

# L'APPENNINO CHE RESISTE

storie dagli  
Stati generali  
delle comunità  
dell'Appennino

di SONIA CHELLINI

Una dorsale che attraversa tutta l'Italia, che unisce storie di fatica e di ritorno alla terra; incroci tra passato e presente, lotte contro le difficoltà ma anche piccole grandi soddisfazioni. Per inventarsi nuove vite, nuove esistenze, là dove un tempo sembrava non si potesse più cogliere ricchezza, ma dove invece ne resta tanta. È tutta questione di saperla e volerla valorizzare. Questa rete percorre il Paese da Nord a Sud e Slow Food Italia ne è uno dei principali mobilitatori

Se ci soffermiamo un momento a pensare all'Appennino, le immagini che lo fissano nel nostro immaginario potranno forse essere i boschi, i tornanti lungo i costoni rocciosi dei monti, gli acciottolati dei borghi. Eppure c'è un sentire nella gente che lo vive che è di tutt'altra natura e che ha a che fare con un sentimento e non con immagini: la tenacia. Nascere e vivere in un territorio di montagna ha sempre comportato un costo in termini di benessere (nell'accezione borghese del termine) assai alto. Ne è testimonianza il celebre racconto di De Amicis "Dagli Appennini alle Ande", che in apertura scrive: «... Suo padre lo stimava, sapeva che aveva giudizio e coraggio, che era assuefatto alle privazioni e ai sacrifici, e che tutte queste buone qualità avrebbero preso doppia forza nel suo cuore per quel santo scopo di trovar sua madre ...». Come ciascuno di noi ricorda, si narra di un «fanciullo» di tredici anni che parte (da solo e già - di fatto - divenuto adulto per le privazioni e le difficoltà che ha

vissuto) dall'Appennino ligure e si imbarca per l'Argentina alla ricerca della madre, emigrata due anni prima. Ancorché romanzata, è la storia di migliaia di persone che per secoli hanno, in ondate successive, progressivamente abbandonato i propri luoghi, le case, gli affetti per dirigersi verso la pianure, le città o addirittura altri Paesi, persino altri continenti, alla ricerca di una possibilità di riscatto e di un'occasione per sfuggire alla "vita grama", all'indigenza, quando non anche al sopruso del latifondo.

Ma, nonostante questo depauperamento costante, è rimasto ancorato al territorio d'Appennino un reticolo di custodi e guardiani, spesso donne, che ha mantenuto in vita uno stile di economia e di consumo che, unito al mantenimento dei sistemi di relazione, delle tradizioni e dei saperi, ha consentito il rispetto di una corretta "impronta ecologica" nonché la conservazione (e quindi, oggi, la disponibilità) di un immenso giacimento culturale, antropologico e ambientale.

Con il progetto "L'Appennino che verrà" e la convocazione degli Stati generali delle comunità dell'Appennino, Slow Food Italia ha voluto inserire nella propria agenda politica associativa la questione del rilancio sociale, culturale ed economico di questo vasto territorio partendo da due elementi fondamentali che sono i giovani e il lavoro. E questo non secondo una visione banalmente populistica ma perché, per riuscire a guardare al futuro delle aree interne, alla loro rinascita e alla messa a valore delle enormi potenzialità - anche economiche - in esse ancora rinchiuse, è necessario un cambio di paradigma: le opportunità non hanno sedi privilegiate.

Per avvalorare questa tesi, per rendere concretamente riscontrabile quest'affermazione anche nei confronti della Politica (quella con la P maiuscola, la Politica austera che guarda lontano e agisce di conseguenza), riportiamo alcune esperienze dirette che dimostrano quanto sia possibile fare, e quanto certi modelli, per la loro adesione a una scala di valori e di compatibilità ambientale, culturale e anche esistenziale, possano essere replicabili e quindi opportuni e validi per tutto il territorio appenninico, e oltre.



## VALERIA

A b r u z z o

Valeria Gallese, “quasi” dottoressa in veterinaria, ha trent’anni e due bambini. Con il marito Ovidio Damiani (figlio di allevatori e produttori del Presidio del canestrato di Castel del Monte) decide di affrontare vita e lavoro restando in montagna, a Barisciano (L’Aquila), allevando pecore da carne e dedicandosi alla produzione della lana. Valeria aderisce, assieme ad altri allevatori, al progetto “Pecunia” del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della



Laga, volto alla valorizzazione della lana suda (che negli anni ha visto decrescere il proprio valore economico) seguendo con altre donne un corso di tessitura e iniziando così un percorso che la porta oggi a produrre lana e lavorati tinti con pigmenti naturali da lei stessa scelti e preparati con essenze raccolte in montagna. Così racconta la passione per ciò che fa: «La lana, morbida e brillante come la seta, nel suo colore naturale, ha il profumo dei pascoli più alti dell’Appennino centrale, dove la natura incontaminata lascia spazio a dolci paesaggi con valli sapientemente coltivate da secoli e insormontabili monti che ne custodiscono i raccolti e anche i sogni più belli...». Benché colpiti dal terremoto del 2009, Valeria e Ovidio hanno continuato la loro opera di “costruzione di futuro” in Appennino, non abbandonando i loro luoghi di origine. La loro determinazione e il loro entusiasmo possono essere condivisi tramite il blog (<http://lanaquilana.blogspot.it/>) attraverso il quale Valeria apre al mondo le porte dei suoi pascoli e della sua serena resistenza.



## G I G I

U m b r i a

Gigi Bettin arriva dal Salento in Valnerina per un master su sviluppo locale e cooperazione internazionale nel 2004: non è più andato via. Ha realizzato nel 2009 per la Regione Umbria la “Via di Francesco”, un percorso di trekking che prevede due itinerari convergenti su Assisi: quello del Nord, con partenza da La Verna (Toscana) e quello del Sud, con partenza da



Greccio (Lazio). Entrambi i percorsi si snodano lungo la dorsale appenninica tra Umbria, Toscana e Lazio. Sulla Via si incontrano luoghi francescani di grande importanza e suggestione: La Verna, Montecasale e Gubbio a nord; la Valle Santa reatina, Monteluco e Le Carceri a sud.

«L’idea di mettere al centro dell’attenzione nazionale l’Appennino, portata avanti da Slow Food a partire dal Manifesto delle comunità dell’Appennino, è di quelle che ti rimettono addosso il coraggio di cambiare il mondo, per renderlo migliore per chi verrà dopo di noi – dice Gigi –. Da tempo mi sono accorto che lungo la Via di Francesco esistono tanti piccoli segni di cambiamento, ma pensavo si trattasse solo di episodi locali. A Candeggio, vicino a Città di Castello, c’è l’associazione “Che passo”, fondata da una giovane coppia che ha scelto di cambiare vita e di tornare nei campi lungo la valle del Tevere. A Pietralunga c’è Gianluca, il classico esempio di “uomo dell’Appennino”, oggi si direbbe uno che lavora in multitasking: gestisce un negozio di alimentari, un agriturismo, accoglie i cavalli sottratti alla mafia, offre informazioni, ristoro e alloggio ai pellegrini. A Citerna c’è una bella famiglia venuta dalla Campania che alleva bufale nei boschi, e ha attrezzato un’area di sosta per i pellegrini. Grazie al Manifesto mi sono reso conto che tutte queste storie, e tante altre che esistono lungo la Via, fanno parte di una storia più grande che è quella dell’Appennino. Persone che lavorano instancabilmente per portare avanti le proprie attività riescono anche a trovare il tempo per

parlare con i pellegrini per ascoltare le loro storie, ma anche per raccontare le proprie. Non è questa una nuova idea di turismo?».



## P A O L O

E m i l i a - R o m a g n a

Perito agrario, quarantasette anni, figlio di agricoltori, Paolo Marianini per vent’anni lavora come tecnico presso un’azienda produttrice di fertilizzanti organici. Nel 2009 lascia il posto di lavoro sicuro e rileva l’azienda agricola del padre: complessivamente 24 ettari coltivati a cereali e foraggi. L’azienda è completamente biologica e la sua produzione di punta è il pane: particolare, profumato, saporito nella sua semplice tradizione di pane “sciapo”. Il pane di queste terre, figlio della tradizione toscana, è infatti privo di sale e tutto il suo aroma lo esprime attraverso le farine, la

lievitazione, l'acqua e la cottura nel forno a legna. Una combinazione di farine ottenute dal grano coltivato nei campi della tenuta, a 400 metri sul livello del mare. Paolo semina varietà antiche (rieti, abbondanza, senatore Cappelli), utilizza il primo lievito madre "prestato" dai contadini vicini, un'acqua di montagna che sgorga dalle sorgenti di queste terre e che tanto l'hanno fatto pensare nello sviluppo della sua attività a causa delle complesse norme sanitarie (risolte con un acquedotto rurale, costruito assieme ad altri frontisti con fondi del Piano di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna) e infine una cottura in forni a legna che richiedono abilità nel riscaldamento e nel mantenimento della giusta temperatura, affinché il pane cuocia nel giusto tempo e non bruci oppure venga "stento". Questo è il pane di Paolo.

Oggi, dopo notti insonni a cercar di capire come panificare bene e far sì che l'attività fosse proficua, Marianini rifornisce del suo prodotto una decina di negozi di qualità, alcuni ristoranti locali e partecipa a tre mercati contadini dove trova il massimo della soddisfazione attraverso l'incontro diretto con le persone che, settimanalmente, lo vanno a trovare per acquistare i suoi prodotti (anche le farine).



## LUCA

Liguria

Luca Benatello, dopo essersi laureato a Torino, si è trasferito nel 2012 a Veppo di Rocchetta di Vara, piccolo comune dell'alta val di Vara, la terra del biologico. La località Predavalle, dove risiede e ha l'azienda, si trova a qualche chilometro dall'abitato di Veppo in un contesto di grande interesse storico per aver ospitato la pieve romanica di Bocchignola, un tempo luogo di incontro delle popolazioni d'altura delle valli di Rossano nello Zerasco e di Suvero, oggi divise territorialmente fra Toscana e Liguria. Luca ha ricostruito l'ampio fondo di Predavalle, da tempo abbandonato, creando un'azienda modello in una zona in cui si respira il clima dell'alpeggio e si pratica un modello di vita che lui ha sposato con umiltà e senso di responsabilità. Oggi si cominciano a vedere, dopo due anni di fatica, i primi risultati, con l'allevamento all'aperto di numerose varietà di specie avicole, fra le quali ha un ruolo da protagonista il gallo nero della val di Vara, Presidio Slow Food dal 2010. Ma la sua determinazione ha portato Luca a sperimentare recentemente anche la semina del grano bianco delle valli di Suvero, arrivato fino ai giorni nostri grazie ai Malaspina e ai contadini che lavoravano nei loro possedimenti: un cereale che nell'area ha ritrovato la sua migliore espressione e ora anche la sua rinascita, grazie alla sensibilità e al sacrificio di tanti contadini custodi, che ora annoverano tra loro anche il giovane Luca.

Sono solo quattro storie di persone che, come tante altre, hanno scelto di cercare una via oltre la linea del convenzionale, e hanno dimostrato che un'altra strada è possibile: sono orgogliose di ciò che fanno, e restituiscono al proprio territorio la generosità che da quel territorio ricevono. Slow Food Italia, con gli

Stati generali delle comunità dell'Appennino, rivolge alle istituzioni e alla società civile l'appello a riconsiderare il valore che la dorsale italiana rappresenta e le opportunità che può offrire all'intero Paese per lavorare insieme, dalla Liguria alla Calabria, a un nuovo, diffuso ed equilibrato modello di sviluppo.

## IL MANIFESTO

Noi,  
le comunità dell'Appennino,  
**DICHIARIAMO**

il nostro amore e il nostro orgoglio

**DI**

cittadini, agricoltori, artigiani, imprenditori, ricercatori, amministratori, anziani, giovani, bambini, donne e uomini,

**PER**

il territorio in cui abitiamo e di cui viviamo, o al quale, in tanti modi diversi, siamo legati. Un amore e un orgoglio che nutriamo per la nostra terra madre, e cioè:

- per le sue risorse naturali;
- per i suoi boschi;
- per la sua fauna selvatica;
- per i prodotti della sua agricoltura;
- per gli animali allevati nei suoi territori;
- per le sue tante culture e tradizioni tramandate e rinnovate generazione dopo generazione;
- per le tante culture e tradizioni di altri luoghi che la arricchiscono da sempre, continuamente;
- per le sue fragilità, che richiedono la nostra cura e attenzione;
- per le sue bellezze paesaggistiche, risultato del connubio tra la natura e la nostra azione;
- per coloro che con il loro vivere quotidiano la tutelano.

**RICONOSCIAMO**

l'attuale vulnerabilità ambientale, economica, sociale e culturale dell'Appennino

**E DICHIARIAMO**

che inizia oggi una nuova fase di pensiero e di azione sui territori appenninici, che vede la collaborazione di tutte le comunità dell'Appennino, con i seguenti obiettivi:

- proteggere le risorse ambientali e naturali, riconoscendo il loro valore di bene comune non solo per l'Appennino ma per l'intero Paese, anche attraverso il ruolo cruciale delle aree protette che devono diventare laboratori di futuro e modelli per le aree contigue;
- invertire la tendenza allo spopolamento, facilitando la residenzialità, attraverso i servizi ambientali e alla persona, la scuola, la fiscalità, la semplificazione burocratica e il riconoscimento del ruolo delle comunità nella tutela dell'Appennino, per l'interesse di tutto il Paese;
- proteggere e valorizzare le risorse naturali e la biodiversità selvatica e agricola che sono tra loro interrelate e complementari, rendendo non solo gradevole ma anche gratificante il mestiere di chi sceglie di dedicarsi all'ambiente sia in via diretta sia attraverso la produzione agroalimentare e forestale;
- creare e rafforzare le economie del territorio e delle comunità, a iniziare da una nuova e consapevole idea di turismo, sperimentando e diffondendo un modello di sviluppo sostenibile, partecipato e fiero delle interdipendenze che costituiscono la forza del territorio appenninico.

I territori dell'Appennino, con la loro storia, cultura, economia e le loro genti, sono una risorsa strategica per il Paese, e possono diventare un laboratorio di innovazione e sperimentazione di nuovi modelli di sviluppo, un serbatoio di idee e opportunità, un luogo, fisico e ideale, di straordinario valore per il futuro dell'Italia.