

Capanne di Marino

Nome dovuto probabilmente all'uso di capanne da parte dei pastori, braccianti e contadini stagionali

Lo stazzo didattico del Parco dell'Appia racconta anche la vita di **Gregorio De Santis**, un ex pastore che oggi vive a Rocca Vittiana, un piccolo borgo della valle del Salto. Eccone uno stralcio autobiografico. "Sono un pastore di transumanza. Ho iniziato a 10 anni e ho continuato per 32 anni, spostandomi da un paese all'altro, lungo sentieri antichi che collegavano Rieti ai centri delle province di Roma e Latina. Per arrivare a Roma si seguivano i sentieri di Vallecupola, Stipes, Nerola, Tivoli, Palombara. A Roma si raggiungevano i centri di raccolta di Roma



Vecchia, Capannelle e Frattocchie. Nelle proprietà private dei nobili romani come i Ludovisi Boncompagni, noi pastori venivamo ospitati per la notte nelle cave (Santa Maria della Mole) o nei casali (Roma Vecchia, Caffarella, Capannelle e altri). Per arrivare a Roma s'impiegavano 3 giorni e altrettanti per raggiungere le aree marine di Aprilia e San Felice Circeo. Le strade ci erano insegnate dai genitori. Vie più note con il nome di 'tratturi', ora in gran parte scomparsi sia per il ridotto uso della pastorizia di transumanza, sia perché le proprietà private impediscono gli attraversamenti. Lungo la strada si faceva il formaggio e grazie a quello si poteva 'pagare' l'ospitalità o l'attraversamento delle proprietà. Si dormiva quando era tempo buono a cielo aperto, altrimenti in stalle e capanne. Qui dentro si sistemavano i posti letto in forma circolare, erano le *rapezzole*. Il percorso per arrivare a Roma non era sempre lo stesso, variava rispetto ai luoghi di macellazione, vendita formaggio o la disponibilità di deposito del formaggio nelle *caciare*. Non si entrava in città, usando le grandi strade si raggiungevano Capannelle e Frattocchie, altre volte Prima Porta, la Caffarella e i Castelli Romani. Non eravamo ben visti dai cittadini e noi non entravamo molto in contatto con loro. Ci dicevano spesso 'ecco i pecorari'. Era uso banchettare all'aperto, accoccolati a terra, anche perché si cucinava con i fuochi. I cibi preferiti tradizionali erano la *fagliatella*, cioè la parte più grassa dell'intestino dell'abbacchio che è cotta sulla brace e la *pezzata* (o *sponsata*) che è formata di carne di pecora tagliata a pezzi con l'aggiunta di lardo e cipolla e cotta nel *caldarello* a fuoco vivace".

Tratto dal blog camminarenellastoria

[Vai al blog Camminare nella storia](#)