



abruzzoweb.it

## **SETTEMBRE ANDIAMO E' TEMPO DI MIGRARE, PASTORI 2.0 CHE SCAPPANO DALL'ABRUZZO**

di **Filippo Tronca**

L'AQUILA - "Settembre andiamo è tempo di migrare". Non per i pastorelli da olografia di dannunziana memoria. Ma per un pastore 2.0, **Andrea Antonaci**, giovane abruzzese di adozione, che dopo aver cercato lavoro nel mestiere che gli riesce meglio, fare i formaggi e menare al pascolo le greggi, l'unica strada che ha potuto percorrere è stata quella di fare i bagagli per trasferirsi in Piemonte, visto che le offerte di lavoro che ha avuto in loco erano irricevibili.

Ora Andrea, non solo un cervello ma anche due braccia in fuga, sta frequentando l'Istituto lattiero caseario di Moretta, in provincia di Cuneo, dove 16 studenti provenienti da diverse parti d'Italia si preparano a diventare futuri tecnologi del latte italiano.

Nel suo cuore la nostalgia delle terre d'Abruzzo. Nelle sue parole l'amarrezza per non essere potuto restare, e anche il disvelamento del lato oscuro del settore zootecnico abruzzese.

"Mia madre è originaria di Barrea - racconta Andrea - nel Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, e da Roma mi ci sono trasferito una decina di anni fa, con una laurea di architettura in tasca, anche quella poco apprezzata dal mercato italiano. Da qualche anno dopo aver vissuto all'estero ho cominciato a lavorare nel settore caseario, per mera curiosità. La mia esperienza più lunga è stata nell'agriturismo la Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi, dove ho acquisito molte competenze, non solo nell'attività zootecnica, ma anche nell'accoglienza turistica e nella promozione del territorio. Ho anche lavorato in un'azienda casearia imparando a fare le mozzarelle all'interno del Parco".

Terminate queste esperienze positive di lavoro, per Andrea è arrivata la scelta di continuare in qualche modo o andare via. Ma visti i trattamenti lavorativi nel settore caseario nel centro Italia, ha preferito investire nella conoscenza e ripartire da lì.

Non è un caso che nel sedicente idillio della pastorizia abruzzese a lavorare sono oramai ovunque, oltre ai titolari delle aziende, operai dell'est Europa, a condizioni che Andrea non esita a definire in non pochi casi "medioevali" e "indegni di un paese civile".

"Ho visto pastori e operai delle piccole aziende zootecniche e casearie - assicura Andrea - rigorosamente stranieri, che vivono in container affianco alle bestie, senza bagni, in condizioni igieniche molto precarie, che lavorano sette giorni su sette, per salari che arrivano al massimo a 700 euro al mese, ad essere fortunati. Persone a cui non viene fatta nessuna formazione professionale, che non riescono ad inserirsi nella comunità in cui vivono perché di tempo libero ne hanno pochissimo, e spesso non parlano italiano. Del resto loro sono qui per mettere da parte più soldi possibili, in otto mesi di lavoro durissimo e senza soste, per poi tornare a casa loro a reinvestire i guadagni. Come del resto facevano gli emigranti abruzzesi".

Insomma nel mercato del lavoro "medioevale" della zootecnia d'Abruzzo, Andrea non era certo competitivo, da qui la saggia decisione di togliere il disturbo. Puntando innanzitutto sulla formazione.

"Ora sto frequentando questo corso - racconta - dove sto imparando cose nuove, sono diventato socio della cooperativa studentesca Latte InForma, e i miei compagni provengono da varie regioni, come Sardegna, Toscana, Campania, Puglia, Veneto, Lombardia, e ovviamente Piemonte. Tra loro ci sono figli d'arte pastorale e ognuno porta tutto il suo bagaglio culturale e specifico della materia, con saperi ed esperienze che producono una alchimia eterogenea e avvincente".

L'Abruzzo però non è scomparso dall'orizzonte di vita di Andrea. È anzi convinto che con le sue nuove e altissime competenze potrà dare un giorno un prezioso contributo a migliorare il livello della zootecnia e del settore caseario.

"In Abruzzo - afferma - ci sono prodotti di rilievo, che hanno un mercato e i giusti riconoscimenti, ma ci sono piccole medie aziende che al contrario hanno celle frigorifere piene di pecorini, caciocavalli e scamorze invendute, causa media bassa qualità, difficoltà di accedere a canali di vendita e lo scoglio più grande, ovvero quello di competere con caseifici che deprezzano la materia con cagliate provenienti da paesi esteri usando metodi industriali a basso costo con il tacito assenso di madre Europa".

"Si fanno ancora grossi errori - prosegue Andrea - dal punto di vista zootecnico, ovvero su come si allevano gli animali, come vengono nutriti e trattati, ed anche nella filiera della lavorazione del latte. Manca la capacità di diversificare il prodotto, di assecondare le domande del mercato e di venire incontro alle richieste del suddetto e di generarne di nuovi con sapori e suggestioni. Molte volte insomma scarseggia la qualità".

Ma del resto, se alla crisi del settore si risponde solo con l'abbassare il costo del lavoro, grazie a manovalanza straniera disposta ad accettare condizioni di vita estreme, nel silenzio di tomba di sindacati di categoria e della politica in generale, delle autorità competenti, parlare di qualità e innovazione diventa davvero pleonastico.

"L'arte casearia in Abruzzo ha una storia secolare - ricorda Andrea - l'Abruzzo era elemento di spicco del tratturo magno e della civiltà della transumanza, nell'immaginario era terra di pastori, aveva milioni di capi di bestiame, ed ancora oggi abbiamo tanti pascoli di eccelsa qualità, con una straordinaria biodiversità vegetale. Quello che si sta perdendo è la trasmissione delle conoscenze e delle tecniche, e questo dipende anche dal fatto che non si dà il giusto valore al lavoro. Una persona sfruttata e trattata a volte come una sorta di servo della gleba, non può appassionarsi, non può imparare un mestiere in cui ci devi mettere amore e cervello, ovvero adeguata e costante formazione professionale".

Chi invece questa passione e questo amore c'è l'ha nel sangue, e nel dna, è costretto a fare altro, o andare altrove, con buona pace del mito dell'Abruzzo terra di pastori, arrosticini e pecorini.

09 Gennaio 2017 - 07:30