecore gravide avevano atteso di essere di nuovo nel loro ambiente familiare per partorire. E gli agnelli, una volta assaporata la luce della vita, siergevano incerti, barcollavano come ubriachi, poi si scrollavano di dosso gli amniotici, scuotevano la lanugine rosa e avanzavano più sicuri, annusando l'aria corroborante della montagna ricca di ossigeno e aromi penetranti.

Tanta innocenza e fragilità richiamava la voracità dei lupi. Non era tutto idillio la vita negli alpeggi. I predoni famelici guatavano dal folto del sottobosco o celati dal rigoglio dei fieni acerbi. Nel buio della notte i loro occhi tempestarono l'oscurità nebbiosa con sinistri balenii di crudeltà e bramosia. Se non fosse stato per i cani, avrebbero fatto strage dei piccoli nati e anche delle pecore meno forti.

Durante il giorno, però, l'esistenza tra le capanne di sassi e frasche che formavano le dimore dei pastori si svolgeva serenamente, secondo tempi e modi sanciti da usi millenari. Il vento soffiava con meno violenza, trasportando pollini da un albero all'altro. Profumavano gli anici, i sorbi, i sambuchi e il biancospino. Dai greti dei torrenti le rane raccontavano incredibili storie di principi e principesse trasformati in rospi. Le loro litanie cadenzate imitavano il ritmo del tempo, del suo scorrere inarrestabile, segnando l'alternanza dei battiti su cui si articola il reiterarsi della creazione. Merli, usignoli e cuculi si univano al concerto gracitante e vi apportavano flautate assonanze, gorgheggi ora dolci ora eccitati, se improvvisa si disegnava contro il cielo la sagoma crociata del falco. L'ombra passava, un brivido percorreva le foglie e i corpi lanuti dei greggi. I pastori non temevano i rapaci, eccetto le aquile, ma era molto raro che se ne vedessero.

Quando il pane portato dalla pianura terminava, i lavoranti più giovani accendevano il fuoco per preparare le focacce. Una grande pietra piatta e levigata veniva arroventata alla brace, poi estratta e ripulita dai tizzoni e dalla cenere. Vi si stendeva l'impasto di farina di granturco, ripassandolo quindi al calore più volte, finché la focaccia non era cotta, staccandosi dalla pietra. Il pane rustico era così pronto e serviva ad accompagnare la ricotta, di cui si nutrivano normalmente i pastori, insieme alle verdure selvatiche: rucola, asparagina, funghi. Non si scialava su, alle pasture estive, e l'esistenza era quasi ascetica. Niente vino, per tenersi sempre in vigile allerta, e le figure femminili, mogli, fidanzate o promesse che fossero, agitavano languori e fantasie. Quanto alla religione, sopravviveva negli scapolari portati a pelle, sotto le giubbe grossolane, a volte nei rosari dei pastori più anziani, o nelle croci rudimentali che ignote mani pietose innalzavano ai crocicchi dei tratturi, sui tumuli di sassi in fondo alle radure.

Altrimenti Dio era nel tuono, nell'agitarsi delle chiome degli alberi, nelle faville iridescenti dei fuochi di bivacco. Nei miracoli delle inesauribili fioriture, nei frutti inattesi: lamponi, more selvatiche, fragole. Le pecore ne facevano scorpacciate e tornavano agli stazzi la sera con i musci imbrattati dei residui vermigli delle drupe. Dal "latte del tempo delle fragole", come veniva chiamato quello munto nel periodo tra la primavera e l'inizio dell'estate, si ricavava un formaggio delicato, che i pastori più giovani regalavano alle ragazze del cuore quando, in autunno, ritornavano a valle nella transumanza d'autunno.

Aleteio Dollini