



Sezione di Campobasso

Escursione TAM	A passo lento sui tratturi
Data	15 aprile 2018
Referenti	AE Claudio Struzzolino - 328 7044266 ASE Simona D'Alessandro – 338 3466613
Collaborazione antropologica	Prof. Marcello Pastorini
Classificazione escursione	T

Breve descrizione del non solo trek (circa 21 km)

L'escursione, lunga circa 21 km, si snoda sui tratturi Sant'Andrea Biferno e Celano-Foggia, nei territori di Santa Croce di Magliano e San Giuliano di Puglia. Il paesaggio, rurale, interamente aperto, privo di copertura di alberi, offre alla vista sterminate distese di campi coltivati a cereali e foraggiere.

Il trek, è definibile "A passo lento, con animazioni culturali, sui tratturi", perché grazie ai canti, ai racconti, alle poesie e alle storie della tradizione orale del prof. Pastorini ci si immergerà nei sapori, nella storia, nella tradizione di una terra bella e ancora da scoprire, familiarizzando con la cultura pastorale e rurale.

L'escursione è organizzata in tre tranches, così come descritto di seguito.

Primo segmento (3 km).

Alle 8.45 si parte da Santa Croce di Magliano (600 m slm), precisamente da Piazza Crapsi, per raggiungere alle 9:30, dopo circa 3 km, il Caseificio Paladino, presso il quale si assisterà alla produzione della tipica "treccia", che poi si degusterà.

Secondo segmento (15 km).

Verso le 10 ci si metterà di nuovo in cammino e dopo circa 4 km si passerà su un ponte sotto il quale scorre il torrente Covariello. Dopo poco più di un km si raggiungerà il tratturo Sant'Andrea-Biferno (200 m slm), da dove comincerà il percorso tratturale, che prevede, dopo un altro km, al passo di Mastrogiacomo (120 m slm), l'attraversamento del torrente che divide l'area tratturale di Santa Croce di Magliano da quella di San Giuliano di Puglia. Il piccolo corso d'acqua, oggi indicato come vallone di Santa Croce, una volta era detto "torrente di Mastrogiacomo". Dopo un ulteriore km circa s'incontrerà il pozzo di Sant'Andrea (160 m slm), da dove il tratturo si dirama dal Celano-Foggia. Dal pozzo partirà il percorso sul secondo tratturo, che dopo circa 8 km porterà all'abbazia di Sant'Elena. Presso quest'ultima, verso le 13:30, dopo aver percorso circa 18 km dall'avvio, si pranzerà a buffet con i prodotti delle aziende "Rosso Tintilia" e "Morsi e Sorsi".

Dopo pranzo si assisterà alla presentazione di un'applicazione della Sharevision, in fase di sviluppo, che consente di dilatare la fruibilità logistica e culturale dei tratturi.

Terzo segmento (3 km).

Alle 16:30 ci si avvierà verso le auto, distanti circa 3 km, gli ultimi.

Lungo il percorso (80 % su sterrato e restante parte, soprattutto all'inizio e alla fine, su asfalto) s'incontrano due fontane, ma **non è specificato se l'acqua è potabile**, quindi è consigliabile portarsela da casa, decidendo la quantità in base alla lunghezza del percorso e all'eventuale clima caldo (almeno 1,5 lt).

Motivi d'interesse (in ordine di apparizione)

Il libro “La Cappella di San Pardo e altre storie, tratturi, vacche, grano e devozione...”

L'escursione è abbinata alla presentazione del libro “La Cappella di San Pardo e altre storie, tratturi, vacche, grano e devozione...”, scritto dal Prof. Pastorini, che, nel progetto originario, doveva essere effettuata proprio durante il cammino a passo lento sui tratturi. Poi, per non dilatare troppo i tempi del trek, si è pensato di scindere i due eventi, pertanto il libro, pubblicato per i tipi dell'Editrice Lampo, sarà presentato **Il 13 aprile, alle 19, presso la Sala Axa della Palladino Company, in contrada Colle delle api**, zona industriale di Campobasso (alle spalle del centro commerciale “Monforte” e de “La Molisana” e adiacente a “Decathlon”).

Alla presentazione del libro intervengono l'autore, Giuseppe Mammarella, Mauro Gioielli e Claudio Struzzolino.

Seguendo le vicende della Cappella di San Pardo – un ricco altare della cattedrale di Larino che amministrava capitali ed era proprietario di terreni, abitazioni, botteghe e dell'omonima masseria di bovini – il testo guida il lettore sui tratturi, alla conoscenza di pratiche agricole e pastorali, negli elementi di storia, nella geografia, alla scoperta di aneddoti e di personaggi di altri tempi, nell'arte, nell'oralità popolare, nella devozione, nella cultura, nell'identità di una terra bella ma ancora da scoprire.

La lettura è un viaggio che segue, nel tempo, l'evoluzione dell'economia agricola e pastorale, con informazioni che provengono da un luogo specifico ma che hanno un valore universale. Il percorso dalla cultura pastorale, tramite la masseria di San Pardo, giunge alla “via del grano”: una filiera che, attraverso molini, pastifici, innovazioni, ha prodotto ricchezza, benessere e un sapere che ancor oggi vuol dire tradizione ed economia.

La conclusione del testo contiene una domanda e una sfida: per continuare a sperare in un futuro, quale proposta politica oggi sarebbe capace di mettere in rete gli elementi della tradizione, le figure professionali del luogo, le nuove tecnologie, i saperi e la sostanza, le bellezze paesaggistiche, la storia, la cultura, al fine di soddisfare i bisogni dei cittadini e valorizzare le risorse della nostra bella Italia?

Le animazioni culturali del prof. Pastorini

Si parlava all'inizio della scheda di “non solo trek”, perché il passo lento sui tratturi sarà arricchito dagli straordinari intermezzi culturali del prof. Pastorini, che darà suono vocale a brani del libro appena pubblicato e al resto del prezioso materiale antropologico raccolto, da certosino, negli anni, attraverso le attività dell'Ecomuseo e di ricerca personale.

Il prof. Marcello Pastorini, fondatore ed anima dell'Ecomuseo “Itinerari Frentani”, è tornato a Larino, dopo una parentesi lavorativa in Svizzera, per il tormento della lontananza dalla terra natale. La calamita territoriale era talmente forte che lo ha spinto a ripercorrere le tracce delle origini della sua comunità per ricavarne i frammenti culturali al fine di ricomporli in una sorta di prisma antropologico da mostrare ai contemporanei e tramandare alle future generazioni. Le facce del prisma sono costituite da scritti, poesie dialettali (alcune musicate da lui), aneddoti, storie, favole, filastrocche, canti popolari e devozionali e antichi riti appartenenti alla cultura popolare molisana.

Con il suo trek in direzione ostinata e contraria, basato su testi e tradizioni orali, il prof. Pastorini, *genius loci* vestito di argento vivo, ha inteso ricostruire, riannodandone i fili di catena e di trama, i colori e i disegni di quel tappeto agricolo-pastorale sul quale hanno camminato generazioni e generazioni di molisani fino a consegnare il testimone della Storia a un Presente Tecnologico da marcare stretto affinché non condanni all'oblio il prezioso patrimonio di cultura millenaria.

Per questo, da allenatore-giocatore, ha messo su una squadra di “marcatori a uomo”, i Cantori della Memoria, del progresso abrasivo, da neutralizzare con ricorrenti viaggi nella storia e nell'animo delle genti molisane.

L'artigianalità della "treccia di Santa Croce"

Dopo circa tre km dall'avvio si farà una sosta-colazione presso il caseificio Paladino, anche azienda agricola-zootecnica, che ha aderito al programma per la salvaguardia ed il recupero delle razze in via d'estinzione, al mantenimento della biodiversità animale e, specificamente, al recupero delle razze bovine italiane da latte e alla valorizzazione della loro produzione.

L'azienda dispone di una stalla per capi da latte, in cui alleva due razze: la Bruna e la Podolica. Queste razze vengono utilizzate prevalentemente per la produzione di latte, che viene trasformato in formaggi tipici locali. Fiore all'occhiello del caseificio è la "treccia di Santa Croce di Magliano".

Si tratta di un formaggio a pasta filata che, per la particolare lavorazione assume l'aspetto di un nastro intrecciato di colore bianco al momento della preparazione, che si trasforma in una tonalità giallognola, dopo qualche giorno. È il formaggio tradizionale delle feste della Madonna dell'Incoronata e del patrono San Giacomo. La sua forma a treccia ne fa un decoro artistico, tanto che si mette a tracolla, come ornamento per i pastori e gli animali che ricevono la benedizione durante i riti religiosi finalizzati al buon auspicio dell'andamento delle produzioni agricole e zootecniche. È uno dei pochi formaggi italiani che hanno un valore religioso e propiziatorio. La sua formatura artistica richiede abilità ed esperienza.

Presso il caseificio familiarizzeremo con l'arte, l'abilità e l'esperienza in questione, degustando, poi, la treccia ed altri prodotti, al costo di cinque euro.

Il tratturo Sant'Andrea-Biferno

Il tratturo Sant'Andrea-Biferno è tra i tratturi riportati nella *Carta dei tratturi, tratturelli, bracci e riposi del Commissariato per la reintegra dei tratturi di Foggia*, anche se figura tra quelli non reintegrati.

Il tracciato del tratturo è interamente contenuto all'interno della Provincia di Campobasso. Ha inizio nella valle del Biferno, come proseguimento del tratturo Ateleta-Biferno, e termina a Santa Croce di Magliano, dove si raccorda con il tratturo Celano-Foggia.

Tramite il tratturello Ururi-Serracapriola, s'interconnette anche al tratturo Centurelle-Montesecco nei pressi dell'intersezione di quest'ultimo con il tratturo L'Aquila-Foggia.

I territori comunali attraversati sono: Larino, Ururi, Montorio nei Frentani, Rotello e Santa Croce di Magliano.

Il tratturo Celano-Foggia

Il tratturo Celano-Foggia, con 208 km di lunghezza, tra i cinque Regi Tratturi era il terzo più lungo, dopo il Tratturo Magno da L'Aquila a Foggia (244 km) e il Pescasseroli-Candela (221 km). Se i due tratturi citati sono, rispettivamente, il più "adriatico" e il più "tirrenico", cioè quelli posizionati più a NE e più a SW, il Celano-Foggia è il più interno di tutti. Grazie a tale posizione è quello che s'inserisce meglio nell'enorme rete di vie armentizie che innervava tutti i centri più importanti dell'Italia Centro-Meridionale.

Da esso si dipartono ben sei tratturi minori, tratturelli e bracci: il braccio Nunziatella-Stignano verso il Regio Tratturo L'Aquila-Foggia; il tratturo Sant'Andrea-Biferno e il tratturello Castel del Giudice-Sprondasino verso il tratturo Ateleta-Biferno; il braccio Cortile-Centocelle, il tratturello Pescolanciano-Sprondasino e il tratturello di San Domenico verso il Regio Tratturo Castel di Sangro-Lucera.

I comuni della provincia di Campobasso attraversati dal tratturo sono: Salcito, Trivento, Lucito, Castelbottaccio, Morrone del Sannio, Ripabottoni, Sant'Elia a Pianisi, Bonefro e San Giuliano di Puglia.

L'Abbazia di Sant'Elena

L'abbazia di Sant'Elena Imperatrice, madre dell'imperatore Costantino, si trova a cinque km da San Giuliano di Puglia, poco distante dall'insediamento abitativo temporaneo costruito dopo il terremoto del 2002. Fondata nel 976 dai principi Longobardi Pandolfo e Landolfo, fu abbandonata dopo la peste del 1348. Attorno alla badia si sviluppò un importante monastero benedettino. A testimonianza del glorioso passato c'è ora una piccola chiesa, costruita nel 1700, con materiale di spoglio dell'antica badia, diventata una sorta di santuario a navata unica con campanile a vela e decorazioni barocche; l'interno conserva aspetti medievali. Nei pressi della badia sorse l'originale nucleo medievale del paese.

La statua della santa, che si trova presso l'abbazia, il 1° maggio di ogni anno, è portata nella chiesa madre del paese, dove rimane esposta fino alla festa patronale del 21 maggio, giorno in cui sfila in processione

insieme alla statua del santo patrono San Giuliano Martire. Il 22 maggio, ricorrenza di Sant'Elena, accompagnata da una carovana di auto (una volta da una processione), la statua è ricondotta all'abbazia, intorno alla quale si ritrovano tradizionalmente le popolazioni di San Giuliano e dei paesi vicini per celebrare tale ricorrenza.

Il pranzo (facoltativo)

La giornata sarà all'insegna della Storia e della Natura a tuttotondo, quindi anche il pranzo, che sarà consumato presso l'abbazia di Sant'Elena, si discosterà dallo standard domenicale per accogliere sulla tavola principalmente il verde delle verdure di campo e la semplicità degli elementi nutritivi.

I contenuti: trippa al pomodoro; zuppa di ceci; pane cotto con verdure di campo; fave e catalogna; insalata di farro; due contorni; ventricina; soppressata; capocollo; caciotta molisana; treccia di Santa Croce; vino rosso; caffè e genziana. Costo: 20 euro.

La presentazione del progetto "Nuove tecnologie e tratturi"

Dopo pranzo ci sarà la presentazione del progetto "Nuove tecnologie e tratturi", che consentirà, attraverso il supporto tecnologico dell'azienda Sharevision e il lavoro di giovani quali l'ingegnere informatico Giuliano Maglieri e il geografo Pietro Di Paolo, una fruizione innovativa e dilatata dei tratturi. Infatti, grazie ad un'applicazione, in fase di sviluppo, sarà possibile muoversi autonomamente, guidati dal GPS del proprio cellulare, sui tratturi dell'area che va dal Trigno al Fortore, avendo informazioni *in progress* su: siti archeologici, prodotti tipici, musei, chiese, monumenti, ristoranti, alberghi ecc. Insomma, per una volta la tecnologia sarà veramente "amica", rivestendo il ruolo di legante di tutti i mattoncini culturali raccolti negli anni dal prof. Pastorini con le molteplici attività dell'Ecomuseo Itinerari Frentani.

Equipaggiamento

(raccomandazioni standard da adattare al percorso e alla stagione)

Scarponcini da trekking, bastoncini, cappello, giacca a vento, zaino e coprizaino, borraccia, occhiali da sole, binocolo, coltellino multiuso, telo termico, crema solare, kit pronto soccorso per uso personale, scheda con farmaci per eventuali allergie e lacci di riserva.

Cibo (per chi non partecipa al pranzo) ed acqua dimensionati sull'escursione.

Indumenti per un ricambio completo (scarpe, calze, maglietta, etc.).

Si consiglia un abbigliamento a strati (a cipolla).

Programmazione e logistica

Adesioni pranzo

Entro mercoledì 11 aprile

Adesioni escursione

Entro venerdì 13 aprile

Ritrovo a Campobasso

Ore 7:30 in Piazza Savoia

Ritrovo generale

Ore 8:30 a Santa Croce di Magliano, in Piazza Crapsi (è consigliato parcheggiare le auto presso l'ambulatorio)

Partenza escursione

Ore 8:45 da Piazza Crapsi

Località di arrivo	Santa Croce di Magliano, in Piazza Crapsi
Lunghezza	21 km circa
Durata (con le soste)	9 ore
Rientro previsto a Campobasso	Ore 18:30 per chi non reintegra i sali minerali <i>Ad libitum</i> per chi li reintegra attraverso il luppolo
Spostamenti	Auto proprie
Quota di partecipazione	5 euro colazione presso Caseificio Paladino 20 euro per chi partecipa al pranzo

Riunione pre-escursione

Venerdì 13 aprile 2018, dalle ore 19:30 alle ore 20:30, in sede, presso il nuovo “Terzo Spazio”, via Cirese snc (ex scuola elementare) in Campobasso.

Essendo i referenti impegnati nella concomitante presentazione del libro del prof. Pastorini, presso la sala AXA della Palladino Company, le adesioni comunicate in sede saranno raccolte da Anna Terebini e Salvatore Tambone.

Note importanti

I non soci CAI possono partecipare solo dopo che: 1) hanno preso visione del regolamento; 2) hanno preso coscienza, con approccio prudenziale, della difficoltà dell'escursione; 3) il referente ha espresso il suo parere favorevole (insindacabile).

Se ammessi, i non soci CAI devono prenotarsi e versare il premio assicurativo occasionale di € 7 entro le ore 20:30 del venerdì che precede l'escursione.

I partecipanti sollevano il referente dell'escursione e la sezione, il cui rappresentante legale è il Presidente, da ogni responsabilità per qualsiasi incidente o inconveniente dovuti alla propria personale imperizia e alla mancata osservanza delle regole dell'andare in montagna.

Il referente dell'escursione si riserva di modificare in tutto o in parte l'itinerario, in considerazione delle condizioni meteorologiche e/o di situazioni pericolose o particolari.