

LA STORIA Il pastore fiumalbino è tornato con le sue 600 pecore, dopo 250 km a piedi, dal Polesine Nardini rinnova il 'rito' della transumanza

E in questi giorni è iniziata la tosatura: domani, in suo onore, festa alle Piane

Il vasto e incantevole panorama appenninico visibile da Lama Mocogno è arricchito da giorni dall'immagine di un gregge di 600 pecore, accompagnate da tre cani pastori belga, due maremmani, 16 asini e un puledro.

Sono gli animali di Mirco Nardini, pastore trentenne di Fiumalbo che lo scorso autunno ha intrapreso il viaggio lungo le antiche vie della transumanza per portare, come una volta, il suo gregge alla ricerca di nuovi e più caldi pascoli. Da Foce Giovo, sul crinale appenninico tra Emilia e Toscana, al Basso Polesine. Duecentocinquanta chilometri a piedi, seguendo il percorso tracciato dalle esigenze del gregge. Mirco, da qualche giorno, sente di nuovo aria di casa.

Da Cavergiumine di Lama, dove il gregge sta pascolando su alcuni terreni messi a disposizione da alcuni cittadini, a Fiumalbo, dove vive, il tratto è breve. Il viaggio però non è ancora finito e il lavoro di pastore, anche in questo fine settimana di festa, non concede tregua. La tosatura è iniziata e tagliare a mano la lana di oltre 600 esemplari non è impresa veloce. Mirco, grazie anche all'aiuto di alcuni 'tosini' dell'Alto Adige, conta però di concludere tutto entro domani quando alle Piane di Mocogno, dalle ore 15, si festeggerà con una manifestazione in suo onore aperta al pubblico.



Mirco Nardini alle prese con la tosatura



Il gregge di 600 pecore guidato dal pastore 30enne di Fiumalbo

Sarà l'occasione per vedere uno spettacolo unico capace di immergere mente e corpo in una atmosfera d'altri tempi, conoscendo e riscoprendo, riti, usanze, tradizioni e lavori ormai dimenticati. Gli stessi che in queste settimane hanno potuto vivere e riscoprire gli studenti delle scuole modenesi che grazie al progetto "Mestieri itineranti e antiche vie" hanno conosciuto e approfondito il rito della transumanza attraverso ricerche, elaborati e incontrando Mirco e le sue pecore in particolari momenti del suo viaggio.

Un viaggio che nelle ultime settimane in terra modenese ha fatto tappa nella terra della ciliegia e che ha avuto nell'incontro gastronomico con la cucina dello chef Massimo Bottura, impegnato a preparare una cena consumata in piedi sull'argine del fiume Panaro, uno dei momenti più originali e suggestivi. Mirco il pastore, nonostante la grande prova fisica, continua a dimostrare altrettanta energia e si mostra entusiasta.

Tanti coloro che in questi mesi gli sono stati vicini, anche solo con il pensiero, o condividendo direttamente con lui brevi tratti di cammino. Un cammino che è fisico e spirituale allo stesso tempo e che non terminerà nemmeno quando il gregge farà ritorno a casa.

(Gianni Galeotti)