

Virtù, fatti e comportamenti da non dimenticare

Che dire della testimonianza di Giovanni Locatelli, dalle antiche ascendenze valdimagnine? Un racconto così "dentro" la vita e le dinamiche sociali del bergamino, ricco di dettagli e di singolari espressioni in lingua locale utilizzate per indicare azioni specifiche e comportamenti, oggetti e attrezzi, valutazioni personali.

Qualcuno potrebbe obiettare che si tratta di un copione già scritto, se non altro simile all'esperienza di altri allevatori transumanti, e in parte l'osservazione può essere accolta, ma il vissuto di Giovanni è unico e irripetibile e sono proprio i particolari della sua vicenda personale a fare la differenza.

Non può non colpire, ad esempio, la complessità della fase contrattuale sostenuta dal bergamino per ottenere l'ospitalità in una cascina, che si ripeteva anche più volte ogni anno, sulla quale Giovanni indugia non poco e a più riprese nel testo, con dovizia di particolari; come pure emerge la sua distinzione sociale nei confronti delle altre fasce sociali, che nell'età scolare il nostro informatore ha vissuto con non poca apprensione, per alcune evidenti difficoltà relazionali.

Nella sua famiglia non sempre i soldi ottenuti dalla vendita degli stracchini bastavano per coprire le spese necessarie ad onorare il contratto di cascina e capitava anche di dover vendere le vacche migliori. Una vera sofferenza!

La forza per sostenere le molte difficoltà il papà di Giovanni l'aveva attinta dall'antica passione e identità bergamina, che si manifestava soprattutto nell'amore per le sue vacche - tutt'altro che semplici taràncole - che aveva visto nascere e accompagnato durante la crescita. Era pure orgoglioso dei suoi strachitùnt, che faceva nascere e seguiva personalmente durante la stagionatura, la cui bontà era tale da fargli meritare diversi premi e riconoscimenti pubblici; ma gli altri allevatori dicevano: I sarà mia fàcc sö d'òr i sö de strachì!...

Ma il racconto di Giovanni mette in evidenza soprattutto la capacità di adattamento dei bergamini alle varie situazioni, sia in montagna che in pianura, assai diverse e articolate, che hanno temprato col tempo il carattere ricco di valori e virtù non comuni. Anzi sembra che egli faccia ora sua e rivolga a noi oggi l'esortazione del vecchio parroco di San Donato: Vüliga bén ai bergamìn! Vardì che i bergamìn i gh'è ün sentiment fin!...

Giovanni Locatelli nella località I Desèrt (Piazza Morandi, Pizzino).

La paga intera scattava dal momento della *ruta*

Quando sono nato, il 21 novembre 1924, la mia famiglia viveva a San Donato Milanese, nella cascina Triulzo, quasi in centro al paese, e da alcuni anni non saliva già più in montagna per l'alpeggio estivo, perché la nonna paterna era diventata cieca.¹ Il nonno, pure anziano, non voleva separarsi dalla moglie e fare la transumanza in quelle condizioni diventava difficile; egli, poi, è morto l'undici aprile 1929 nella cascina Meda, sulla Rivoltana, a ottantotto anni. A quel tempo il *rigiù* della nostra famiglia era il papà: il nonno, ormai, non era più in grado di condurre il gruppo a causa dell'età. La decisione di non salire più in montagna è stata presa dal papà quando il nonno viveva ancora con noi in famiglia. In seguito, però, dopo la morte dell'anziano capostipite, per un motivo occasionale, che di seguito v'illustro, il papà ha ripreso ad alpeggiare con la mandria, assieme a un fratello di mia mamma, pure bergamino transumante, che da molti anni saliva sui pascoli di *Basamòrt*, persino ancora prima della Grande Guerra.

Ogni pascolo poteva caricare solo un numero prestabilito di "paghe" e ciascuna di esse coincideva con quattro vitelli. Il vitello mantiene i propri denti fino a un certo punto, poi li cambia, come succede anche agli uomini: si diceva che c'era la *ruta*², ossia la paga intera scattava dal momento in cui la bestia aveva perso i primi denti. Se non aveva ancora cambiato i denti, la bestia valeva solo mezza paga. Poi ci volevano *tri pé*, ossia tre vitelli, per fare mezza paga. La logica era: mangiano poco, consumano poco, quindi pagano poco. Evidentemente sorgevano anche discussioni, soprattutto quando gli addetti alle verifiche guardavano persino in bocca alle bestie, anche se i controlli più severi avvenivano tra i bergamini medesimi. Ad esempio, il pascolo di *Basamòrt* poteva ospitare sino a un massimo di duecento paghe, riferite ad altrettanti capi adulti: considerando giovenche e vitelle, di solito quell'alpe accoglieva duecentocinquanta capi circa di bestiame. Sullo stesso pascolo si trovavano a pascolare diversi bergamini, che nel complesso coprivano tutto il carico dell'alpeggio: in tal caso, quindi, si poneva una questione di giustizia e di equità tra gli stessi bergamini, soprattutto per quanto concerne il riparto dei relativi costi d'alpeggio, in rapporto ai capi di ciascuno. L'addetto del comune veniva tutti gli anni a contare il bestiame.

I pascoli andavano all'asta e tra i bergamini si creava anche un concorso d'interesse per ottenere una prateria piuttosto che un'altra e quindi gruppi di allevatori si mettevano d'accordo per cercare di aggiudicarsi i pascoli migliori. Quelli più ambiti, belli e vicini erano i tre sull'Alben; il pascolo di *Basamòrt* era distante e un versante era addirittura orientato su Cassiglio. Per l'alpeggio, quando veniva assegnato il pascolo richiesto, bisognava versare anche una cauzione, prima di

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Giovanni Locatelli ad Antonio Carminati il 15 febbraio 2014 a Rodano, presso l'abitazione privata dell'informatore. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Lett.: rottura [nel senso di cambiamento o sostituzione] dei primi denti.

caricare le bestie, che sarebbe stata poi restituita al termine della novena. Quando il fratello di mia mamma si era aggiudicato l'asta per una nuova novena sul pascolo di *Basamòrt*, versando pure la relativa cauzione, si era ritrovato solo, a seguito di alcune divergenze sorte con gli altri bergamini che avrebbero dovuto alpeggiare con lui. Aveva quindi disponibilità di paghe, poiché non possedeva tutti i capi di bestiame richiesti per l'alpeggio su quei pascoli. Doveva per forza associarsi con qualche altro allevatore. In alpeggio capitava frequentemente di vivere in tre o in quattro bergamini nella stessa baita e di dover usare il medesimo camino per *tacà sò quàter paröi*³ Chi arrivava prima *e l'tacàva sü*⁴. Lo zio non viveva con noi a Triulzo superiore, ma in un'altra cascina a Triulzo inferiore: egli aveva poco più di cinquanta capi, nemmeno un terzo di quelli necessari per caricare completamente l'alpeggio di *Basamòrt*. Ha chiesto ai parenti vicini di condividere l'alpeggio con lui e il papà in principio non era molto convinto, perché sosteneva:

- Le mie vacche ormai non sono più abituate all'alpeggio! Chissà come si comporteranno!...

Era preoccupato e non voleva rovinarle. Così, la prima volta, nel 1931, egli ha mandato in alpeggio solo le manze, per ricominciare ad abituare le mucche più giovani al pascolo sul monte. Per qualche anno ha fatto così. Poi, gradualmente, dopo due o tre anni, ha iniziato a caricare anche le giovani vacche allenate e così, come noi, hanno fatto anche altri parenti. Poi è arrivata la guerra e, quando mio fratello, nato nel 1915, è stato chiamato alle armi, la nostra famiglia ha incominciato a rompersi. I pascoli di monte un tempo costituivano una preziosa risorsa economica e il loro utilizzo era condizionato all'esperimento di vere e proprie gare: essi venivano messi all'asta e c'era molta concorrenza tra i diversi bergamini. Chi era stato sull'*Alben* desiderava provare l'alpeggio di *Basamòrt*, mentre altri erano interessati all'alpe *Cùncui*, oppure ambivano a pascolare *Regadùr* o *Scanegàl*. I pascoli dell'*Alben*, a loro volta, erano divisi in tre parti: *Alben de matina*, *Alben de mesdì* e *Alben de sira*. Inoltre alcuni pascoli gravitavano sotto il Comune di Vedeseta, altri in provincia di Lecco, come i *Campèi*. Insomma, sui pascoli di monte si creavano diverse convergenze. La mia famiglia, a partire dal nonno, ha pascolato molti anni ai *Campèi*, almeno sino a quando quelli di Lecco hanno stabilito di non accettare più i bergamini bergamaschi, e successivamente il pascolo di *Regadùr*, situato tra l'*Alben* e *Basamòrt*.

Mi völi nò i taràncul!...

Non vi so dire con esattezza l'origine della nostra famiglia, del bisnonno e degli altri ascendenti, che penso provenissero dalla Valle Imagna. In realtà anche in Valle Taleggio esistevano, già ai tempi del nonno, diversi gruppi di Locatelli, che si distinguevano tra di loro mediante l'utilizzo del soprannome di famiglia. Il nonno

3 Appendere quattro paioli.

4 Appendeva [alla catena del camino].

possedeva alcune proprietà a Sottochiesa: la casa paterna con un prato che scendeva sul *Punt del Bèch*, un ulteriore appezzamento a prato in paese, vicino alla piazzetta, infine, più a Nord, aveva la *Vàl*, sul confine con i pascoli dell'*Alben de matina*.

Mio papà si chiamava Rocco, mentre la mamma, Ambrogina, apparteneva alla famiglia dei Rebuzzini, originaria della Valle Taleggio: all'interno di quel casato esteso, si distinguevano i *Rebüscà* dai *Rebüscinù* e *Rebüscinèt*.⁵ Penso che papà e mamma si siano conosciuti in montagna, sull'alpe. Anche quella della mamma era una famiglia di bergamini transumanti dal monte al piano, i quali trascorrevano in montagna non più di cento giorni, poiché la rimanente parte dell'anno era vissuta di norma in pianura. Ad essi capitava a volte di fare anche tre traslochi in un anno, ma tutto allora appariva semplice e quasi naturale, perché i bergamini erano legati alla stalla, meno alla casa e alle sue sostanze. Basti dire che il letto di mio nonno era costituito da due semplici cavalletti di ferro, a supporto delle assi, sopra le quali ci stava il *paiù*, il saccone con dentro gli *scartòss*⁶ del granoturco, che fungeva da "elastico", posto a sostegno del solito e ricorrente materasso confezionato con la lana delle pecore. Quella del bergamino transumante è sempre stata una vita in stile francescano, all'insegna della semplicità e dell'essenzialità.

Il fittavolo della cascina Triulzo di San Donato Milanese, dove io sono nato, ha sempre manifestato questa esigenza particolare, che ha condizionato la nostra organizzazione familiare:

- In estate non voglio il malghese in cascina, perché ho già tanto lavoro e non riesco a sostenere l'impegno di dover portargli l'erba nella stalla due volte al giorno...

Il papà, dunque, l'inverno rimaneva nella cascina Triulzo, mentre l'estate, anche quando non saliva in alpeggio, pur rimanendo in pianura, doveva comunque cambiare posto. Per lui era una cosa normale: dal 24 aprile sino al 29 settembre, ossia da San Giorgio a San Michele, cercava una sistemazione alternativa. Anche più tardi, quando ha ripreso a salire in alpeggio, il 24 aprile era ancora troppo presto per dirigersi in montagna e quindi si poneva comunque la necessità del cambio di cascina. Molti bergamini, infatti, dovevano sostenere ben tre traslochi in un anno: non sempre era facile trovare una fattoria disponibile per soli quaranta giorni, soprattutto all'apertura della nuova annata agraria che si preannunciava ricca di impegni; a volte capitava di dover accettare sistemazioni anche assai lontane.

Quando sono nato, il papà aveva centoventi o centotrenta capi di bestiame: più di metà erano vacche, il resto manze. Inoltre disponeva anche della cavalla, che serviva per trainare il carretto durante gli spostamenti, anche di cascina in cascina, in pianura, e per trasportare i taleggi alla vendita. Non la usava altrimenti, ma all'occorrenza la prestava al fittavolo, soprattutto in primavera, quando nella campagna c'era sempre

5 Alterazione linguistica del soprannome in senso accrescitivo e diminutivo.

6 Foglie essiccate del granoturco.



tanto lavoro da fare. Il papà possedeva anche un *biròcc*⁷, che utilizzava a volte quando andava al mercato di Melzo, oppure il sabato, per recarsi a Piazza Fontana. Andare al mercato significava “rimanere in commercio con tutte le cose”. A volte partecipava anche al mercato di Melegnano il giovedì. Quel venerdì, quando a Piazza Fontana hanno fatto scoppiare quella famosa triste bomba, il papà era là, ma fortunatamente non gli è successo niente. Egli frequentava i mercati per rimanere aggiornato circa il prezzo del fieno e dell'erba, il costo delle granaglie, il valore di vacche e manze. Il suo obiettivo era quello di acquistare di più, spendendo il meno possibile. Il papà ha sempre allevato tutte le sue bestie. Aveva un toro, che regolarmente era visitato da una commissione di veterinari: doveva essere approvato, prima ancora di venire utilizzato e, a comprova delle visita veterinaria, gli veniva applicato un anello nell'orecchio con un numero distintivo. Ogni due o tre anni lo cambiava. Il papà ha sempre tenuto nella stalla vacche di razza bruno-alpina e diceva che non voleva altre razze. Paragonava le pezzate alle salamandre, ovviamente con significato spregiativo. Tutti i bergamini avevano le bruno-alpine. Era raro vedere mucche diverse. Di solito il papà allevava tutte le vitelle che nascevano nella sua stalla, mentre i maschi li proponeva al *vedelàt*⁸, che veniva a ritirarli entro otto o dieci giorni dalla nascita: stabilito il prezzo, legava a ciascuno le gambe incrociate, li caricava sul carretto e se li portava via.

Non bastavano i soldi degli stracchini per coprire le spese

Il papà in cascina allevava anche alcune scrofe, che alimentava con il siero risultante dalla lavorazione del latte, per produrre di volta in volta *strachì* e *strachitùnt* a secondo della richiesta del mercato. Le tre o quattro *pòrche*⁹ partorivano ogni volta, nel complesso, trenta o quaranta maialini. Il papà cercava di portarle al verro calcolando di avere i maialini da vendere per la fiera di Santa Caterina, a Gorgonzola, il 25 novembre: i maialini si proponevano ai privati, che allora avevano l'abitudine di allevare il maialino, dal quale ricavare carne e insaccati per l'inverno. Noi non abbiamo mai avuto il verro e, quando la scrofa era in calore, la si portava ad accoppiare. Ogni anno anche noi, verso la fine di novembre, uccidevamo un maiale, per i consumi interni alla famiglia: non c'era il frigorifero e la conservazione delle carni era favorita nel periodo freddo. Era una festa la giornata dell'uccisione del maiale, ma nel contempo rappresentava anche un evento doloroso: gli davamo da mangiare due volte tutti i giorni ed era un motivo di sofferenza vederlo portare al macello, ma ciò rientrava nell'ordine naturale delle cose. Il papà chiamava il *massulàr*¹⁰: questi veniva in cascina, uccideva il maiale e lavorava le carni, impiegando per queste operazioni tutto il giorno. Nell'impasto dei salami, di norma ci metteva anche un po' di carne di manzo, che di solito compravamo, perché non conveniva

7 Piccolo carretto per il trasporto di massimo due persone.

8 Commerciante di vitelli.

9 Scrofe.

10 Norcino.

uccidere una nostra bestia. A volte, però, se una giovenca non veniva in calore, quel *manzöl*¹¹ lo si vendeva o si macellava, quando magari alcune famiglie di agricoltori erano interessate ad ottenere parti della bestia. La *primaröla*, invece, era la primipara; poi, quando giungeva alla seconda, alla terza o alla quarta gravidanza, si diceva: *l'è del secund, l'è del tèrz, l'è del quàrt part*.¹² Purtroppo devo dire che, di solito, non bastavano i soldi che si prendevano dagli stracchini per coprire le spese del bestiame, del fieno, dell'erba e del sostegno della famiglia. Capitava, quindi, per far fronte agli impegni presi, di dover vendere qualche bestia, anzi le migliori per ottenere un maggior ricavo! Quella sì che era una forte sofferenza per tutti noi.

Il papà conosceva tutte le centoventi bestie della sua stalla e le chiamava ciascuna con il proprio nome. Egli trascorreva la maggior parte del suo tempo con le mucche e, quando nasceva una vitella, ogni tanto mi chiedeva:

- E questa come la chiamiamo?

Io, magari, esprimevo nomi di fantasia, o che sentivo in giro: bella, brutta, Pinocchio, alpina,... Alla fine, però, era sempre lui a stabilire il nome definitivo.

Al termine della transumanza, appena giunti nella nuova cascina, il papà cercava innanzitutto di organizzare gli spazi nella stalla, individuando i diversi settori dove ricoverare le vacche da latte, le giovenche, i vitelli, il maiale, la cavalla,... Aveva persino predisposto cartelli recanti i nomi delle singole bestie, da affiggere sul muro sopra la mangiatoia, per definire lo spazio necessario per tutta la mandria; una volta sistemati i quadrupedi, ovviamente i cartelli venivano tolti e conservati per la transumanza successiva. Anche nella nuova sistemazione, in genere, le mucche cercavano di rispecchiare la precedente disposizione nella stalla. Quando si liberavano nella corte, durante le due abbeverate giornaliere, al loro rientro in stalla, esse sapevano già il posto assegnato che dovevano occupare. Tutto sommato, la gestione della mandria nella cascina della pianura era semplificata, ma in montagna, soprattutto in alpeggio, quando le vacche erano in libertà, i problemi aumentavano. Bisognava per forza conoscere bene, una ad una, le proprie bestie, per sapere quelle già munte da quelle ancora da mungere; alla fine, poi, si faceva la conta tra i diversi mungitori:

- *Ti quante te ne mungii?...¹³*

- *Mi tante e ti?...¹⁴*

Si faceva la conta e, sapendo il numero complessivo delle vacche, si capiva immediatamente se erano state munte tutte o se ne mancava qualcuna. E in quest'ultimo caso, qual era quella rimasta indietro?

- *Ti te mungii la tala?*

- *Sì, e ti la tal'altra?...¹⁵*

- *Alura gh'è amò quèla là!...*

In cascina il papà allevava anche tre o quattro pecore, perché era costume delle

11 Manzetta.

12 È del secondo, è del terzo, è del quarto parto.

13 Tu quante ne hai munte?

14 Io tante [ossia un certo numero] e tu?

15 Tu hai munto la tal vacca? Sì, e tu la tal'altra? Allora rimane ancora [da mungere] quella là.

donne filare la lana per confezionare diversi capi di abbigliamento. Si tosavano ogni sei mesi, due volte l'anno, usando le stesse forbici in uso dalle donne per tagliare la stoffa. La lana era lavorata in casa. Nel cortile c'erano anche alcune galline e la *póla*¹⁶. A Natale *se metéva ol pulìn*¹⁷ in tavola e bisognava allevarlo per tempo. Quasi ogni famiglia aveva la *póla*, ma non il maschio: bisognava dunque portare la *póla* a chi aveva il *pulùn*¹⁸ e... c'era sempre da pagare!...

Due bergamini nella stessa cascina a Zibido San Giuliano

Nella cascina Triulzo eravamo gli unici bergamini, ma da altre parti ci è capitato di condividere la cascina e la stalla con altri allevatori transumanti. Ad esempio, quando abbiamo ripreso a salire in montagna per l'alpeggio, nella cascina di Zibido San Giuliano viveva con noi anche un altro bergamino: quella stalla era molto lunga e capiente, eccessiva rispetto al nostro fabbisogno. Di norma si cercava la cascina in funzione del bestiame e delle relative esigenze di foraggio. Alcuni fittavoli, infatti, prima di accettare i bergamini, dicevano:

- O prendere tutto il fieno, o altrimenti niente!...

Non avevano tutti i torti. Così è successo a Zibido San Giuliano, dove il fittavolo ci ha chiesto: o tutto o niente. Il foraggio di quella cascina era troppo per noi e, di conseguenza, il papà ha cercato un altro *bergamì*. Non era un'operazione facile. In quella circostanza aveva accettato di venire con noi, nella medesima cascina, un certo Bellaviti, bergamino originario di Pizzino. Sorgevano evidentemente anche altri problemi, perché, ad esempio, quel fittabile poteva metterci a disposizione una sola abitazione: noi abbiamo tenuto la camera da letto (c'erano anche mamma e sorelle), mentre il Bellaviti la cucina. Ci siamo dovuti accontentare di una sola camera, dove concentrare tutte le nostre azioni, ossia consumare il cibo e dormire. Non avendo il camino, per cucinare andavamo nello spazio coperto utilizzato quale ricovero per i carri, che fungeva pure da laboratorio, dove il fittavolo sistemava i suoi attrezzi: lì c'era sì un piccolo camino, che utilizzavamo noi, ma in quel locale transitavano di frequente lavoratori e artigiani. In compenso, però, in quella cascina si poteva rimanere fino a giugno e, di conseguenza, non era necessario cercare una diversa sistemazione dal 24 aprile e per i quaranta giorni successivi, in attesa dell'apertura degli alpeggi.

16 Tacchina.

17 Si portava il tacchino [arrosto o bollito].

18 Tacchino.

Giovanni Locatelli (il primo bambino a destra in piedi vicino alla maestra) nel 1929 durante l'ultimo anno di asilo (fotografia superiore). Don Nicola Ghilardi, parroco di Pizzino, con un gruppo di donne del paese, durante il pellegrinaggio al santuario di San Girolamo (fine anni Trenta). La prima persona in altro a destra è Teresa Locatelli (Limösna), sorella di Giovanni. Si riconoscono altre donne delle famiglie bergamine Giàna, Vidalù Pütanchèi e Catagnöi. Dietro il parroco, alla sua destra, c'è l'Eletta di Pizzino.



Vüliga bén ai bergamin! Vardì che i bergamin i gh'à ün sentiment fin!...

Francesco, il fratello maggiore, è morto per cause di guerra poco dopo essere stato congedato e tuttora riposa in pace nel cimitero di montagna. Anche le mie tre sorelle sono mancate: Maria è morta di tifo a soli sette anni, quando eravamo a San Donato Milanese, mentre le altre due, Teresa e Angela, sono passate a miglior vita negli anni scorsi. Attualmente sono rimasto solo. Mia mamma, però, ha vissuto sette maternità: il primogenito l'aveva perso a metà gravidanza, mentre il secondo è stato colpito dalla cosiddetta "morte bianca": la mamma era nella stalla ad aiutare il papà e, quando è andata in cucina per allattarlo, l'ha trovato senza vita nella culla. Ho trascorso la mia infanzia in cascina: la mattina andavo a scuola, che non era sempre vicina, ma le donne della corte si aiutavano e a turno c'era sempre una di loro che accompagnava il gruppo degli scolari. A volte si percorrevano anche tre o quattro chilometri di strada campestre. In cascina, oltre a quella del bergamino, vivevano anche le diverse famiglie dei braccianti agricoli impegnati nella lavorazione dei campi, alle dipendenze del fittavolo; il numero dei gruppi familiari era in relazione alle pertiche di terreno da coltivare e alla disponibilità abitativa. La cascina, insomma, era una piccola società. Non tutti, ad esempio, avevano la stufa e la sera molti venivano nella nostra stalla per scaldarsi. Nelle stalle delle diverse cascine che abbiamo frequentato, il papà ricavava sempre uno spazio disponibile per accogliere le persone: alcune donne portavano anche la culla con i bambini piccolissimi da sfasciare e fasciare al caldo. A San Donato Milanese ho frequentato la scuola sino alla terza elementare. I compagni di classe mi scherzavano di frequente, perché dicevano che puzzavo: nonostante la mamma mi tenesse accuratamente lavato e pulito, si sa che l'odore della stalla è un fatto intrinseco e di pelle. Ricorreva anche questo detto: *el bergamin l'è 'n cativ visin*.¹⁹

Noi, bambini figli di bergamini, non avevamo la possibilità di costruire amicizie durevoli, perché ci capitava di fare anche tre traslochi l'anno. Tutte le relazioni evidentemente s'interrompevano e, ogni volta, bisognava ricominciare da capo a tessere nuove amicizie. Il bergamino, insomma, nella società locale era una figura un po' messa da parte, quasi tollerata. A scuola mi pesava il comportamento dei compagni. Dovevo sempre incassare offese e umiliazioni. A San Donato, per combinazione, in classe non c'erano altri figli di bergamini. Gli insegnanti, però, mi hanno sempre trattato bene e a scuola, tutto sommato, me la sono cavata anche da solo.

La domenica, ogni tanto, frequentavo con mia sorella la *preustiura*²⁰ di San Donato e, quando ci vedevano arrivare, alcuni ragazzi ci canzonavano:

– *Iè rivà i bergamin!...*²¹

Don Pasquale, il parroco, prendeva sempre le nostre difese e diceva loro:

19 Il bergamino è un cattivo vicino!

20 L'oratorio.

21 Sono arrivati i bergamini!...

- *Vùliga bén ai bergamìn! Vardì che i bergamìn i gh'à ün sentiment fin!...*²²

Mia sorella indossava un *paletò* lungo, che le aveva regalato una zia: l'aveva confezionato con misure piuttosto abbondanti, perché le potesse andare bene qualche anno ancora, ma anche questo fatto era diventato un pretesto di scherno. Ci scherzavano entrambi: lei era chiamata *pasturèla*, mentre io *bergamìn sentiment fin!...*²³

Ho frequentato la parrocchia di San Donato fino a sette anni, quando ho incominciato ad occupare il mio tempo libero lavorando nella stalla con il papà. Fino ad allora, come vi dicevo, tutti gli anni cambiavamo sempre due cascine, San Donato e Triulzo.

Il contratto di cascina

I contratti di cascina tra il fittavolo e il bergamino avvenivano sempre alla presenza del mediatore il quale agiva da intermediario. Il bergamino in cerca della cascina che facesse al suo caso ricorreva sempre al mediatore, che gli avrebbe suggerito alcune soluzioni idonee, in relazione alle esigenze della mandria e della famiglia. Questi accordi nascevano e si sviluppavano sempre sui mercati, dove si incontravano fittabili, bergamini e mediatori: in tale ambiente circolavano le informazioni necessarie e i bergamini venivano a conoscenza delle disponibilità di fieno e erba, con i diversi quantitativi, cascina per cascina. Chi doveva acquistare e chi doveva vendere si recavano entrambi al mercato per cercare il proprio contraente, con l'aiuto del mediatore. La conclusione dell'accordo, poi, avveniva quasi sempre in osteria, dove il mediatore si presentava con le carte bollate e scriveva il contratto in triplice copia, perché una rimaneva anche a lui, che agiva da testimone. I bergamini conoscevano le diverse cascine e non sempre andavano a vedere la localizzazione prescelta. Nel contratto si stabilivano anche le condizioni per l'alloggio della famiglia, tenendo possibilmente conto del numero dei componenti, e l'uso della stalla, dove le bestie erano sempre legate alla mangiatoia con la catena (solo in montagna si usavano le corde). Poi c'era l'accordo per l'acqua e, se il pozzo aveva il motore elettrico per la pompa di sollevamento, bisognava pagare una somma anche per il consumo dell'energia. C'era inoltre da stabilire il costo per l'illuminazione elettrica dell'abitazione e della stalla. Non era sempre facile l'accordo su queste questioni. Ma la parte principale del contratto era riferita al costo del fieno al quintale: il peso effettivo sarebbe stato misurato dall'ingegnere in tempi successivi. Nel contratto bisognava stabilire la fornitura della legna per riscaldare il focolare durante la stagione invernale: di solito il fittavolo s'impegnava a procurarci la legna necessaria, mentre noi lo contraccambiavamo con un chilo o mezzo chilo di burro la settimana e due o tre litri di latte al giorno per il fabbisogno della sua famiglia. A volte, in aggiunta, dovevamo riconoscergli anche uno o due stracchini al mese.

²² Vogliate bene ai bergamini! Guardate che i bergamini hanno un sentimento raffinato!...

²³ Pastorella ... bergamino sentimento fino.

Insomma tutte queste cose venivano scritte nel contratto di cascina. In relazione alle colture in atto, il bergamino chiedeva possibilmente anche un po' di grano, come pure un sacco o due di riso bianco, che il fittabile gli riconosceva in relazione ai quintali di fieno acquistati. Insomma, nella discussione attorno a questi aspetti, tutt'altro che secondari, si svolgeva tutta la fase contrattuale. Infine – altra questione di non poco rilievo – bisognava mettere in chiaro l'uso del pascolo, ossia le pertiche di prato che il fittabile concedeva al bergamino per il pascolo autunnale. Il contratto si faceva di norma entro il mese di agosto e, in tale circostanza, venivano stabiliti anche i tempi ultimi per il taglio dell'erba, in relazione alle pertiche da usare per il pascolo, poiché se il fittavolo avesse falciato troppo tardi l'ultima erba, non sarebbe rimasto più nulla da pascolare. Tutto era previsto e durante la fase contrattuale era un continuo dire: io ti do e tu mi dai. Se la cascina aveva le marcite, si stabilivano sempre, nel contratto, pure i quintali di erba di marcita che il fittavolo si impegnava a dare al bergamino, anche in autunno, dato che le marcite si tagliavano fino a Natale. Se, a fianco del bergamino, c'era un buon mediatore, questi poteva anche spuntare condizioni accettabili, altrimenti era molto difficile, poiché il fittabile rappresentava la parte forte della trattativa e molte volte capitava di non riuscire a concludere l'accordo. Quando c'erano dei punti all'apparenza insuperabili, il mediatore li affrontava in diversi modi, uscendo e rientrando dall'osteria, riproponendo, riformulando, compensando,... fino a quando riusciva a raggiungere il risultato atteso. Il mediatore aveva diritto a una provvigione, la quale era pure il frutto di un accordo tra bergamino e fittavolo. Per il fieno, ad esempio, la sua provvigione era di qualche lira al quintale. Non c'era sempre lo stesso mediatore tutti gli anni e il papà a volte cambiava di proposito l'intermediario, anche se, in linea generale, tra il bergamino e il mediatore si instaurava un rapporto di fiducia. Al momento della sottoscrizione del contratto, già il mese di agosto il bergamino doveva erogare una caparra al fittavolo, in relazione al quintalato del fieno presunto che si impegnava ad acquistare; il pagamento della parte rimanente, invece, era pure oggetto di pattuizione e potevano essere stabiliti pagamenti mensili o bimestrali.

A fùria de sbaglià s'empàra!

Per calcolare esattamente il peso di un *càss de fén*²⁴, che si aggirava di solito attorno ai cinquanta quintali, si facevano i *camìn*²⁵. Noi li facevamo sempre a base quadrata, con lato di ottanta centimetri; il *tain*²⁶ scendeva a tagliarlo con la massa e ogni *faldina*²⁷

24 Catasta di fieno raccolto tra un pilastro e l'altro del fienile al primo piano della cascina lombarda.

25 Camini.

26 L'uomo che eseguiva il taglio del "camino" di fieno.

27 Quantitativo di fieno estratto di volta in volta dal camino, in relazione all'avanzamento del taglio.



E. Spadoni

TREVIGLIO

che estraeva, tirandola su con la *strécia*²⁸, veniva raccolta in un lenzuolo e pesata. Questa operazione avveniva sempre alla presenza dell'ingegnere, un tecnico terzo che era di solito pagato metà ciascuno da bergamino e fittavolo. Il mese di agosto, quando era stato sottoscritto il contratto del fieno, non si sapeva ancora esattamente il peso definitivo, pure ipotizzato in relazione alla media dei consumi degli anni precedenti e al numero delle bestie. Non sempre, però, le stime si avvicinavano alle misure effettive. A volte, infatti, capitava di estrarre *falde* di fieno ammuffito, perché era stato portato in cascina in fretta e non ancora bene essiccato. In tal caso sorgevano discussioni a non finire. Noi bergamini cercavamo di eliminarne il più possibile dalla pesa, mentre il fittabile voleva sempre pesare tutto. Il bergamino desiderava acquistare “fieno sano e mercantile”, non porcheria. L'ingegnere aveva anche il compito di valutare la qualità del foraggio ed eventualmente di eliminare dalla pesa le parti ammuffite, ma a tal proposito s'incontravano diversi giudizi. Si realizzavano di norma due camini, non necessariamente sulla diagonale del *càss de fén*: ci si metteva d'accordo sul dove farli, oppure si lasciava decidere all'ingegnere. In alternativa ne sceglievamo uno ciascuno, prima il bergamino e poi il fittabile. Insomma tutto era possibilmente concordato dalle parti. Non si poteva fare il taglio del “camino” né in mezzo al *càss*, dove il foraggio era sempre più pressato, e nemmeno troppo ai lati, dove risultava di solito meno compatto: i tagli si facevano sempre verso la metà, tra il centro e la periferia del *cas de fén*. *A fùria de sbaglià s'empàra!*²⁹

Se i camini li aveva stabiliti l'ingegnere, ci si rimetteva alla sua decisione, ma se erano stati scelti dalle parti, che non avevano ancora raggiunto un accordo, l'ingegnere poteva stabilire di eseguire un terzo camino a sua scelta.

Anche per il contratto dell'erba si stabilivano le condizioni, ma tutto era più semplice. Il fittavolo di solito doveva farsi carico di tagliarla e, dopo averla messa sulla pesa, portarla col carro sotto il portico prima di essere scaricata davanti alla stalla del bergamino. Sempre due consegne giornaliere, mattino e sera. Nella fase contrattuale si stabiliva di solito che l'erba non poteva essere tagliata la mattina per la mattina, con la rugiada, che pesava di più e costituiva anche un pericolo per le bestie. I bergamini erano sempre particolarmente attenti alla qualità del foraggio e vigilavano sulle forniture giornaliere di fieno e erba, da cui dipendeva il benessere delle vacche. Quando l'erba era tagliata sotto l'acqua, si calcolava una percentuale in meno sul peso: c'era il libretto sul quale si segnavano tutte le pesate e, accanto alla pesa dell'erba bagnata, si scriveva una “B”; la fine del mese venivano, poi, decurtate dal peso complessivo le percentuali stabilite. Quando il bergamino era impegnato, il fittavolo provvedeva in autonomia della pesata.

Il bergamino non interveniva mai nei lavori dei campi e badava solo alla sua stalla. Il fittabile doveva procurarci anche la paglia per la lettiera delle vacche, mentre il letame prodotto rimaneva di sua esclusiva proprietà. La stalla veniva pulita sempre almeno due volte al giorno e il letame si scaricava nella letamaia poco distante. Nei

28 Apposito strumento uncinato che veniva utilizzato per estrarre il fieno tagliato del camino.

29 A forza di sbagliare, s'impara.

primi anni, quando ero un ragazzino, ho usato molte volte la barella per trasportare il letame, aiutato dalle mie sorelle o dal *famèi*. Bisognava essere sempre in due a trasportarla, uno davanti e l'altro dietro, sostenuta con due stanghe ai rispettivi lati. In molti posti non c'era il pozzo nero per il liquame (nelle stalle migliori c'era il *riùgèt*³⁰). La stalla era fatta con un passaggio centrale affiancato dai due *riùget* o scolatoio per il liquame.) e in tali casi bisognava spingerlo in un angolo e tirarlo fuori con una *tola*, per spargerlo infine sopra la letamaia.

Quello più buono è l'ultimo! È quello che rende di più!...

Due volte al giorno dovevamo mungere da sessanta a settanta capi di bestiame e, quando ero piccolo, il papà si faceva aiutare da tre *famèi*. Un anno abbiamo avuto anche un padre di famiglia, ma di solito essi erano dei giovanotti. Alcuni erano originari della montagna, ma i più numerosi provenivano dai paesi della Bassa. Il papà faceva un contratto con ciascuno di essi, stabilendo una somma prestabilita per il servizio in cascina da San Michele a San Giorgio; li consideravamo membri facenti parte della famiglia, ossia mangiavano con noi e il loro compito consisteva nel tenere in ordine la stalla, provvedere alla pulizia delle vacche, mungerle, curarle, alimentarle, assicurarsi che tutto procedesse bene. La mungitura costituiva forse l'operazione più impegnativa, ma per il bergamino era il lavoro più nobile e remunerativo; il papà era sempre presente accanto ai *famèi*.

Durante la mungitura, in mezzo alla stalla, nel centro del passaggio, c'era il *sigiùn*³¹ (una sorta di mastello che bisognava fare bollare dall'ufficio metrico, come *ol stafil*³²): ce n'erano di diverse misure, da duecento, cento, cinquanta o venticinque litri. Il nostro *sigiùn* di cento litri, segnato con le tacche sul bordo nell'interno, aveva due maniglie per facilitarne il trasporto; tra le due maniglie si poteva inserire una stanga per consentire il trasporto in due sulle spalle. I mungitori utilizzavano i secchi riservati per la mungitura, che non potevano essere utilizzati per altro uso. La pulizia era un elemento importante durante tutta la fase della produzione e lavorazione del latte, nei confronti della quale il papà insisteva a più non posso. Il latte, appena munto nel secchio, veniva immediatamente versato nel *sigiùn*, sopra il quale il papà ci metteva sempre una *pàta* per evitare che entrasse lo sporco e per filtrare sempre il latte. Il *sigiùn*, raggiunto il suo quantitativo di latte per il trasporto, sempre coperto da un telo all'estremità superiore, veniva portato nel *casù*, il locale di lavorazione situato sempre dento la cascina, che oggi chiameremmo caseificio. Per la mungitura ci si è sempre avvalsi di *scàgn*³³ con un piedino solo, che costruiva il papà. Prima di procedere, si ripuliva la stalla dal letame e alimentavano le vacche

30 Piccolo fosso.

31 Grosso mastello per raccogliere il latte appena munto e trasportarlo al locale di lavorazione.

32 Bilancia utilizzata anche per pesare vitelli e maiali.

33 Lo sgabello sul quale stava appoggiato il mandriano durante la mungitura, mentre teneva tra le ginocchia il secchio per la raccolta del latte.

con una prima dose di foraggio. Di solito si eseguivano due somministrazioni di cibo, con altrettanti carichi distinti nella mangiatoia: il primo passaggio riguardava il foraggio più lungo da masticare, ossia il maggengo, che era anche il più difficile da trovare, cui faceva seguito l'agostano, oppure il fieno ottenuto dal terzo taglio, ma anche dal quartirolo e, in alcuni casi, addirittura dal quintirolo. I fittavoli che avevano disponibilità di acqua per l'irrigazione eseguivano anche due tagli di più. Sul *càss de fén* il bergamino sapeva distinguere le diverse qualità di foraggio, in relazione ai diversi tagli.

La mungitura iniziava tra la prima e la seconda somministrazione di cibo. Se alcune bestie erano sporche, prima di mungerle il papà lavava le mammelle con acqua. Non adottava altre precauzioni.

La vacca che ha appena partorito produce colostro, non latte, che veniva somministrato al vitello per aiutarlo a normalizzare il suo apparato digestivo. Inoltre, per almeno quattro o cinque giorni, quel latte, a scopo precauzionale, non lo mischiava con quello delle altre vacche e lo dava ai vitelli. La *vedèla* la si lasciava succhiare dalle mammelle della mamma solo i primi tre o quattro giorni: successivamente la si alimentava noi dal secchio; *ol vedèl*, invece, lo si lasciava succhiare dalla vacca sino a quando lo si vendeva, anche subito, di solito entro la seconda settimana di vita... La mucca ha quattro mammelle e poteva capitare che una parte fosse colpita da *ü culp de mòrbi*³⁴ e quindi andava curata; in tal caso il papà provvedeva innanzitutto a mettere alla vacca *ol müseröl*³⁵, per controllarla nell'alimentazione: le somministrava "biberoni" con un bottiglione nel quale inseriva pozioni medicamentose acquistate in farmacia. Inoltre, ogni volta che si andava nella stalla, bisognava visitare quella mucca per cercare di "liberarla", mungendole di frequente la mammella ammalata, fin quando non si sgonfiava.

In cascina la preoccupazione principale del papà era risposta nella salute delle sue mucche. Le malattie più frequenti erano i *mòrbi*, l'*abòrdo*³⁶ e l'afta. Quando la vacca aveva un *mòrbi al pècc*, il papà dava sempre la colpa a noi, perché a suo giudizio non l'avevamo munta bene, ossia avevamo lasciato un po' di latte nella mammella. La vacca bisognava mungerla tutta e diceva sempre:

- Quello più buono è l'ultimo! È quello che rende di più!...

Il papà aveva sempre sotto controllo l'andamento della sua stalla, ancora più la situazione delle singole vacche. Era sempre al corrente di tutto, non gli sfuggiva niente. Chiamava il veterinario solo quando non ne poteva fare a meno. In genere provvedeva personalmente alla cura delle sue vacche. Ad esempio stava sempre attento al ruminare. Anche il parto era seguito direttamente durante le varie fasi, sin da quando *la cuminciava a pestà*.³⁷ Dal loro comportamento, il papà capiva ciò di cui avevano bisogno, ossia riusciva a comunicare con esse. Durante le fasi del parto c'era sempre qualcuno pronto a intervenire: in casi critici bisognava preparare la

34 Malattia della ghiandola mammaria

35 La museruola.

36 Aborto.

37 Incominciava a pestare, ossia era irrequieta per le doglie che avanzavano.

*stanga e ol tirapé*³⁸. Potevano sorgere però anche seri problemi, ad esempio quando il vitello si presentava girato nella pancia della vacca: in tal caso il papà ungeva il braccio con olio o sugna, cercando di entrare per favorire il capovolgimento del vitellino nel ventre della sua mamma.

Un'antica passione e identità bergamina

La mucca per il papà non era solo un animale, bensì qualcosa di più. Innanzitutto gli dava la possibilità di vivere. In montagna c'era anche chi aveva una sola mucca, oppure tre o quattro o dieci, ma l'atteggiamento è stato lo stesso per tutti. Avere una mucca è come averne cento. Al papà piaceva fare il bergamino e cercava di farlo bene. La vacca è stata la sua fonte di sopravvivenza: il bergamino non aveva altre entrate e, se la stalla andava bene, la sua famiglia progrediva, altrimenti erano guai seri.

Il papà non aveva progetti di vita, al di fuori di fare bene il suo lavoro tutti i giorni. Tant'è che, quando ha capito che a me il mestiere del bergamino non piaceva fino in fondo, lui ha sofferto ma non mi ha mai obbligato a seguire le sue orme. E quando non è stato più capace da solo di gestire la stalla, ha avuto il coraggio e la forza di smettere. Ha vissuto il suo lavoro come una passione, che ha portato avanti durante tutta la sua esistenza.

Egli non era interessato a diventare fittavolo: viveva del suo e, vedendo alcune difficili relazioni tra fittavoli e braccianti, che molte volte litigavano o addirittura si picchiavano, sosteneva che non ne valesse la pena. Il papà stava sulle sue e viveva in autonomia e libertà. Va anche detto che i braccianti non sempre ci vedevano di buon occhio, e questo era pure un atteggiamento reciproco, nonostante in cascina si vivesse tutti attorno alla stessa corte. La nostra famiglia è sempre stata molto autonoma e il papà, ogni tanto, quando vedeva quelle relazioni difficili e sofferte, diceva:

- *Se mè gh'ó de stà lì a cumandà de la gént en chèl mòdo lì*,³⁹ vivo nel mio brodo!...

I bergamini di solito avevano un'opinione elevata di se stessi, consapevoli del loro rango e non volevano confondersi con gli altri. Il papà era fatto così.

Ol tulì dol làcc per la pòrca...

Ho fatto la mia prima transumanza a otto anni: era la seconda volta che il papà aveva ricominciato a salire in montagna. Ho viaggiato a piedi assieme al personale. In quel periodo abitavamo in una cascina di San Donato Milanese. Siamo partiti la sera, dopo avere munto le mucche, pulita per bene la stalla e portate le catene nel deposito; il bergamino, alla scadenza del contratto, doveva abbandonare la cascina

38 Attrezzi per aiutare l'estrazione del vitello: un robusto bastone e il tirapièdi.

39 Se io devo stare lì a comandare della gente in quel modo...

lasciandola in ordine, con le poche masserizie accatastate nel deposito assegnato dal fittavolo, al quale dovevamo riconsegnare la stalla vuota e pulita. Non sapevamo se a settembre saremmo ritornati lì. Non sempre il fittavolo poteva disporre di un ripostiglio e più volte ci è capitato di accatastare i mazzi di catene sotto il tavolo della cucina. Durante quella mia prima transumanza siamo saliti in montagna con tutti gli animali, pecora e scrofa comprese, lasciando completamente vuota la cascina. Almeno due settimane prima il papà aveva liberato la scrofa e i maiali in un angolo della cascina per smuoverli e allenarli al viaggio ormai imminente e impegnativo. Il giorno stabilito della partenza, infatti, di norma la mamma con mia sorella partivano anche due o tre ore prima con i maiali, i quali avevano un passo lento e distratto. Li avremmo poi incontrati per la strada; la mamma portava appresso, con una piccola verga, anche un secchiello, *ol tulì dol làcc*⁴⁰, che conteneva non più di tre litri: serviva per prelevare acqua dalle sorgive o dai fossi lungo il tragitto per rinfrescare la scrofa accaldata. Avevamo l'obbligo di appendere almeno *öna ciodca*⁴¹ ogni dieci capi di bestiame, piccola o grossa che fosse. In secondo luogo bisognava viaggiare con il *lampiù*, che si agganciava alla stanga del carro, in coda alla colonna, mentre davanti alla mandria il papà o il *famèi* avanzavano con la lucerna. Insomma, c'erano regole ben precise, cui dovevamo attenerci. Durante la transumanza ci si aiutava tra parenti, perché il personale per la strada non è mai abbastanza, ossia non si finisce mai di stare attenti. La colonna in marcia aveva un suo ordine: uno della famiglia stava sempre davanti a guidare la *caroàna*⁴², solitamente il papà, ma diventato adulto quello era diventato il mio compito, assistito a volte da un *famèi*. Partendo da San Donato, la prima tappa era sempre a Cavaione di Truccazzano, nella cascina di un grosso fittavolo conosciuto da molti bergamini, il cui podere era situato sulla rotta della transumanza. Si viaggiava quasi tutta notte per arrivare a destinazione le prime ore dell'alba. Quel fittavolo di Cavaione era un oriundo della montagna, la cui antica famiglia di bergamini era scesa dalla Valle Taleggio. Se aveva posto, egli ci ospitava sempre. Quando non aveva spazio sufficiente nella stalla, prendeva il *curdùn*⁴³, che a quei tempi si utilizzava per legare il fieno sopra i carri, lungo anche venti e più metri, e lo tendeva tra un pilastro e l'altro della cascina: in quel recinto improvvisato stavano le nostre vacche legate al *curdùn*. Durante la transumanza, non ho mai indossato la *scussàla*⁴⁴; il papà, invece, la portava sempre, ma *i la faséva sù*⁴⁵, ossia teneva sollevato un angolo inferiore fissandolo alla cinta,

40 Il pentolino del latte.

41 Un campanaccio.

42 Carovana.

43 Grossa e lunga corda.

44 Grembiule indossato sopra calzoncini e panciotto, per tenere pulito l'abbigliamento solito.

45 La tirava su...

Pizzino nella prima metà del secolo scorso (fotografia superiore). I Desèrt (Piazza Morandi), 1959. Da sinistra nella fotografia inferiore: Pierina Vitali (Vidalùna), Giacomo Vitali, G. Battista Locatelli, Luigi Vitali, Ambrogio Vitali, Teresa Locatelli, Giuseppina Vitali, Maddalena Vitali e Lino Vitali (Vidalù).



per facilitare il cammino. La fettuccia della *scussàla* l'aveva confezionata la nonna con tessuto di lino. Anch'io la indossavo sempre durante la mungitura, ma quella di tutti i giorni, mentre il papà per la transumanza si metteva quella bella, della festa. In montagna, sull'alpeggio, il papà la indossava sempre, tutto il giorno. Egli amava lavorare il legno col coltello e il *cavadùr*⁴⁶: confezionava cucchiari, zoccoli, *scàgn* e altri utensili di uso comune. Quando era giovane portava anche l'orecchino: l'aveva tolto a seguito di un voto fatto a Santa Vittoria nella chiesa di Pizzino. Non conosco il motivo. Anche mia sorella aveva fatto un voto a Santa Vittoria, donando un anello che portava da signorina. Gli orecchini un tempo si mettevano a difesa della vista: era una tradizione e penso che il papà l'abbia accettato più per abitudine che per necessità. Da adulto ho cominciato a condurre personalmente la mandria e il papà seguiva sempre sul carro. Io stavo davanti e dietro di me, distribuiti lungo la mandria in cammino, c'erano sempre uno o due *famèi*, che avevano il compito di tenere unito il gruppo di armenti. Le vacche procedevano senza un ordine stabilito a priori: davanti si collocavano naturalmente quelle che camminavano di più, la *batidùra* innanzitutto, la quale in alpeggio avrebbe poi gareggiato con le vacche delle altre mandrie per conquistare una sorta di primazia. Ah, come le *se trucàven!*...⁴⁷

El riva ol bergamin! El riva ol bergamin!...

Durante la salita appendevamo al collo delle vacche migliori le *ciòche* più belle, o addirittura le *brunze*: le *se stimàven tüte*⁴⁸, ossia alzavano la testa con orgoglio e guidavano la mandria dinnanzi, ai primi posti; altre mucche, invece, non erano capaci di farle suonare bene, ossia non sapevano portarle. Anche tra gli animali si creava una gerarchia. Ricordo ancora bene quella nostra bella vacca, *ol Berlich*: se non le mettevamo la *ciòca* al collo, faceva quasi il mulo, non camminava e faceva l'offesa. Appena gliel'appendevamo, però, esultava, si faceva largo tra le altre, raggiungeva la testa del corteo e con il muso mi spingeva sulla schiena, come per invitarmi a procedere più speditamente. Insomma,... voleva andare!... Nel limite del possibile, cercavamo di assecondare le inclinazioni delle singole vacche. Il nostro carro aveva, come tutti gli altri, la classica copertura con il telo bianco sopra i grossi e ampi cerchi. Si caricava l'essenziale per il viaggio e l'alpeggio: indumenti, cibo (soprattutto riso e farina), attrezzi del mestiere e, cosa importante, i documenti privati e personali rinchiusi in una speciale cassetta.

Ogni viaggio era un'avventura e non potevamo prevedere cosa sarebbe successo: poteva morire o farsi male qualcuno e quindi ci portavamo appresso i nostri documenti di identificazione. Prima di partire, non si dimenticava *ol casèt che và sül carèt!*⁴⁹ Il carro del papà aveva anche la gimbarda, una gabbia sostenuta sotto il

46 Scavino.

47 Si scornavano.

48 Bronze [campanacci più belli e migliori, di bronzo]: si stimavano tutte.

49 Il cassetto che va [messo] sul carro.

carretto per contenere attrezzi di prima necessità, e talvolta veniva usata anche per dormire. Durante il viaggio di solito davamo il latte ai vitelli e la parte rimanente cercavamo di proporla al proprietario degli stallazzi, a parziale compensazione per l'ospitalità: quando, però, non si riusciva a venderlo, non c'era altra alternativa che lavorarlo sul posto e caricare sulla gimbarda i *cagidòt*⁵⁰.

Durante la transumanza, quando si viaggiava di notte, non si adottavano precauzioni nell'attraversare i centri abitati, cercando ad esempio di non far rumore, ma il nostro procedere continuava con ritmo costante e regolare. Anche la sera o la notte, al suono di *ciòche e brunze*, la gente si affacciava alle finestre urlando:

- *El riva ol bergamìn! El riva ol bergamìn!...*⁵¹

Per molti era una festa. Giunti a Truccazzano, il fittavolo Testori, che era oriundo di Pizzino, ci portava alcuni carri di erba per alimentare la mandria. La sera successiva si ripartiva per Boltiere, per raggiungere quello stallazzo le prime ore della mattina successiva. Durante la transumanza si spostava tutta la nostra famiglia. A Boltiere molti bergamini e carrettieri si fermavano presso quel punto di sosta, dove lo stalliere aveva messo a disposizione un locale con il camino, sul quale i viaggiatori potevano appendere il loro paiolo per fare la polenta. Così facevamo anche noi. Qualcuno, poi, dormiva sul carretto, mentre altri cercavano una sistemazione provvisoria e di fortuna sul fienile. Le bestie, però, non venivano mai lasciate sole e c'era sempre qualcuno che vegliava accanto. Si dormiva pesantemente per la stanchezza del viaggio. Ciascuno portava appresso la propria pelle di pecora conciata che, distesa per terra nel prato, fungeva da giaciglio: quindi ci si copriva con una semplice coperta tolta dal carretto. Durante le stagioni più fredde, indossavamo quei grossi e pesanti mantelli che si usavano in montagna, sull'alpe, in caso di pioggia.

Basamòrt l'è tüta öna riva

Il papà portava sempre appresso il suo cane: era un bastardo, un incrocio tra un pastore bergamasco e un pastore tedesco, con le orecchie ritte in piedi. Era un bravo cane. Pensate che, una sera, siamo partiti da Zibido San Giuliano diretti a Boltiere con la nostra mandria durante l'inizio di una transumanza: io stavo davanti e mio cugino, intervenuto per aiutarmi, in coda alla colonna. Giunti a Boltiere ci siamo accorti che mancavano il cane e tre bestie, per la precisione due giovenche e un vitellotto. Il papà ha chiesto la bicicletta allo stalliere e mio cugino è tornato sui nostri passi, ripercorrendo la strada a ritroso e chiedendo alle persone che incontrava se avessero visto i nostri animali. Li ha trovati al Crocefisso, una località vicino a Mediglia. Cos'era successo? Faceva già caldo in quel periodo e un fittabile arava i campi con i buoi al chiaro di luna: le nostre tre manze si erano semplicemente allontanate dalla mandria per avvicinarsi ai buoi; il cane le ha viste

50 Quantitativo di pasta di cagliata fresca, nel quantitativo utile per uno stracchino, raccolta nella tela e appesa per lo spurgo del siero.

51 Arriva il bergamino!... Arriva il bergamino!...

ed è rimasto lì, con loro. La mattina seguente mio cugino le ha recuperate proprio nella cascina di quel fittabile, con le dovute ricompense dovute in denaro.

Oltrepassato anche Boltiere, la terza tappa era di solito programmata in uno stallazzo di Zogno: un percorso davvero impegnativo. Noi si viaggiava sempre di notte, per evitare il traffico e per affaticare di meno il bestiame. Poi, da Zogno, facevamo un'ulteriore sosta a San Giovanni Bianco: durante la salita le tappe si facevano più corte, perché nel frattempo le bestie si dimostravano sempre più stanche, giorno dopo giorno. Da San Giovanni Bianco, la mattina successiva si ripartiva diretti a Sottochiesa dove ci si fermava nella piazza centrale del paese. Impiegavamo cinque giorni. Salivamo in Valle Taleggio con circa centoventi capi di bestiame: in piazza veniva la popolazione a prendere il latte e quello che non veniva venduto era lavorato sul posto. La mattina successiva si ripartiva diretti a Pizzino, e poi ancora oltre, verso Capo Foppa, dove avevamo alcune proprietà. Sui nostri terreni ci si fermava una settimana o due, per fare un po' di fieno, fare riposare le bestie e abituarle gradualmente all'alpeggio prima di salire alle quote più alte dei pascoli comunali. A casa nostra avevamo due stalle, un *bàrech*⁵² e alcuni portici: quindi c'era lo spazio per legare la sera tutte le bestie. Si preparava un po' di fieno, per poter disporre della scorta autunnale, al ritorno dall'alpeggio, in caso di cattiva stagione: era un atteggiamento prudentiale. Un anno abbiamo avuto questa disavventura: prima di salire in montagna, siccome cambiavamo provincia, da Milano a Bergamo, abbiamo dovuto vaccinare tutti gli animali contro l'afta epizootica (malattia contagiosa degli animali con l'unghia aperta). Pensate: proprio quell'anno le nostre vacche hanno preso l'afta in montagna! Roba da non credere! È stata una sofferenza unica, ma siamo riusciti a non perdere nessuna vacca.

Mentre noi salivamo in alpeggio con tutta la mandria, la mamma rimaneva nella nostra casa di *la Vål* e tuttalpiù saliva la sorella per farci da mangiare: lassù, in alta montagna salivamo, di norma, io, il papà e i *famèi*. Portavamo lassù anche i maiali e le pecore. Sui pascoli di *Basamòrt* eravamo in quattro bergamini e la nostra mandria era mischiata con le altre e insieme formavano un unico grande gruppo: alcune vacche *ì sa trucàven* un po', soprattutto all'inizio, ma poi si abituavano. Ciascuno di noi mungeva le proprie vacche, che sapevamo distinguere quasi a occhi chiusi: non andavamo certo a mungere la mucca di un altro!... Rispetto ad altri pascoli, dove i bergamini legavano le bestie ai picchetti tutte le sere, noi non le legavamo mai, però bisognava sempre che qualcuno vegliasse la mandria durante la notte. Le vacche la sera *le se tira 'nsèma*⁵³, come per proteggersi a vicenda: è un comportamento spontaneo, naturale, e noi cercavamo di accompagnarle sempre

52 Portico con la mangiatoia.

53 Si radunano.

Elisabetta Locatelli, sorella di Rocco (il papà di Giovanni Limösna) e moglie di Giovanni Vitali (Vidalù), con in braccio la piccola Angelina Vitali. Da sinistra: Maria Locatelli, Teresa Locatelli, Francesco Locatelli. A destra: Antonia Vitali (in basso) e Angioletta Vitali Giàna (la bambina più grandicella).



in un posto abbastanza piano, per dare loro lo spazio di sdraiarsi. *Basamòrt l'è tūta òna riva*⁵⁴, a differenza dei pascoli dell'Alben che sono più pianeggianti, e quindi non erano molti i posti piani dove portare la mandria: capitava magari di mangiare lontano un chilometro, per poi la sera ritornare nel posto iniziale, che meglio si prestava per la notte. Alla mandria ogni giorno assegnavamo la zona di pascolo e bisognava trattenere le bestie entro quei limiti: questo era il nostro compito. La mucca va sempre in cerca dell'erba più buona, mentre noi dovevamo contenerle nell'appezzamento assegnato, fin quando questo non fosse stato ben pulito. Non si poteva sprecare il foraggio. A *Basamòrt* c'era il problema dell'acqua: non c'è acqua sorgiva e per l'abbeverata si ricorreva ai *lavàcc*⁵⁵; in caso di siccità, un anno, per quaranta giorni uscivamo con la mandria sino in Alben! Una vera sofferenza...

I sarà mia fàcc d'òr i sò de strachì!...

In alpeggio, anche durante i temporali e la pioggia, bisognava stare sempre in allerta, accanto alla mandria, con il nostro cappellaccio in testa e avvolti nel tabarro. Per tenere i pantaloni un po' asciutti, si prendeva la "canna" di vecchi stivali consunti: dopo avere tagliato la suola, s'infilava sulla gamba; agiva da ghetta, dentro la quale si raccoglievano anche i pantaloni. Ai piedi gli scarponi da montagna. La notte, anche sotto la pioggia, ci si riparava con la nostra pelle di pecora: si distendeva e ci avvolgevamo dentro, come in un rotolo; la pioggia non entrava, ma scivolava sopra; dentro c'eravamo noi, avvolti ciascuno nel proprio *tabàr*⁵⁶, coperti dal grosso cappello. Ognuno di noi si "infilava" dentro il "tubo" della propria pelle di pecora conciata. La mattina, poi, si distendeva la pelle per farla asciugare. Ci davano la sveglia, all'alba, quelli che arrivavano dalla baita per mungere: a seconda della distanza, portavano il *bàsü*⁵⁷ con i *sigiòt*, che contenevano sino a venticinque litri di latte ciascuno, e i secchi per la mungitura. Il *sigiòt* serviva solo per trasportare i *cagiòt*, perché il latte era lavorato nel pascolo, con la caldaia, appena munto, a temperatura giusta. Era un lavoraccio, quando pioveva. Non è facile mungere una mucca sotto la pioggia. Il latte, prima di fare la cagliata, si filtrava sempre. Mentre si faceva la cagliata, la caldaia era coperta da un panno spesso come un trapuntino, per tenere il latte al caldo durante la lavorazione: a coprire l'altra metà della caldaia ci stava la *pàta*, nella quale si versava il latte appena munto dalle *sidèle*. Era una caldaia di rame, che si portava a spalle da un pascolo all'altro. La cagliata, poi, andava lavorata: si sminuzzava la pasta fresca con la *bàsla* di rame, a coagulazione avvenuta, dopo circa mezz'ora o poco più. Una volta tagliata, la cagliata si sminuzzava sottile, per fare uscire tutto il siero: quindi bisognava lasciarla riposare un po' per consentirne

54 Il pascolo di Baciamenti è tutto ripido.

55 Piccoli invasi di monte per la raccolta dell'acqua piovana, utilizzati durante l'alpeggio per l'abbeverata delle mucche.

56 Tabarro.

57 Bilanciere.

la completa fuoriuscita; il siero veniva poi somministrato ai vitelli; ai vitellini più piccoli davamo tre litri di latte ciascuno, mattina e sera, mentre i più grandicelli si alimentavano con il siero. Inoltre, quando il papà vedeva una mucca dimagrire, le dava tre o quattro litri di siero da bere, per rinforzarla.

Al termine della cagliata, la caldaia si puliva sempre con un secchio d'acqua, mentre i *cagiòt* venivano messi nei *sigiòt*, sempre avvolti nella *pàta*, ma legati ciascuno ai quattro angoli. A volte, per portare a baita un po' di siero, i *cagiòt* si fissavano direttamente al *bàsül*, rimanendo quindi sollevati, perché nel secchio c'era il siero che serviva per alimentare le *pòrche*⁵⁸.

In alpeggio producevamo i prodotti che ci richiedeva lo stagionatore, in base al contratto d'inizio stagione. Di solito noi facevamo sempre *strachitùnt*. Era anche più comodo. Sul pascolo di *Basamòrt* c'erano due baite, la *baita a bàss* e la *baita a vòlt*⁵⁹, dove i bergamini alloggiavano in relazione alla zona di pascolo della mandria. In ogni località c'era la *baita del fòch*⁶⁰, dotata di focolare. Sulla baita di *Basamòrt* c'erano quattro famiglie in alpeggio, ciascuna delle quali aveva il proprio *pignatì*; inoltre potevamo disporre anche della *caséra*, dove si lavorava il latte, infine di un *porteghèt*⁶¹ per il ricovero dei maiali. Noi dormivamo sul *baitèl*, che poteva trovarsi sopra la *baita del fòch* o sopra la *caséra*⁶². Ogni gruppo aveva il suo spazio per dormire: sul *baitèl*⁶³ si creavano dei piccoli compartimenti, divisi con travetti recuperati nel bosco, per distinguere lo spazio di ciascuna famiglia. Si accedeva attraverso una semplice scala a pioli.

I contratti per gli *strachitùnt* si facevano sempre in Valsassina, oppure alla Culmine di San Pietro: ci andava sempre il *regiù*, mio papà, verso la fine di giugno, per la festa di San Pietro. Lì si ritrovavano tutti i bergamini della zona con i commercianti e gli stagionatori. Stabilivano sia il prezzo, sia i tempi del ritiro, che al massimo erano tre o quattro durante tutto il periodo dell'alpeggio. Salivano i mulattieri a ritirarli; sui muli caricavano grosse ceste tonde, dentro le quali venivano messi gli *strachitùnt*: tra una forma e l'altra ci mettevano una *patìna*⁶⁴ e della paglia, per attutire i sobbalzi del robusto quadrupede. In ogni cesta ci stavano sei o sette *strachitùnt* e su ciascun mulo ci stavano due ceste, che dovevano essere ben bilanciate. Se una cesta non era piena di stracchini, bisognava riempirla con altri pesi. Erano ceste molto alte, anche un metro e mezzo e più.

Il papà mungeva le mucche verso le quattro e mezzo del pomeriggio e, una volta fatta la cagliata, si portavano i *cagiòt* in baita. Ciascuna famiglia di bergamini utilizzava una trave del soffitto: sulla sua, il papà appendeva ogni sera quattro *cagiòt* a scolare, contenenti la pasta calda della sera. La mattina successiva, come arrivava

58 Scrofe.

59 Baita a basso e baita in alto.

60 Lett.: baita del fuoco, ossia dotata di camino e focolare.

61 Piccolo porticato.

62 Locale per la conservazione del latte, la caseificazione e la stagionatura degli stracchini.

63 Piano superiore della baita dove ci sono i giacigli per trascorrere la notte.

64 Piccolo telo.

con il *sigiòt* contenente la pasta calda dell'ultima cagliata appena fatta, ne toglieva poco meno di una metà e la metteva in un altro *sigiòt*, dentro il *patù*, sopra la quale sminuzzava con le mani circa un quarto della pasta fredda prodotta la sera prima, avendo cura di lasciare liberi i bordi esterni. Quindi aggiungeva ancora uno strato di pasta calda e poi un altro di fredda. Noi facevamo sempre tre strati, per chiudere la forma nella parte superiore con la pasta calda. Quattro strati di pasta calda e tre di fredda. Quella calda doveva racchiudere la forma al suo intorno, mentre la pasta fredda era come rinchiusa all'interno. La differenza di temperatura creava spazi vuoti, dove proliferava la muffa tipica dei formaggi erborinati.

Il *patù*, contenente questi strati, veniva appeso altre quattro o cinque ore per lo spurgo dell'ultimo siero. Quando non gocciolava più, si metteva nello *spressur*⁶⁵: in un settore in fondo al grosso cassone di legno, poi chiuso col coperchio, bisognava sempre inserire una pentola di acqua bollente, con l'obiettivo di tenere riscaldato e umido l'ambiente di prima formazione del prodotto. Le due paste dovevano amalgamarsi a una temperatura non troppo bassa. Inoltre, quando fuori la temperatura si era abbassata, il papà copriva il contenitore con una coperta: il tutto si lasciava riposare fino a sera, quando lo *strachitùnt* aveva assunto la sua prima forma. In serata, poi, la *fassèra*⁶⁶ si metteva in costa per poter togliere pian piano il *patù*, facendo attenzione di non rompere la forma. Le *fassère* erano regolabili e, per questa operazione, si allentavano leggermente, quel tanto che bastava per sfilare il telo.

Il papà di solito produceva *strachitùnt* con diametro da ventidue a venticinque centimetri e in altezza di quasi pari valore. Li lasciava circa tre giorni nel cassone, sempre avvolti dalla *fassèra*: quando con il tatto capiva che la forma si era bene amalgamata e il siero fuoriuscito completamente, era giunto il momento di estrarli e avviarli alla stagionatura. Diceva, infatti:

- *Stà atént de fàl revegnù, perché se te l'tìret fòra che l'è nò revegnù bén*⁶⁷, rimane acidulo, fatica a stagionare e puzza!...

Gli stagionatori erano molto esigenti. Il papà pure era molto critico e attento durante la lavorazione degli *strachitùnt*! Egli più di una volta ha preso un premio per i suoi prodotti e gli altri bergamini dicevano:

- *I sarà mia fàcc d'òr i sò de strachì!*...⁶⁸

A volte si creava un po' di competizione tra i vari produttori. Quando gli *strachitùnt*, dopo circa tre giorni, avevano preso la loro forma, il papà li metteva sul *saladùr*⁶⁹, un'asse lunga come un tavolo, forse un po' più stretta, per la salatura. Egli acquistava

65 È come un cassone inclinato con coperchio, il fondo aveva piccoli solchi, paglia di bosco e un buco sul fondo nella parte più bassa con sgocciolatoio per contenere e dare la forma alle modeste masse di pasta di latte cagliato, perché si rassodino prima di essere salate, e sia lo stampo singolo entro cui viene raccolto il cacio fresco ottenuto dalla cagliata, affinché prenda la sua forma.

66 I telaini di legno leggero, ma pur robusti, e rotondi, il cui nome derivava dalla funzione di fasciare e tenere ben compatta la quantità di cagliata plasmabile, che vi veniva immessa con mano esperta dal casaro per produrre *strachitùnt*.

67 Stai attento che sia uscito tutto il siero, perchè se lo togli che ancora non so è spurgato.

68 Non saranno fatti d'oro i suoi di stracchini!...

69 Per la salatura.

il sale grosso e lo frantumava con un sasso sopra una pietra piana, schiacciandolo e sminuzzandolo: ottenuta una grana sufficientemente fine, ne distendeva una manciata sull'asse, sopra la quale faceva girare lo *strachitùnt*. Quest'operazione veniva fatta almeno due volte, a distanza di tre giorni. Nel frattempo le forme venivano collocate sui ripiani della *caséra*. Capitava di fare tre o quattro forme di *strachitùnt* al giorno. Ogni due o tre giorni il papà li girava e, con la mano coperta di sale fino, li accarezzava. Queste cose non si possono dimenticare, perché il papà voleva bene ai suoi *strachitùnt*, come alle sue mucche.