

## Le sapienti e generose mani dell'ultimo bergamino

*Palmino è cresciuto alla scuola del padre, allevatore di vacche a Valleve e casaro, ma non bergamino. Però i bergamini li ha conosciuti presto, a primavera inoltrata, ancora ragazzo, mentre osservava le mandrie transitare da Cambrembo e dirette agli alpeggi, oppure in autunno al ritorno, con i campanacci che distribuivano all'intorno la solita melodia: Pagherem, pagherem, pagherem! Ma soprattutto li ha conosciuti quando l'estate andava da loro a fare il famèi. Alcuni se ne approfittavano e, mentre la cavalla rimaneva nella stalla a riposare, o al pascolo, era il famèi l'uomo di fatica per tutte le incombenze.*

*La sua storia ci racconta l'evoluzione dalla condizione di marà a quella di berlài (così i locali chiamavano i bergamini): anche lui, alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso, ha fatto la prima transumanza con le sue vacche, che nel frattempo erano aumentate e avevano reso impossibile la permanenza a Valleve tutto l'anno. In seguito, nonostante le diverse peregrinazioni nelle cascine lombarde, di contratto in contratto, da fittavolo a fittavolo, Palmino non ha mai rinunciato all'alpeggio estivo sui monti dell'Alta Valle Brembana, dove ha mantenuto le antiche proprietà, e ha trasmesso questa inclinazione anche al nipote che continua questa attività e tutti gli anni, a giugno, carica di nuovo gli alpeggi di famiglia, trasferendo lassù, a mezzo di camion, la mandria.*

*I tempi sono cambiati, ma Palmino non rinuncia alle pratiche antiche e la cagliata la taglia dolcemente e l'accarezza ancora con la basla, prima di utilizzare lo spino, per continuare a produrre formài de mut e stracchini come gli ha insegnato suo padre e come lui vuole trasmettere a suo nipote.*

*La nostra conversazione ha avuto luogo attorno al tavolo della cucina, riscaldata dalla stufa a legna utilizzata anche per cucinare, come era una volta. Al termine Palmino ci accompagna per una breve visita alla cascina di via Marconi a Vaiano di Merlino, un tempo centro di vita e oggi pressoché semiabbandonata, fatta eccezione per i pochi spazi utilizzati per stalla, fienile e piccolo caseificio. Una cascina rimasta ormai senza fittavolo e braccianti agricoli e fra pochi mesi anche il nostro ultimo bergamino andrà via per sempre. S'è ormai fatto buio e partiamo anche noi, portando appresso, con la voce e il sorriso di Palmino nel cuore, anche mezzo chilo di formài de mut prodotto dalle sue sapienti e generose mani.*

Palmino Cattaneo.

## *Besognàa fà 'mpò de töt*

Vivo in questa cascina di Via Marconi a Vaiano di Merlino<sup>1</sup>: un tempo essa era un centro di vita e di attività rurali, mentre oggi è semiabbandonata e solo parzialmente utilizzata. Mi chiamo Palmينو Cattaneo<sup>2</sup> e sono nato a Valleve, in alta Valle Brembana, il 18 aprile 1925; fra pochi giorni compio ottantanove anni e spero che le poche forze che mi sono rimaste non mi abbandonino, per continuare a seguire le mie vacche.

La mia povera mamma, una Midali di Valleve, era figlia unica e, oltre ad accudire alla casa, doveva provvedere anche ai lavori nella stalla, che allora non conteneva molti capi di bestiame. Noi siamo cresciuti con poco più di una decina di mucche, poiché a quei tempi tutto era ridimensionato e non c'erano i grossi allevamenti di oggi con cento, duecento o più vacche. Anche la famiglia della mamma viveva in montagna tutto l'anno con poco bestiame. Si viveva davvero con poco! L'estate, però, salivamo sempre a San Simone per l'alpeggio, dove la mia famiglia possedeva alcuni terreni con piccole stalle, mentre l'inverno si stava sempre in paese, per la precisione nella contrada *Valrobà*.

Il papà, Cattaneo Angelo fu Battista, non faceva il bergamino ed è sempre vissuto in montagna con quel poco che possedeva: però si è sposato due volte e ha fatto appena dodici figli!... Ho incominciato io a fare il bergamino, perché il papà viveva con una decina di vacche che gli consentivano di rimanere in montagna: si accontentava e, stando sempre lassù, non poteva allevarne di più. Non c'erano gli spazi, né le stalle, né il foraggio sufficienti. Così facevano molti alpigiani allora, poiché quella della montagna è sempre stata nel passato una piccola economia zootecnica organizzata su base familiare. L'economia di sussistenza era il modo di vivere che andava per la maggiore. C'era anche chi viveva solamente con due o tre vacche. Il papà è pure originario di Valleve: in famiglia erano sette fratelli e una sorella. Sono cresciuti tutti con le mucche e, diventati grandi, si sono spostati: due sono andati in Francia; zio *Nato* si è trasferito a Sant'Angelo Lodigiano a fare il *famèi* assieme con i figli e tutta la sua famiglia; zio Carlo ha sempre vissuto in montagna con la propria famiglia, accontentandosi di allevare poche mucche; zio Bernardo faceva il *bergamì* a Spino d'Adda e suo figlio ha smesso pochi anni fa questo antico mestiere; zio Battista è sempre stato in alpeggio, pure lui con poche mucche, non più di sette o otto: l'inverno scendeva nella sua casa di Piazza Brembana, mentre l'estate saliva instancabilmente sull'alpe; Giuseppe, infine, è morto nella guerra del 1915-1918. Pensate che, durante la Grande Guerra, tutti i sette fratelli erano sotto le armi: due di essi, poi, hanno ottenuto di poter ritornare a casa, ma sempre a lavorare per il Governo per la costruzione delle carbonaie e la

1 Vaiano fa parte del comune di Merlino, in provincia di Lodi. La frazione rurale dista circa due chilometri dal paese.

2 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Palmينو Cattaneo ad Antonio Carminati il 4 marzo 2014 nella cascina di via Marconi 3, a Vaiano di Merlino. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

produzione del carbone. Insomma, a quel tempo bisognava adattarsi a fare un po' di tutto e anche noi figli, durante la Seconda Guerra Mondiale, col nostro papà facevamo le carbonaie e anche la calcina. Quando si tagliava la legna, ad esempio, per l'esbosco si tiravano i fili aerei d'acciaio e noi bambini avevamo il compito di portare sulla montagna i sacchi di *girèle*<sup>3</sup> con le quali gli uomini facevano scendere i carichi di legna appesi sul filo a sbalzo. *Besognàa fà 'mpò de töt*<sup>4</sup>. *Mia comè adèss*,<sup>5</sup> che c'è sì la disoccupazione, ma molti non si adattano a lavorare! A esempio, vicino ai pascoli di San Simone, dove io sono sempre andato in alpeggio, nei boschi quanta legna sta marcendo e nessuno si adatta ad andare a raccogliarla! La montagna è stata abbandonata dal lavoro dell'uomo. Basti pensare che sui pascoli di monte, sopra San Simone, nel passato alpeggiavano tanti bergamini con centinaia di capi di bestiame! Al giorno d'oggi tutto questo lavoro è stato drasticamente ridimensionato. Non ho conosciuto il mio nonno paterno e alla nostra famiglia era stato attribuito il soprannome *Lùngli*, forse perché non eravamo sempre pronti nei pagamenti... In realtà, invece, l'appellativo era stato assegnato per la statura elevata dei componenti: mio fratello era alto addirittura due spanne più di me. Il papà aveva un carattere buonissimo: non per vanto, ma mi somigliava.

### **Non si poteva dire se una cosa piaceva o non piaceva, ma solo se era da fare o no**

A Valleve ho frequentato la scuola sino alla terza classe elementare. Ricordo anche le maestre di allora, come la signora Berera, una donna robusta che sapeva castigare meglio di tutte le altre! *L'ia öna maestrùna!*<sup>6</sup> Quando non stavamo attenti alla lezione o non si era fatto il compito, c'era sempre un castigo! La scuola era al piano superiore e più di una volta saltavamo persino giù dalle finestre e scappavamo, quando la maestra ci rinchiudeva in classe! In montagna si respirava aria di libertà. Utilizzava la bacchetta e *la picàa, eh!* *L'è mia come adèss che i pöl mia, eh!...*<sup>7</sup> Oggi nemmeno i genitori possono picchiare i figli, seppure a scopo correttivo. Una volta, però, dopo averle prese dalla maestra, arrivati a casa c'era la replica, perché in aggiunta le prendevamo anche dai genitori. Per la verità non mi piaceva andare a scuola e, dopo la terza elementare – non avevo compiuto, allora, nove anni – il papà mi prese un giorno dicendomi:

- *Palmino! Se te öret mangià, besógna 'mparà a mùncc e a fà i strachì!*<sup>8</sup>

A quel tempo non c'erano le mungitrici del giorno d'oggi e bisognava lavorare sempre a forza di braccia e di mani. E, terminati gli impegni nella stalla, c'era ancora

3 Piccole carrucole sulla quali appendere il carico di legna da far scendere sul filo a sbalzo per l'esbosco.

4 Bisognava fare un po' di tutto, ossia adattarsi alle diverse situazioni.

5 Non come avviene al giorno d'oggi.

6 Era una "maestrone"!

7 Picchiava, eh! Non è come al giorno d'oggi, che non possono [picchiare], eh!...

8 Palmino! Se vuoi mangiare, bisogna imparare a mungere e a fare gli stracchini!

qualcosa da fare nei boschi o nei prati. Di solito, soprattutto durante la stagione invernale, ai lavori della stalla provvedeva la mamma, mentre il papà, aiutato da noi fanciulli, andava nel bosco a tagliare la legna. *Ol papà e l'riàa depertöt!*<sup>9</sup> Ho incominciato a mungere che non avevo ancora nove anni e *só dré amò adèss.*<sup>10</sup> Allora non si poteva dire se una cosa piaceva o non piaceva, ma solo se era da fare o no: l'allevamento delle vacche costituiva una tradizione familiare nella quale ci siamo inseriti sin da piccoli, senza discutere. La strada per noi bambini l'avevano già segnata i nostri genitori. Pensate che, nei momenti migliori, ossia di massima espansione dell'allevamento, in alpeggio c'erano da mungere anche ottanta e novanta vacche, per produrre una decina di forme di formaggio tutti i giorni.

Nella nostra famiglia eravamo complessivamente in dodici, ma quando il papà si è sposato la seconda volta, i figli della prima moglie – tre maschi e altrettante femmine, dei quali tre sono ancora viventi (io e due sorelle) – ormai erano grandi e quasi tutti già usciti di casa. La mia mamma è morta presto, a soli trentun anni. Si moriva facilmente, una volta. Poveretta, aveva da poco partorito l'ultimo maschio e *gh'è 'ndàcc ol part al có!*<sup>11</sup> È un male che va alla testa. Questo fatto, a volte, succede anche nelle mucche, perché noi siamo come le bestie, forse anche peggio!... Ha lasciato sei figli ancora piccoli, uno dei quali appena nato. La nonna non voleva che il papà si risposasse subito e la seconda sposa – cugina della prima moglie (erano figlie di sorelle) – l'ha presa dopo diciotto anni di vedovanza! Succedeva anche in pianura: in tempo di guerra, ad esempio, in questa cascina il fittavolo era stato ucciso e sua moglie, rimasta vedova, è stata sposata dal fratello dell'ex marito. A quel tempo la famiglia cercava di proteggere i suoi componenti e di chiudere o riempire eventuali vuoti che venivano a crearsi al suo interno. Era anche un modo per tenere unita la famiglia e salvare il capitale.

### **Quei pascoli di proprietà dei Magénes, Papetti e Cattaneo**

Nella nostra famiglia viveva anche la nonna e in casa era lei a comandare; pensate che, con la vendita delle uova delle sue galline, acquistava lo zucchero e tirava avanti la famiglia. Quando è morta la mamma, io avevo solo tre anni e sei giorni. *Ol bursì, però e l'ghe l'ia 'n mà ol papà.*<sup>12</sup> La nostra casa di Valleve non era molto grande, ma sufficiente; sotto la cucina c'era un piano interrato, la cantina: *gh'ia la üs-ciéra che s'tiràa sö* e, con una scala di legno a pioli, si scendeva sotto terra, dove la nonna conservava anche le patate. Al piano superiore, invece, si accedeva ancora

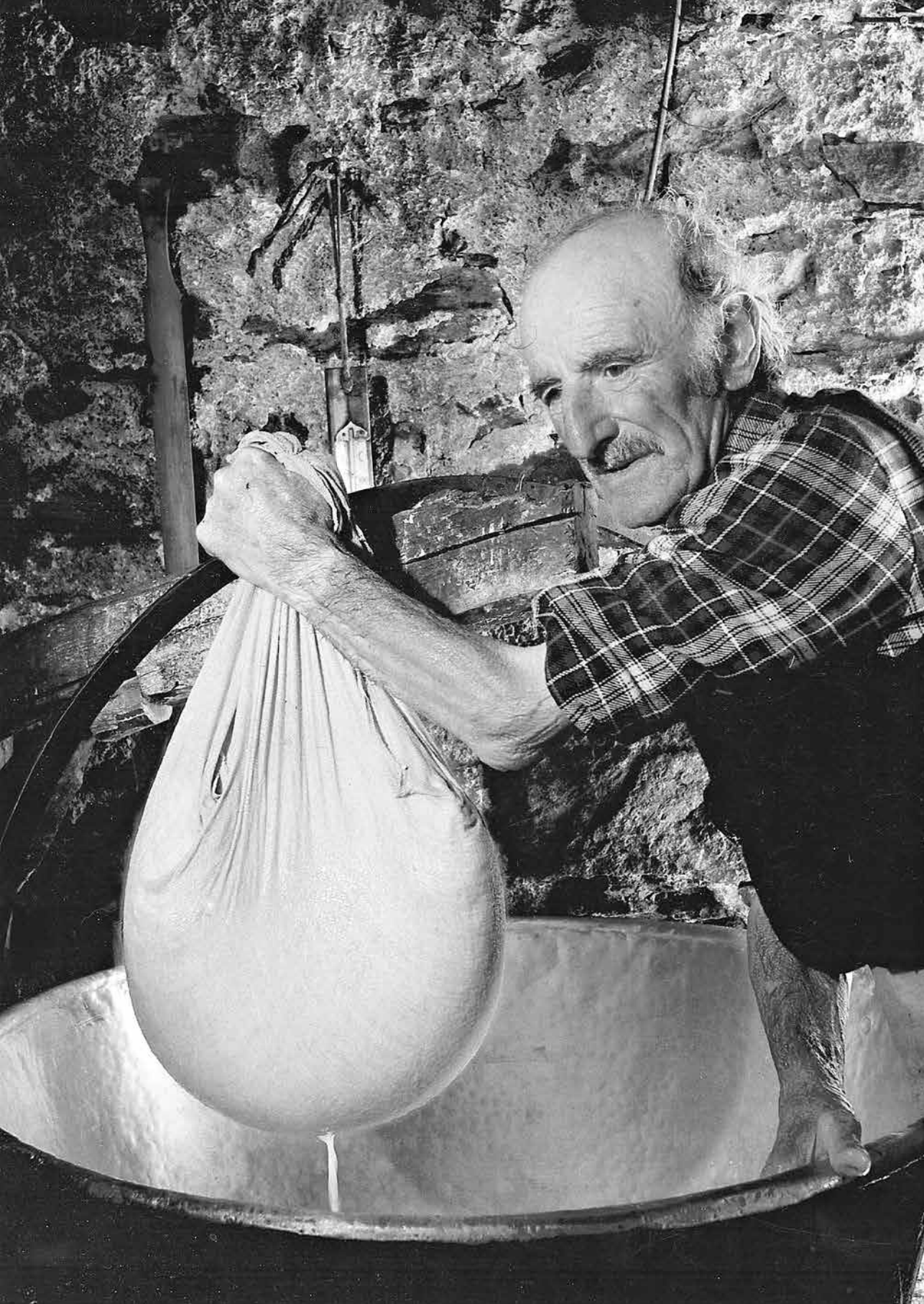
9 Il papà arrivava da tutte le parti!

10 E lo sto facendo ancora oggi.

11 Il parto le è andato alla testa [impazzendo dal dolore].

12 Il borsellino, però, lo deteneva il papà [...] C'era la botola in legno che si sollevava.

*Ol cagiòt ottenuto dalla cagliata nella grossa caldaia di rame.*



con una scala che partiva dalla cucina: c'erano due stanze col semplice gabinetto (la latrina bisognava pulirla una volta all'anno); infine, nel sottotetto, c'era un'altra stanza, rivestita tutta di assi, dove anch'io ho dormito molti anni. *Tacàda*<sup>13</sup> alla casa c'era la stalla con un po' di terra attorno. La nostra era abbastanza grande, perché da un lato ci stavano una dozzina di vacche e dall'altro c'era uno spazio dove la famiglia si riuniva la sera d'inverno, con a fianco *ol fenèr*, in prossimità del *büs dol fè* dal quale *s'cassàa dó ol fè* dal fienile soprastante. La mia famiglia, oltre alle mucche, tutti gli anni allevava anche uno o due maiali, che si uccidevano l'inverno: si ricavava carne e lardo, soprattutto insaccati, destinati al sostegno alimentare del gruppo. Il papà allevava sempre anche sette o otto pecore, dalla cui tosatura otteneva soprattutto la lana *per fà corpècc, scalfarì, cüssì*, ... La nonna filava col *carèl*<sup>14</sup>. Per molti anni il papà allevava anche la *pòrca* e vendeva ogni anno molti maialini. Essi, però, richiedevano un forte impegno, soprattutto appena nati, quando bisognava essere presenti per *fàga tignù la sò tèta*<sup>15</sup> a ciascun maialino: se incominciavano a litigare, infatti, c'era il rischio di perdere la mammella. Pure io, in seguito, diventato adulto, molte volte trascorrevo diverse ore nel recinto con i maialini, per accertarmi che tutto procedesse bene. Mi capitava anche di dormire lì, assieme a loro. A Valleve, dopo avere trascorso l'inverno in contrada, l'estate dapprima salivamo nella nostra cascina di Cambrembo e quindi sull'Alpe Sessi, proprio dove ora ci sono le piste di sci, con le nostre mucche al pascolo. Quando ero ancora un ragazzo, quei pascoli erano tutti di proprietà dei privati: *Magénes*, Papetti, Cattaneo, ... antiche famiglie di tradizione bergamina, alle quali noi pagavamo un affitto annuo. In seguito parte di quelle proprietà sono state acquistate dal Comune, un'altra parte da un geometra di Clusone, infine alcune aree le ho acquistate anch'io.

In alpeggio raggiungevo con la mandria quote diverse, dai milleottocento metri sino ai duemila. I primi anni, sempre durante la mia giovane età, le mucche la sera le legavamo sempre, ciascuna con la corda al proprio picchetto conficcato in terra, e questo modo di fare è durato sino a quando sono stati introdotti i fili con la corrente elettrica. Nella stalla non c'erano le catene e, per tenere legate le vacche alla mangiatoia, il papà utilizzava la semplice corda legata alla *gambìsa* al collo della vacca. In montagna, a Cambrembo, ancora oggi possiedo due grandi stalle in grado di contenere circa sessanta mucche, con le mangiatoie ancora attrezzate con le catene, ma oggi ormai non si legano più nemmeno le vacche. A Valleve, invece, non possiedo più nulla, perché quando il papà è morto ha lasciato quella proprietà con la casa alla nostra sorella non sposata. Secondo le consuetudini di un tempo, infatti, le donne non sposate, che rimanevano in casa, durante la divisione ereditaria avevano diritto ad una parte simile a quella di un fratello maschio, ossia erano equiparate ad un uomo. *L'la mia assè la dòta*.<sup>16</sup> Io e mio fratello, invece, abbiamo ritirato la stalla e i terreni a Cambrembo.

13 Attaccata [...] buco del fieno [...] si cacciava giù il fieno [dal fienile soprastante alla stalla].

14 Per confezionare corpetti di lana, calzini di lana, cuscini [...] Incannatoio.

15 Assegnare a ciascun maialino la sua mammella.

16 Non era abbastanza la dote.

## Quattro forme di *formài de mut* al giorno

Per quanto concerne la caseificazione, la regola generale del papà era questa: d'estate in alpeggio realizzava il formaggio, mentre d'inverno nella stalla lo stracchino. In alpeggio produceva *formài de mut*<sup>17</sup>, perché era più conveniente. Non c'era una regola uguale per tutti i bergamini: ricordo, infatti, che alcuni di essi anche in alpeggio realizzavano sempre stracchini e ogni due o tre giorni scendevano a valle con la loro cavalla carica di cassette di teggia. In alpeggio il latte il papà lo portava sempre a baita e la cagliata la faceva nella grossa caldaia di rame. Non c'erano lassù caseifici o locali specifici per la lavorazione del latte, quindi i bergamini adattavano le loro baite a questo scopo, ossia accendevano il fuoco e scaldavano il latte per fare il formaggio. Ogni tanto il papà aveva l'abitudine di versare un certo quantitativo di latte dentro grosse *piàte*, in grado di contenere due secchi, per raccogliere e togliere quel po' di panna che rimaneva in superficie, da utilizzare per produrre il burro. Era un modo come un altro per *spanà*; infine versava il latte nella grossa caldaia, contenente il resto del latte intero, pronto per la cagliata. Quando, ad esempio, in alpeggio ci si trovava vicino a un corso di acqua corrente, o a un canale, i contenitori del latte si immergevano nell'acqua: era un modo per mantenere l'alimento fresco ed evitare che divenisse troppo acido; è più facile fare il formaggio utilizzando il latte freddo, in assenza di fermenti. Ho imparato dal papà a fare il formaggio e, a mia volta, ho insegnato questa abilità a figli e nipoti. Per fare un buon formaggio, bisogna volere bene al latte e non maltrattarlo. Bisogna innanzitutto farlo scaldare nella grossa caldaia, senza però esagerare o scottarlo, seguendo poi le fasi successive e avendo attenzione a non usare violenza sul prodotto, ma cercando sempre di assecondarlo nelle sue espressioni naturali. Questo è il segreto del papà: l'amore per il latte e il suo derivato. Un tempo la cagliata si tagliava dolcemente dapprima con la *palèta*, quindi con la *basla* si girava sempre molto lentamente, così da sollevare delicatamente anche le parti in profondità della pasta. Era quasi un modo per accarezzarla. Oggi, in molti caseifici, purtroppo questi passaggi iniziali non vengono più utilizzati e diversi casari partono subito con lo spino per tagliare la cagliata. Che grosso errore! Introdurre subito lo spino significa violentare il latte e rovinare la pasta. Mia figlia ha duecentocinquanta vacche a Caravaggio e fa il formaggio: non riesce a fare a meno di usare ancora la *basla*, per girare lentamente la pasta che si è creata, come per invitare il prodotto a reagire nel modo migliore. Invece suo fratello è più sbrigativo, si è fatto coinvolgere dalla logica della produzione industriale e usa subito lo spino. - *Adèss i vüsa inscél!*...<sup>18</sup> - mi dice.

Ormai ho smesso di fare il formaggio, ma quando mi capita di produrlo ancora qualche volta, assieme con mio nipote, opero sempre alla vecchia maniera. Non è facile mettersi a fare il formaggio una volta ogni tanto, perché bisogna farlo sempre, altrimenti il risultato cambia e il prodotto non è garantito. Il latte non è sempre uguale, dato che è un alimento vivo: facendo il formaggio tutti i giorni con il latte

17 Formaggio di monte, ossia prodotto durante l'alpeggio.

18 Adesso si usa fare così!...

delle stesse mucche, il bergamino sa individuare tutte le caratteristiche del prodotto e adotta le precauzioni del caso. Per fare un buon formaggio bisogna conoscere le proprie vacche, la loro alimentazione e la qualità del latte. Lavorandolo solo una volta ogni tanto, non si riesce a cogliere la sua storia completa, quella di tutti i giorni, e quindi diventa difficile percepire la qualità del prodotto medesimo. Questo vale per tutti i mestieri: una cosa è fare un'attività sempre, in modo continuativo, e un'altra cosa è farla in via saltuaria e occasionale. Durante la mia vita ho sempre fatto *strachì* e *formài de mut*. Nel periodo invernale, a Valleve e Foppolo, molti decenni fa era stata allestita una sorta di latteria sociale turnaria, dove molti allevatori, scesi in paese per svernare, potevano conferire il loro latte: chi ne consegnava un secchio e chi anche un quintale tutti i giorni. Ero ancora un bambino, allora, e noi facevamo soprattutto stracchini *quàder*, pochi *strachitùnt*. Quindi, raccolti nell'apposita lunga cassetta e caricata sulle spalle, li portavamo sino alla latteria di Branzi, dove veniva a ritirarci un negoziante, ma non mi ricordo la sua provenienza. Quando erano molti, ci si avvaleva dell'asino per il trasporto. In estate, durante l'alpeggio, ogni tanto i commercianti salivano a ritirare i *formài de mut*, perchè allora non c'erano le cantine di stagionatura così grandi come sono oggi. Pensate che, solo nella *salina*<sup>19</sup>, oggi ci stanno più di cento forme! Una volta le forme si salavano una alla volta e a mano, ciascuna nella propria *fassèra*, mentre oggi vengono immerse tutte insieme nell'acqua, in salamoia. Di norma riuscivo a produrre sempre due forme ad ogni mungitura, ma erano pochi quelli che potevano vantare questa produzione. Quattro forme di *formài de mut* al giorno. Nel 1998 ho consegnato al Consorzio ben novecentonovantadue forme.

### ***Pagherem, pagherem, pagherem! Pagherem, pagherem, pagherem!...***

In genere chi, a quei tempi, poteva allevare, stando in montagna, quindici o venti vacche era già un signore, senza considerare ovviamente i bergamini, perché anche allora, durante la mia infanzia, c'erano molti allevatori transumanti che tutti gli anni si spostavano dalla montagna alla pianura con le loro mandrie molto più consistenti delle nostre. Avevamo rapporti costanti e anche di amicizia con molti di essi. Ricordo che alle *spuse de bergami*<sup>20</sup> piacevano assai le patate, che noi coltivavamo abitualmente, anzi molte volte la sera e *m'fàa cöss patate e maschèrpa o patate e strachì*.<sup>21</sup> Noi chiamavamo i bergamini *berlài*<sup>22</sup>, mentre loro ci chiamavano *marà*. Non so da dove venga il termine *berlài*, forse dalle grosse *ciòche* che essi appendevano al collo

19 Sala dove avviene la salatura.

20 Spose [mogli] dei bergamini.

21 Facevamo cuocere patate e ricotta o patate e stracchino.

22 Soprannome attribuito ai bergamini transumanti.

*Palmino con la bàsla gira lentamente la pasta ottenuta dalla cagliata nella grossa caldaia di rame.*





delle loro mucche. Si diceva che, camminando al ritmo del suono dei campanacci al collo delle vacche, i bergamini lasciavano alle spalle i loro debiti e quel continuo e ripetitivo scampanio pareva dichiarare a quanti incontravano sul percorso: *Pagherem, pagherem, pagherem! Pagherem, pagherem, pagherem!...*

*E spuse de bergamì le lauràa mia, eh!*<sup>23</sup> Assolutamente. Per alcuni anni, ancora ragazzino, sono andato a fare il *famèi* presso due bergamini e li ho anche aiutati durante la transumanza. Che vita!... Per un'intera stagione – ricordo ancora bene – dal Passo del Tartano, sul confine con la Valtellina, a oltre duemila metri, tutte le mattine dovevo scendere in paese, a Valleve, per portare alla moglie del bergamino *ol pognati dol lacc*<sup>24</sup> relativo al fabbisogno giornaliero della sua famiglia. *Ura de la fi, l'ia più aqua che lacc... da la fam che gh'ie!*<sup>25</sup> Sono salito due estati da quel bergamino e ho imparato da lui a fare il formaggio. Avevo diciotto o diciannove anni e dormivo con lui in alpeggio. Non solo dovevo scendere tutti i giorni a portare il latte alla sua famiglia, rimasta in paese, ma, giunto a destinazione, quella donna mi mandava nel bosco anche a fare la legna, perché non riusciva a procurarsi nemmeno quella! Non mi dava nulla da mangiare e, quindi, per mettere sotto i denti un po' di polenta, dovevo risalire in alpeggio. A casa eravamo in tanti e il papà l'estate, appena un po' grandicelli, ci mandava a servizio dai bergamini. Non avevo compiuto ancora quattordici anni quando, per la prima volta sono andato a fare il *famèi* da un bergamino, ma ero già capace di mungere e di lavorare il latte. Un anno, ad esempio, sono andato a servizio da un bergamino sui pascoli di Foppolo: era un Cattaneo di razza bergamina, ma non possedeva mucche proprie, poiché faceva il *famèi* presso un fittavolo della Bassa, il quale l'estate lo mandava in montagna con le sue manze nei pascoli di *Carisù*. Mi trattava male e in alpeggio, assieme a lui, c'era anche una donna anziana, che poteva essere sua mamma. Una volta quella vecchietta si era messa davanti alla porta della baita e non mi voleva lasciare andare: *gh'ó dàcc ü spunciù*, l'ho buttata per terra e sono scappato a gambe levate verso casa mia, perché lassù *i me fàa patì la fam!*<sup>26</sup> Le manze da custodire erano tante ed eravamo cinque persone in due baite, con una sola mucca da mungere per il nostro fabbisogno quotidiano di latte. Non era assolutamente sufficiente quel poco latte nel *paröl!*<sup>27</sup> Si pativa davvero la fame e quindi sono scappato.

### **La vita del *famèi* era fatta di continui sacrifici**

Al *famèi* il bergamino dava ben poco, oltre all'alimentazione giornaliera. L'estate trascorsa al Passo di Tartano, ad esempio, dove oltre a custodire le vacche facevo anche il formaggio, in due mesi e mezzo di servizio quel bergamino mi aveva dato

23 Le donne dei bergamini non lavoravano, eh!

24 Il pentolino del latte.

25 Ora della fine, era più acqua che latte... dalla fame che avevo!... Durante la discesa Palmino ne beveva un po', aggiungendo quindi acqua.

26 Lo ho dato uno spintone [...] Mi facevano patire la fame!

27 Paiuolo.

cento lire al termine della stagione. Mangiavo assieme con loro e, per dormire, avevo in baita il mio *paèr*.<sup>28</sup> Si dormiva all'esterno assieme agli animali solo in casi straordinari, come ad esempio quando c'era il cattivo tempo o durante un temporale, per tranquillizzare le bestie. Ne ho passate tante di notti in alpeggio, all'esterno, con le mucche, cercando di dormire con il capo appoggiato *sō en de còrne*!<sup>29</sup> Soprattutto quanto non era stato ancora introdotto il filo col recinto elettrico. Quando pioveva, anche la notte, *so la ciapàa sō*!<sup>30</sup> In modo particolare bisognava stare attenti alla tempesta, perché se le mucche si spaventano *le parte*!<sup>31</sup> Hanno paura, *le ga ólta ol cül a l'aria e pò le và, èh*,<sup>32</sup> senza sapere dove. È un comportamento pericoloso. Mi è anche capitato di prendere la neve in alpeggio, per l'approssimarsi repentino della cattiva stagione, e quindi di dover scendere in anticipo.

Per trascorrere la notte all'esterno, in alpeggio, un tempo *gh'ia la baràca*<sup>33</sup> – i valtellinesi lo chiamano *ol bàet*<sup>34</sup> – dentro la quale si poteva dormire in due persone. Con due stanghe si portava in giro, spostandola di alpeggio in alpeggio. Era una struttura di legno coperta da una lamiera, a forma allungata su misura di una persona, che fungeva all'interno da *paèr*: dove c'era la testa era più alta, mentre si abbassava leggermente verso l'estremità dei piedi. Si portava nel pascolo dove il *famèi* avrebbe dormito vicino alle mucche da sorvegliare. Era un manufatto un po' simile a una cassa da morto – leggermente più alta e più larga, per contenere due persone, e il tetto di lamiera – che venne definitivamente abbandonato negli anni Sessanta.

La vita del *famèi* era fatta di continui sacrifici e spesso i ragazzi venivano anche un po' maltrattati. Il *famèi* non aveva mai requie ed era sempre impegnato, da mattina a sera. Molti bergamini avevano al pascolo o nella stalla anche la cavalla, a volte più di una, ma preferivano far lavorare i *famèi* anziché i loro animali, anche nel trasporto della legna sulle spalle dalla valle sino al monte. I bergamini salivano in alpeggio con una o due cavalle, ma non le usavano per il lavoro; erano impiegate solamente durante il viaggio, per trainare il loro bel carretto col telo ad arco. La cavalla, preferibilmente bianca, era un segno distintivo. Il nostro comportamento era diverso: un anno, quando assieme a mio fratello sono salito in alpeggio con la mandria, sulla groppa dell'asino avevo caricato tutto, persino la caldaia di rame capovolta! Molti pascoli di Valleve e di Foppolo, durante la mia infanzia, erano pascolati dai bergamini delle famiglie Papetti e Cattaneo. Quando tali principali allevatori transumanti hanno smesso di salire con le loro bestie, hanno per così dire fatto scuola e, pian piano, uno dopo l'altro, molti altri bergamini hanno cessato l'attività.

Quando hanno smesso di salire i vecchi bergamini di un tempo, che io ho conosciuto durante la mia infanzia, ho cercato di sfruttare molti di quei pascoli, sostituendomi a loro. Mi ero anche attrezzato a dovere e mi piaceva curare prati e

28 Pagliericcio.

29 Sulle rocce.

30 Si prendeva tutta l'acqua, ossia ci si bagnava tutti.

31 Partono!

32 Girano il sedere all'aria e vanno [ossia si lasciano trasportare dalla direzione del vento]!

33 C'era la baracca.

34 La baita.

pascoli come fossero dei giardini. I prati li ingrassavo sempre, anzi di frequente *tacàe i fii per terà sò la grassa*<sup>35</sup> anche nei terreni in pendio.

### **Quella mia prima transumanza con i Magènes**

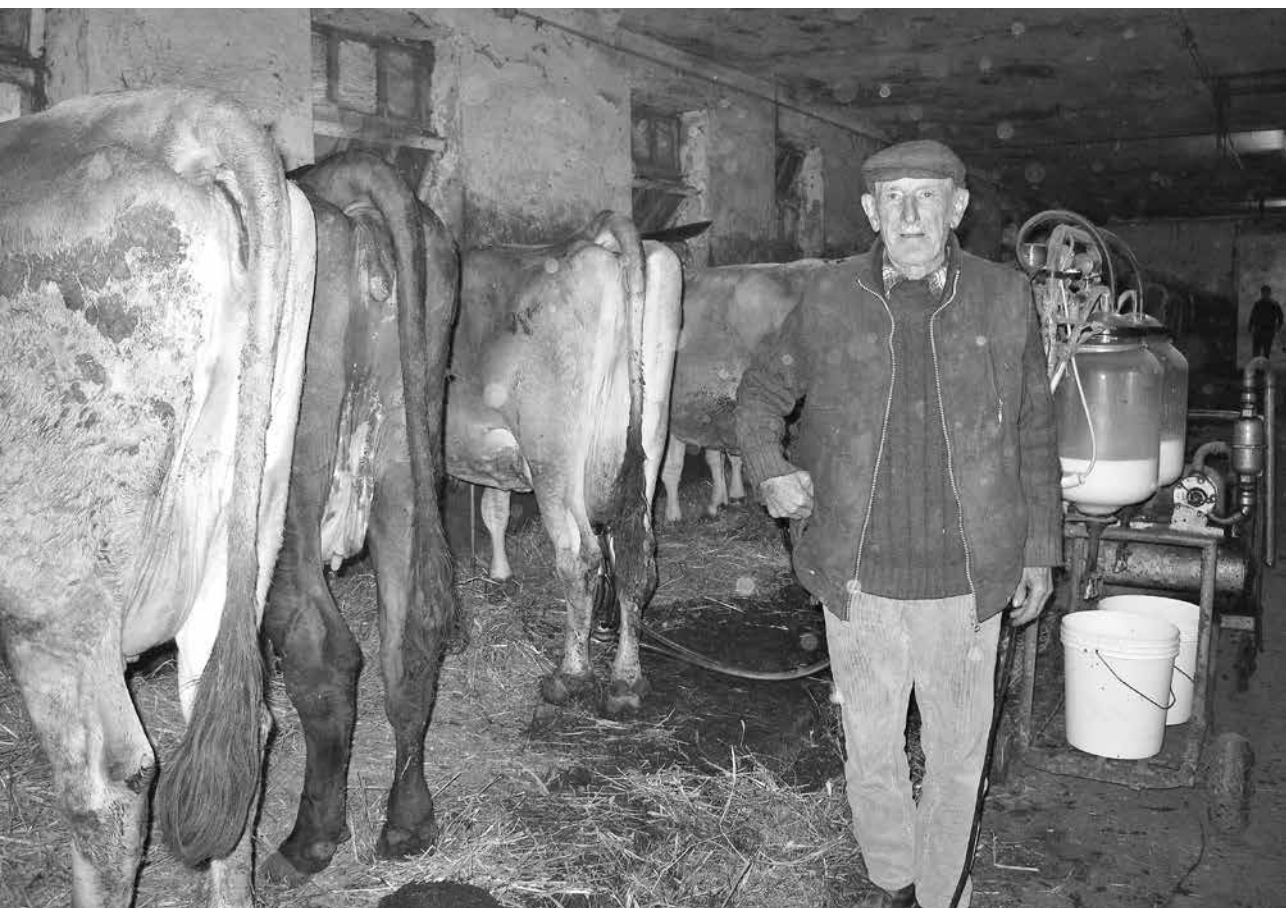
Ero ancora un ragazzino quando, mentre facevo il *famèi*, ho fatto la mia prima transumanza a piedi assieme a un bergamino, uno dei *Magènes*. C'erano due colonie di *Magènes*: quella dei *Vànöi* e l'altra dei *Rè*. Io, quell'anno, ero alle dipendenze di un bergamino dei *Rè*. Scesa dai monti, quella mandria si era fermata alcuni giorni a Cambrembo per consumare anche l'ultima erba disponibile; quindi, verso la metà di settembre, siamo partiti. La data della partenza non era la medesima per tutti i bergamini, perché dipendeva dalla stagione, dal contratto in cascina, dall'estensione dei prati di proprietà da pascolare e dalla quantità di erba ancora disponibile. Da Cambrembo, durante quella prima transumanza, siamo scesi a Branzi e, da lì, la prima tappa si è conclusa prima di arrivare a Camerata Cornello: ci siamo fermati e in uno slargo, in prossimità di una curva, dove abbiamo munto, fatto gli stracchini e trascorso la notte. La mattina successiva siamo partiti presto - era ancora buio - col *ciucùn de dré*<sup>36</sup> che pareva sempre dire: *Pagherem, pagherem, pagherem!*... Giunti a Zogno, ci siamo fermati prima di entrare in paese: lì siamo rimasti ben due giorni a pascolare un prato. Quindi, verso sera, siamo partiti e abbiamo raggiunto lo stallazzo Ventolosa di Villa d'Almè dove ci siamo fermati poco, perché non avevamo trovato molta erba. La tappa successiva era a Boltiere e, giunto laggiù, io non ho continuato. Il bergamino non aveva più bisogno del mio aiuto e mi ha invitato a tornare a casa, ma... non sapevo come fare, poiché era la prima volta che uscivo dalla valle e non conoscevo la strada del ritorno. Mi sono dovuto arrangiare, chiedendo informazioni qua e là, e, in quella circostanza, sono venuto a conoscenza che proprio lì, a Boltiere, passava il *Tram Mùnsa*.<sup>37</sup> Non ricordo dove fosse diretto quel bergamino, ma probabilmente ogni anno cambiava cascina. Non avevo allora ancora vent'anni. Quel *berlài* viaggiava di solito di notte: c'era meno traffico e il clima era anche più fresco. Le vacche con *e ciòche le gh'ia de stà denàcc*<sup>38</sup>, per segnalare il nostro arrivo. Ogni bergamino aveva la *batidùra*, ma a volte erano anche due o tre le cape in una mandria. Nel corso di svolgimento delle varie tappe, capitava di fermarsi anche durante il giorno per fare riposare le vacche e lasciarle pascolare. La sera e la mattina, dopo la mungitura, si faceva la cagliata per ottenere gli stracchini:

35 Tendevo i cavi d'acciaio per trasportare su il concime.

36 Grosso campanaccio di dietro! L'immagine pare richiamare la mandria in cammino, che dietro di sé lascia l'eco dei suoi campanacci col richiamo degli impegni da assolvere...

37 Il tram che andava a Monza.

38 I campanacci dovevano stare davanti.



quel bergamino e l'gh'ia dré la culdéra<sup>39</sup> e sotto il carro, nella parte anteriore, c'era il cassone con dentro le varie cassette di stracchini, che portava appresso e non vendeva sul posto. Quel bergamino aveva una trentina di vacche bruno alpine e altrettante manze. Chiudeva quella mandria in cammino il carretto con la famiglia del bergamino, mentre davanti gh'ia chi bù de gamba,<sup>40</sup> ol padrù o il famèi.

## I Fascisti avevano messo al muro mio papà

Durante la Seconda Guerra Mondiale, io ero un giovane di diciassette e diciotto anni. Ah, che tempi! C'erano i Tedeschi e reà sò i fascistù!<sup>41</sup> Avevano messo al muro mio papà, perché non aveva rivelato dove si trovavano i suoi figli, mentre noi e m'sia dó en dol Brèmb scundic!<sup>42</sup> Li avevamo sentiti discutere mentre camminavano poco lontano, sulla mulattiera soprastante: il papà era davanti e teneva in mano ol sapù e ol badìl, perché volevano fargli fare la buca dove seppellirlo! Dietro lo seguiva una squadra di fascisti armati, con i fucili imbracciati. Ah, che spavento! Un fascistone, poi, è partito ed è andato in Comune, non so a fare che cosa, ma sta di fatto che, al suo ritorno, hanno liberato il papà. Però, prima di lasciarlo andare, l'hanno fatto sedere per terra e uno di loro gli ha dato una grossa pedata con gli scarponi chiodati sul volto, rompendogli la ganàssa!<sup>43</sup> Erano proprio cattivi! Più che cattivi! Quando l'hanno liberato, lo abbiamo seguito a distanza mentre saliva verso casa: abbiamo notato subito che, anziché percorrere la strada, camminava costeggiando il fiume Brembo. Giunto a destinazione gli abbiamo chiesto:

- Perché non sei salito dalla strada, ma hai seguito il corso del fiume?

- Se i me gnà dré amò, prima de fàm mètt adòss amò i mà, saltàe en dol Brèmb!...<sup>44</sup>

Il papà era un reduce della Prima Guerra Mondiale, avendo dedicato al servizio militare ben sette anni meno tre mesi della sua vita! Non poteva sopportare i fascisti!

Non sono partito in guerra perché durante le prime chiamate mi avevano dichiarato inabile per il toràciol!<sup>45</sup> Sono stato dichiarato abile solo più tardi, nella classe 1927, ma allora non sono più partito. A Valleve dal dé reà so i Tedèsch<sup>46</sup> e di notte facevano visita i partigiani. Ho collaborato con una formazione partigiana garibaldina che scendeva dalla Valtellina: il papà e l'fàa mia assé formà da dàga<sup>47</sup> ai partigiani da mangiare e io salivo sui monti a chiederne altri ai bergamini. I partigiani ci hanno sempre pagato la merce ritirata. Un giorno essi sono andati a prendere a Foppolo

39 Portava appresso la caldaia.

40 C'erano i bravi camminatori.

41 Salivano i fascistoni!

42 Eravamo nascosti giù nel Brembo.

43 Gengiva.

44 Se mi si seguivano ancora, piuttosto che farmi mettere ancora le mani addosso, saltavo nel Brembo!...

45 Torace.

46 Durante il giorno salivano i Tedeschi.

47 Non produceva formaggi sufficienti da dare...

un fascistone di Verdello e lo hanno portato via. A volte i partigiani dormivano sul fienile della nostra stalla e la mattina bisognava salire presto a rimuovere il fieno, per non far capire che qualcuno vi aveva dormito: portavo su anche un po' di *creolina*, la stessa che mettevamo sui piedi delle vacche, per mascherare e confondere l'odore lasciato dalle persone. Dopo la guerra, a volte la sera arrivavano anche tre o quattro muli carichi di sigarette provenienti dalla Svizzera: erano gli spalloni con i loro quadrupedi carichi di sacconi di lana pieni di sigarette... *e ó mia 'imparàt a fòmà!*...<sup>48</sup> Essi giungevano a piedi dal Passo del Tartano, scaricavano la merce, che prendevo in consegna personalmente, e tornavano indietro subito. Facevo un po' da mediatore e collaboravo con gli spalloni; la notte stessa i destinatari finali giungevano subito a prelevare la merce e la portavano via con le loro camionette. Abbiamo fatto il contrabbando solo alcuni anni, nel periodo immediatamente dopo la guerra.

### Ah, quanto lavoro ha fatto quella donna!

Sono diventato grande in alta Valle Brembana, assieme con i miei fratelli. Le sorelle si sono sposate e nessuna di esse ha continuato ad allevare le mucche: magari le rispettive famiglie allevavano una o due mucche per il loro fabbisogno alimentare, ma niente di più. Sia noi fratelli che i cognati andavamo anche a lavorare nei boschi. Alcuni di essi si sono poi trasferiti a Sant'Angelo Lodigiano per fare i *famèi* nelle cascine dei fittavoli oppure alle dipendenze delle segherie della zona. Insomma, le competenze proprie e specifiche dell'allevamento zootecnico e della gestione del bosco acquisite in montagna, si mettevano a frutto in pianura. Ad esempio, un valligiano originario di Valnegra, Ernesto Cattaneo, aveva assunto la gestione di una grossa segheria, dando lavoro a diversi valligiani, molti dei quali hanno poi portato alla Bassa anche le rispettive famiglie, trasferendosi laggiù per sempre. Dei tre figli di primo letto del papà, Giuseppe ha sempre fatto il bergamino, a Vignate, fin quando è morto; io pure ho sempre fatto questo mestiere, mentre il terzo fratello è morto presto per *ü mal bröt*<sup>49</sup>: era sempre rimasto lassù, a Valleve, dove si era specializzato quale boscaiolo. Allora il lavoro non mancava: bastava *ìghen vòia*.<sup>50</sup> Mi sono sposato nel 1952 e mia moglie era pure originaria di Valleve, figlia di un negoziante di bestiame. Portava anch'essa il mio stesso cognome e sua mamma era originaria di Sondrio. L'avevo conosciuta a Valleve, lavorando tra le mucche, *col ciàr de scür*!<sup>51</sup> *Mà parlàt ensèma*<sup>52</sup> quattro anni, prima di sposarci: non aveva ancora l'età e ho dovuto aspettare che compisse ventun anni! Era molto brava e ci sapeva fare con le vacche; aiutava il papà come fosse un uomo: sapeva mungere, conosceva gli animali, prendeva la mucca in calore e andava sino a Carona per farla coprire... ah, quanto lavoro ha fatto quella donna! Sono stato il primo fratello a sposarsi e la

48 Non ho imparato a fumare!...

49 Un male cattivo. Un tumore.

50 Averne voglia.

51 Al chiarore della notte.

52 Ci siamo frequentati.

moglie è venuta ad abitare in casa nostra, assieme a mio fratello e a una sorella non sposata; le altre due sorelle si erano maritate ed erano già uscite di casa. Pure mio papà si era già sposato la seconda volta e faceva famiglia a parte. Mia moglie non ha avuto difficoltà ad inserirsi nella nostra famiglia, perché mia sorella, facendo la sarta, rimaneva tutto l'anno a Valleve, nella casa paterna, mentre noi con le mucche ci spostavamo di frequente, trascorrendo però molti mesi nella cascina di Cambrembo, dove “comandava” mia moglie, essendo l'unica donna, come pure in alpeggio l'estate. Mio fratello lavorava un po' nei boschi, ma il bilancio della famiglia era uno solo, che amministravo di persona. Ho incominciato nel 1958 a scendere in pianura e da allora non ho più smesso. Ora vi spiego il perché. Da giovane, anche dopo sposato, ho sempre vissuto in montagna assieme con mio fratello, ma pian piano, coll'aumentare della nostra mandria, abbiamo incominciato ad avere alcuni problemi: *gh'era tròp de trebùl*<sup>53</sup> perché le vacche erano sparse *en tròpe stalète*<sup>54</sup>. A un certo punto mio fratello ha osato in principio più di me e un giorno mi ha detto: - 'Ndó 'n giò a fà il famèi!...' <sup>55</sup>

Così ha fatto ed è sceso nel 1958 a Sant'Agata, dove aveva trovato occupazione presso un certo Cassi, originario della Valle Imagna: questo bergamino possedeva alcuni bellissimi cavalli e pensate che, quando è morto, gli hanno fatto il funerale con la sua bara messa sul carretto trainato proprio dai suoi cavalli! Mio fratello, che in montagna faceva il boscaiolo e aveva un carattere duro, dopo aver trascorso circa un anno quale *famèi* presso quel bergamino, in seguito aveva trovato un altro impiego nella cascina *Foiàna*. A quel tempo non era sposato, perché si è maritato più tardi, verso la metà degli anni Sessanta, quando ci siamo divisi.

Mio fratello, sceso alla Bassa all'inizio del 1958, aveva trovato subito anche la cascina per la nostra mandria. Così, l'autunno dello stesso anno, ho fatto la prima transumanza con le mie vacche, ospite del fittavolo Brembilla, il cui cognato, un Papetti originario sempre dell'alta Valle Brembana, gestiva allora un caseificio a Liscate. Mi sono subito adeguato alla vita in cascina e, per prima cosa, ho iscritto le mie figlie alla scuola: le accompagnavo personalmente all'asilo e tornavo a prenderle tutti i giorni, *öna en càna e l'otra söl portapàch*<sup>56</sup> della bicicletta. Non c'era il pulmino. Mio fratello ha fatto il *famèi* solo un anno, perché poi ci siamo divisi e ha avuto la sua parte di vacche: in seguito si è sposato e ha formato la sua famiglia; oggi vive a Vignate con sua moglie, due figlie e un figlio.

Mio fratello è salito in montagna ancora due o tre anni con me per l'alpeggio estivo, ma poi, quando ha rinunciato, è sempre rimasto in pianura; mi sono deciso a ritirare tutte quelle nostre antiche proprietà di Valleve. Già nei primi anni Sessanta,

53 C'era troppo da tribolare.

54 In troppe piccole stalle.

55 Vado giù [in pianura] a fare il famiglia!...

56 Una seduta sulla canna e l'altra sul portapacchi della bicicletta.





per la transumanza, caricavamo le nostre bestie sui camion scoperti dell'Anfolini di Melegnano, che ce le scaricava di solito a Branzi.

### ***Mà teràt a boschèta e abbiamo diviso le mucche***

Con il fratello mi sono diviso nel 1960 a San Giovanni Bianco: ci siamo seduti nella stalla in tre - io, mio fratello e il papà - abbiamo diviso le mucche in due gruppi e poi, per concludere, *mà teràt a böschèta!*<sup>57</sup> Al termine dell'accordo generale, se c'era una mucca che piaceva in modo particolare a uno di noi, si poteva ancora scambiare, ossia l'accordo veniva come affinato e concluso definitivamente. Erano circa cinquanta bestie da dividere e ne abbiamo ripartite venticinque ciascuno. Negli anni successivi, poi, sono salito ancora in montagna con tutta la famiglia, ossia con moglie e figli. Col fittavolo si stipulava un contratto che conteneva tutti i servizi occorrenti per la vita pianura: il fieno si pagava un po' di più, perché era compresa anche l'abitazione per la famiglia, i *melgàss* necessari per la lettiera delle mucche, la stalla per il ricovero delle mucche. Luce e acqua, invece, si pagavano a parte, in base al consumo. Avevamo diritto di ottenere anche alcuni sacchi di riso, commisurati al quintalato di fieno. Non si poteva entrare in cascina prima del 29 settembre e il pagamento della somma spettante al fittavolo avveniva in rate mensili. Il contratto andava da San Michele sino a San Giorgio, il 24 aprile: non sempre era possibile salire immediatamente in montagna e, di conseguenza, quasi tutti i bergamini dovevano fare un altro contratto per l'erba, che durava altri quaranta giorni alla Bassa. In tale caso capitava spesso di dover cambiare cascina: io ho cambiato posto solo una volta, ma per il resto sono sempre rimasto presso lo stesso fittabile sino ai primi di giugno, quando salivo in montagna.

A Vaiano, in questa cascina, sono qui da ventisei anni, mentre prima ho fatto un po' il giramondo: sono stato alla cascina *Foiàna*, poi a *Ürtiga*, alla periferia di Milano, dove, vicino a Piazzale Susa, mi sono nate due figlie. Quindi ho vissuto a Rodano sei anni, prima di trasferirmi in una cascina di Settala, dove ho abitato con famiglia e mandria circa otto anni. A Gorzongola sono giunto dal 1984 e sono rimasto tre anni alla cascina Mirabello: da quando sono andato via io, non è più entrato nessun altro bergamino in quella corte. Durante tutti i miei spostamenti, di cascina in cascina, ho sempre fatto il formaggio. A Mirabello allevavo circa centotrenta capi di bestiame, ma successivamente, a Spino d'Adda, il *taiùn* mi ha portato via un bel po' di vacche. Quando producevo tanto latte, una parte la vendevo e quindi non lo lavoravo completamente: generalmente realizzavo almeno una forma di formaggio dopo ogni munta e qualche stracchino. Privilegiavo, di volta in volta, formaggi o stracchini in relazione alla richiesta del mercato. Per fare dieci chili di formaggio ci vuole un quintale di latte, mentre per produrre un chilo di stracchino ne occorrono tredici o quattordici litri. In base a dove mi trovavo e alle proposte che ricevevo, vendevo i prodotti direttamente ai consumatori o ai commercianti. A Ortica, ad

57 Abbiamo tirato a buschetta!...

esempio, consegnavo tutto il mio prodotto a un commerciante della famiglia Papetti, che abitava sulla strada in direzione di Sant'Angelo e veniva regolarmente a ritirare stracchini e formaggi. Quando ho incominciato ad avere i miei clienti, provvedevo direttamente alla vendita. Non commerciavo solo stracchini e formaggi, ma anche insaccati, soprattutto salami. Ah, quanti salami ho venduto! Andavo in Viale Molise, dove c'era un ufficio di veterinari, a promuovere il mio salame: mi sono fatto i clienti e da allora, ogni volta che uccidevo un maiale, tutti gli insaccati erano pressoché venduti già in partenza. Salami, formaggi e stracchini. I bergamini della Valle Taleggio e della Valle Imagna, invece, non fanno formaggi, ma solo stracchini e *strachitünt*; non so dire il perché di questa differenza. Magari anticamente facevano pure il formaggio, ma non vi so dire. Carlo, mio zio, era un esperto produttore di formaggi: un giorno era andato personalmente in *Tàcc* a portare il formaggio e non riusciva a capire perché non si decidessero a produrlo anche quegli allevatori.

### **Al numero cinque di *Pòrta Nöa* c'era il Consorzio Agrario**

Ho avuto rapporti con tanti fittavoli, ma mi sono trovato sempre bene con ciascuno di loro. In questo periodo me ne sto andando da questa cascina e l'agricoltore è molto dispiaciuto. Ho trovato un'altra cascina più comoda, che mio figlio Stefano è riuscito ad acquistare. Alleviamo nella stalla circa cinquanta capi. Ho sempre allevato bruno alpine e non sono assolutamente interessato a cambiare razza. Per andare in montagna va bene la bruno alpina: farà magari un po' meno latte, ma è certamente più grasso e migliore. Un anno a Inzago ho preso la medaglia d'oro per le mie bruno alpine! Ah, quante fiere! Una volta c'erano i tori di monta e il papà cercava sempre di fare fecondare la vacca con un bel toro, anche per un fatto di orgoglio personale. La selezione si faceva così, molto empiricamente, allevando la bella vitella e scegliendo un bel toro per farla fecondare al momento propizio. Oggi, invece, bisogna stare attenti a *tö e fìde gioste*!<sup>58</sup> A volte anche il papà allevava il toro, figlio di una bella vacca. Di solito allevavamo le nostre vacche. Quell'anno che, magari, nascevano tanti vitelli, se ne vendevano due o tre o quattro e, con il ricavato, si acquistava una mucca. Comprare una mucca è sempre un rischio e per l'acquisto non c'era bisogno del mediatore, il quale, invece, interveniva di solito per i contratti di cascina.

Fino al 1958 ho sempre vissuto in montagna e, in seguito, ho aperto un nuovo capitolo di vita in pianura, che continua tutt'oggi: quaggiù si lavora un po' meno, ci sono più risorse, le stalle sono meglio organizzate e capienti. Ci sono maggiori comodità, anche se la vita costa un po' di più. Nel 1969 in montagna era uscito l'obbligo del risanamento delle stalle e ne ho dovute uccidere undici per la tubercolina! Poco tempo dopo, quando mi trovavo a Settala, durante l'alpeggio estivo avevo portato in montagna anche una bella vacca, che avevo acquistato alla

58 A prendere le fiale giuste!

fiera di Bergamo, una vera regina, la quale, gravida di otto mesi, *la m' à bötàt fô*<sup>59</sup>. Poco dopo la stessa cosa è successa a un'altra e poi a un'altra ancora e ancora. Ero demoralizzato. Avevo pensato a un aborto infettivo. Mi pareva uno scandalo. Quando sono sceso in cascina, ho raccontato quanto mi stava accadendo al proprietario, che era un veterinario. Ho dovuto uccidere venticinque vacche! Mi sono ritrovato la stalla dimezzata. Poi, qualche anno dopo, come se non bastasse, ho preso anche il *taiù*. Insomma, ho avuto le mie sfortune, ma *sù amò ché*.<sup>60</sup>

In montagna conserviamo in ordine la nostra proprietà, dove il nipote l'estate porta le mucche. L'antica transumanza continua ancora oggi, seppure in modo diverso. Le stalle attualmente sono dotate di energia elettrica, acqua e di tutti i principali servizi. Carichiamo ancora le vacche sui camion. Mio nipote, di norma, rimane lassù sino a settembre, ma dipende dalla stagione. Oggi non si trovano più le mucche o le manze da portare su a guardia. Mio suocero aveva conosciuto sua moglie quando, una stagione, era andato in Valtellina, sempre attraverso il Passo del Tartano, a prendere le manze da portare a guardia in alpeggio! I bergamini si incontravano anche in montagna e partecipavano, ad esempio, alle feste principali del paese: a Valleve c'era la festa della Madonna, il cinque agosto, con la grande processione pomeridiana. Durante le feste principali, ad esempio, come quella della Madonna Assunta, il 15 agosto, al *Sindech bisognàa regalàa ol mascarpù*!<sup>61</sup> Era una pratica consolidata. Anche al parroco ogni tanto il papà portava uno stracchino o un salame. Questi, poi, in alpeggio veniva a benedire le stalle e anche le malghe di monte.

In pianura, invece, tra bergamini difficilmente ci si trovava nelle cascine, ma piuttosto al mercato. Solo i giovani, *quande i vaa a murùse*<sup>62</sup>, si frequentavano. Partecipavo a diversi mercati: Melzo, Melegnano, Rivolta, ... anche Bergamo il lunedì. Il mercato principale a Bergamo era quello di marzo, con l'apertura della primavera, perché in quella circostanza si prendevano in affitto gli alpeggi, si contrattavano le mucche, si cercavano gli uomini, ... insomma si programmava e organizzava la stagione entrante. Tale appuntamento, il primo lunedì del mese di marzo, dapprima si organizzava presso l'area dove si teneva la fiera delle mucche, poi a *Pòrta Nöa*: al numero cinque di *Pòrta Nöa* c'era il Consorzio Agrario! Per molti anni sono stato socio del Consorzio Agrario di Bergamo e, all'ultimo piano dello stesso stabile, proprio in cima, c'era l'ufficio dei Coltivatori Diretti: quando avevo un "nodo da disfare" mi rivolgevo al signor Bianchi dei Coltivatori Diretti. M'incontravo con gli altri bergamini, perché tra noi costituiamo come una grande famiglia: cambiando continuamente cascina, soprattutto nel passato avevamo il bisogno di stare sempre in contatto e quindi avevamo trovato nel mercato un fondamentale e insostituibile punto di contatto e di incontro.

Non ho mai pensato di acquistare una cascina alla Bassa. In montagna avevo già le

59 Ha avuto un aborto naturale.

60 Sono ancora qui.

61 Al Sindaco bisognava regalare il mascarpone.

62 Quando andavano a morose.

mie proprietà. Così pure non ho mai pensato di fare l'agricoltore, perché il mio mestiere è sempre stato quello di allevare le mucche. Stefano, mio figlio, lavora come mungitore in una cascina e recentemente ha deciso di acquistare una propria cascina. Sono ancora attivo e lo aiuto volentieri: soprattutto assisto mio nipote, il figlio di Stefano, ad avere cura delle nostre vacche. *Argotina mè fâ amò, èh,*<sup>63</sup> anche solo per *guadegnà la colasiù, alméno ol lacc!*<sup>64</sup> Mio nipote lavora il latte e produce il formaggio: quattro forme al giorno e alcuni taleggi. Oggi per lavorare il latte ci vogliono tanti requisiti sanitari e soprattutto un locale idoneo, ma anche un tempo la pulizia dell'ambiente e degli attrezzi è sempre stata un requisito fondamentale! Ho avuto sei figli, tre maschi e tre femmine. Dei tre figli, due hanno continuato il mio lavoro: Stefano, che è qui con me, insieme al nipote, e Ivan, che vive a Caravaggio. Il terzo figlio, invece, lavora a Dalmine, ma non fa questa attività. Tutti sono sposati e hanno formato ciascuno la propria famiglia. La vita continua...

63 Qualcosa bisogna fare ancora, eh.

64 Guadagnare la prima colazione, almeno il latte!