

CRONACA

STORIE ITALIANE



RICOSTRUIRE CON L'ANIMA IL MODELLO AM

Mentre la burocrazia ferma ancora ogni sasso, la gente che qui non ha smesso di abitare scommette su agricoltura organica e turismo bio, in un intreccio inedito di tradizione e ricerca

di LUISA PRONZATO foto di ENRICO DE SANTIS

Kristian è nato qui. E qui ha voluto restare: non è andato all'università fuori, s'è messo nel servizio civile e racconta attraverso il plastico in 1:100 le case e le vie storiche di Amatrice prima del sisma che la rase al suolo il 24 agosto del 2016. Alla

Sala Urciuoli, officina-laboratorio di pensiero (soprattutto) della ricostruzione, c'è anche Alex, nato qui pure lui, studente al Conservatorio dell'Aquila e in forza al servizio civile per la risistemazione dell'archivio cartaceo recuperato dalle macerie.

Anche Marco sta ad Amatrice, ospitato da un'amica in un Sae (Soluzione abitativa di emergenza). Nato a Roma, ma in una di quelle famiglie che qui chiamano ancora "seconde case" e che d'estate trasformavano il borgo di 3.000 abitanti in un centro festoso da 300 mila persone. Sulle sfondi la rete di sentieri e tratturi che tagliano i Monti della Laga, fino a qualche decennio fa le strade della transumanza, ormai considerata fenomeno storico rappresentativo di una civiltà, motivo per il quale è candidata all'Unesco a diventare



ATRICE

il prossimo autunno patrimonio immateriale dell'Umanità. Marco, ad Amatrice, è arrivato il giorno subito dopo il sisma e poi, pure lui, è entrato nel servizio civile. Lavora al Muda, padiglione (in attesa del museo diocesano) multimediale dove un video mapping ricomponne la poetica del territorio tra arte e natura e la realtà aumentata fa "toccare" con il proprio cellulare arredi liturgici e opere che hanno legato l'eredità culturale alle tradizioni e alla vita quotidiana, dalla Madonna di Cossito del XIII secolo al Sant'An-

Nella pagina accanto, un gregge a Macchie Piane. La civiltà della transumanza è candidata a patrimonio immateriale dell'Unesco. Sopra, Simona Santarelli, di Capricchia, che al Festival di Dove svelerà i segreti della vera amatriciana

tonio in legno del Cinquecento.

Tramandare il bello per ritrovare lo spirito di questi luoghi ed evitare che si compia una ricostruzione senz'anima è il senso che ha voluto dare Domenico Pompili, vescovo di Rieti e attivissimo nello spingere occasioni per restare e imparare a convivere con il nuovo stato di cose. «Ripartire dal patrimonio artistico e culturale, che di ogni territorio attiene all'identità di una comunità, e dal lavoro perché senza questa possibilità tornare sarebbe solo un istinto del cuore, senza sufficiente

ragionevolezza» sono i suoi cardini di pensiero e azione.

Lo spopolamento, va detto, era già iniziato negli anni 60 e i settecento che con il sisma non sono più tornati sono una delle tante ferite. **E mentre la burocrazia ferma ogni sasso e Amatrice è ancora un foglio bianco da riscrivere**, si tenta in ogni modo di rilanciare quella produttività che non si è fermata neppure nei giorni della distruzione. «Le pecore continuavano a fare il latte», racconta Paola che con il marito Antonio porta avanti, tra i

L'APPUNTAMENTO

Il Festival
delle Valli Reatine:
un weekend
di incontri

Da Amatrice a Rifugio Cardito, con una deviazione verso il Malepasso, con Roberto Marinelli, guida del Cai. E poi trekking, lungo la via della transumanza, da Amatrice a Colle Serrarota. O lungo i sentieri più facili di vallata, attraversando Antrodoco, Amatrice, Borbona, Posta, Cittaducale. Oppure un corso per imparare tecniche e segreti della pesca a mosca sportiva. O ancora portare i colori e le forme del bosco su una maglietta o una tovaglia imparando l'eco printing. Il Festival delle Valli Reatine, organizzato da Dove e Regione Lazio, il 3 e 4 agosto ad Amatrice e nel territorio nord-est di Rieti, è una festa della terra e delle persone di queste parti. Un modo per invitare al viaggio e alla sosta, perché ci si riconosca e si torni. Molti gli incontri nella piazza del Gusto di Amatrice (nella foto): per raccontare la vera amatriciana e imparare davvero la ricetta. Ci saranno personalità del mondo del viaggio, scrittori e fotografi. Musica e serate a osservare le stelle. Gli appuntamenti sono oltre sessanta, programma e informazioni sul sito doveviaggi.it/festivalvallireatine

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il birrifico
Alta Quota.
Sotto, le stalle
dell'Agriturismo
Santarelli di Sonia,
che al Festival delle
Valli Reatine sarà
tra i protagonisti
delle iniziative
che hanno fatto
della zona un
laboratorio del
futuro



1.000 e i 1.500 metri nel parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga, i quattrocento ovini e trenta vacche e il piccolo caseificio Aureli che produce tra gli altri un pecorino strachinato, super premiato, e la ricotta salata. «Non si faceva più. Ci siamo ricordati della ricetta del nonno, un transumante storico, che d'estate salvava il latte salandolo. Abbiamo provato e riprovato le dosi e siamo arrivati a un equilibrio adatto ai nostri palati. Ci ha salvato la produzione e tenuto il cervello occupato». Si può comprare da loro, su a frazione Pinaco, oltre il ponte della Rinascita sulla strada verso L'Aquila, o da Roberto & Rita, la frutteria giù, al centro commerciale, dove hanno

riaperto molte delle botteghe che prima disegnavano il passeggio dello shopping nella rete di strade storiche.

«Non siamo poveri, siamo "solo" precari e spersi», dice una delle commercianti. «Gli aiuti che continuano ad arrivare sono vitali per molte attività. Un giorno d'inverno in cui sui social si videro le foto di Amatrice sotto la neve mi telefonarono gli amici dal Nord preoccupati, volevano portare cose. Li ho ringraziati dicendo che siamo montanari e la neve non ci spaventa, più che cibo e coperte qui serve che veniate a fare spesa, altrimenti non riusciremo a tenere aperte le saracinesche. Un rischio che po-

trebbe verificarsi a ottobre, quando il fisco ricomincerà a chiederci le tasse, arretrati compresi».

Lo shopping solidale è diventato un'attività attesa; c'è pure un'agenzia di viaggio a Varese che organizza pullman: si pranza in Piazza del Gusto, dove hanno riaperto otto dei ristoranti della tradizione, e si scende al Corso o al Triangolo, appunto i centri commerciali aperti dalla Regione Lazio: si comprano salumi e formaggi, spaghetti, conserve e cereali. Ci sono bar, gelateria, l'enoteca, il gioielliere. C'è Maria, anziana venditrice di articoli sportivi che ha riaperto anche se gli incassi non l'aiutano: «Se mollo», spiega, «come faccio a dire ai giovani di non mollare? E così gli dico: se riesco io, riesci anche tu». E c'è il negozio di Marina, Riflessi, ricostruzione del vecchio emporio, dove tra giornali, libri, cosmetici e bijoux sta lanciando (pure in Usa) "401 È Amatrice", un crescendo di centoquaranta oli essenziali ed erbe aromatiche creato con il maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, per rendere reale la ripresa, e la sensorialità di una terra che non aspetta, agisce.

Agire è l'imperativo di quella dignità produttiva su cui sono nati molti progetti, alcuni partiti prima del sisma per contrastare lo spopolamento delle montagne e altri che stanno nascendo. **Scommettono sull'agricoltura organica e rigenerativa basata sulla combinazione di pratiche tradizionali e moderne conoscenze** valorizzando la filiera bio che qui, dicono allevatori, agricoltori e imprenditori, è naturalmente obbligatoria: non c'è altro che Appennino, pascoli e montagna. Come RestartApp che riunisce 30 aziende del cratere. O il pastificio Strampelli, una delle poche imprese industriali, che sta aprendo in località Torrita con paste prodotte con grano senatore Cappelli, l'eccellenza per la bollitu-



Assunta Perilli ha imparato a tessere dalla tradizione orale delle anziane. E facendo ricerca sui tessuti tradizionali. Condurrà uno dei laboratori, il 3 agosto durante il Festival delle Valli Reatine, che avrà anche momenti musicali

ra e l'assorbimento dei sughi.

Anche il turismo segue la vocazione bio: «Eravamo partiti qualche mese prima del sisma, riunendo caseifici, agriturismi e gruppi sportivi per mettere insieme la ricettività con le risorse della nostra terra», racconta Sonia Santarelli, avvocatessa da sempre in prima fila per i diritti dei contadini e allevatrice che, con Alte Terre, ha creato una rete di ventisei imprenditori locali per offrire ospitalità ed esperienze gastronomiche, agricole e di attività immerse nella natura, camminate, escursioni o corsi di canoa sul lago Scandarello, bacino artificiale diventato dai primi del Novecento uno degli elementi del paesaggio

della conca di Amatrice.

Tra le Alte Terre c'è Alta Quota, birrifico creato da Claudio ex impiegato romano a 1.600 metri, nel territorio di Cittareale, ricco dell'acqua dell'Alta valle del Velino: **14 tipi di birre naturali, anche quella con il pane raffermo per 250 mila bottiglie l'anno che travalicano la regione.** Continua a coltivare patate ma ha convertito le sue terre Eugenio, ad Accumuli, 70 ettari tra boschi e seminativo. «Eravamo i custodi degli ultimi vigneti del Pecorino doc, che produce un vino frizzante per natura», racconta, «il cambiamento climatico dovuto allo spopolamento non lo faceva maturare. Volevo restare in cantina, oggi raccolgo 450 quintali di cereali e faccio birra». La San Pancrazio, una piccola produzione: dalla Biffa, di frumento, coriandolo e bucce d'arancia, alla Sparro, con miele di castagno delle montagne intorno.

La montagna, la terra, i sapori sono le materie prime su cui si sta ricostruendo un'identità, prima delle case. Necessaria a non sfilacciare la popolazione e a far tornare tra le altre attività quella turistica. La piazza del Gusto, progettata da Stefano Boeri e realizzata con i fondi raccolti da *Corriere della Sera* e TgLa7, ne è un simbolo. «Le piazze sono per loro storia luoghi in cui possono nascere nuove relazioni tra i cittadini e tra loro e chi è di passaggio», dice l'architetto che sta progettando anche la Casa del futuro del centro studi Laudato sii. «Il legno di abete e di larice dei padiglioni che la formano e le vetrate che guardano ai monti ricostruiscono un paesaggio, nuovo sì, ma che parla di una sostenibilità possibile, anche nell'emergenza. E che qui è una proiezione collettiva di radici e imprevedibilità». Certo, dicono, dai centri commerciali, a un chilometro: ma non dimenticatevi di noi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA