

strade d'italia
CAMPO IMPERATORE

Il Tibet SOTTO CASA

**E' IL POSTO IDEALE PER SENTIRSI IN
PACE CON SE STESSI E CON LA NATURA.
E CON LA POSSIBILITÀ DI TRASCORRERE
LA NOTTE IN UN BIVACCO INDIMENTICABILE**

Testo di Mauro Rossini, foto Giovanni Lamonica



Una moto, una tenda e subito si diventa parte integrante di un'opera d'arte dove la natura è il soggetto principale.

E' il luogo più estraniante dell'intero Abruzzo, un posto che non pare Italia e neppure Europa, un altopiano carsico sul versante aquilano del Gran Sasso, a una quota compresa tra 1.500 e 1.900 metri, delimitato dalle cime dello Scindarella, e del monte Portella con i loro circhi glaciali oltre che dalle quattro vette del Corno Grande e della sua anticima, il Monte Aquila. Inutile cercare alberi, qui, non esistono e d'estate questo luogo che richiama nel nome la memoria del leggendario Imperatore Federico II di Svevia è un infinito tappeto d'erbosa vegetazione che porta irresistibilmente alla mente le visioni delle steppe dell'Asia centrale. La sensazione che si prova quando l'orizzonte si estende, gli spazi si allargano, le dimensioni diventano immense, è difficile da spiegare, aumentata com'è dal fatto che quest'altopiano è lungo circa venti chilometri, con una larghezza che varia dai tre ai sette chilometri ed è pressoché privo di costruzioni ed anche di vegetazione arborea. Ciò che colpisce e affascina di più, a Campo Imperatore, sono gli spazi, sempre totalmente visibili: l'esposizione e la centralità nel massiccio ne fanno un'area dal clima continentale, freddo in inverno e fresco in estate, quasi arido sui dossi e sulle creste. E quando soffia il vento le erbe si agitano in onde morbide. Una sola strada serpeggia in questa piana, perendosi all'orizzonte verso la parete della montagna e quando splende il sole si esaltano tutti i colori, i verdi cupi o smeraldini delle erbe, ma anche i bianchi delle rocce, i gialli e l'ocra della terra.

Questa terra è stata modellata profondamente dalle alluvioni e soprattutto dai ghiacciai e dalla neve. Sono ancora visibili le morene di quello che fino a quindicimila anni fa, era il ghiacciaio più grande dell'Appennino: dalla valle di Monte Aquila scendeva per circa undici chilometri fino alle Coppe di Santo Stefano, coprendo una superficie di oltre venti chilometri quadrati. Dei borghi che circondano Campo Imperatore uno dei più affascinanti è certamente Calascio, sovrastato com'è dal borgo antico, con la sua antica Rocca che non solo è il castello situato più alto in Italia e fra i più elevati d'Europa, è anche uno dei

più antichi centri abitati dall'uomo in Abruzzo. Il fortillio quasi si fonde con l'impervio territorio roccioso che lo circonda. E' costruito totalmente in bianchissima pietra calcarea ed è posto a cavallo di una cresta a dominio della valle del Tirino e della piana di Navelli. Da qui si può vedere uno spettacolare panorama su Campo Imperatore e il Gran Sasso.

Fu costruito per il prosalco, ma importante scopo di controllare un importante tratturo che passava sotto le sue mura. Il castello è di antichissime origini, tanto che il maschio centrale potrebbe essere stato una torre d'avvistamento altomedioevale o perfino romana. Intorno al torrione centrale si è sviluppata una cinta muraria quadrata dotata di caratteristici torrioni circolari ad ogni angolo. Intorno alla Rocca si sviluppò col tempo un borgo, ad essa collegato da un ponte di legno. Nel 1703 un disastroso terremoto ha danneggiato il castello e l'abitato di Rocca Calascio. Ebbe allora inizio lo spopolamento del borgo fortificato a favore del paese sottostante di Calascio. Lo lasciamo attraversando la zona archeologica di Piano San Marco, popolata fin dall'XI sec. a.C per giungere a Castel del Monte, che per noi sarà la porta d'ingresso a Campo Imperatore.

Castel del Monte è un borgo antico, fondato nel XII Sec. Merita sicuramente una visita il Ricetto, la parte più antica del paese, tutta vicoli a gradoni scanditi da gallerie e sporti, i caratteristici archi che collegano le case di pietra, così come meritano i salumi, anche di pecora, e i formaggi di produzione locale.

A Castel del Monte siamo sulla SS17bis, la strada che attraversa Campo Imperatore. Ma Campo Imperatore è anche, diremmo soprattutto, attraversato dai tratturi che dall'Aquilano si dirigono verso il Tavoliere delle Puglie. Proprio alla transumanza sono legate alcune antiche e belle costruzioni, la Masseria della Costa di Santa



Colomba, il romitorio di Sant'Egidio, la grancia di Santa Maria del Monte, Le Condole, tutte nate come luogo di culto e di ricovero per la società pastorale. Oggi la transumanza lungo i tratturi è cosa del passato, ma le vaste praterie di Campo Imperatore sono ancora utilizzate nel periodo estivo come pascolo per le greggi di ovini e per l'allevamento di bovini e cavalli, sovente allo stato brado. In questi luoghi il tempo sembra essersi fermato. Volgendo le spalle alla strada che stiamo percorrendo possiamo vedere esattamente lo stesso scenario ammirato dai pastori dell'antichità. Un paesaggio d'immensa bellezza che acquista un gran valore soprattutto nella nostra epoca fatta di scempi edilizi all'ambiente e al paesaggio.

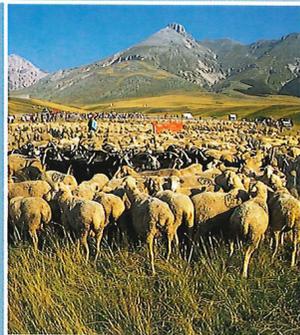
Una delle nostre più belle esperienze, motociclisticamente parlando, è stato proprio un bivacco a Campo Imperatore. Le sensazioni sempre più intense dapprima arrivando in questo luogo che pare essere immensamente remoto al nostro mondo, poi col calare della sera apprezzando l'immenso silenzio rotto solo dal fruscio del vento tra le erbe e infine il tripudiare delle stelle che si accendono una dopo l'altra, pulsanti in un cielo di un velluto nerissimo, come non l'avevamo mai visto. C'eravamo accampati alla baracchina di Rodolfo, inconfondibile perché somiglia in tutto e per tutto a un Saloon da film western. Rodolfo e la sua famiglia sono squisitamente gentili e hanno arrosticini di qualità superba, oltre a salumi piccanti, carne d'agnello e

strade d'Italia CAMPO IMPERATORE

diversi tipi di pecorino. Ricordatevi di assaggiare anche il pecorino marchetto: il nome e soprattutto l'odore non sono dei più invitanti, ma fate un piccolo sforzo e vedrete che ne vale la pena.

Nominalmente il ristoro resterebbe aperto fin verso le 20.00, ma non preoccupatevi, gli avventori non sono mai cacciati, anzi i gestori se avvertiti per tempo vi lasceranno volentieri a disposizione un paio di fornacelle accese. Tra l'altro questo è l'unico posto dove la Guardia Forestale tol-

lera che si bivacchi in tutto Campo Imperatore, che si trova nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Naturalmente si presti attenzione a spegnere con attenzione le braci prima di infilarsi nei sacchi a pelo e si facciano per bene le pulizie la mattina seguente. Bivaccare, benché possa essere affascinante, non è obbligatorio, ci si può anche fermare al Rifugio Fonte Vetica, che è gestito dal CAI dell'Aquila. Ma certo non è la stessa cosa...



A lato, sullo sfondo il Monte Camicia, m. 2.564. Sotto, in prossimità del bivio di Fonte Vetica, la statua ricorda che questa è terra di transumanza e di pastori.

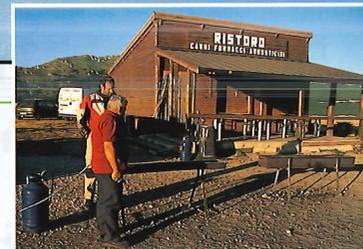
Lungo la strada capita spesso di trovare delle greggi, foto in alto, ma anche dei punti di ristoro, foto centrale, dove bivaccare. A lato, dalla Rocca di Calascio si gode una vista stupenda.

SAPORI E TRADIZIONI

A tavola nel parco

Queste montagne quasi deserte hanno entusiasmo attori e registi per la loro bellezza ma anche per la bontà e la raffinatezza dei piatti tradizionali, basati sui prodotti naturali che da secoli offre il territorio. I borghi di queste zone avevano il culto delle sagre e delle feste popolari, come la Sagra delle Lenticchie di Santo Stefano. Marco Gaio Apicio, l'Artusi dei romani, ne fu uno dei primi cultori ed estimatori, e questi piccolissimi legumi scuri hanno conservato nei secoli la loro semplice preparazione, come semplice è rimasta la preparazione dei prodotti derivati dal latte e dalle carni ovine. Le minestre di lenticchie, i ravioli di ricotta dolce al sugo di ragù di "castrato" (agnellone), il formaggio pecorino dorato e fritto dopo due giorni dalla preparazione, il formaggio pecorino "incenerato" (dopo 30-40 giorni dalla sua preparazione) con pane e miele, la ricotta appena fatta

immersa in una tazza di caffè, i funghi, i tartufi, le carni di agnello e agnellone in tutti i modi, sono solo alcuni di questa tradizione culinaria. Una regale collocazione la trovano gli "arrosticini di castrato" che ogni ristorante, pizzeria, agriturismo del Gran Sasso prepara come facevano i pastori che, durante la giornata, infilavano in lunghi "aghi" ricavati dalla canna secca, uno dietro l'altro, dadini di carne di agnellone. Oggi gli aghi di canna sono sostituiti da lunghe bacchette di legno, su cui si infilano appunto dadini di carne ovina dissodata per una lunghezza di circa dieci centimetri. Questi spiedini vengono posti su carboni incandescenti e "sfatti" (completamente rossi e roventi, senza la pur minima traccia di nero) su una fornacella lunga ma larga appena per contenere i dieci centimetri di carne. Si lasciano arrostire da un lato per circa 4-5



minuti, quindi con una rotazione delle dita si girano e si fanno terminare nella cottura per lo stesso tempo. Dopo una spolverata di sale tritato, si servono caldi e si mangiano strappando con i denti la carne dal legno. E come le ciliegie un arrostitino tira l'altro, perciò preparate almeno 10-15 a persona. Vanno gustati con vini che si trovano al di là dello spartiacque del Gran Sasso, sul versante adriatico, come il Montepulciano rosso o il Cerasuolo fresco, o il Montonico. Se siete in loco, sarete fortunati se terminerete il pasto con un infuso di Trebbiano bianco e radice di genziana.

Toni d'Italia

VITTO E ALLOGGIO

• Rifugio della Rocca

Rocca Calascio (AQ)
Tel. 0862/930423, cell. 338/8059430,
339/5895456.

• Il Ristoro di Adolfo

Campo Imperatore.
Tel. 0862/938357.
Arrosticini, diavollicchi, pecorini, agnello, Montepulciano d'Abruzzo in abbondanza.

• Albergo Rifugio Fonte Vetica

Fonte Vetica.
20 posti letto.
Tel. 0862/938138.

• Albergo di Campo Imperatore

Situato a ben 2.130 metri fu costruito nel 1934. Se cercate qualcosa di particolare consigliamo la Stanza n. 220.
Tel. 0862/400000.

• Il Mandrone

Isola del Gran Sasso, fraz. San Pietro.
Tel. 0861/976152.
Prezzo euro 20/22.
Tra le specialità da non perdere la ventricina di Cragnoleto, chitarra con polpettine, pecora al cotturo con pomodori.

ROAD BOOK

Lasciando il centro abitato di Calascio attraversiamo la zona archeologica di Piano San Marco fino a raggiungere Castel del Monte che per noi rappresenta una sorta di porta d'ingresso a Campo Imperatore. Siamo sulla SS17bis, la strada che attraversa questo altopiano dagli spazi che si perdono all'infinito. L'ideale per godersi la pace ed i colori della natura, non senza una tappa obbligatoria per assaggiare i gustosissimi rosticini di castrato prima di giungere sotto il Corno Grande.



© Michelin, estratto dalla carta n. 430, Toscana, Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo 1/400.000. MICHELIN