



DBGRAFICA



SEDE ENTE PARCO

Palazzo Vigiani
via Guido Brocchi, 7
52015 Pratovecchio (AR)
tel. 0575.50301

SEDE COMUNITÀ DEL PARCO

Palazzo Nefetti
Via P. Nefetti, 3
47018 Santa Sofia (FC)
tel. 0543.971375

info@parcoforestecasentinesi.it

www.parcforestecasentinesi.it

Diario del Buon Pastore



Racconti di vita tra pascoli e Natura

You may say I'm a dreamer
But I'm not the only one
I hope someday you'll join us
And the world will be as one

(J. Lennon)



Quest'anno, 2023, si è svolto il terzo anno di progetto e in questa occasione anche i referenti vogliono lasciare un segno della loro esperienza. Sono Luisa Vielmi, tecnico dell'associazione difesAttiva e coordinatore per l'associazione del progetto di volontariato. Progetto nato con il nome di "Volontari Attivi" e poi diventato Pasturs. Il cambio di nome non ne varia la sostanza, ma anzi l'arricchisce. Il progetto Pasturs è il comune denominatore di questa tipologia di interventi, dove gli attori principali sono i pastori con il loro bestiame, la biodiversità e i volontari, legati tra loro da emozioni, sentimenti e momenti di vita condivisa nello splendido scenario del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Essere referente di questo progetto non è stato solo un impegno, ma soprattutto un onore. Conoscere le aziende agricole zootecniche e i volontari, vivere i loro dubbi nel non poter essere in grado di

svolgere dei compiti assegnati dai pastori; le gioie nella scoperta che la Natura si possa assaporare in altri modi oltre all'essere turista; le vittorie e le sconfitte, date dalla capacità o meno di superare degli ostacoli, come il gestire al pascolo il bestiame o imparare a mungere.

Potrei continuare ancora e ancora, perché negli anni i volontari non si sono mai risparmiati; hanno sempre condiviso ogni loro sensazione, scrivendo i loro diari, oppure nella chat di progetto o in alcuni casi direttamente a me perché, magari, troppo timidi e/o riservati per condividere con tutti i loro pensieri. A loro va il primo grazie perché si sono impegnati e hanno dato tutto per poter assolvere i loro compiti.

Un grazie ancora più grande, mi sento di rivolgerlo alle aziende agricole, ai pastori e alle loro famiglie. Hanno aperto le porte delle loro case, della loro attività a persone, che se pur precedentemente selezionate e valutate, erano degli estranei. Molte di loro, dopo anche solo due settimane, sono passate ad essere amici

e in alcuni casi anche collaboratori.

L'apertura nell'accogliere e la pazienza nell'insegnare i rudimenti di uno dei più antichi mestieri che accompagna da sempre l'uomo, fa sperare in un'umanità migliore, collaborativa e che basa i propri rapporti sul dialogo e sul confronto. Per ultimo, ma non per importanza, è il ruolo giocato dalla Natura con le bellezze delle foreste del Parco Nazionale, dalla biodiversità animale che le abitano. Le uscite al pascolo con i cani da protezione hanno fatto comprendere ad ogni singolo volontario quanto impegno ci vuole per governare un gregge e per cercare di sensibilizzare i fruitori del territorio (turisti e non) sui comportamenti consigliati nel caso si incontrino cani da protezione del bestiame.

È come se, all'inizio di ogni percorso del singolo volontario, io avessi distribuito un puzzle virtuale con tanti pezzi con stampe diverse: pascolo, bestiame, cani, turisti, pastore, lupo, fauna selvatica, sentimenti, rapporti umani, Parco Nazionale, gestione, casa, fa-

miglia, sconfitte, gioie, vittorie, mungitura, prodotto, caseificazione etc. Questo puzzle i volontari lo hanno montato secondo i loro vissuti e ne hanno riportato risultati diversi nella propria vita. Chi ha deciso di iniziare un percorso da pastore e oggi lavora come tale, chi ha capito che la vita di città non è quella che vuole vivere, chi ha capito che seppur felice dell'esperienza non sarebbe mai in grado di vivere facendo questo mestiere o in ambienti troppo lontani dalle comodità.

Il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi ha creduto in questo progetto e nei suoi pastori: questo è quello che io chiamo patto tra chi cura e custodisce un patrimonio inestimabile come un Parco Nazionale e chi cura e custodisce i singoli pascoli, terreni, foreste delle proprie aziende. Pasturs non è solo un progetto, ma è un sogno che diventa realtà dove le diversità arricchiscono e non dividono.

Buona lettura!



Arianna

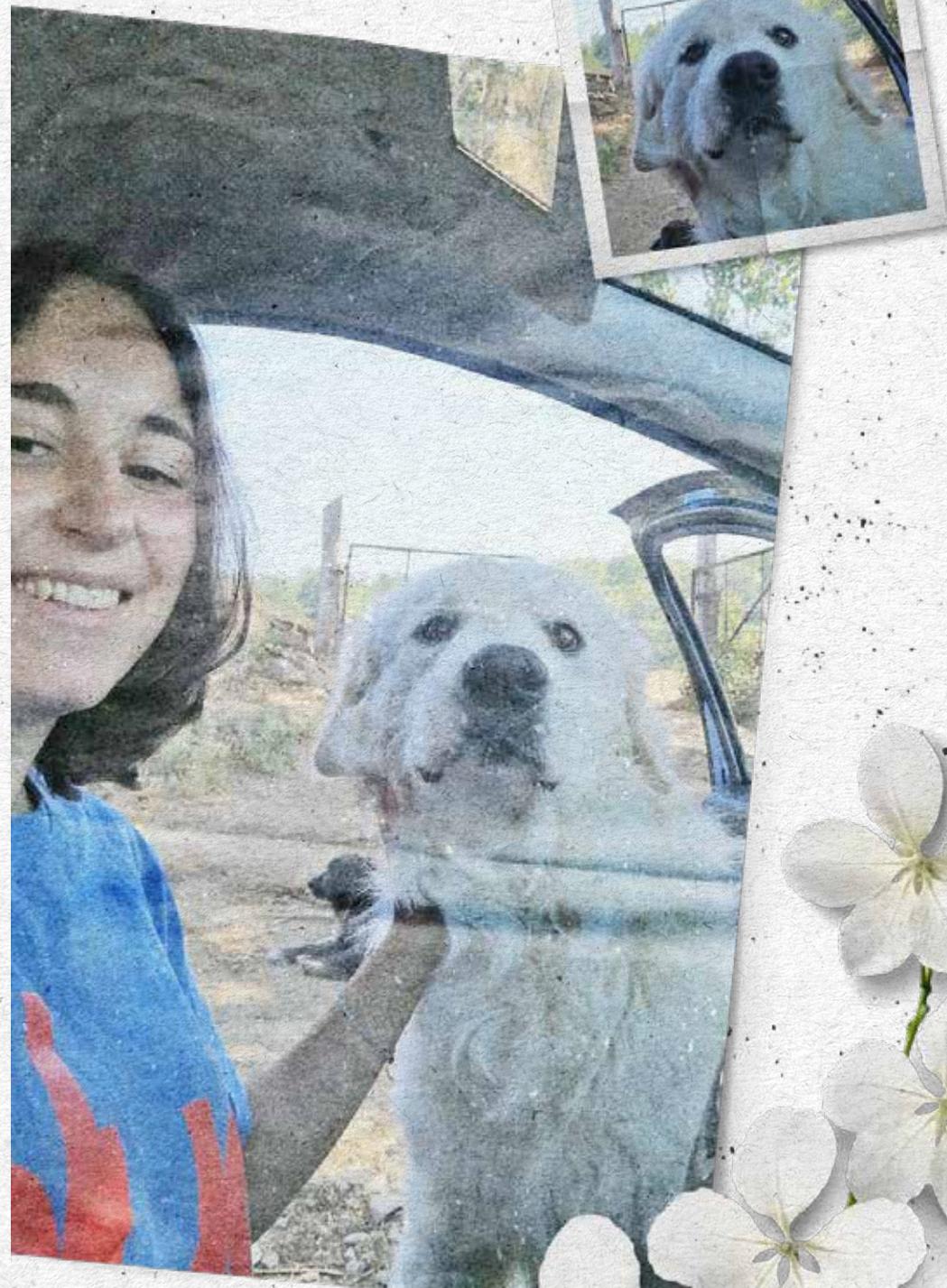
Nel 2021, durante le ultime fasi del mio dottorato di ricerca proprio sul lupo nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, avevo un questionario su questo carnivoro da sviluppare e diffondere tra turisti, residenti, lavoratori e allevatori nell'area protetta. Per venire incontro ai lavoratori delle aziende agricole, per i quali spesso trovare del tempo per compilare un questionario online non è scontato, sono andata a casa loro a intervistarli di persona. Ho così rivisto e conosciuto meglio alcuni allevatori che già conoscevo, ne ho incontrati di nuovi, spesso sono stata accolta e ospitata a pranzo, sempre c'è stato un confronto costruttivo. Mentre guidavo per stradine sterrate, incontravo i loro cani da protezione del bestiame, sentivo le loro storie di sfide quotidiane con i vari "vicini di casa" che possono portare difficoltà all'azienda (non solo lupi, ma anche cinghiali e istrici), continuavo a pensare: "Quanto vorrei che questo lavoro non finisse qui."

Sono Arianna Dissegna, una biologa faunistica che ha collaborato al Progetto Pasturs 2023 nel Parco Nazio-

nale delle Foreste Casentinesi, seguendo i volontari nella loro introduzione alle aziende agricole. Inutile dire che quando Luisa mi ha proposto questo lavoro ho detto subito di sì. Non vedevo l'ora di portare nuove persone a incontrare e aiutare le aziende virtuose che avevo conosciuto, aziende che sapevo quanto si impegnassero a prevenire le predazioni dei lupi al proprio bestiame, con impegno, tentativi, soldi, tempo, difficoltà ma anche soddisfazioni.

Le Casine, Casa Pallino, Casa Righi: tre aziende con dei volti, del bestiame, dei cani, dei prodotti buonissimi e una propria visione di questo antico lavoro.

Giuseppe e Andrea, una famiglia intera dietro al sogno di aprire al mondo esterno un luogo, un sapere e dei prodotti di qualità nel cuore dell'Appennino, che rischierebbero altrimenti di andare persi. La loro azienda non è un luogo statico ma un porto di montagna, aperto a chiunque voglia passare e godere del frutto del loro lavoro. In questo contesto ci sono un gruppetto di capre matte e Bella, un amore di cane da protezione del bestiame che riesce a conciliare coraggio e prontezza nel proteggere le proprie capre con dolcezza e affetto per i visitatori dell'azienda. Il tutto con un branco di lupi che si sente ululare in estate ormai da anni dalle montagne più vicine,



proprio dietro l'azienda, nello stupore e meraviglia generale misto a un filo di legittima apprensione che questo genera. Poi Lorenzo e Mira, figlio e madre, a cui si aggiungono pecore, pascoli, boschi di querce e quattro cani dalle spiccate personalità; il vecchio veterano Tommy, l'esperto Felix, e la coppia padre-figlio Mourinho e Axl. Lorenzo è uno storico collaboratore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi in tema di convivenza con il lupo: non si tira indietro né nell'impegno in prima linea a proteggere sempre meglio il suo bestiame né nello spiegarci cosa può ancora metterlo in difficoltà, avendo sperimentato, negli anni passati, alcune predazioni andate purtroppo a buon fine da parte dei lupi nella sua zona. Non importa quanto la giornata lavorativa possa esser stata dura: con Lorenzo si può sempre parlare francamente e la porta di casa di Mira è sempre aperta per un caffè e due chiacchiere. Questo di Casa Pallino è sempre speciale.

Di Gianluca la cosa incredibile è che difficilmente si può trovare qualcuno che abbia un totale amore verso gli animali quanto lui. Un semplice esempio di quest'estate: avendo bisogno di un nuovo cane da conduzione del bestiame, avendo dovuto salutare per sempre il suo anziano collega canino di prima, ha adottato un cane che si sapeva stes-

se facendo una vita piena di maltrattamenti, con addirittura i denti limati. Quando sono andata a trovare Gianluca, il povero cane era stato salvato dalla sua precedente vita da pochissimo, eppure l'amore e la fiducia che già provava per Gianluca erano assoluti, come fosse stato cresciuto da lui. In quest'azienda, oltre a questo amore di base, aggiungeteci dei genitori sempre pronti ad aiutare, la produzione del "cacio", tante pecore, un gruppetto di capre anarchiche, qualche mucca, teneri gattini e uno squadrone di una decina cani da protezione del bestiame completamente innamorati dell'uomo che li segue e li riempie di affetto ogni giorno.

Potrete capire, chiunque siate che state ora leggendo questo diario, che conoscendo la storia e i volti dietro a queste aziende ci sia stato un impegno totale nel trovare volontari motivati e compatibili con ognuna di queste tre realtà disposte ad ospitarli.

Stefania, Giuliana, Carlotta, Noemi, Roberto: i cinque volontari di quest'anno provenivano da contesti ed esperienze diverse, ma il desiderio e la consapevolezza di voler aiutare e conoscere queste realtà li accomunava. Ho avuto il piacere, per ognuno di loro, di essere presente sia all'arrivo che alla partenza nelle aziende ospitanti. Ogni volta, nessun caso escluso, vedevo che in due settimane si erano svi-

luppanti rapporti veri, una quotidianità condivisa, battute, sorrisi, spesso commozione e lacrime nel momento del saluto. Ma soprattutto, un'esperienza che alle aziende è comunque stata utile e che ai volontari ha aperto un mondo. Questo è quello che cerca di fare il Progetto Pasturs: in un mondo di opinioni polarizzate e una società sempre più variegata con stili di vita anche agli antipodi tra loro, si cerca di aprire porte, finestre, qualsiasi tipo di spiraglio che permetta a chi vive la sfida della convivenza con i grandi carnivori, con la montagna e con gli altri problemi della pastorizia, di essere meno solo. E a chi questa realtà di bestiame e prevenzione è estranea, si apre la possi-

bilità di capire concretamente cosa significhi sforzarsi di proteggere ogni giorno il proprio bestiame e lavoro per permettere, a chi fa invece il mio tipo lavoro, di garantire e/o gestire degli spazi in cui la biodiversità possa continuare ad esistere. A voi che leggete questo diario, vi ringrazio. Che siate dentro o fuori da questo progetto, state ora facendo parte di questo tentativo di unione, condivisione e aiuto reciproco, anche solo conoscendo le storie di chi lo ha vissuto.

Buona lettura!



Stefania

2 LUGLIO > 16 LUGLIO

Timida e delicata nel suo modo di esprimersi, non ha tradito, però, la sua infinita voglia di imparare e mettersi a confronto con una realtà a lei sconosciuta: il mondo pastorale. Aprirsi completamente senza negarsi di provare nuove avventure è il vero sale della vita. Questo dice tanto di questa ragazza, della sua vita e di come porta sé stessa in ogni cosa che vive. Sapersi mettere in gioco e poi sapersi raccontare è un dono.

L'impatto iniziale

Ogni volta che mi avvicino a qualcosa di nuovo, numerosi sono i dubbi e le domande che mi pongo, ma in questa esperienza ben presto i timori si sono tramutati in entusiasmo. Dopo neanche un giorno a "Le Casine", mi sono resa subito conto di essere in un luogo speciale e di immenso valore. Ed è proprio per l'intensità dell'esperienza vissuta che non è stato facile mettere in ordine i pensieri di questo breve periodo.

Per raggiungere "Le Casine", è necessario percorrere una strada sterrata che conduce a un luogo immerso nel bosco e incastonato in mezzo alle vet-

te delle foreste Casentinesi. In origine la casa era un'antica residenza di frati, concessa in gestione alla famiglia Salieri dalla Regione Toscana. Ovviamente, è un ambiente ricco di fascino e rara bellezza, ma che è stato preservato e arricchito grazie alla cura di chi oggi lo ha in custodia. I primi giorni sono stati dedicati alla scoperta di questa realtà, che va ben oltre l'attività di pastorizia, che il figlio Andrea conduce con tanta dedizione e alla quale ho cercato di contribuire. Questa attività, infatti, è collaterale a tanto altro, e ogni pezzetto contribuisce a perseguire un'idea e un progetto complessivo preciso.

Sono rimasta folgorata dalla visita al mulino ad acqua gestito dalla famiglia, dove il padre Beppe mi ha mostrato come funziona macinando il loro grano, così come dal vecchio essiccatoio della casa, dove tutt'oggi vengono essiccati i marroni della marroneta, che si trova a due passi da casa. Questo luogo trasmette immediatamente un'enorme ricchezza nelle sue molteplici sfaccettature: paesaggistica, umana e una concezione diversa di come vivere la realtà.

Infine, a coronare il mio benvenuto nel primo giorno in azienda, sono stati i lupi. Alla sera, mentre ero in casa a parlare con mamma Ivana, ho sentito i loro ululati. L'emozione mi ha fatto saltare sulla sedia e insieme a lei siamo corse

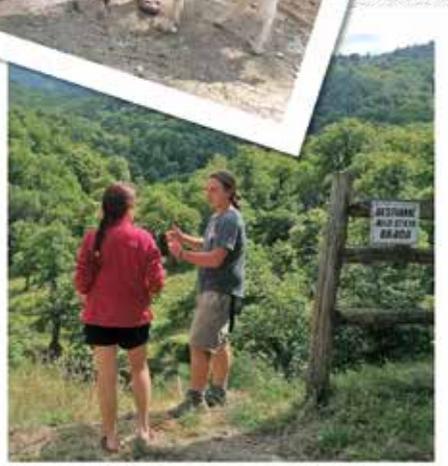




fuori per ascoltarli e goderne al massimo. Inevitabilmente, i miei occhi si sono gonfiati di lacrime, e ho intuito velocemente che avrei vissuto due settimane incredibili.

La mia daily routine

Dopo pochi giorni dalla mia permanenza in azienda, si era delineata la mia giornata tipo. Sveglia intorno alle 6.30, colazione tra chiacchiere e riflessioni in cucina con Beppe e poi via in stalla a mungere insieme ad Andrea. Il mio contributo alla mungitura è sempre stato pressoché nullo, dato che, quando andava bene, riuscivo a fare scendere qualche flebile spruzzo di latte dalle mammelle delle capre. La gestione del latte munto, invece, era tutte nelle mie mani, per cui procedevo a filtrarlo in laboratorio e a metterlo a refrigerare, in attesa che raggiungesse lentamente la giusta temperatura nel corso della giornata. Nel frattempo, con il latte delle precedenti mungiture, preparavo il formaggio, inizialmente sotto gli occhi esperti di Beppe e Andrea, ai quali mi sono sempre rivolta anche quando la procedura mi era chiara. A mio parere, la preparazione del formaggio è estremamente interessante, ma occorre essere un po' alchimisti e riuscire a scrutare l'inscrutabile per la sua riuscita. È un mondo magico in cui



si combinano i tempi, la temperatura e i giusti dosaggi di pozioni per ottenere la cagliatura. Benché ogni formaggio abbia la sua ricetta e il suo rituale, il suo processo di trasformazione ci ricorda che la vita dovrebbe essere scandita da un ritmo che richiede il giusto tempo e che ogni forzatura ne rompe l'equilibrio.

A metà mattina uscivo con il gregge: ventuno capre esilaranti, pronte a mettere alla prova la mia preparazione fisica e la mia attenzione. In quel periodo, infatti, nel campo dove pascolavano, c'era un piccolo appezzamento di grano dell'azienda e, dall'altro lato, un orto di patate. Puntualmente, le malandrine si divertivano a correre su e giù dalla collina e a infilarsi dentro alle coltivazioni, finendo anche per mangiare la foglia della patata che è per di più tossica. Durante le mie due ore di palestra all'aperto, circondata da un paesaggio mozzafiato, osservavo e imparavo a conoscere le capre. Il gregge è una micro società che agisce in collettività, dove però ogni capra conserva le proprie caratteristiche e peculiarità. Bella Topa era la capa-branco, Becco era il compagno coccoloso, Holly era la testarda, e così via. A capo del gregge quindi c'era una femmina e al suo fianco il caprone, i due



erano sempre seguiti da un piccolo gruppo di capre. Poco distante da loro, si posizionava un secondo gruppo che osservava con timorosa riverenza il primo. Infine, c'erano le tre anarchiche, lontane per partito preso dalle altre, sempre e comunque. Ovviamente, non poteva mancare la custode del gregge: Bella, una meravigliosa e dolcissima pastora maremmana che accompagnava le mie uscite e che si posizionava più o meno lontana dalle capre, sorvegliando il territorio da possibili irruzioni. A onore del vero, i cani della casa erano due: oltre a Bella c'era Milo, un pazzo border collie che più che condurre, animava persone e animali. Entrambi i cagnoloni erano puntuali: dopo pochissimi giorni in cui mi ero occupata

del pascolo, appena mi vedevano uscire, mi aspettavano pronti a sfrecciare verso la stalla. Aprivo la porta di casa, e mi trovavo davanti a quattro occhioni euforici e pieni di vitalità che mi fissavano, sapendo già che da lì a poco finalmente avremmo raggiunto il gregge. La loro flessibilità e capacità di adattamento mi ha sbalordito, perché in brevissimo tempo sono stati in grado di riconoscermi come pastore. Al rientro, preparavamo il pranzo insieme, anche se per mia grandissima fortuna i cuochi di casa erano Andrea e Beppe e da buongustaia non potrò mai dimenticare le pietanze che ho

gustato qui. Una su tutte è la mousse di farina di marroni di Beppe, da provare almeno più volte nella vita!

Le giornate sono sempre state intense e ricche, ma c'era sempre spazio anche per il riposo e la contemplazione del luogo. Il momento migliore per farlo era sicuramente dopo pranzo, distesa sulle amache vicino a casa, posizionate sotto a delle querce con vista sulle montagne circostanti. Qui la pace regna sovrana ed è impossibile non calarcisi.

Le attività del mattino si ripetevano nel pomeriggio, ma seguivano una sequenza diversa: prima uscivo per il pasco-



lo, successivamente andavo in stalla a mungere e infine mi recavo in laboratorio per lavorare il latte i formaggi.

A distanza di tempo, quando ripenso alla disarmante semplicità delle azioni svolte quotidianamente, riconosco che è proprio nell'essenzialità di questa esperienza che risiede la sua grandezza.

Porte aperte

A "Le Casine" non esistono confini, ma semplicemente muri usati per accogliere persone, idee e animali.

Non esiste la chiave di casa che separa e protegge lo spazio privato, ed è da questo rivoluzionario gesto che si intuisce l'apertura di questo luogo e delle persone che lo hanno in custodia. Abitano e valorizzano un territorio, partendo dalle sue risorse per cercare di innescare un cambiamento dal basso, consapevoli che non possono farlo da soli. Non si limitano quindi all'agricoltura, il loro obiettivo è molto più ambizioso: cercare di forgiare un modo di vivere in controtendenza con quello a cui siamo abituati, tramite la valorizzazione del locale e delle sue risorse nell'intento di renderlo una eccellenza fruibile a tutti e mediante il coinvolgimento di tutti. Involontariamente, o forse no, questo si trasforma in qualcosa di potente e assume un significato politico poiché traccia una visione



presente e futura del nostro modo di vivere, che tenta di riallinearsi con la natura e di rispettarla. Ovviamente tutto ciò non è privo di difficoltà, anzi numerosi sono gli ostacoli da superare, ma ciò che emerge maggiormente è il desiderio di creare bellezza e questo va decisamente oltre.

La loro apertura si riflette anche nella varietà e ricchezza delle attività che svolgono, come la gestione di un vecchio mulino ad acqua, dove macinano il proprio grano e i marroni per produrre la farina, la coltivazione di diverse varietà di semi di grano e patate locali in collaborazione con l'università, l'organizzazione di eventi



culturali in azienda, la raccolta e la lavorazione del marrone, oltre alla conduzione di un piccolo agriturismo. La scelta del piccolo non è casuale, ma è dettata dalla volontà di essere fedeli a ciò che si produce e a ciò che di conseguenza si è in grado di offrire all'ospite. L'obiettivo non è quindi il profitto, ma rimanere saldi ai propri valori di amore e passione per un territorio che può generare una visione diversa e trasformarsi in una reale alternativa.

Così, anche di fronte al volontario, che magari non ha mai visto una capra in vita sua, non si guarda alla mancanza, ma al contributo che può offrire, portando la sua esperienza di vita in una realtà come questa, pronti ad accogliere l'altro.

Conclusioni

Più volte durante questa esperienza, ho temuto di essere più un peso che un reale aiuto per l'azienda.

Nonostante le mansioni richieste fossero semplici, per me non potevano essere di certo considerate banali, essendo io abituata a svolgere tutt'altro sul lavoro quotidiano. Ma come dice Beppe, ogni volontario, con la sua opera, "poca o grande che sia, dà sempre un importante contributo". Ed è bello sentirsi parte di un piccolo cambiamento. Alla fine, la percezione che si ha nel vivere questo luogo è che, nonostante si sia fisicamente fermi, si è in continua trasformazione con esso.

A chi inoltre legge queste righe in cerca di risposte, perché

dubbioso se partecipare all'esperienza di volontariato del Progetto Pasturs, consiglio vivamente di lanciarsi e scoprire un mondo e un modo di vivere diversi, che tracciano in ciascuno di noi un punto di vista altro, che da una parte arricchisce e dall'altra mette in discussione il nostro quotidiano. Per quanto mi riguarda, sarò sempre grata per il tempo che mi è stato dedicato e per l'accoglienza di Andrea, Ivana, Beppe e il cugino Davide, oltre che per il meraviglioso luogo che sono riusciti a creare, simbolo di speranza. Infine, un grazie a Pasturs, in particolare

ad Arianna e a Luisa, perché senza il loro prezioso lavoro di custodi e il loro desiderio di creare connessioni e conoscenza, tutto questo non sarebbe stato possibile.



no nel loro muoversi nei pascoli non recintati e nelle loro transumanze quotidiane è la gioia di vivere la libertà di poter decidere, assieme ai cani, di andare qui e lì (Costi direbbero qui...) e di cambiare idea, e di tornare indietro quando gli va. Hanno preferenze ben precise, di gusti alimentari e di luoghi in cui andare, di passaggi su cui camminare, di tempi da rispettare.

Si scelgono gruppetti dettati da non so bene cosa, sono sorelle che vogliono stare vicine ad altre sorelle. Assomigliano a gruppetti di ragazzine adolescenti che seguono quella più decisa o che ha le idee più chiare o che dà quell'idea lì, e guai a separarle, farebbero di tutto per riunirsi e tornare a camminare assieme. Un gregge è vivo, si muove per una spinta vitale che si crea dalla somma delle vite di ogni individuo pecora.

Credo, ma non ne sono sicura, che in fondo se cambio una pecora del gregge cambi tutto quanto, è come spezzare equilibri e riformarne di nuovi.

Le pecore mi insegnano che la forza è nel gruppo, che gli altri servono e ognuno serve agli altri. Farò come le pecore cercando di essere utile a chi qui ci vive.

Sarà bello ricordare la luce dell'alba di ogni nuova giornata passata qui, e il cielo delle notti silenziose, con quella bella luna, prima a falchetto e poi via via sempre più tonda...

come credo sarò io al mio rientro grazie alla meravigliosa cucina di Mira. Che donna spettacolare, forte, ironica e intelligente. Uno di quei pilastri che cambiano le sorti di una famiglia, la colla che tiene insieme tutto.

"O falce di luna calante che brilli su l'acque deserte. O falce di luna d'argento qual messe di sogni ondeggi al tuo mite chiaror quaggiù". Non vorrei fare l'errore, per osservare i cani come mi sono promessa, di perdermi tutto il resto.

Penso che cercherò di vivere l'esperienza al 100% e, se qualche esperienza cinofila in più me la farò, ben venga, altrimenti pazienza.

Non voglio trascurare il lato umano perché penso che sia la forza che muove tutto questo piccolo mondo. Detto da me che sono una selvatica, non è scontato, ma stranamente non lo sento come uno sforzo.

Oggi le pecore sono tranquille, l'arrivo ai prati dei noci è stato lento.

Anche qui l'erba è lunga per cui la visibilità sui cani non è eccellente. Tommy e Axl, rispettivamente il cane più anziano e il più giovane, sono entrati nel pascolo con le pecore, poi Tommy è uscito e si è messo prima in corrispondenza del vialetto di accesso "Y", poi dopo uno spostamento delle pecore, in corrispondenza dell'accesso "Z".





Mourinho (chiamato di seguito Mou) è rimasto sempre sdraiato in corrispondenza di "Y". Felix lungo il vialetto si è spesso mosso da "Y" a "Z".

Axl è rimasto con le pecore i primi 15 minuti, poi è venuto a controllare cosa stessimo facendo noi lì sul vialetto, visibilmente annoiato e in cerca di qualcosa da fare.

È tornato poi con le pecore per altri 20 minuti.

Sento arrivare un'auto in direzione Asqua. Mou e Felix non

si muovono e non abbaiano. Axl inizia ad abbaianare al gregge ed esce sullo stradello, l'auto si ferma perché Mou non si sposta dalla strada. Lo faccio spostare, l'auto riparte, Axl fa pochi metri dietro ad abbaianare, poi si stacca subito e torna.

Da Valle vedo arrivare due ciclisti e un paio di persone a piedi. Una delle escursioniste vede avvicinarsi i cani che non le hanno abbaiano, ma si avvicinano lentamente per annusarla. Mi dice in inglese che ha paura, così mi alzo dalla mia postazione e mi frappongo tra

lei e i cani che senza sforzo si allontanano.

Chiedo ai ciclisti di andare piano, scendono dalle bici, nessuna reazione da parte dei cani. Il più giovane dei cani mi guarda spesso quando ci sono situazioni che non sa bene come gestire, tipo la paura che provava l'escursionista di prima, è molto ricettivo nei confronti delle indicazioni, collaborativo.

Nel tempo trascorso con i cani ho notato una meravigliosa in-

terazione tra il più giovane e il più anziano, fatta di cura e rispetto. Il giovane con il vecchio non è mai irruento come con gli altri due.

Credo che quando il vecchio non ci sarà più cambierà un po' tutto. Mi auguro che Axl allora sarà già adulto e avrà appreso tutta l'eredità che Tommy gli sta lasciando.

Il vero guardiano è lui, "cane da pecore", come lo chiamo io.

Questi cani sono spettacolari nelle ritualizzazioni, non mi stancherò mai di osservarli mentre si lanciano sguardi, ringhi, posture, traiettorie.

Niente è lasciato al caso e si muovono tra loro come strumenti accordati per suonare la stessa musica.

Sto scrivendo solo di cani, ma le giornate qui sono stracariche di collaborazione umana. Sto conoscendo persone meravigliose che contribuiscono a rendere questa esperienza unica.

Casa Pallino è un porto di mare dove sembrano approdare solo persone belle. La vita del piccolo borgo è sorridente e gentile come la parlata toscana che tanto mi mette di buonumore.

È difficile tenere un diario come vorrei perché le giornate si fanno frenetiche. Osservo e imparo tanto, ma poi non ho il tempo di mettere le cose per iscritto.

Ho avuto anche qualche ora

tutta per me che ho sfruttato per esplorare i dintorni. Prima i sentieri a piedi, poi qualche luogo lontano.

Tornerò da turista, è tutto troppo, devo RITORNARE.

La cosa che amo di più fare è seguire le pecore, non so mai dove andremo, ma conosco i posti. Ho qualche indicazione da Lorenzo su dove non devo farle andare, ma per il resto è sempre tutto una sorpresa. Non so mai quanto cammineranno veloci, se si fermeranno da qualche parte a brucare, se dovrò correre per stargli dietro, a che ora si decideranno a tornare. Quello che so è che si torna sempre, perciò le seguo anche se non so dove siamo, mi godo il bosco, il ruscello, il prato. Le osservo e cerco di capire i loro gusti, ma ancora non le ho capite bene. Mi accettano tra loro, posso camminare con 2 di loro e ne faccio quasi parte. I cani mi fanno compagnia, lavorano instancabili in maniera automatica e naturale simbiosi con il gregge e il territorio. Io sono un in più che non serve a niente, ma me la godo.

"E io sono nel fiore della stiancia, nella scaglia della pina, nella bacca del ginepro..."

Non ho più nome né sorte tra gli uomini; ma il mio nome è Meriggio."

Non è il lupo il problema, è la giostra che ci gira attorno che sta complicando la convivenza, a volte, invece di semplificarla. Questo lo capisci solo vivendo la realtà di chi lavora in questo contesto.

Sintonia

Non trovo definizione migliore per descrivere la relazione che c'è tra i cani e le pecore. Che linguaggio usino per parlarsi lo fanno solo loro. A volte i cani vanno in avanscoperta e poi il gregge li segue. A volte invece mi sembra che sia il gregge a decidere di andare e i cani lavorano per accontentarlo. Quante cose non so.

Il formaggio è qualcosa di vivo. Lorenzo dice che il formaggio non è qualcosa di morto, che nasce solo quando lo stai facendo, ma è qualcosa che vive e cambia finché lo mangi.

Nasce dall'erba che mangia la pecora, dal clima che fa in quel momento, e diventa latte, che poi si evolve nella lavorazione e trasformazione in formaggio. E poi cambia ancora nelle ore/giorni in cui deve riposare/stagionare.

E poi quello che rimane della lavorazione torna alle pecore, che hanno sempre indietro qualcosa, e ai cani che sono anche loro parte del tutto.

È UN'OPERA D'ARTE CHE MI COMMUOVE OGNI GIORNO DI PIÙ.

Vorrei scrivere così tante cose che ho visto, imparato.

Emozioni e incontri. Ma è arrivato il mio ultimo giorno qui. Il tempo è volato, ho fatto tutto quello che potevo per non perdermi neppure un secondo di questa esperienza. Non so se qualcosa di me rimarrà qui, ma di certo io mi porto a casa tanto.

È stato davvero un onore far parte di questa casa e di questo progetto di vita che racchiude tanta tradizione, passione, amore per la propria terra e per qualcuno che non c'è più ma ha lasciato un'eredità meravigliosa, un mestiere in cui ancora vive.

Ho capito la complessità del mondo pastorale e di quanto sia difficile ogni giorno dover combattere per portare avanti un mestiere in un territorio in cui devono coesistere tante realtà diverse e contrastanti.

Non c'è nulla di così diverso dalla mia terra, nello stesso territorio è difficile far coesistere pacificamente tutti.

Scendere a compromessi non è facile. Non so quale sia la chiave giusta, ma credo che la passione e la tenacia di Lorenzo rendano possibile l'impossibile. E Mira è il fulcro di questo piccolo mondo perfetto.

Tommy e Mira, radici.

È stato un onore sentirmi così a casa qui. Grazie Casa Pallino, sarai sempre nel mio cuore.



Noemi

13 AGOSTO - 26 AGOSTO

Giovane, ma sicura di quel che vuole fare. Vivere la Natura come attrice e non come comparsa. La musica come professione, ma non vuole essere troppo lontana dagli animali e dall'ambiente che con i suoni naturali la fanno sentire a casa.

Affacciarsi a un nuovo contesto, a una nuova attività, è vissuto come un regalo e come un impegno da portare a termine nel migliore dei modi.

ri...una cosa meravigliosa.

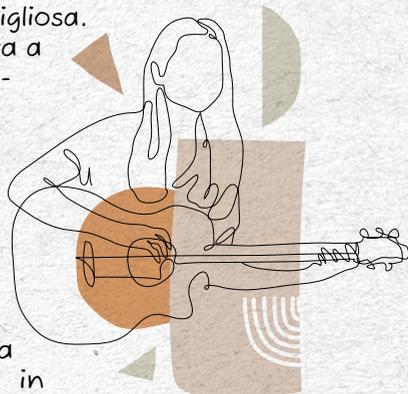
Dopo la siesta si va a mungere! Mi avevano preparato dicendomi che non sarebbe stato semplice ma comunque riesco quasi subito nell'impresa e mi sento super soddisfatta. La sera c'è un concerto in marroneta, nell'anfiteatro costruito con le balle di fieno e mi emoziono ascoltando le note del violino e della chitarra...mi sento a casa.

"La musica c'è data per comunicare con l'essere e con il prossimo" - Igor Stravinsky

Oggi vado al pascolo per la prima volta in vita mia insieme a Sara, una ragazza super disponibile e dolce. Portiamo le capre sul prato sopra la casa, posto in cui si può stare tranquilli, perché hai una buona visuale per controllare tutte le caprette e non ci dimentichiamo del magnifico Elton, il becco dal ciuffo cotonato. Lui ha sempre lo sguardo di chi se ne frega di tutto ed è un super coccolone, mi fa morir dal ridere.

La sera c'è uno spettacolo teatrale, un monologo, che riempie l'aria di magia e di risate. È bello vedere che l'arte e la natura si uniscono e creano una perfetta armonia.

"L'Arte più nobile è quella di



rendere gli altri felici" -

Phineas Taylor Barnum

Il momento della mungitura è quello che preferisco, perché si può stare vicini alle capre e coccolarle un po'. È interessante vedere come ogni capra abbia la sua conformazione fisica, infatti alcune sono più facili da mungere di altre.

Al pascolo mi rendo sempre più conto delle differenze tra una capra e l'altra, ognuna ha il suo carattere, c'è Ciupi salterina che a volte si isola, come anche Ollu, Bella Topa ed Elton e le altre che preferiscono stare in gruppo. Sono animali indipendenti, curiosi e a volte sono testarde... fondamentalmente sono animali liberi. Riportarle in stalla dopo il pascolo, se non sono loro a scegliere di partire, è un po' faticoso, soprattutto se c'è il vento che le agita ancor di più. Capiscono che di lì a poco verranno rinchiusi e quindi fanno di tutto per rallentare, fermandosi ogni 3 metri per mangiare gli ultimi ciuffi d'erba della giornata, ma devo ammettere che quando chiudo la porta della stalla e

le saluto, un po' mi dispiace.

La sera, dopo la seconda e ultima mungitura della giornata, si fa il formaggio.

Le prime volte Andrea è rimasto con me per insegnarmi e quando ce l'ho fatta da sola



"Vedo ovunque nella natura, ad esempio negli alberi, capacità d'espressione e, per così dire, un'anima,,

-Vincent Van Gogh

Arrivata a Le Casine, vengo subito accolta calorosamente dalla famiglia. Dopo pranzo, faccio un riposino ristoratore nell'amaca, godendomi la brezza che scende dalle montagne...qui sei circondata dal verde...giri la testa e vedi albe-

e sono riuscita nell'impresa è stata una grande emozione assaggiare il formaggio preparato da me. Penso sia una delle cose più belle mangiare i prodotti che crei con le tue mani.

In questi giorni fa parecchio caldo e le capre lo sentono molto; Nerina, quella incinta, fa fatica a camminare, dicono non manchi tanto al parto...mi piacerebbe assister ma temo che sarò già a casa quando verrà il momento.

Stare al pascolo nel prato, la sera, è spettacolare...c'è una luce particolare, dà tranquillità e un filo di malinconia.

Anche alle capre piace perché ci sono degli spazi in ombra e si appostano lì senza muoversi molto.

In questo luogo mi canto sempre in testa la canzone di Battiato:

"Un oceano di silenzio scorre lento

Senza centro, né principio
cosa avrei visto del mondo
senza questa luce che illumina
i miei pensieri neri.

Quanta pace trova l'anima
dentro scorre lento il tempo di
altre leggi di un'altra dimensione
e scendo dentro un oceano di
silenzioso sempre in calma."

È il penultimo giorno, sono le 17 e mi sto avviando al pascolo. Sto di fianco a Nerina, la capra incinta, che cammina lentamente e continua a belare, come per dire alle altre di aspettarla. Si sdraia a mangiare l'erbetta fresca e io mi siedo di fianco a lei a scrivere.

Sento già la mancanza di tutte quante loro, sapendo che domani mattina sarà l'ultima volta che le accompagno al pascolo.

Elton va a mangiare i rovi e si perde indietro, come quasi sempre, rispetto al resto del gruppo; quando si accorge di non avere nessuno intorno, alza lo sguardo spaesato e si mette a correre verso le altre capre, facendo oscillare il suo manto...che ridere che mi fa.

Ecco arrivato l'ultimo giorno di questa fantastica esperienza che mi porterò sempre nel cuore.

La serenità che ho respirato in questo posto mi ha ripulito dai mille pensieri che mi girano in testa.

"Le Casine" è un luogo che sa di casa, di aiuto reciproco, di amore e rispetto per le altre persone e gli animali.

Voglio ringraziare tutta la famiglia e tutte le persone che sono passate di qui con cui ho condiviso grandi emozioni. Consiglio vivamente a tutti/e di vivere questa esperienza.



Roberto

19 AGOSTO – 2 SETTEMBRE

“Voglio vivere i cani da protezione”, questo il suo esordio, la sua presentazione, perché questa intenzione va oltre la passione per i cani da lavoro, si inserisce in una profonda volontà di capire come l'uomo si rapporta a questi cani.

Sicuro e determinato, è pronto fin dal primo momento a non dire mai di no. Dal caldo torrido, alle capre dispettose, tutto diventa scoperta e riscoperta di quello che in fondo è un sogno sopito, il potersi avvicinare anche nel futuro a questo mondo in cui pastorizia, ambiente e biodiversità sono i veri padroni.

**Lunedì sera,
seconda settimana**

Ho rimandato a lungo il compito di tenere un diario semi giornaliero della mia esperienza di (aiuto) pastore. Complice la stanchezza e una sottile forma di avversione alla scrittura, non sono mai riuscito a trovare le energie e la chiarezza mentale per testimoniare a futuri possibili volontari quello che può essere una giornata in fattoria. Mi pare superfluo puntualizzare che, se una routine c'è, gli imprevisti, le no-

vità, le sorprese sono dietro l'angolo. E quindi? Che dire?

Qualche giorno fa leggevo un articolo in cui si rifletteva sul significato dell'andare in montagna, su come vive il “selvatico” (non mi piace troppo la parola natura) l'essere umano del ventunesimo secolo. Davanti a che tipo di esperienza, si chiede l'autore, siamo quando, davanti ad una cresta mozzafiato, un lago d'alta quota, un bosco silenzioso, ci viene in mente di scattare una foto, riportare la nostra comprensibile soddisfazione a valle e raccontare a chi è disposto ad ascoltare il nostro resoconto della salita? Bene, l'autore contro tutto questo propone un “patto del non racconto”. Una forma di silenzioso rispetto, di tacita e affatto-sociale ammirazione, intima e per questo irriducibile.

Ho deciso, forse contro i presupposti di questo diario, che adatterò il patto del non racconto. Non trascriverò di pantaloni pieni di pelo bianco di cani pastore. Non mi soffermerò sul caldo del latte cagliato tra le dita. Non riporterò di cieli stellati, salite faticose dietro centinaia di zoccoli, di pranzi condivisi. Non dirò nulla della fatica, della soddisfazione, della frustrazione che due settimane affianco ad un pastore possono procurare. Il patto del non racconto mi impone di non raccontare quanto possa essere stupefacente osservare dei cani che si orga-



nizzano per "pattugliare" un gregge; quanto può puzzare una stalla, quanto presto ci si abitua e quanto simpatiche e diaboliche possano essere delle capre.

Futuro volontario, futura volontaria, questo patto che io invoco forse non ti starà troppo simpatico, forse ti aspettavi un incoraggiamento, oppure una nuda serie di compiti e lavori o di riflessioni su quanto distante sia da una vita ordinaria quella di un pastore (lo è!); e invece io riempio solo qualche riga per



darti piccoli flash di un quadro davvero poco copiabile e troppo difficile da mettere giù dopo una giornata di lavoro. Quello che però posso dirti è che non ci sarà foto o racconto capace di renderti la complessità, la vita (e la morte), le interazioni, alcune sottilissime

e fuggivevoli (penso a quelle che guidano le pecore ad un determinato pascolo, per me un mistero) altre manifeste e difficili da ignorare (giochi e scaramucce rituali tra i membri del branco di cani da guardiania) che ho vissuto. Non riuscirò a descrivere la sensazione che mi ha pervaso per tutta questa prima settimana, e sono sicuro non andrà via nella prossima, di afferrare qualcosa ma perdere il resto, registrare un particolare e mancarne altri mille. Mai come qui ho realizzato che

le dicotomie lupo-pecora e carnivori-pastori, sono molto più labili di quello che pensavo, che un territorio appartiene tanto ai selvatici quanto a chi, contro mille problemi climatici e burocratici, porta avanti un lavoro antichissimo che a me, ragazzo di città, sembra depositario di un sapere quasi sacro.

Questo posso dirtelo, caro futuro volontario/a, la fortuna più grande che mi è stata concessa è stata bere una birra con persone che hanno un grande rispetto degli animali e come tali non stanno dalla parte del lupo o delle pecore, perché qui questi due schieramenti



P.S.

"In Casentino quaranta gradi non li si era mai visti". Questa frase l'ho sentita pronunciare dal pastore a metà di una giornata in cui effettivamente il termometro sfiorava i quaranta, i cani erano spalmati all'ombra e le pecore pigiate nella stalla con dei ventilatori a pale che pigri spingevano un po' di aria.

Qui, in posti in cui un modello di ri-produzione più integrato ed etico è ancora possibile, proprio qui la sferzata dei cambiamenti climatici mi sembra più aspra e crudele e meno giusta, meno meritata, per così dire. Verso questi luoghi e queste persone sento di dover guardare se immagino un mondo un po' meno miope.

semplicemente non esistono, non si distinguono, non sono solo in contrapposizione, ma si sfiorano e cercano di dialogare. E il fulcro di questo dialogo sta tutto in quel branco di cani simpatici che con occhi e orecchie attente seguivano un centinaio di pecore.

Quindi, bando alle incertezze! Il succo della mia esperienza è quello di tornare a casa con più domande che risposte. Se questo è quello che cerchi, sarai tu a scrivere le pagine del prossimo diario annuale. Sicuramente meglio di chi si è avvalso della facoltà di non raccontare.



© Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi,
Monte Falterona e Campigna
2024

Anno 2023

Si ringraziano gli allevatori e le loro famiglie per aver aderito e creduto nel progetto "Pastrus":

AZ. AGRICOLA LE CASINE

Giuseppe, Andrea, Ivana, Luca e Davide > San Godenzo (FI)

SOC. AGR. CASA RIGHI

Gianluca, Marisa, Alvaro e Marco > Pratovecchio-Stia (AR)

AZ. AGR. CASA PALLINO

Lorenzo e Mira > Pratovecchio-Stia (AR)

Un grazie di cuore a tutti i volontari che hanno preso parte al terzo anno di progetto, mettendosi in gioco con caparbia e superando, a volte, le proprie difficoltà e/o timidezze. Al centro delle loro esperienze hanno messo sempre il rispetto per una azienda e una famiglia e la costanza nel cercare di imparare. L'apprendere da un lato è stato bilanciato al dare un contributo importante dall'altro. Cogliere il cuore pulsante del progetto è sempre una sfida per chi non appartiene al mondo pastorale, ma dai testi dei diari dei volontari si capisce, che tutti, con le loro differenti personalità, ci sono riusciti. Ancora grazie a:

Stefania Bottesini, Noemi Poletto, Giuliana Valentini, Carlotta Olmi e Roberto Falco.

Un ringraziamento sentito anche a tutte le persone che si sono impegnate per il terzo anno con la stessa passione di sempre nell'organizzazione e realizzazione del progetto Pasturs, la dott.ssa Nadia Cappai, servizio Pianificazione e Gestione del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, la dott.ssa Luisa Vielmi, tecnico dell'associazione difesAttiva e la dott.ssa Arianna Dissegna per aver seguito in campo i volontari. Grazie al sostegno della Presidenza e Direzione del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Si ringrazia anche lo Studio grafico DBgrafica. Le foto contenute in questo libro sono state scattate da Arianna Dissegna, Luisa Vielmi o dai volontari di progetto. I disegni e le citazioni sono stati realizzati da alcuni dei volontari che hanno partecipato al progetto.



*ciao a
tutti da
Elton*