



**Scheda per l'inserimento di una pratica tradizionale nel Registro Nazionale del Paesaggio Rurale, delle Pratiche Agricole e Conoscenze Tradizionali**

*ai sensi del D.M. 19 dicembre 2012 n. 17070 del Ministro per le politiche agricole ambientali e forestali, con riguardo alle "pratiche tradizionali" e alle "conoscenze tradizionali" come all'art. 2 e seguenti.*

**INDICE**

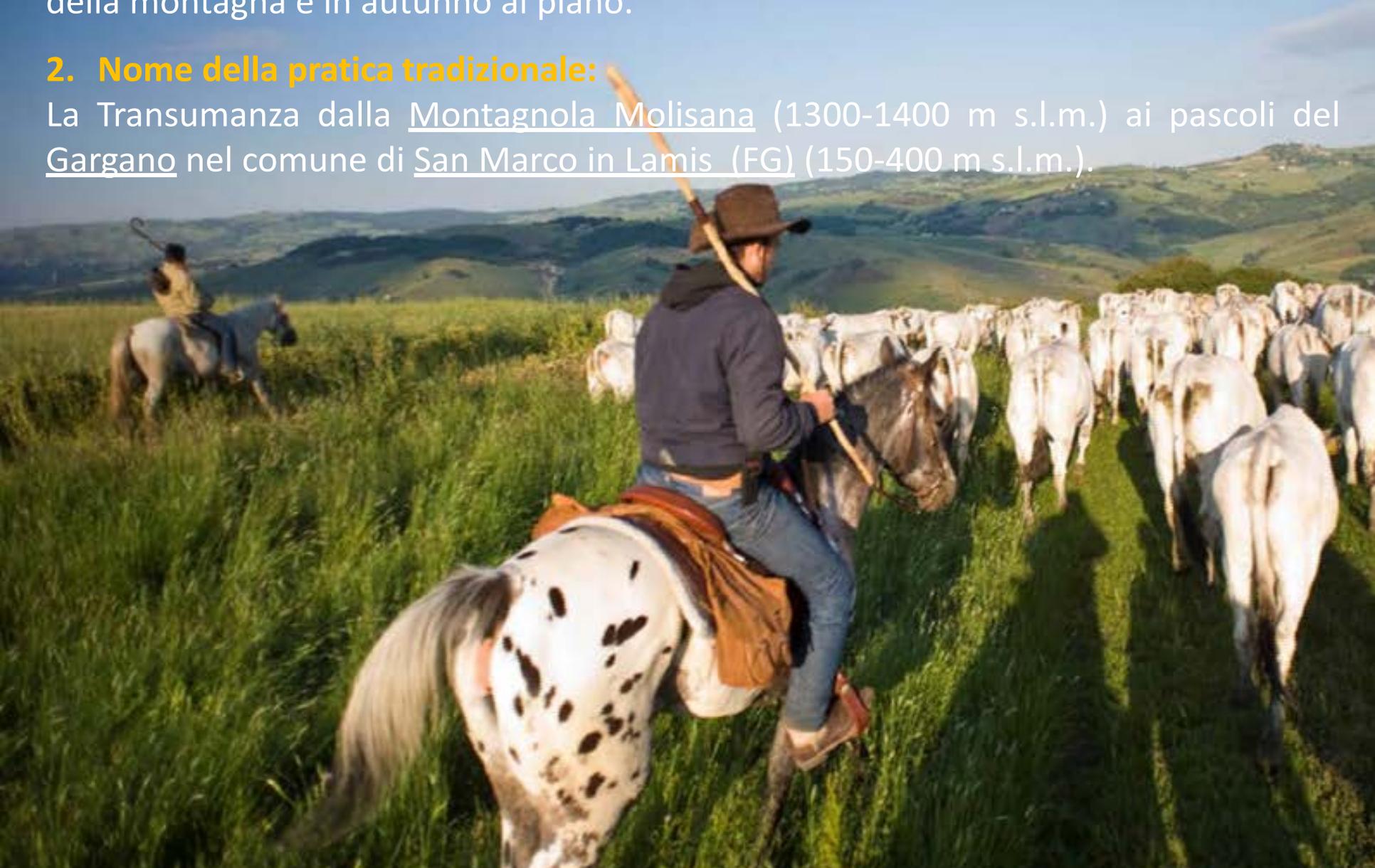
- 1. Tipologia della pratica tradizionale**
- 2. Nome della pratica tradizionale**
- 3. Area geografica di diffusione**
- 4. Descrizione della pratica tradizionale (in cosa consiste, quali tecniche peculiari utilizza, principali fasi di lavoro)**
- 5. Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale**
- 6. Utilizzo di cultivar, varietà o razze locali**
- 7. Principali fattori di minaccia per il mantenimento**
- 8. Associazioni che promuovono/praticano/salvaguardano la pratica tradizionale**
- 9. Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia**

## 1. Tipologia della pratica tradizionale:

Pastorizia, allevamento estensivo. Trasferimento di bestiame in estate ai pascoli della montagna e in autunno al piano.

## 2. Nome della pratica tradizionale:

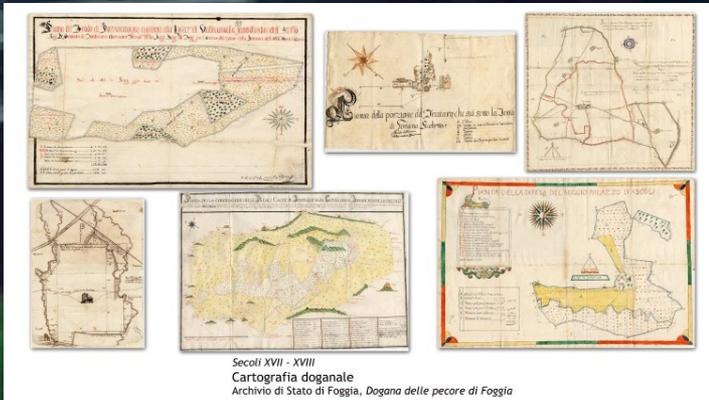
La Transumanza dalla Montagnola Molisana (1300-1400 m s.l.m.) ai pascoli del Gargano nel comune di San Marco in Lamis (FG) (150-400 m s.l.m.).



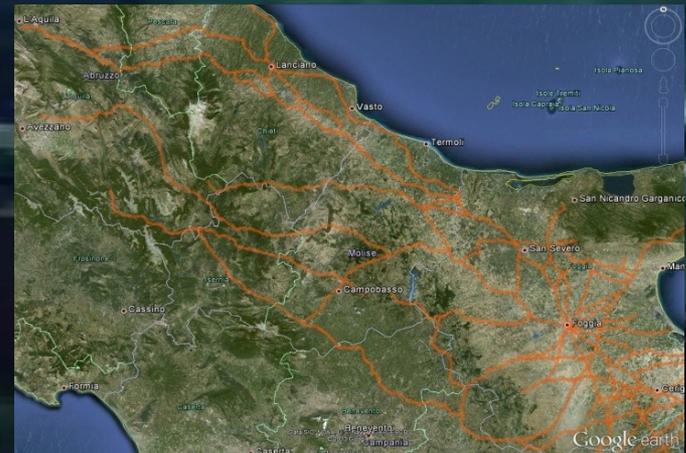
### 3. Area geografica di diffusione

La pratica della transumanza è diffusa sin dai tempi più remoti in tutta Europa e in particolare nel bacino del mediterraneo (Portogallo, Spagna, Francia, Austria, Romania, Grecia e Italia).

Le grandi vie verdi, in Italia i «tratturi», consentivano di condurre le greggi e le mandrie dai pascoli montani dell'Appennino alle pianure pugliesi del Tavoliere.



Secoli XVII - XVIII  
Cartografia doganale  
Archivio di Stato di Foggia, Dogana delle pecore di Foggia



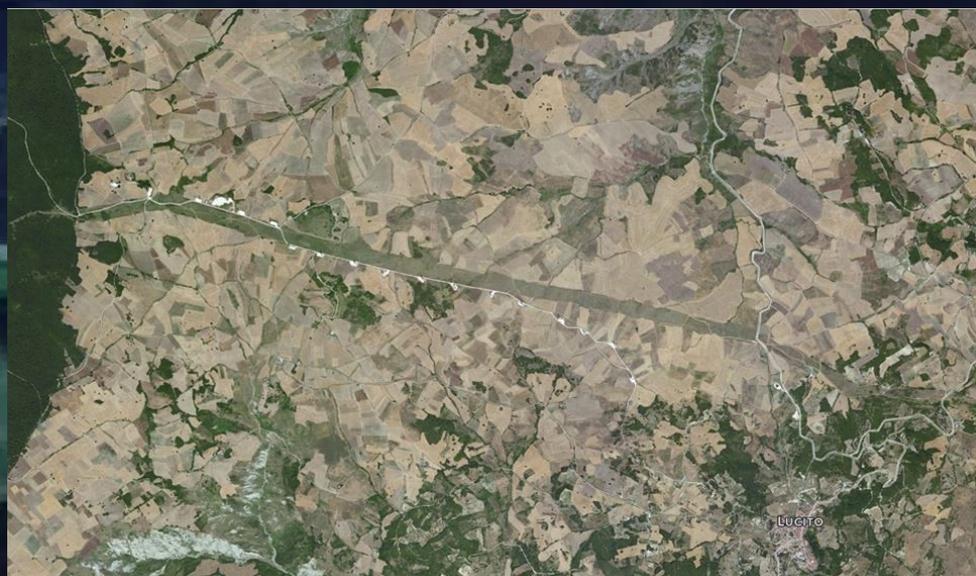
- 5 Regioni interessate (Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata)
- 10 Province (L'Aquila, Teramo, Chieti, Isernia, Campobasso, Benevento, Avellino, Foggia, Matera, Potenza)
- 130 Comuni nodali



I Regi Tratturi, larghi 111,60 metri, sono di proprietà del Demanio.

I principali sono:

- Tratturo Magno L'Aquila-Foggia (244 Km)
- Tratturo Celano-Foggia (207 Km)
- Tratturo Castel di Sangro-Lucera (127 Km)
- Tratturo Pescasseroli-Candela (211 Km) tra cui si innesta una fitta rete di tratturelli e bracci.



## Area geografica di svolgimento della Transumanza dalla Montagnola Molisana ai pascoli del Gargano nel comune di San Marco in Lamis (FG)

In autunno, quando arriva il grande freddo, gli animali dai pascoli della Montagnola Molisana (1300-1400 m s.l.m.) sono spostati ai pascoli del Gargano nel comune di San Marco in Lamis (FG) (150-400 m s.l.m.), dove possono beneficiare di un clima mite durante tutto l'inverno; al contrario, in primavera, con l'avvicinarsi della calura estiva, sono riportati sui pascoli d'altura.



I comuni attraversati sono:

- San Marco in Lamis (FG)
- Apricena (FG)
- San Severo (FG)
- San Paolo Civitate (FG)
- Serracapriola (FG)
- Ururi (CB)
- Santa Croce di Magliano (CB)
- San Giuliano di Puglia (CB)
- Bonefro (CB)
- Colletorto (CB)
- Sant'Elia a Pianisi (CB)
- Ripabottoni (CB)
- Monacilioni (CB)
- Campolieto (CB)
- Matrice (CB)
- Campobasso
- Ripalimosani (CB)
- Castropignano (CB),
- Torella del Sannio (CB)
- Molise (CB)
- Frosolone (IS)

Essi si trovano lungo i seguenti percorsi tratturali:

- Nunziatella-Stignano
- L'Aquila-Foggia
- Sant'Andrea-Biferno
- Celano-Foggia
- Centocelle-Cortile
- Castel di Sangro-Lucera

Le soste principali che avvengono lungo i riposi tratturali sono:

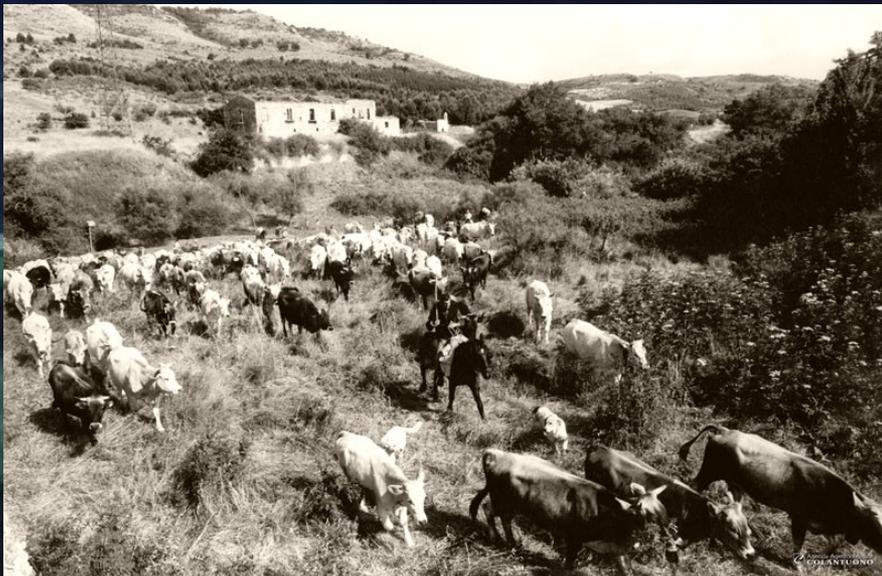
- S. Paolo Civitate, presso la chiesa del Madonna del Ponte sul fiume Fortore
- S. Croce di Magliano, all'interno del paese
- Ripabottoni, località "Femmina Morta"
- Ripalimosani, località Quercigliole
- Torella del Sannio
- Frosolone, località Acquevive

## 4. Descrizione della pratica tradizionale

La pratica della transumanza rappresenta la nostra cultura e caratterizza la nostra identità. Il concetto di Pratica della Transumanza è complesso ed applica la conoscenza e la cultura dell'utilizzo delle risorse naturali in modo sostenibile per realizzare prodotti, alimentari e non, nel rispetto dell'ambiente, della natura, del benessere animale ed umano. Il concetto sottintende tematiche legate a conoscenza, comprensione di culture e metodologie di lavoro diverse, e si estende ad attività di pianificazione, misurazione, monitoraggio e gestione per raggiungere e mantenere inalterati nel tempo chiari obiettivi di identità locali. Si possono individuare 5 dimensioni principali: Ambientale, Geo-Spaziale, Storico-Culturale, Sociale ed Economica.

L'Ambiente, comprendente i cambiamenti climatici, la tutela e la gestione del suolo, assume un ruolo cardine per catalizzare lo sviluppo e l'occupazione dei sistemi produttivi legati alla transumanza.

La dimensione Geo-Spaziale interviene nel superamento delle tradizionali barriere geografiche fisiche, permettendo di superarne le principali criticità. L'identità Storico-Culturale costituisce un ponte ideale tra popoli e generazioni. La dimensione Sociale, comprende Benessere delle persone, Salute, Sicurezza e Qualità della Vita ed interviene nell'area di saperi, conoscenze e competenze specifiche riposizionando l'uomo custode delle aree marginali. La quinta dimensione tocca la sfera della creazione di opportunità, reddito e quindi nuova occupazione.



## La Transumanza dalla Montagnola Molisana ai pascoli del Gargano nel comune di San Marco in Lamis (FG). In che cosa consiste

Questa particolare pratica, nasce a Frosolone (IS), paese dell'Alto Molise simbolo della Transumanza. Nei secoli la pratica agropastorale della Transumanza è stata per Frosolone una delle attività prevalenti, tante erano le famiglie e i possidenti che in autunno riunivano i loro capi in mandrie o greggi più grandi e andavano a svernare in Puglia.

Si tratta della Transumanza di tipo orizzontale, detta anche mediterranea, che consiste nel trasferimento degli animali da un'area geografica ad un'altra (tra due o più regioni), che si differenzia da quella di tipo verticale o alpina, dove il trasferimento avviene in un ambito areale più ristretto (dalla valle alla montagna).



La pratica della Transumanza è sopravvissuta fino agli anni '60, quando, in seguito al forte spopolamento del paese e all'inserimento di nuove razze non adatte a questo tipo di allevamento, ha visto un drastico arresto.

Essa è giunta fino ai giorni nostri grazie all'impegno di tutti quegli allevatori che continuano a praticare l'allevamento estensivo, che permette agli animali di vivere liberi tutto l'anno allo stato brado e di produrre formaggi e carne di qualità eccellente.

Caratteristica delle aziende è proprio quella di non avere stalle e di condurre un allevamento esclusivamente allo stato brado e di lavorare il latte laddove si trova la mandria.



Con questa antica pratica, nel rispetto della tradizioni, ogni anno centinaia di animali vengono trasferiti lungo antichi percorsi, i tratturi, per una distanza di 180 km circa.

La modalità di realizzazione della Transumanza richiede anzitutto organizzazione, pianificazione, gestione di uomini e mezzi, un complesso sistema di rapporti interpersonali e burocratici, affiancato ad azioni diffuse di produzione e commercio locale di cibi tradizionali di grande qualità, in un'ottica di filiera corta e di rapporto di prossimità con il territorio.

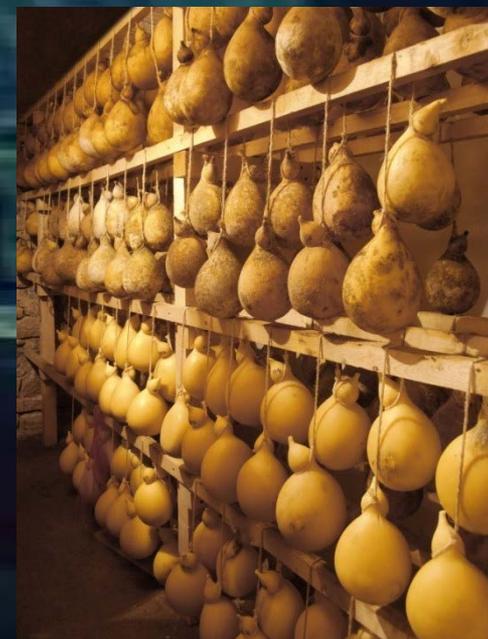


La complessità organizzativa, la ricchezza di significati e le prassi che animano le pratica della Transumanza, permettono di individuare diversi addetti a supporto dello spostamento degli animali, del loro ricovero, della conta giornaliera, della mungitura e preparazione del formaggio.

Tra le principali figure con particolari mansioni nella pratica della Transumanza si segnalano:

- Il “Massaro” capo dei pastori;
- il “Sottomassaro” di supporto al Massaro per le sue incombenze;
- i “Pastori”, in generale gli uomini che badano e conducono il bestiame durante la transumanza;
- i “Mandriani”, uomini a cavallo addetti alla custodia;
- i “Pastoricchi”, giovani con mansioni di guardiania del bestiame;
- il “Tosatore”, l’addetto alla tosatura delle pecore;
- il “Casaro”, addetto alla lavorazione del formaggio.

Non sono infine da dimenticare le comunità locali, anziani, donne e giovani dei borghi, che attendono il passaggio dei transumanti, preparando celebrazioni e rituali, feste e scambio di cibo e oggetti di artigianato locale.



## Quali tecniche peculiari utilizza

La Transumanza utilizza anzitutto una profonda conoscenza dei luoghi, associata alla comprensione delle esigenze di uomini e animali, capacità di strategia, pianificazione, valutazione, supporto logistico ed ottimizzazione e rispetto dell'uso responsabile di risorse naturali.

Gli allevatori transumanti sono esperti nelle attività agricole sostenibili: grazie alla loro esperienza pratica accumulata nelle generazioni si sono tramandate segreti, esperienze e conoscenze.

La trasmissione della pratica tra generazioni avviene su due livelli:

- da una parte, il Massaro trasmette nell'attività di tutti i giorni al giovane Pastoricchio le modalità inerenti la pratica,
- dall'altra, nel momento del passaggio nelle comunità dei borghi, i momenti di condivisione e celebrazioni diventano il luogo ideale per la trasmissione dei valori sociali e identitari della pratica della Transumanza.



## Principali fasi di lavoro

Il viaggio inizia con l'ultima luna piena di maggio, periodo in cui gli animali cominciano ad essere insofferenti al caldo e desiderano spostarsi.

Un mese prima di partire si procede alla messa in sicurezza sanitaria della mandria e alla richiesta delle autorizzazioni per percorrere ed attraversare strade e ferrovie, laddove il tracciato del tratturo è interrotto.

La partenza avviene a San Marco in Lamis, in contrada Foresta, dove si procede all'accampamento degli animali, procedura che consiste nel mettere alle mucche capomandria, che conoscono bene il percorso, dei grandi campanacci che, con il loro suono, richiamano quelle più giovani.

Si procede alla benedizione degli animali che iniziano il grande viaggio di 4 o 5 giorni.



La lunga fila della mandria è guidata dai mandriani posti in testa, per rallentare l'avanzata degli animali, in coda, per raggruppare i capi più lenti, ai lati, per contenerli. Si preferisce camminare durante le ore più fresche della giornata, partendo all'alba (4,30 – 5,00), sostando nelle ore più calde e ripartendo nel pomeriggio (16,00) fino a tarda sera.

Ciascuna giornata prevede sei o sette ore di cammino ininterrotto, in media da 25 a 60 chilometri al giorno, secondo il tipo di animali.



Giunti alla sosta giornaliera si procede alla sistemazione e mungitura del bestiame, una volta contato e sistemato nelle aree ad essi destinate. I fuochi di campo vengono accesi e il latte munto viene lavorato per la produzione del formaggio e della ricotta fresca.

All'alba il cammino riprende ed i mandriani partono con il bestiame mentre gli addetti smontano il bivacco.

Il gruppo dopo diversi giorni di viaggio raggiunge la propria destinazione.

L'arrivo della carovana nei borghi viene salutato da celebrazioni e feste, che rafforzano il senso di identità delle comunità rurali, che accompagnano il passaggio delle greggi con riti e celebrazioni sia religiose sia laiche, con la condivisione del cibo, momento di trasmissione dei valori, delle storie e delle identità della tradizione tra vecchie e nuove generazioni.



## La civiltà del transumanza

L'allevamento transumante ha rappresentato in varie epoche storiche il settore trainante dell'economia.

Nelle numerose comunità in cui la transumanza è molto sentita, diverse iniziative locali svolgono l'importante ruolo di costruire un senso di identità fondato sul rispetto reciproco, la cooperazione nella salvaguardia dei valori condivisi da trasmettere alle generazioni future.

Dal punto di vista sociale la Transumanza sostiene le piccole economie nei centri delle aree più interne soggette a spopolamento, favorisce l'integrazione di persone provenienti da luoghi e culture diverse. La Transumanza permette ogni giorno ai suoi praticanti di riscoprire i valori della condivisione e della solidarietà, in quanto fondata sullo scambio di esperienze e valori culturali, che trovano la loro sintesi nei momenti comunitari dello stare insieme. Nei bivacchi si trasmette il senso di appartenenza alla natura e si perpetuano elementi fondanti come il confronto tra culture di prossimità.



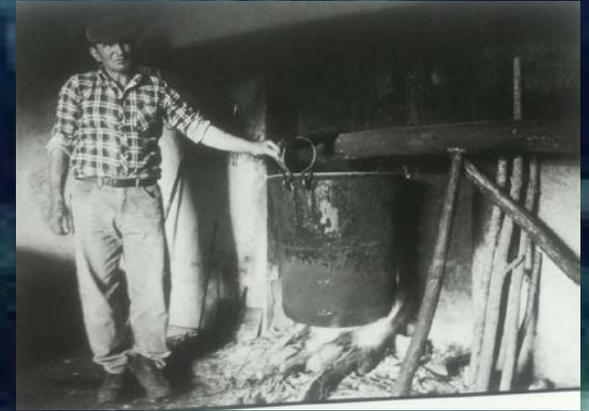
## 5. Strumenti e oggetti legati alla pratica tradizionale

Per gli animali:

- Campanacci di varie misure, collari in legno e cuoio, bastoni in particolare bastone uncino, barde, bisacce, forbice per la tosatura, funi e coltelli, collari antilupo per i cani pastore.

Per il pastore e gli altri attori delle varie fasi del processo:

- Abiti di velluto, di fustagno e di lana, camiciola (*gilet*) con catena e orologio da tasca, guardamacchia, cappotto "a rota", cappello, coperte, ombrello da pastore, fucile, coltello a serramanico, barilotti in legno per il vino, caldai di rame stagnato varie misure, "maramitta", tini di legno, "menaturo", "monaco" (attrezzo per appendere i caldai sul fuoco), cucchiari di legno, per la lavorazione dei formaggi.
- Strumenti musicali, zampogna, ciaramella, piffero, organetto, armonica a bocca.



## 6. Varietà o razze locali:

Razze animali:

- Cani pastore abruzzesi, mastino abruzzese, capra garganica, capra valfortorina e grigia del Molise, pecora pagliarola, pecora sopravvissana, gentile di puglia, vacca podolica, vacca bruna alpina, marchigiana.

La razza bovina che allo stato attuale la utilizzata nella Transumanza è prevalentemente la Podolica, di origine balcanica.



## Tipi di prodotti ottenuti e sbocchi di mercato

I prodotti ottenuti (caciocavallo, scamorza, manteca, mozzarella) sono di eccellente qualità, in quanto gli animali vivono liberi, in una condizione di benessere assoluto. L'alimentazione naturale conferisce al latte e alla carne proprietà organolettiche di eccellenza.

La richiesta di prodotti supera le quantità garantite dalla produzione, che, per preservare degli standard qualitativi alti, mantiene il suo carattere artigianale e predilige un mercato di nicchia, in tutta Italia e anche all'Estero (U.S.A.).



## 7. Principali fattori di minaccia per il mantenimento

Negli ultimi anni il concetto di buone pratiche è evoluto in un contesto di rapidi cambiamenti con il consumatore sempre più attento ad aspetti centrali delle produzioni locali, come qualità, salubrità, sicurezza e sostenibilità ambientale, in un'economia globale che tende sempre più a caratterizzarsi come risultato di preoccupazioni e conoscenze diffuse.

La spinta crescente verso la standardizzazione dei processi produttivi e la crescente attenzione verso aspetti più legati a produttività e quantità che alla qualità ed alla sostenibilità delle produzioni, comportano una minaccia fondamentale il cui effetto sarà causa dello spopolamento totale delle aree interne e delle zone rurali dell'Appennino meridionale. L'agricoltura mondiale è oggi chiamata a fronteggiare in questo XXI secolo tre sfide principali:

- 1) migliorare la sicurezza alimentare, le condizioni di vita delle aree rurali e i livelli di profitto locali;
- 2) soddisfare la crescente richiesta di cibi ed altri prodotti biologici, sani e salutari;
- 3) conservare e salvaguardare le risorse naturali.

La pratica della transumanza è sopravvissuta anche in "condizioni limite" grazie ai costi contenuti, a dimostrazione che secoli di storia hanno non solo posto le basi per una pratica diffusa e riconosciuta, ma anche per un interessamento ed un'attrazione da parte di consumatori e turisti attenti a salute ed ambiente, nel rispetto delle tradizioni.

Oggi, tali costi sono insostenibili, soprattutto alla luce della burocrazia, eppure la pratica della transumanza utilizza le conoscenze disponibili per indirizzare e sostenere lo sviluppo economico e sociale di un territorio, nel rispetto della sostenibilità ambientale, dell'attenzione ai processi di produzione, con il risultato di ottenere prodotti sani, biologici e naturali, frutto della stretta collaborazione tra Uomini, Territori ed Animali.



## 8. Associazioni che promuovono/praticano/salvaguardano la pratica tradizionale

Le comunità attraversate dalla rete dei tratturi promuovono, praticano e salvaguardano in varie forme il patrimonio culturale immateriale legato alla pratica millenaria della transumanza. Nel limitato numero di nuclei familiari va segnalata la famiglia Colantuono che da secoli si impegna a rendere questa pratica sempre attuale, coinvolgendo le comunità attraversate lungo i percorsi che partecipano ai valori sociali, culturali e identitari della transumanza. Tali comunità condividono valori, esperienze, competenze e conoscenze tipiche della pratica della transumanza, e collaborano con le Autorità Locali per far sì che tale pratica sia riconosciuta e salvaguardata.



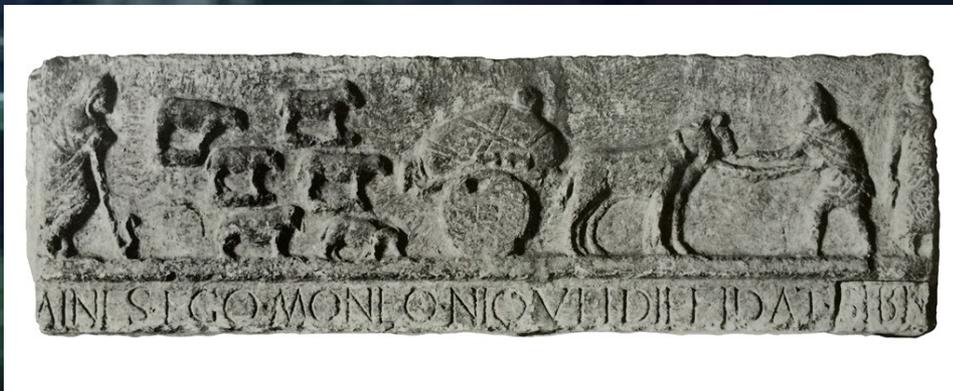
## 9. Iniziative da parte delle comunità, delle associazioni o degli enti pubblici per la salvaguardia

Fondata su sani principi di sostenibilità, la transumanza ha oggi lo scopo di ridare nuovo impulso alla microeconomia rurale, aprendo al turismo, ai prodotti biologici e naturali del territorio, nel rispetto di ambiente, tradizioni, cultura e paesaggi naturali.

Tra le iniziative di salvaguardia messe in atto, si segnalano:

- diversi musei di tradizioni popolari documentano la vita dei pastori, la transumanza sui tratturi, gli alpeggi di montagna, l'arte della lana, le tecniche di lavorazione del latte.
- diversi programmi e "special" dedicati sui canali RAI (Linea Verde, Geo&Geo, TG nazionali, Kilimangiaro), Radio (*Caterpillar*) e su SKY TV.
- la valorizzazione dell'artigianato, con i laboratori dei *saper fare* del mondo pastorale;
- azioni di recupero di percorsi tratturali;
- azioni turistiche, escursioni guidate sui tratturi, promozioni e degustazioni di prodotti tipici.

Molte iniziative pubbliche contribuiscono a promuovere la funzione del patrimonio culturale immateriale della transumanza attraverso studi, eventi e manifestazioni, anche nelle scuole di ogni ordine e grado.







Appuntamento annuale a fine maggio per vivere l'antica Pratica della Transumanza!