





# FEDELI GUARDIANI

A Pratola Peligna, Marco Petrella, ha un allevamento di cani pastore, utilizzati, ancora oggi, per tenere lontani i lupi dalle greggi

TESTO DI PABLO DELL'OSA FOTO DI FEDERICO DEIDDA

**M**a s'usano ancora i cani pastore abruzzese per governare le greggi? "Sì, assolutamente. Soprattutto per difenderli dai lupi. A me li chiedono in continuazione. Anche da Inghilterra, Svezia, Stati Uniti, Canada. Ho collaborato persino ad un progetto in Australia dove l'allevatore di polli Allan Swarp ha deciso di preservare la colonia di pinguini a Middle Island di Warmambool usando i miei cani".

A rispondere è Marco Petrella, un ragazzone di quarantuno anni che a Pratola Peligna porta faticosamente avanti la tradizione di famiglia: allevare quei *bianchi guardiani* di cui viaggiatori inglesi del Settecento raccontarono nei loro diari. E che poi, facendo ricerche, ha scoperto essere proprio quelli che i suoi antenati addestravano. "Se non ci credete venite a trovarmi che vi spiego meglio".

Accettiamo l'invito e il giorno dopo, di buon'ora, saliamo in macchina e imbocchiamo l'A25 fino all'uscita del casello per Sulmona. Ci viene incontro. Siamo alle pendici del monte Morrone, al bivio per Raiano e Prezza. Da Pescara ci siamo lasciati il sole alle spalle per venire qui, al chilometro cinquanta di quel che resta del Regio tratturo che da Celano portava a Foggia, dove c'è un tempo da cani. Mentre l'amico fotografo scarica l'attrezzatura, cinque bestioni a quattro zampe si avvicinano intimorrendoci. Sono mastodontici. Hanno il pelo bianco a tratti giallognolo, arruffato e fitto che pare lana. Canini aguzzi. Nomi che evocano ricordi ancestrali: Attila, Erik, Agrippina, Cleopatra, Poppea. "Ma non vi spaventate, non mor-

dono mai l'uomo, al massimo vi schizzano un po' di fango".

Per avvicinarci infiliamo gli stivali di gomma. Entriamo nel recinto. Sentiamo mugolare. "Tre ore fa è nato il piccolo", dice Petrella. Pare un peluche. Lo troviamo rannicchiato sotto la madre, mentre tenta di succhiare il latte. "Non ha ancora un nome perché, tra parto e prime cure, non ho avuto il tempo di trovarne uno adatto", aggiunge Petrella.

Chissà come diventerà, a giudicare dai genitori! Parlare di questi cani, in Abruzzo, sembra persino banale. Ma, il perché alla base di questo servizio è che proviamo a raccontare la storia dell'allevamento più antico della regione. Quello che, per scelta, ha conservato la prerogativa di tirare su esemplari secondo i criteri che s'usavano una volta.

Facendo le ricerche che precedono ogni articolo è venuto fuori che Angelo Vecchio, nell'edizione del 1920 del suo libro "Il cane: razze mondiali, allevamento, ammaestramento" pubblicato dall'editore Hoepli e per decenni ritenuta una bibbia del settore, descriveva a pagina 292: «nell'abruzzese i pecorari hanno cani bianchi a pelo lungo di enormi dimensioni, ma docilissimi i quali serbano il loro ardore esclusivamente per la tutela del gregge». "Questi che vedete sono molto rustici, erano legati al sistema economico e sociale della transumanza che oggi si fa con i camion. Ma non sono fuori dal tempo e continuano a lavorare bene" dice Petrella. "In Savoia -prosegue- hanno sbagliato introducendo cani aggressivi che difendono

le pecore, ma fanno scappare anche turisti. Lascio che sia la natura a fare tutto. Vale pure per l'alimentazione: solo carne di pollo e vitello, preferibilmente cruda così non si disperdono i valori nutrizionali. Assolutamente niente crocchette ed integratori. Hanno fatto degli studi in America ed è stato riscontrato che, seguendo questo regime, si riducono del venti per cento i problemi di displasia dell'anca e i rischi di tumore allo stomaco. In confronto, altri tipi da appartamento qui non riuscirebbero a sopravvivere. L'unico modo per allevare quadrupedi che devono lavorare in montagna è questo.

Ci hanno provato a fare diversamente, ma i risultati sono stati scadenti. Le cure antiparassitarie sono ridotte al minimo. Arrivano a ottanta chili di peso. Sono abituati a resistere con poco, una volta si cibavano anche di grilli perché gli stessi pastori conducevano una vita misera. Mio padre Luigi, detto *Amichilli*, dormiva in una grotta vicino al castello di Orsa, e andava avanti a pane secco e acqua piovana filtrata con uno straccio. Ma la semplicità e la tradizione è il vero segreto di questo allevamento che io continuo a tenere solo per passione.

Perché in mezzo a queste bestie ci sono nato e cresciuto e piacciono anche a mia moglie. Qui arrivano biologi e studiosi di fama internazionale. Lavoro solo su prenotazione: ogni cucciolo vale ottocento euro, ma un adulto arriva anche a cinquemila. Per questo non sono rari i furti, anche se c'è il micro cip identificativo. Ho una community online di appassionati



