

# en route

AIR CANADA 

YOURS TO KEEP  
CE MAGAZINE EST À VOUS

INSIDE

New kids on the block:  
Canada's next neighbourhoods

DANS NOS PAGES

Nouveaux arrivants: les  
quartiers émergents du Canada

# DCA

A CAPITAL GOOD TIME  
IN WASHINGTON, D.C.

LES FÊTARDS S'EMPARENT  
DE WASHINGTON, D.C.

OCTOBER  
OCTOBRE

# 2012

ENROUTE.AIRCANADA.COM



A STAR ALLIANCE MEMBER  
MEMBRE DU RÉSEAU STAR ALLIANCE

# The Italian Way

FLOCKING BACK TO HIS FAMILY'S HOMELAND, OUR WRITER HOOTS IT ALONG  
THE ANCIENT SHEEP TRAILS OF MOLISE, ITALY.

NOTRE JOURNALISTE REVISITE LE BERCEAU DE SA FAMILLE PAR LES VIEILLES  
PISTES DES BERGERS DU MOLISE, EN ITALIE.

## Retour sur terre italienne

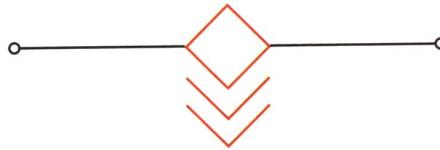
BY / PAR NINO RICCI PHOTOS BY / DE DANILO SCARPATI



A view of the Sangro Valley, once the territory of the ancient Samnites. | Une vue de la vallée du Sangro, un ancien territoire Samnite.

**T**HE MEAL BEGINS WITH A SAMPLING OF LOCAL CHEESES arranged by age, from a ricotta that was probably still milk in a sheep's udder this morning to a pecorino that Garibaldi might have had a hand in. These are followed by one of chef Adriano's signature dishes, a potato tart topped with freshly grated tartrato. Chef Adriano himself - a laurel-wreathed image of whom hangs over us as we eat beneath the inscription "Adriano Imperator" - appears at our table to do the grating, shaving off razor-thin slices from a lumpy black build that resembles a monkey brain.

A vertical photograph capturing a dense forest scene. Sunlight filters through the canopy of tall evergreen trees, creating bright highlights on the dark green needles. In the foreground, a cluster of white, fuzzy flowers or seed pods is visible against a dark background. The overall atmosphere is one of a natural, undisturbed woodland environment.



as a Swiss village, is a far cry from the half-abandoned, crumbling towns of a generation ago. We have arrived here by way of another of Molise's surprises - the mother of all nature trails, a grassy highway stretching as far as the eye can see. This one, however, has a long pedigree, part of the region's ancient *tratturi* (sheep trails), the original source of Adriano's cheese course. Remade now as walking trails, they have become part of the new Molise, trying to stake its claim on Italy's tourist map.

"YOU HAVE TO IMAGINE THIS WHOLE TRACK COVERED WITH TENS OF thousands of sheep," Nicola Mastronardi, a journalist-turned-tour guide, explains as we stop to drink at a watering trough. "They would stretch for kilometres sometimes." He is talking about what used to be a common sight here - the twice-yearly transhumance, when vast flocks of sheep were moved between their summer grazing grounds in the mountains and their winter ones near the sea. Sheep trails might not seem like much to hang a tourist industry on, but then these are no ordinary trails. In Molise, sheepherding goes back to the ancient Samnites, who arrived here with their flocks some 3,000 years ago following behind a giant bull the gods had given them. That beast would have felt right at home on the trail we're walking, which is an eye-popping 111 metres wide.

"It was a very intelligent system," Nicola impresses on me. "The tracks weren't only a road to move the sheep; they were also a pasture to feed them."

Once common throughout Italy, Spain and southern France, these tracks have mostly vanished, but not so in Molise, where progress, like tourists, has been an infrequent visitor. Of the extensive network of trails that was built up over the centuries, some 1,350 kilometres remain.

Doing nature in Italy, mind you, isn't exactly like walking through Algonquin Park. One morning, Nicola leads us up to a hilltop where a Samnite fort once stood. What look at first like random heaps of rock amid the undergrowth gradually reveal themselves as remnants of the fort's outer wall. Higher up are the remains of the inner one, more intact, forming a rough circle around the summit, where families would have retreated from the surrounding countryside during invasions. We have a view of a narrow valley where Nicola believes the famous Samnite victory over the Romans may have occurred.

"We trapped them," he says, "but instead of killing them, we made them pass under their own yoke to show their defeat. For the Romans, that was worse than death."

That humiliation, according to Nicola, was what accounted for the Romans' determination to relegate the Samnites to the dustbin of history. But on our third day out, we come across a site that seems to bring them to life again - the Samnite ruins outside the windswept, mountaintop town of Pietrabbondante.

abandonnés, d'il y a une génération. Nous sommes arrivés ici par une autre des surprises du Molise: l'ancêtre de tous les sentiers de nature, une route verte qui s'étend à perte de vue. Ce chemin, toutefois, a une longue histoire : c'est un des antiques *tratturi* (chemins de transhumance) de la région, sources originales du plateau de fromages d'Adriano. Aujourd'hui convertis en sentiers de randonnée, ces chemins font partie du nouveau Molise qui essaie de se tailler une place sur la carte touristique d'Italie.

« VOUS DEVEZ IMAGINER CE CHEMIN ENCOMBRÉ DE DIZAINES DE MILLIERS de moutons », explique Nicola Mastronardi, un journaliste recyclé en guide touristique, quand nous nous arrêtons pour boire à un abreuvoir. « Il pouvait y en avoir sur des kilomètres. » Ce qu'il décrit était un spectacle courant par ici : la transhumance, cette migration semestrielle de vastes troupeaux de moutons entre leurs pâturages d'hiver dans les montagnes et leurs quartiers d'hiver près de la mer. Baser une industrie touristique sur des pistes de bergers peut paraître malavisé, mais celles-ci ne sont pas ordinaires. Dans le Molise, l'élevage des moutons remonte aux anciens Samnites, arrivés ici avec leurs troupeaux il y a 3000 ans, guidés par un taureau géant que les dieux leur avaient donné. La bête se serait sentie à l'aise sur le chemin où nous marchons, d'une largeur ahurissante de 111 m.

« C'était un système très bien pensé, insiste Nicola. Ces pistes ne servaient pas qu'au déplacement des moutons ; c'étaient des pâturages en soi. »

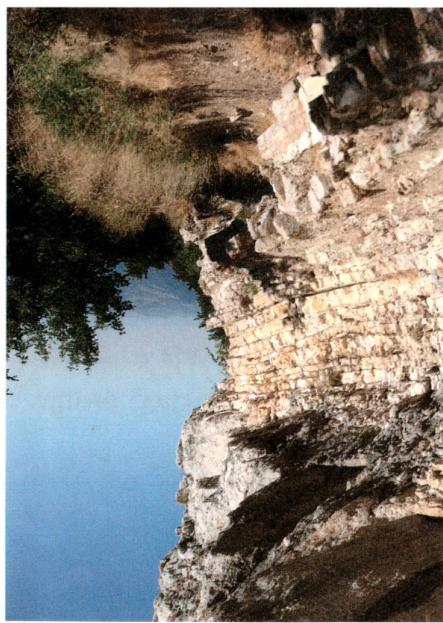
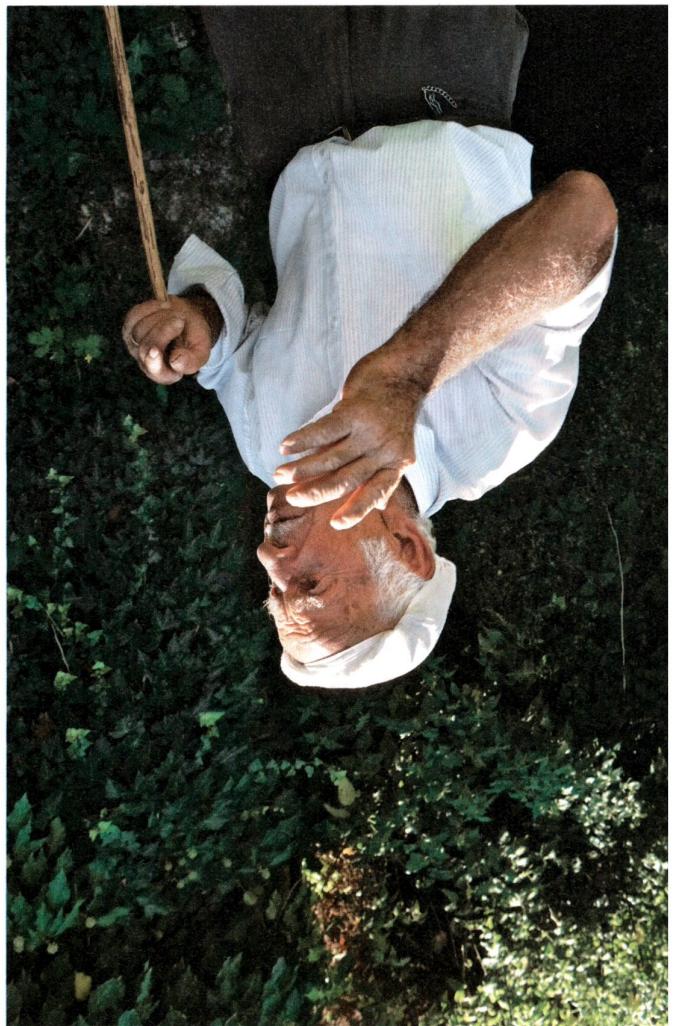
Autrefois répandus en Italie, en Espagne et dans le sud de la France, ces chemins ont pour la plupart disparu, mais pas dans le Molise, où progrès et touristes ne se sont pas souvent pointé le nez. Du vaste réseau de pistes établi au fil des siècles, quelque 1350 km demeurent.

Notez que faire du plein air en Italie, ce n'est pas tout à fait comme se balader dans le parc Algonquin. Un matin, Nicola nous emmène à un sommet où se trouvait jadis un fort samnite. Ce qu'on prend à première vue pour des roches entassées au hasard dans les broussailles se révèle graduellement être les ruines de l'enceinte extérieure du fort. Plus haut, encerclant le sommet, se trouvent les vestiges de l'enceinte intérieure, en meilleur état, où les familles des campagnes environnantes pouvaient se réfugier lors d'invasions. Nous avons vu sur un défilé où, d'après Nicola, aurait eu lieu la célèbre victoire samnite sur les Romains.

« Nous les avons pris au piège, raconte-t-il, mais au lieu de les tuer, nous les avons fait passer sous leur joug pour marquer leur défaite. Pour les Romains, c'était pire que la mort. »

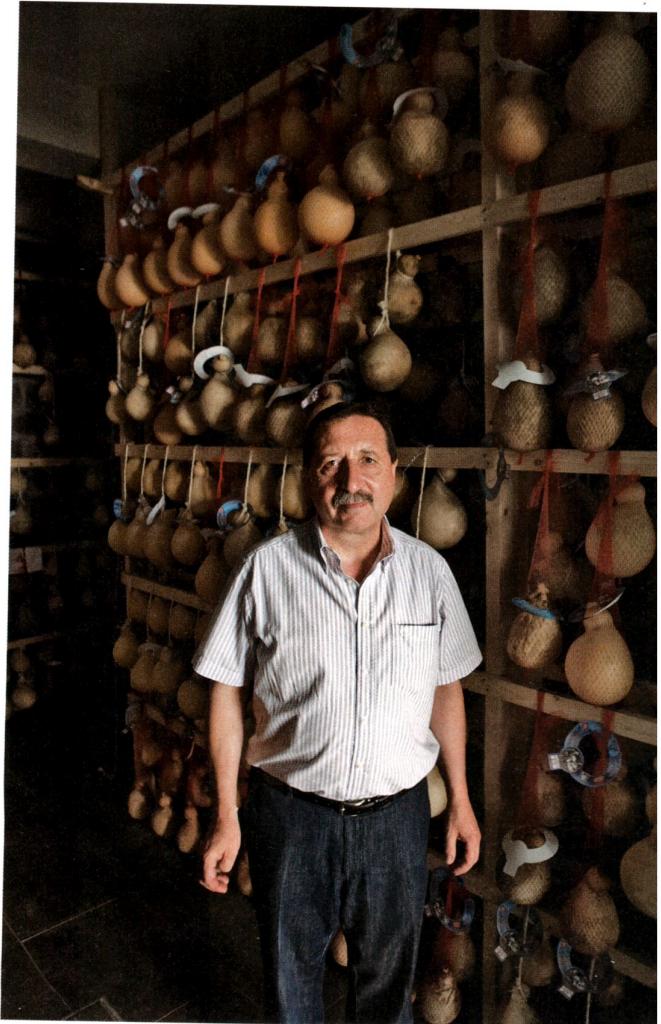
Cette humiliation, selon Nicola, est ce qui explique la détermination ultérieure des Romains de reléguer les Samnites aux oubliettes. Mais au troisième jour de notre excursion, nous tombons sur un site qui semble les faire revivre : les ruines samnites à l'extérieur de Pietrabbondante, une commune battue par les vents au sommet d'une montagne. Le site est occupé par des étudiants

L'histoire des chemins de transhumance.  
de la région: un des derniers bergeres raconte  
un panier rempli des célèbres truffes noires  
Adriano comprend qu'avec tomages locaux;  
en sentier étroit: une des entrées chez  
DANS LE SENS HORAIRES La route se transforme  
the history of the transhumance trails.  
one of the last remaining shepherds shares  
basket of the area's famous black truffles;  
includes four types of local cheese: a  
small path; an appetizer at Adriano's  
CLOCKWISE FROM TOP The route narrows to a



Somehow the whole conveys an oddly visceral sense of the lives that have gone on here and the eras that have passed – more evocative, in its way, than the tarted-up *palazzi* of Florence or Venice.

Le tout réussit à donner une idée très nette des vies qui se sont déroulées ici et des époques qui se sont succédé; c'est plus évocateur, en un sens, que les palais retapés de Florence ou de Venise.



**CLOCKWISE FROM TOP** Franco Di Nucci, owner of a cheese factory in Agnone, comes from a family of cheese makers dating back to the 17th century; the theater of Pletabbondante, an important Samnite archaeological site; traditional cheese-making tools used by the shepherds during the transhumance; DNA LES SENS HORAIRES Franco Di Nucci, propietaire d'une ferme familiale de Transhumance à Agnone, vient d'une famille de fromagers dont les origines remontent au XVII<sup>e</sup> siècle; le théâtre Pletabbondante est un important site archéologique samnite; les bergeres se servent d'outils d'époque pour fabriquer le fromage lors de la transhumance.

À l'intérieur, le château est un salmigondis : nous passons par une chapelle baroque tape-à-l'œil, des pièces vides aux murs couverts de fresques et une tour du XVI<sup>e</sup> siècle. Le tout réussit à donner une idée nette des vises qu'il se sont déroulées ici et des équipages qui se sont succédé ; c'est plus évocateur, en un sens, que les palais蜂d'aujourd'hui, cette négligence est tout moins imprudente aux Romains qu'au fait que le Molise n'a jamais vraiment réussi à passer de la féodalité à la modernité ironiquement, c'est sans doute ce qui explique que plus grande attraction culturelle : son patrimoine naturel.

EN VERTU, LES ROMAINS N'ONT PAS TANT SACRIFIE QUE TRANSFORME  
la Molise à leur image, ayant rapidement saisî la valeur du com-  
merce des moutons. Lors d'une sortie dans les basses terres du  
Molise, nous visitions un des établissements romains les mieux pré-  
servés en Italie, Sépinum, stratégiquement située à cheval sur le bout d'un important tratturo. Aux portes de la ville, on  
peut toujours voir la domine du châtel romain qui passait trait-  
deux mille mètres, le modèle romain a prevalu, le commerce des  
moutons n'enchissast pas tant les barrières de la région que les  
conquérants étrangers et leurs grands feudataires. Le Molise est  
jusque dans châteaux de cette ancienne aristocratie, la Plupart à mi-  
chemin entre restauration et ruine.

A Pescocaniano, autre arrêt obligé sur la route des tratturi,  
nous visitons le vieux château ducale en campagne dû à démenage  
des nobles héritiers, la Signora D'Alessandro. « J'ai dû démenager

en archéologie qui transportent des piles de tessons de poterie ou d'artefacts. Jusqu'à présent, on a examiné les vestiges des plus anciens temples et autres bâtiments religieux, ainsi que des habitations et un amphithéâtre magnifique qui probablement dépendait d'un temple dédié à la déesse Samnite. Nous prenons place dans un amphithéâtre magnifique qui servait probablement de lieu de rassemblement pour les fêtes et les cérémonies. Les vestiges des plus anciens temples et autres bâtiments religieux, ainsi que des habitations et un amphithéâtre magnifique qui probablement dépendait d'un temple dédié à la déesse Samnite. Nous prenons place dans un amphithéâtre magnifique qui servait probablement de lieu de rassemblement pour les fêtes et les cérémonies.

In the 19th century, the English novelist Charles Dickens wrote a series of novels that depicted the harsh reality of life in Victorian England. One of his most famous novels, *Oliver Twist*, is set in a time when poverty was widespread and many people lived in squalid conditions. The novel follows the story of a young boy named Oliver who is born into a world of poverty and suffering. He grows up to become a thief and ends up in a workhouse, where he is forced to live in abject poverty and misery. The novel highlights the残酷 reality of poverty and the lack of compassion shown by those in power.

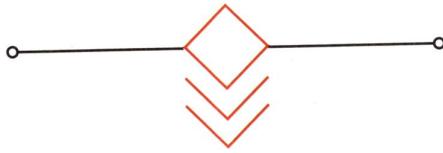
Inside, the castle is a hodgepodge: We pass through a gaudy Baroque chapel, empty rooms with old frescoes on the walls, a 16th-century tower. Somehow the whole convives in oddy visual sense of the lives that have gone on here and the eras that have passed - more evocative, in its way, than the tear-down-palazzi of Florence or Venice. It is a testament, in fact, to the nothing-else.

"I had to move out from the castle into the coach house," she  
then said, "because you'd never have time to go hunting."

We spent a tour of the old feudal castle by one of its few remaining heirs, *La Signora D'Allessandro*.

THE TRUTH IS, THE ROMANS DIDN'T SO MUCH WASH THEIR HANDS OF Molise as make it over in their own image, quickly realizing there was a *drama* to be made in the sheep trade. We take a side trip one day to the Molise lowlands to visit one of the best-preserved Roman country towns in Italy, Sabellum, strategi- cally situated at what was the end point of a major route. At the city gates, you can see the custom house still standing where every sheep that passed was counted to ensure the proper Roman model prevailed, the sheep trade enriched not so much local shephards as the foreign conquerors and their baronial overlords. Molise is littered with the castelli of this former aristocracy, most in some half-state between restoration and ruin. At Pescolanciano, another chekpoin on the tratturo route, we stop for a look around. The castle is a sprawling, three-story stone fortification, its thick walls and towers designed to withstand sieges. It's a bit like a medieval castle, but with a more modern feel to it. The interior is filled with various rooms, including a large hall with a high ceiling and a fireplace. There are also several smaller rooms, some with arched ceilings and others with simple wooden beams. The castle is surrounded by a moat and a wall, and there are several towers and bastions. The overall impression is one of a well-preserved historical site.

Work here is still ongoing as archaeology students tote stacks of pottery shards or painted clay scur their dig pits for relics. So far, the remains of several temples and other religious buildings have been unearthed, along with housing blocks and a beautiful amphitheatre that likely served as a Samnite parliament. We take a seat in its stands and sit for over an hour with Adriano La Reggia, the former superintendent of archaeology in Rome, who in semi-retirement has returned to a dig he first worked on as a young man. The site looks out over the whole of Samnite territory, a perfect spot in ancient times for keeping an eye out for intruders and today for a picnic, courtesy of Adriano's wife.



its greatest attraction, its mostly unspoiled natural heritage. Never once in our tratturo treks do we skirt a factory or cross a major highway, and, indeed, part of Molise is now protected parkland.

Mind you, even the vegetation here - mint and thyme, gentian and juniper - belongs to history. Apart from its age-old uses, ranging from the medicinal to the intoxicating, much of it owes its very existence to the transhumance, spread either by the shepherds who carried it or by the sheep themselves, who seeded and fertilized it with their droppings. Thanks to them, the vegetation along the trails shows a remarkable consistency to this day.

Since this is Italy, every trek ends at a trattoria. At La Grande Quercia, we eat under a massive oak that would have been a seedling around the time the Spanish Aragons took over in the 15th century. Mario, our host, serves us cazzarelli - a local pasta whose name is a diminutive for a certain sensitive part of the male anatomy - followed by steak brought out on oven-hot lava stones that allow you to choose your own stage of doneness.

"No offence," Mario says, going for a slightly softer sell than Adriano, "but you won't get beef like this in America. You have to raise the cow as if it were your own child."

I think of my 10-year-old back home and shift a bit uncomfortably, but from the way the meat melts in my mouth, like freshly churned sheep butter, I get the point.

On our final day, outside Capracotta, the traditional town of shepherds, we finally run into actual sheep, some 400 of them. Their shepherd, Ali, hails from Kosovo and, like the shepherds of old, is a hireling to one of the local sheep barons, who gives him a month off in every five to go home to his family. In his broken Italian, he tells us of a wolf attack a few weeks earlier that took 11 of his sheep.

"The boss, say is my fault. Five, maybe seven wolves! How can I stop them?"

"It's almost as if nothing's changed," Nicola says to me. "He's living the same hard life shepherds here have always lived."

Nearby, Nicola points out a still-standing vintage *trullo*, a sort of stone igloo that shepherds used as a shelter in ages past. The whole history of the region seems summed up in it, from the Samnites huddled in their hill forts to my own ancestors scrabbling together their meagre living to Ali fighting off the wolves and the cold.

We unwrap the sandwich lunch we've brought with us - local soppresata and caciocavallo, the favoured cheese of the transhumance - and share it with Ali in the shade of the trullo. It is as good a meal as any we've had. ♦

WRITE TO US: LETTERS@ENROUTE.MAG.NET

presque intact. Pas une fois au cours de nos balades sur les tratturi nous n'avons à contourner une usine ou à traverser une route importante; en fait, une partie du Molise est maintenant protégée.

Cela dit, même les plantes (menthe et thym, gentiane et genièvre) appartiennent ici à l'histoire. Outre leurs usages ancestraux, à des fins médicinales ou grises, elles doivent pour l'essentiel leur existence même à la transhumance, ayant été disséminées par les bergers qui en transportaient ou par les moutons, dont le crottin a propagé et fertilisé les semences. Grâce à eux, la végétation le long des chemins est remarquablement uniforme encore de nos jours.

Comme nous sommes en Italie, toute randonnée se conclut dans une trattoria. À La Grande Quercia, nous mangeons sous un immense chêne qui devait être une pousse lorsque la région est passée sous le contrôle de l'Aragon, au XV<sup>e</sup> siècle. Mario, notre hôte, nous sert des *cazzarelli* (pâtes locales dont le nom est un diminutif d'une certaine partie sensible de l'anatomie masculine), puis un steak qu'on nous apporte sur des pierres de lave chaudes, ce qui permet de mieux choisir la cuisson désirée.

« Sans vouloir vous offenser », déclare Mario, dont l'approche est un peu plus subtile que celle du chef Adriano, « vous ne trouverez pas de bœuf comme ça en Amérique. Vous devez élever la vache comme si c'était votre enfant. »

En songeant à mon propre rejeton de 10 ans, je suis un peu mal à l'aise, mais une bouchée de cette viande qui fond dans la bouche, tel du beurre de brebis fraîchement baratté, et tout s'éclaire.

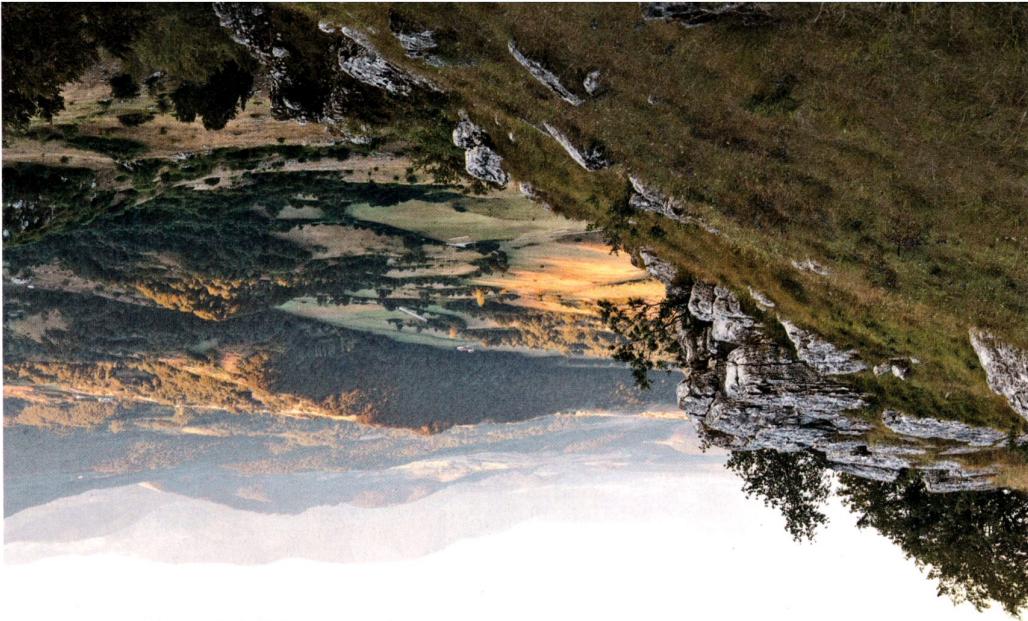
Le dernier jour, près de Capracotta, un village traditionnel de bergers, nous croisons finalement des moutons, environ 400 têtes. Le berger, Ali, vient du Kosovo; comme les bergers d'autan, il est à l'emploi d'un des grands éleveurs ovins du coin, qui lui donne un mois de congé sur cinq pour qu'il puisse aller voir sa famille. Dans son italien hésitant, il nous raconte que des loups ont tué 11 de ses bêtes quelques semaines plus tôt. « Le patron, il dit ma faute. Cinq, sept loups! Comment empêcher? »

« C'est comme si rien n'avait changé, me dit Nicola. Il mène la vie rude que les bergers ont toujours menée. »

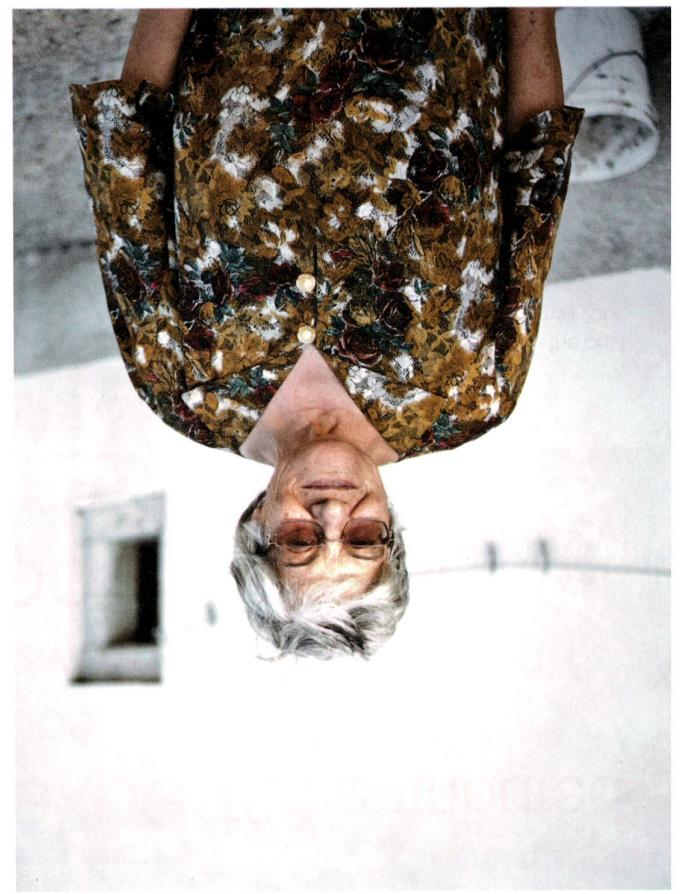
Tout près, Nicola nous indique un antique *trullo* encore debout, sorte d'igloo de pierre qui servait d'abri aux bergers du temps jadis. L'histoire même de la région y semble condensée, depuis les Samnites à l'abri de leurs forts sur les collines jusqu'à Ali combattant les loups et le froid, en passant par mes ancêtres se débrouillant pour vivre de peu.

Nous déballons les sandwichs que nous avons apportés (soppressata locale et caciocavallo, le fromage de choix de la transhumance) pour les partager avec Ali à l'ombre du trullo. C'est un repas digne des plus grands. ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@ENROUTE.MAG.NET



éville familiale de bergers.  
? La Cavallera : une descendance d'une  
? Lancien territoire samnite à partir du  
bâti théâtre Labronca d'Agnone : survol  
? La Della Ragion Pastoriale à la  
? une des quatre copies originales  
d'invier partagé les tratturi avec les  
? NS LES SENS HORAIRES À ce jour, les pétroliers  
descendent d'un long line of shepherds.  
? minute territory from Mount Cavaillerizzo:  
barry in Agnone; overlooking ancient  
? della Ragion Pastoriale at the Labronca  
? tuffi: one of only four original copies of  
details alongside travellers on the  
OCKWISE FROM TOP RIGHT Sheep still walk  
? la Cavallera : une descendance d'une  
? Lancien territoire samnite à partir du  
bâti théâtre Labronca d'Agnone : survol  
éville familiale de bergers.



Inspiring creativity  
The Banff Centre

**enRoute**

AIR CANADA

for the Arts du Canada  
Canada Council Conseil des arts

Radio-Canada.ca/zonedecripure

Date de tombée : 1<sup>er</sup> novembre 2012

Prix de la nouvelle Radio-Canada

Première compétition :

Prenez la plume !

Venez faire un tour et

Radio-Canada.

défis et Prix littéraires

d'écriture : textes imédits,

La destination des morauds

**ZONE d'écriture**

cbc.ca/canadawriters

Deadline: November 1, 2012

First up: CBC Short Story Prize

Visit us and get writing Canada!

CBC Literary Prizes.

challenges and the

original writing,

CBC's online home for

CANADA WRITERS