

Il ritorno della pastorizia



Transumanza Sopra il gregge dei fratelli Manuel e Michael Rigotti che con le loro 800 pecore si spingono dalla Val dei Mocheni fino al veronese

Il corso

Slow Food lancia una scuola di formazione. Anche in Trentino sono sempre di più i giovani, come i fratelli Rigotti, affascinati dall'antico mestiere di condurre le greggi e fare formaggio

di **Tommaso Martini** *

«**C**he fai tu, luna, in ciel? dimmi, che fai, Silenziosa luna?». È questo uno dei pochi incontri con la figura del pastore tra i banchi e i libri della scuola dell'obbligo. Dal famoso canto di Leopardi, all'Aminta di Tasso fino alla poesia bucolica virgiliana, il pastore rimane una figura idealizzata, mitica e arcaica, più che un lavoratore reale, un simbolo fuori dal tempo. Oggi più che mai di pastori reali abbiamo invece bisogno. Non solo per allevare pecore e capre, ma per custodire territori, trasmettere biodiversità, non perdere antichi saperi. Così, proprio dalla scuola, rinasce il mestiere del pastore. Slow Food Italia ha dato vita alla Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio (Abruzzo). Il progetto è realizzato in collaborazione con la società cooperativa D.R.E. Am Italia e finanziato nell'ambito delle misure PNRR legate al NextGenerationEU. Sono previste otto masterclass tra settembre 2025 e giugno 2026. Ognuna di esse si articolerà in una settimana intensiva, unendo teoria e pratica, per fornire strumenti concreti a chi opera o intende operare nel mondo della pastorizia. «Frequentare la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio non è solo un modo per parlare di pascoli - sottolinea il vicepresidente di Slow Food Italia, Federico Varazi -

significa affrontare temi cruciali come il lavoro, lo sviluppo locale, l'ambiente, il turismo, il clima e la giustizia sociale. Un progetto che riguarda l'intero Paese: formare nuovi pastori e allevatori favorendo il ricambio generazionale, trasmettere saperi caseari acquisiti in anni valorizzando mestieri spesso trascurati ma fondamentali per la tutela del paesaggio e per il mantenimento degli equilibri ecosistemici». Il primo modulo, dal 14 al 20 settembre si sviluppa su due masterclass in parallelo, dedicate alla gestione sanitaria e al benessere animale nell'allevamento ovino e all'innovazione tecnologica e gestione aziendale. Proseguirà poi con una settimana dal 5 all'11 ottobre dedicata alla conflittualità zootecnica, con un focus sui predatori selvatici, e alla produzione e marketing di carne ovina e lane. Nel corso del 2026 l'attenzione si sposterà su produzioni e marketing dei prodotti caseari e sul turismo slow in chiave di valorizzazione del territorio. Le ultime due masterclass riguarderanno la gestione e pianificazione delle risorse pastorali e la biodiversità dei sistemi agro pastorali. Slow Food Trentino ritiene che la Scuola di Calascio è un'importante opportunità anche per il territorio trentino, per giovani pastori e aspiranti, studenti, professionisti del settore. L'associazione ha stanziato due borse di studio per seguire altrettante masterclass. L'obiettivo è di favorire le "vocazioni" verso



Rabbi Il gregge di Giacomo Franceschini

questa professione. Anche l'attività agro-pastorale ha subito negli ultimi decenni un calo di attrattività. Le condizioni di vita e di lavoro dei pastori non sono migliorate, al contempo la redditività è diminuita, sono aumentati compiti e responsabilità. Il risultato è la criticità del ricambio

“**Si fa spinti dalla passione, per la soddisfazione di veder le pecore crescere** Fratelli Rigotti

generazionale con un difficile reperimento di manodopera, spesso colmata da pastori migranti. Si calcola che questi costituiscano infatti circa i 2/3 della forza lavoro agropastorale: una risorsa silenziosa che garantisce a tutti gli effetti il mantenimento di questa attività. In Trentino il fermento intorno al mondo ovino registra interessanti progetti che cercano di valorizzare le diverse attitudini delle pecore.

diversificate e più redditizie. È questo il tentativo di Malga Stramaiole, qui Julius Dallapiccola produce elaborati quali prosciutti e kaminwurz. L'azienda agricola Le Mandre di Bedollo, invece, è forse l'unica realtà trentina a produrre formaggio di pecora. In Val di Pejo la trentaquattrenne Viola Framba ha dato il via al progetto imprenditoriale La Lana Lunatica, filando materia prima conferita da giovani pastori della zona: «L'obiettivo è quello di accrescere il mercato di questi prodotti in modo da poter riconoscere ai nostri fornitori una remunerazione tale da andare a coprire i costi di tosatura e aumentare la redditività del mestiere. Evitando che, come avviene in gran parte oggi, la lana sia solo un costo, essendo considerata un rifiuto speciale». Giacomo Franceschini sposta le pecore dalla Val di Rabbi alla pianura: «In un mondo dove va tutto a mille all'ora, le pecore continuano a muoversi a quattro chilometri orari. Se si vuole che uno dei mestieri più antichi del mondo continui a esistere dobbiamo rendercene conto. La transumanza è Patrimonio UNESCO ma spesso percepita con fastidio nelle aree antropizzate. Le regole, i controlli, la burocrazia dovrebbero tener conto dei ritmi e dei tempi di questa pratica». La pastorizia è un'attività in grado di contribuire al senso di comunità e al dialogo intergenerazionale. Ne è una testimonianza la Festa dei Pastori che il gruppo giovani di San Sebastiano ha promosso proprio per domenica 3 agosto nella frazione di Folgaria storicamente abitata da pastori, attività che ha ripreso vita da qualche anno grazie all'impegno di Andrea Incani e della sua famiglia a Maso Guez. ***Presidente di Slow Food Trentino-Alto Adige**



La rubrica di Slow Food Trentino

Questa rubrica nasce dalla collaborazione fra il T e Slow Food Trentino. La rubrica, che viene pubblicata due volte al mese (sempre di venerdì), è curata da Tommaso Martini, presidente regionale di Slow Food Trentino Alto Adige. Slow Food è un'organizzazione internazionale nata nella seconda metà degli anni Ottanta per contrastare l'omologazione alimentare e per diffondere una cultura del cibo «buono, pulito e giusto». Si basa su gruppi locali e su progetti sviluppati sui territori, curati da volontari e attivisti con il coinvolgimento diretto di piccoli produttori, cuochi, insegnanti. L'obiettivo dell'organizzazione è cambiare il sistema alimentare e promuovere la biodiversità, anche sensibilizzando l'opinione pubblica e il mondo della scuola. Più in generale, Slow Food è composta da cittadini che cercano di assumere un ruolo costruttivo nella società e nel contesto della transizione ecologica, agendo all'interno del sistema del cibo.