Interreg

UNIONE EUROPEA
UNION EUROPÉENNE

CamBio VIA

MARITTIMO–IT F R–MARITIME

Fondo europeo di sviluppo regionale
Fonds européen de développement régional

LE VIE DELLA TRANSUMANZA

ALLA SCOPERTA DELLE ANTICHE TRADIZIONI E DEI GRANDI ITINERARI UTILIZZATI PER LE MIGRAZIONI STAGIONALI DEL BESTIAME IN TOSCANA.

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée

ITA

Interreg
MARITTIMO–IT F R–MARITIME
Fondo europeo di sviluppo regionale
Fonds européen de développement régional

CamBio VIA

Le Vie della Transumanza

Valorizzare i territori e le comunità della civiltà della transumanza

Grazie al progetto transfrontaliero **CamBioVia**, finanziato dal programma Interreg **Italia-Francia Marittimo** 2014-2020, la **Regione Toscana** supporta una serie di azioni rivolte a proteggere, promuovere e sviluppare il patrimonio naturale e culturale lungo le Vie della Transumanza. I territori interessati comprendono un tesoro di risorse culturali, storiche e produttive da valorizzare in termini di sviluppo sostenibile e tutela della biodiversità. Un impegno che intende promuovere l'agro-biodiversità, il valore ecosistemico delle produzioni, i servizi di qualità e le aree ad alta valenza ambientale quali parchi, oasi e riserve naturali.

Il recupero degli itinerari della Transumanza è il *trait d'union* di questo complesso di azioni che hanno assunto enorme rilevanza grazie al riconoscimento della **Civiltà della Transumanza** quale **Patrimonio culturale immateriale dell'umanità**.

Progetto CamBioVia - CAMmini e BIOdiversità:
Valorizzazione Itinerari e Accessibilità.
Cofinanziato dal FESR, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.

Scopri storie e idee di viaggio su:
visittuscany.com

Inquadra il QR code per conoscere il progetto **CamBioVia**

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée

REGIONE LIGURIA
REGIONE TOSCANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
CULLETTIVITÀ DI CORSICA
COLLECTIVITÉ DE CORSE

CICLICA DESIGN

LE VIE DELLA TRANSUMANZA

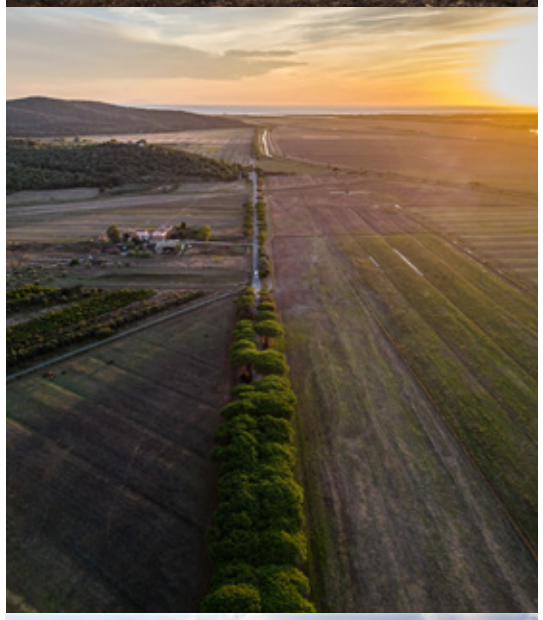
Una storia antica, radicata nei borghi e nei paesaggi della Toscana

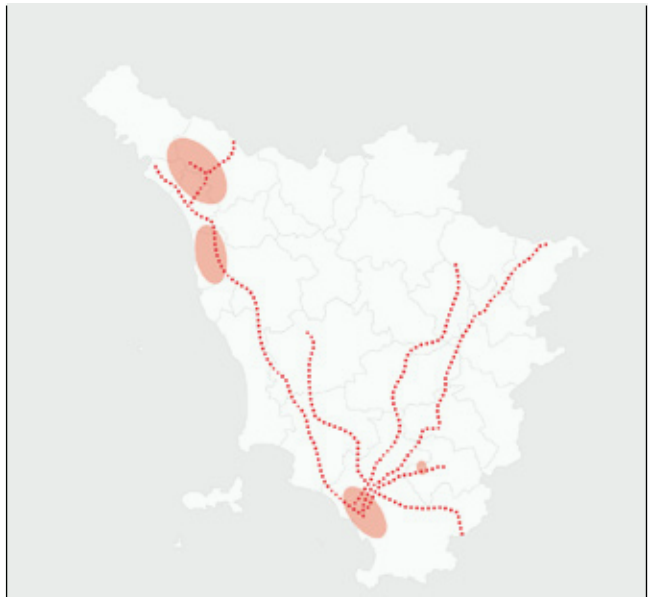
A l cambiar della stagione, pastori e allevatori radunavano greggi e mandrie per condurli in rigogliosi pascoli, verdi praterie di pianura nel periodo autunnale e invernale, alpeggi in quota nel periodo primaverile ed estivo. Quella della **transumanza** era una pratica particolarmente diffusa in Toscana e che affonda le radici nei secoli; forgiò la vita della pastorizia, alla quale sono legati aspetti culturali ed economici nonché numerosi usi e costumi. Una vera e propria "civiltà della transumanza" che ad oggi rappresenta un'eredità dal valore inestimabile, tanto da essere riconosciuta dall'**Unesco** come **Patrimonio culturale immateriale** ed essere oggetto di recupero, promozione e sviluppo del progetto transfrontaliero CamBioVia (CAMmini e BIOdiversità: Valorizzazione Itinerari e Accessibilità per la Transumanza) che ha lo scopo di migliorare, proteggere e rendere fruibile il patrimonio naturale e culturale rappresentato da parchi, aree protette e siti storici lungo le vie della transumanza.

Le vie transumanti sono una **rete di antichi tracciati** che interessavano il passaggio del bestiame durante la loro migrazione in cerca di pascoli, strade utilizzate fino agli anni '50. In Toscana si snodano per circa 1500 chilometri con **direttrici** che, da nord a sud e da est a ovest, a fine estate venivano intraprese per scendere dai pascoli dei rilievi toscani verso la pianura della Maremma.

Percorsi in entrambe le direzioni a seconda della stagione, tali itinerari attraversavano aree rurali e implicavano un lungo e non semplice viaggio per il pastore e le sue greggi, un viaggio che prevedeva ricoveri improvvisati per la notte, spesso passate al gelo, e pasti caldi saltuari. Una dura vita che ha dato luogo a peculiarità culturali e folcloristiche, anche culinarie.

Oggi questa rete viaria custode di storie e tradizioni transumanti è ritmata da numerosi toponimi legati all'antica pratica dello spostamento del bestiame; attraversa importanti **aree naturali ricche di biodiversità** e coinvolge diverse **Comunità del Cibo** e **Strade del Vino e dei Sapori**. Lungo le vie tutt'oggi sono presenti attività agricole e allevamenti che producono **eccellenze enogastronomiche** (PAT, DOP e IGP) che diventano occasione di una piacevole sosta del gusto per assaporare prodotti genuini e immergersi nella civiltà della transumanza.





2.000 TOPONIMI TRANSUMANZA

1.500 KM ITINERARI

20 STRADE DEL VINO E DEI SAPORI

9 COMUNITÀ DEL CIBO

Tra alpeggi montani, fertili colline e pascoli marittimi

Ripercorrere le antiche Vie della Transumanza per andare alla scoperta di una Toscana meno conosciuta ma ricca di storie, tradizioni e bellezze naturali. Un viaggio lento per eccellenza lungo itinerari che dalla montagna, attraverso colline e pianure, portavano ai pascoli della Maremma. Oltre 1500 chilometri di strade, tratturi e sentieri che oggi sono stati individuati e mappati grazie allo studio dei toponimi indissolubilmente legati alla pratica dell'allevamento nomade. Nomi di luoghi come diaccio, vergheria, calla, giogo o vaccherecia hanno permesso di ricostruire quelle che furono le reti viarie utilizzate per lo spostamento stagionale del bestiame. Un giacimento culturale che oggi consente di conoscere più a fondo il territorio e le sue trasformazioni nel corso dei secoli, riportando alla luce quella **Civiltà della Transumanza** che ha caratterizzato a lungo la storia della Toscana. L'analisi di mappe, carte geografiche, documenti, testimonianze scritte e orali ha rivelato l'esistenza di grandi direttrici che collegavano le aree montane degli **Appennini** e delle **Apuane** alle pianure maremmane. Una fitta rete di percorsi all'interno della quale sono state identificate cinque vie storiche: la **Via del Casentino**, la **Via dei Biozzi**, la **Via Aldobrandesca**, la **Via della Garfagnana** e la **Via della Costa**. Una viabilità rurale che oggi attraversa alcune tra le più belle aree protette della Toscana: il Parco delle Alpi Apuane, il Parco di Migliarino, San Rossore e Massaciuccoli, il Parco della Maremma, il Parco faunistico del Monte Amiata. Luoghi dove ora è possibile percorrere a piedi, in bicicletta o a cavallo quelle antiche vie, alla scoperta di un patrimonio storico e naturale di immenso valore.

Itinerari e tradizioni, sulle tracce di greggi e pastori

Tra storia e folclore, dagli Appennini alla Maremma, la transumanza ha plasmato l'evoluzione dell'uomo e il suo legame con la terra dando vita alla cultura transumante. Un viaggio alla scoperta di una tradizione culinaria ancora viva e lungo itinerari attrezzati nei più bei parchi naturali della Toscana.

SAPORI

Ricette ispirate a pascoli e pastori

Stagione dopo stagione, una moltitudine di pastori solcava le vie della transumanza, trascorrendo lunghi periodi lontano da casa, con la necessità di improvvisare ricoveri, recinti ed arrangiarsi anche nell'arte della cucina.
La dieta era povera ma ricca di sapori, spesso a base di **farine**, ingrediente fondamentale utilizzato in particolare per le **polente** di mais, ad esempio di Formenton Ottofile. Anche la farina di castagne veniva girata lentamente nella polenta oppure impiegata per cuocere sul fuoco i **Necci**, crespelle nutrienti tipiche della montagna lucchese e pistoiese, spesso farcite di ricotta fresca e miele. Ugualmente semplice l'impasto di acqua e farina (anticamente di farro) dei **Testaroli** della Lunigiana, cotti sul fuoco nei caratteristici testi di ghisa.
Le farine venivano impiegate anche per ottenere il pane da accompagnare ai più tipici companatici della tradizione rurale, dai salumi ai formaggi (facili da consumare in viaggio), ma anche per le **zuppe** nelle quali il pane secco aveva un ruolo da protagonista. Un tipico esempio di minestra di pancotto, immancabile anche negli odierni menù toscani, è la **Pappa al pomodoro**; ancora più caratteristiche della tradizione della transumanza sono la **Zuppa del pastore** e l'**Acquacotta** maremmana. Entrambe realizzate con ciò che la stagione forniva: pomodori, sedano, cipolle, erbette selvatiche, cicorie, cardi selvatici e olio di oliva, cui veniva aggiunta la ricotta o il pecorino grattato su fette di pane bagnato con il liquido di cottura delle verdure, e magari un bell'uovo a cuocere nell'"acquacotta" per dare sostanza.
Al centro dell'economia della transumanza, e di conseguenza dell'alimentazione, era la pecora, umile animale destinato a produrre lana, agnelli e latte da trasformare in formaggio ed eventualmente da barattare con uova e animali da cortile durante le soste nei poderi lungo la migrazione. Come è facile immaginare la carne era un lusso; specialmente gli animali anziani o più deboli venivano sacrificati e messi a bollire nella pignatta per ricavarne un brodo saporito oppure gustosi spezzatini stufati. Tra questi, il **Buglione**, che nel dialetto maremmano significa appunto "accozzaglia", un piatto unico di carni, spesso di pecora, cotte a lungo insieme ad odori e sapori. Di origine casentinese invece la **Scottiglia**, un misto di carni, delle quali non si disdegnano neanche le frattaglie, con un sugo a base di pomodoro.
Parlando di pecora, non si può non pensare alla grande varietà di formaggi pecorini che caratterizza ogni provincia della Toscana. Oppure il **Ravaggiolo**, tipico dell'arco appenninico, e in genere le **ricotte**: formaggi freschi da cagliare e consumare nell'immediato, particolarmente adatti alla vita nomade dei transumanti.

AGROBIODIVERSITÀ

La Toscana racchiude un tesoro di circa 400 tipologie di Prodotti Agroalimentari Tradizionali, marchi DOP e IGP che vanno ad arricchire le ricette tradizionali. La Federazione Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana e la rete di Comunità del Cibo sono attive lungo i percorsi della Transumanza nel preservare e valorizzare questo patrimonio di agro-biodiversità.

PARCO
DELLE ALPI APUANE

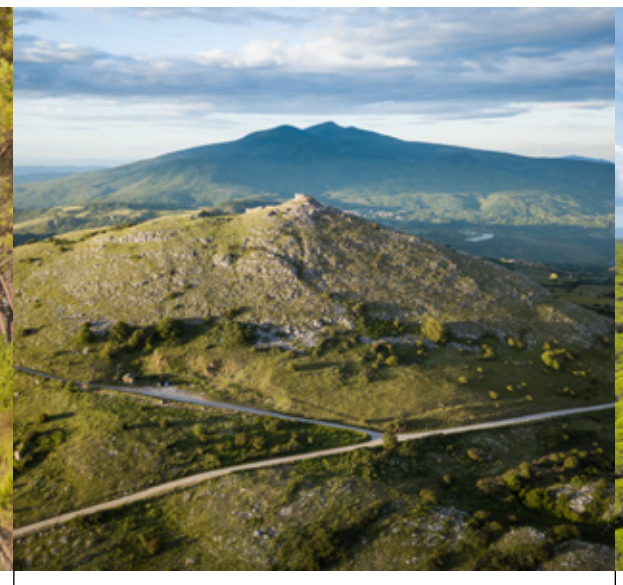
Lungo i sentieri e gli alpeggi montani

Il Parco regionale delle Alpi Apuane si estende su un'area montuosa di oltre 200 km² tra le province di Massa-Carrara e Lucca. Note in tutto il mondo per la presenza del pregiato marmo, le Apuane si differenziano dal vicino Appennino per una morfologia assai aspra, fatta di profonde valli e imponenti versanti, con vette che sfiorano i duemila metri. Inserito nella Rete Global Geopark dell'Unesco, il parco rappresenta il più grande patrimonio di biodiversità e geodiversità della Toscana, con una concentrazione straordinaria di piante endemiche. Sulle Apuane sono tuttora visibili tracce profonde legate alla pratica della transumanza, con la presenza di numerosi alpeggi utilizzati per l'allevamento di ovini e caprini. Sentieri e mulattiere usati dai pastori rappresentano ancora oggi il fulcro del sistema escursionistico dell'area protetta. A Campocatino si trova la maggiore concentrazione di costruzioni destinate alle attività agrosilvopastorali: oltre cento caselli, costruiti in pietra, collocati in una conca di origine glaciale posta a oltre 1.000 m. sul livello del mare. Un altro insediamento è quello del Puntato dove una cinquantina di costruzioni sono distribuite alle pendici del monte Corchia. Caselli e capanne si trovano anche al Vergheto, Capanne del Giovo, San Luigi e Alpe di Sant'Antonio. A testimoniare l'importanza del passato agricolo e pastorale di queste terre sono anche numerosi documenti storici. Nel 1512, ad occuparsi di una lunga disputa per motivi di pascolo, fu lo stesso Niccolò Machiavelli, allora segretario del gonfaloniere perpetuo Piero Soderini. Tipica di queste zone, in particolare di Forno, è la pecora massese, una razza ovina autoctona.

PARCO MIGLIARINO, SAN ROSSORE, MASSACIUCCOLI

Una riserva di biodiversità tra mare e aree umide

Il parco regionale si estende in un'area protetta di oltre 23.000 ettari sulla fascia costiera delle province di Pisa e Lucca. Al suo interno si trovano il lago di Massaciuccoli, le foci dei fiumi Serchio, Arno e Morto, l'ex Tenuta Presidenziale di San Rossore, le pinete del Tombolo, di Migliarino e della Macchia Lucchese, nonché la torre e le secche della Meloria. Il parco è stato dichiarato dall'Unesco 'Riserva della Biosfera', mentre l'area di Massaciuccoli è riconosciuta come zona umida di importanza internazionale. Si tratta di un territorio unico, ricco di biodiversità, conosciuto in tutto il mondo per l'osservazione dell'avifauna. L'area presenta una notevole varietà di habitat: dalle spiagge e le dune della costa ("cotoni"), alle zone più depresse interdunali ("lame"), al lago e alle aree acquitrinose dell'interno, fino alle imponenti foreste che fanno del parco la più grande pineta d'Europa. Importanti zone bonificate sono ancora oggi destinate alle coltivazioni e all'allevamento. Qui nel XV secolo si insediarono le grandi tenute granducali della famiglia Medici e le fattorie a conduzione mezzadrile. Caratteristiche che hanno fatto sì che questa lunga striscia di terra diventasse un luogo ottimale per il passaggio del bestiame, in particolare per gli allevatori nomadi che dal nord della Toscana si spostavano verso la Maremma. Una zona che offriva ampie possibilità di pascolo e intercettava il commercio di lana, pellame, carne e prodotti caseari. Oggi nel parco viene allevato il Mucco Pisano, una razza derivata dall'incrocio tra una razza autoctona e la razza Bruna Alpina.



PARCO FAUNISTICO
DEL MONTE AMIATA

Tra l'antico vulcano e i domini degli Aldobrandeschi

Il Parco faunistico del Monte Amiata si trova ad Arcidosso, all'interno della Riserva naturale del Monte Labbro. L'area protetta ha una superficie di circa 200 ettari nella zona a sud-ovest del monte Amiata, l'antico vulcano a cavallo delle province di Grosseto e Siena. Il parco si ispira ai wildpark: sentieri e torrette di avvistamento permettono di osservare cervi, daini, caprioli, camosci e mufloni. Sempre all'interno dell'area naturalistica sono presenti l'asino e il cavallo amiatino, animali domestici che per secoli hanno svolto un ruolo importante per la sussistenza delle popolazioni locali. La storia di questo territorio è legata indissolubilmente al nome degli Aldobrandeschi, nobile famiglia comitale che per buona parte del Medioevo controllò i vasti feudi della zona e contribuì allo sviluppo della transumanza. L'area della Maremma e del Monte Amiata è un contesto ambientale dall'antica e forte tradizionale pastorale: non solo punto di arrivo di mandrie e greggi dagli Appennini ma anche spazio di mobilità pastorale a medio e corto raggio. Durante l'estate più fresca in Amiata ospitava una grande quantità di bestiame ovino locale che d'inverno si spandeva verso la costa. Tra le Vie della Transumanza era particolarmente importante la Strada Maremmana di Castel del Piano da Torrenieri: proveniente da Arezzo e Castiglione d'Orcia, la via permetteva di raggiungere Arcidosso e da qui, grazie ad altre quattro strade, la costa della Maremma. Una di queste, la Strada Dogana dalla Montagna per Monte Labbro, attraversava alcune zone oggi ricomprese nella Riserva naturale del Monte Labbro.

PARCO
DELLA MAREMMA

Lo spettacolo della natura, nella capitale dei butteri

Il Parco regionale della Maremma è stata la prima area protetta istituita dalla Regione Toscana. Con una superficie di quasi 9.000 ettari, il parco si estende lungo un'area naturale della costa caratterizzata da una varietà di ecosistemi fatti di dune, macchia mediterranea, boschi di lecci, pinete, zone umide e pianure. Luoghi dove trovano un habitat ideale una notevole quantità di specie vegetali e animali. Oltre che per le sue bellezze naturali, il parco è conosciuto per la presenza di un fiorente ambiente agricolo, fatto di campi coltivati e ampi pascoli. Nella Fattoria di Spergolaia hanno sede i butteri, pastori a cavallo che da sempre caratterizzano questa zona della Toscana. Un mestiere antico, legato inscindibilmente ai cavalli e alle vacche di razza maremmana. Siamo nella patria della transumanza, luogo che per secoli è stato il principale punto di arrivo per chi praticava l'allevamento nomade di ovini e bovini. Qui, lungo le Vie della Transumanza, giungevano tutti gli anni mandrie e greggi dalla Lunigiana, dalla Garfagnana, dal Pistoiese, dal Mugello, dal Casentino, dalla Val Tiberina. Una viabilità storica che porta ancora i segni inconfondibili di quella civiltà: via maremmana, ponte alle pecore, via della dogana. Strade che talvolta indicavano la provenienza dei pastori, come nel caso della via dei romagnoli, o addirittura qualche grande allevatore, come per la via dei Biozzi. Una fitta rete viaria che collegava le montagne al mare, che oggi può essere percorsa grazie agli itinerari attrezzati all'interno del parco.

LE VIE DELLA
TRANSUMANZA

TOPONOMASTICA

Quando il territorio parla della civiltà transumante

Fenomeno non soltanto economico ma anche culturale, la **transumanza in Toscana** come nelle altre regioni della penisola, ha scandito per secoli la vita ed evoluzione umana. Intorno alla migrazione stagionale del bestiame in cerca di verdi pascoli si creò **una vera e propria civiltà** fatta di nuovi tracciati viari, legislazioni, insediamenti, usi e costumi, lessici. Sono molte le parole di utilizzo locale legati alla transumanza, i **toponimi** sono circa 2000; sono testimonianze di questo antico fenomeno, del rapporto fra uomo e territorio, e costituiscono un importante mezzo per **tramandare** di generazione in generazione la cultura di un antico mestiere e modo di vivere. Alcuni termini sono particolarmente significativi ed anche per uno stesso significato si trovano toponimi diversi a seconda dell'area, se in Maremma, Garfagnana o Lunigiana ad esempio. Tra questi uno dei più frequenti è "**diaccio**"; spesso il viaggio da compiere coinvolgeva diversi giorni e soste notturne presso conventi, osterie, poderi, dove si imbastiva un "addiaccio", un **ricovero improvvisato** con forse una cena calda e una probabile nottata al ghiaccio, per questo nell'uso popolare la parola "diaccio" assume anche il significato di freddo. Il termine con tutte le sue varianti (ad esempio diacci, diaccioni, diacceto, diacciaia, ecc.) diffusi soprattutto nella Toscana centro meridionale, facevano riferimento soprattutto alla recinzione provvisoria realizzata per far sostare il bestiame, veniva montata la sera e smontata all'albeggiare.
Un altro termine che veniva utilizzato in riferimento sempre a un recinzione temporanea, ma un po' più robusta, è "**mandria**" accompagnato da tutte le sue declinazioni, per esempio mandriola, mandriacce, mandriale, mandrione. Oppure "**stazzo**", impiegato con lo stesso significato nella zona della Garfagnana. In Maremma per far riferimento ai percorsi obbligatori interessati dalle aree doganali, si usava il termine "**calla**", dove venivano anche contati gli animali e registrate le entrate e le uscite. Non solo in Maremma, ad esempio in Casentino è presente il toponimo Passo della Calla, valico appenninico a cavallo fra la Toscana e la Romagna.

Fonti: Istituto di Ricerca IRTA-Leonardo

Legenda

- Via della Costa
- Transumanza verticale in Garfagnana
- Via Aldobrandesca
- Via dal Casentino
- Via Clodia
- Via della Transumanza / Progetto ME.T.A.V.I.E.
- Via dei Biozzi
- Vie di collegamento con la Liguria
- Parchi

Inquadra il QR code per conoscere il progetto **CamBioVia**

Credits
Un progetto di *Regione Toscana*
Design a cura di *Ciclica Srl.*
Dati cartografici elaborati da *Gianluca Bambi* su fonte Geoscopio Regione Toscana.
Contenuti di *Federico Bogazzi* e *Ciclica Srl.*
Immagini di *Matteo Dunchi* e autori vari.

Info Utili

I parchi interessati dal passaggio dalle Via della Transumanza ospitano percorsi attrezzati dove riscoprire paesaggi e biodiversità. Le Strade del Vino e dei Sapori così come le Comunità del Cibo offrono opportunità di ospitalità e di scoperta di autentiche esperienze enogastronomiche.

1. **Parco Regionale della Alpi Apuane**
www.parcapuane.it

2. **Parco Regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli**
www.parcosanrossore.org

3. **Parco Faunistico del Monte Amiata**
www.riservamontelabbro.it

4. **Parco Regionale della Maremma**
www.parco-maremma.it

Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Toscana
www.stradevinoditoscana.it

- **Comunità del cibo Bio-diversamente Piana**
- **Comunità del cibo Cura la Coltura**
- **Comunità del cibo della Valdichiana**
- **Comunità del cibo delle Crete Senesi**
- **Comunità del cibo di crinale 20 40**
- **Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità della Garfagnana**
- **Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata**
- **Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma**
- **Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti**