

Vite d'altri tempi

In una famiglia patriarcale di bergamì, soffrì per la morte della mamma, con esperienza di rinunzie (con bambini ammassati in un unico stanzone da letto), poi con paziente sopportazione del tata, mal tollerante con le sue idee spesso da regiùr!

Ebbe una vita di sacrifici tra Brüstülda, i Calf e Murterù, e anche durante la discesa e la vita alla Bassa, pur arricchita da episodi e richiami pure spassosi, come la conquista della ribelle cavalla.

Così il nostro Ghélmo ha saputo farci rivivere un tempo passato con la presenza viva di un protagonista, più che testimone, attore di una storia incontrata e conosciuta nella chiostra vivente dei nostri monti.

Guglielmo Rota, il narratore, con le sue tre sorelle (da sinistra: Angela, Elisa, Maria). Corna Imagna, località Calvi, anni Novanta.

La grande famiglia dei *Ghélme*

Mi chiamo Guglielmo Rota¹ e sono nato nella contrada *Brüstülda*² di Locatello, in Valle Imagna, nel Trentanove. Mio nonno si chiamava Guglielmo, come anche il bisnonno, quindi da tanto tempo la nostra famiglia è quella dei *Ghélme*³. Ci sono altri rami provenienti dal nostro stesso ceppo, come ad esempio la discendenza di Giuseppe Rota, il figlio del *Carlo Bèl*, che attualmente *e l'fà ol bergamì sō 'n Pàì*⁴: suo nonno e mia nonna erano fratello e sorella. Il vecchio lo chiamavano *Ghèlmù*, perché *l'ia ü omassù grand*⁵. La famiglia del nonno era composta da quattro fratelli: mio nonno Guglielmo, *ol Tomasì*, *ol Chi* (ma lo chiamavano anche *Chèco*⁶), un altro *Tomasì* (trasferitosi poi a San Gottardo), infine una sorella, che ha sposato *ol Tóne de l'Vai*⁷. Erano tutti *bergamì*, quindi si sono sempre dedicati all'allevamento, anzi anticamente “battevano” soprattutto i pascoli della Costa del Palio. Essi pure scendevano sempre alla Bassa: alla fine di settembre o all'inizio di ottobre, partivano con la loro mandria e, con il solo aiuto del “cavallo di San Francesco”, raggiungevano la cascina in pianura: presso quel fittavolo avevano fatto il contratto del fieno per l'inverno. All'inizio i quattro fratelli lavoravano e vivevano assieme, ma pian piano ciascuno ha formato la propria famiglia. Dalle nostre parti, un tempo, *i passàa dó töcc, èh!*⁸

- 1 Questa testimonianza è stata offerta da Guglielmo Rota, nato a Locatello (Bg) il 21 dicembre 1939, durante un'intervista effettuata il 18 agosto 2005 nella residenza estiva in località Calvi, a Corna Imagna. Durata: 1.97'56". Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000244, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna.
- 2 Frazione alta in Comune di Locatello. Pare che il nome sia stato assegnato ad una casa incendiata in tempi a noi remoti (da *brüsà*, bruciare).
- 3 Da Guglielmo, il nome proprio dell'avo del gruppo. *Ghélmo* è poi passato ad indicare l'intero casato.
- 4 Fa il bergamino su nel Palio, una importante e vasta località pascoliva posta sul monte del villaggio di Brumano, in direzione del paese finitimo di Fuipiano, in Valle Imagna. Sino al secolo scorso tale località alpestre era stabilmente abitata tutto l'anno.
- 5 Era un grosso omone.
- 6 Da Francesco.
- 7 L'Antonio della località *Vai*, ultimo nucleo di confine del Comune di Locatello, oltre la contrada di Disdiroli, sul confine con il villaggio di Fuipiano.
- 8 Scendevano tutti, davvero!

Nei paesi non c'era spazio sufficiente per tutti e le famiglie erano anche numerose. Il nonno era originario di *Brüstülda*: la casa originaria dei *Ghélme* è quella dove abitava *ol pòer*⁹ Camillo, ma più tardi l'anziano capostipite aveva aggiunto un'altra costruzione, dove poi è andata ad abitare la zia *Céa*¹⁰.

Anche nella famiglia del papà c'erano quattro fratelli, tre maschi e una femmina: Tomaso (1904), mio papà, era il primogenito; seguivano Carlo (1909) e Giovanni (1919), il quale ha fatto molti anni di guerra. Essi hanno pure sempre fatto i *bergamè*. Per la verità, mio papà da giovane aveva imparato anche il mestiere *dol scarpulè*¹¹, ma non mancava di seguire la famiglia con gli animali. Egli, in sostanza, provvedeva ai diversi lavori residui, nella stalla e nel prato, che non facevano gli altri fratelli. Lo zio Carlo si occupava soprattutto delle vacche e provvedeva alla lavorazione del latte, per produrre gli stracchini, mentre mio papà coordinava ed eseguiva i lavori della fienagione, per la preparazione della legna e della foglia; l'inverno, poi, dopo avere provveduto allo "spandimento" del letame nei prati, faceva il calzolaio a *Brüstülda*. In contrada, infatti, lo chiamavano *ol Scarpulè*, con riferimento alla sua attività invernale principale, perché c'erano già due o tre persone con lo stesso nome *Tomasè* e quindi era facile scambiare l'una per l'altra. Lo zio Giovanni, invece, è stato assente molti anni, per cause di guerra. Quando poi è tornato a casa, ha sposato una sua prima cugina, ossia la figlia di uno zio, che era nata a San Gottardo.

Solo nel Quarantasei il papà si è diviso dagli altri fratelli ed è andato a vivere per conto proprio, con la sua famiglia.

La morte della mamma

Il nonno è morto l'inverno del Quarantacinque, dopo una lunga malattia. Mia mamma, invece, era originaria di *San Simù*¹², nativa nella frazione Corna. La sua famiglia paterna, Zanardi, è originaria della località

9 Defunto.

10 Diminutivo di Lucia.

11 Calzolaio.

12 San Simone, il santo protettore della parrocchia di Corna in Valle Imagna.

*Brebié*¹³ di Blello, mentre la nonna materna era di Siva, altra contrada di Corna Imagna. La mamma, quando si è maritata, è andata ad abitare *en faméa*¹⁴: il papà è stato il primo a sposarsi, quindi la famiglia originaria in quel momento era ancora integra, con i due fratelli Carlo e Giovanni (soprannominato *Giòbe*) e la sorella del papà.

La nostra, negli anni successivi, è pure diventata una famiglia numerosa, perché la mamma ha “comperato” ben dieci figli, ma solo sei hanno avuto la fortuna di sopravvivere, tre femmine e altrettanti maschi; gli altri quattro sono nati morti o deceduti in tenerissima età. La primogenita è mia sorella *Nini*¹⁵, che attualmente abita a Locatello; il secondo fratello è morto a un anno e mezzo di meningite. Seguono le sorelle Elisa (che oggi abita a Berbenno) e Maria, ormai emigrata stabilmente in Francia. Dopo altre due sorelle, morte ancora piccole per gastroenterite, sono arrivato io, accompagnato poi dai due fratelli più giovani, Valentino e Albino. Un ultimo fratello è nato morto nel giugno del Quarantasette: quando la mamma ha avuto le doglie, si trovava a Morterone, sull'alpeggio della *Terögia*¹⁶. Mio papà e lo zio Giovanni l'hanno caricata su una cavallina e portata subito a Locatello, nella casa di *Brüstülda*. Per attenuare i colpi e i sussulti del viaggio sul mulo, avevano messo sulla sella un cuscino, ma ciononostante la mamma ha partorito un bambino già morto. Ah, che vita!...

Il medesimo anno, precisamente il diciassette ottobre, la mamma è morta di peritonite. In quel periodo ci trovavamo in una cascina tra Caravaggio e Bariano, dove eravamo scesi per svernare. Io avevo circa otto anni. Mio papà era appena tornato dal mercato, passando a piedi attraverso i prati, e aveva portato a casa un po' di *bartagni*¹⁷ proprio per la mamma, alla quale piaceva moltissimo:

“*E n'vöt 'mpó, Lisa?...*”.

“*Nò, ghe n'ó mia òia. Mo l'mangerà stassira!...*”.¹⁸

13 Brebieno, una contrada tradizionale del Comune di Blello.

14 In famiglia, cioè in compagnia degli altri componenti del casato, con gestione comunitaria.

15 Diminutivo di Giovanna, Giovannina, Nina, Nini. In questo caso, però, il nomignolo è stato attribuito alla primogenita Angela.

16 Località alpestre utilizzata a pascolo per l'allevamento.

17 Merluzzo. Era il cibo specialmente del periodo quaresimale.

18 Ne vuoi un po', Elisa? No, non ne ho voglia. Lo mangeremo questa sera.

Presi in mano *rànza e carèta*,¹⁹ egli si è avviato nel prato a tagliare un po' di erba, da somministrare alle mucche nella mangiatoia. La mamma nel frattempo *la 'ngogiàa, dri a i vache*²⁰, in aperta campagna, poco distante da una vecchia fornace: io stavo con lei, perché dovevo rincorrere quelle vacche che si allontanavano dall'area loro assegnata. A quel tempo non c'erano le moderne batterie elettriche, con il filo di cinta tutto attorno all'appezzamento, e noi ragazzini facevamo un po' da cani pastori. Improvvisamente la mamma si è sentita male, accasciandosi al suolo, anzi *l'è traacàda 'ndri*²¹. Il papà l'ha immediatamente soccorsa e portata a casa. Il dottore è stato chiamato tempestivamente, ma egli non ha colto la gravità della situazione, anzi dopo averla visitata ha detto: "È solo un po' imbarazzata. È indigesta..."

Il papà *e l'ga fàa scoldà i piàcc söl föch, da mètega söl stòmech, per fà-la digeri*²². Ma i dolori non cessavano e la mamma stava sempre peggio. A mezzanotte abbiamo ancora mandato a chiamare il dottore, il quale finalmente si è deciso a farla ricoverare in ospedale. Noi non avevamo l'automobile a disposizione, quindi il medico si è offerto per il trasporto della mamma in ospedale: è uscito di casa a mezzanotte, per andare a prendere la sua automobile, ma è ricomparso solo alle quattro di mattina. *E l'reàa piö a la dé!*²³ Intanto le si era gonfiata già tutta la pancia! Raggiunto l'ospedale di Bergamo, quei medici, dopo averla visitata, hanno detto al papà:

"Se non volete avere delle grane, portatela a casa subito, perché ormai non c'è più niente da fare!... Questa donna ha poche ore di vita!..."

La mamma era cosciente e intanto soffriva. Il papà ha preso la direzione di Locatello, con l'intenzione di raggiungere la casa paterna di *Brüstülda*. Giunti a Ponte Giurino, la mamma gli ha detto:

*"Ölerèss camenà ü tantì! Go la fö piö a stà sentàda dó!..."*²⁴

In quel preciso istante è morta. Il papà ha comunque trasportato la salma

19 Falce fienaja e carriola.

20 Lavorava ai ferri, sorvegliando le mucche.

21 E' caduta indietro, perdendo l'equilibrio, a terra.

22 Le faceva riscaldare i piatti sul focolare, per poggiarli sul ventre, così da favorire la digestione.

23 Non arrivava più alla vita (lett: alla luce), ossia tardava ad arrivare.

24 Vorrei camminare un pochino! Non ce la faccio più a rimanere seduta!...

a Locatello: con l'automobile sino al ristorante del *Tóto*²⁵, dove si fermava a quel tempo la strada carrabile, e da lì, adagiata su una sedia, sino in *Brüstülda*. Noi bambini eravamo riamasti a Bariano e, non sapendo nulla dell'accaduto, non abbiamo partecipato nemmeno al funerale. A Bustoseta c'erano però le mie due sorelle maggiori, *Ninì* ed *Elisa*, impegnate per i vari lavori della campagna, soprattutto nel preparare la foglia e la legna per l'inverno. A Bariano eravamo rimasti noi tre fratelli, assieme con la sorella *Maria* e i genitori. Dopo il funerale, due giorni appresso, il papà ha fatto ritorno con la nonna. *Albino*, il fratello minore, che allora aveva poco più di due anni, continuava a chiedere al *regiùr*²⁶: "*E la mama? E la mama?...* ".

"La mamma è volata in cielo...", gli rispondevano le mie sorelle maggiori. Il *Tata* era rimasto senza parole.

La nonna era una donna ancora all'antica

Durante l'inverno del Quarantasette, dopo la morte della mamma, era rimasta con noi a Bariano la nonna, una donna all'antica e... veramente tremenda! Noi ragazzi facevamo fatica ad accettare il suo regime. *Te pü-diet mia stà en cà!*²⁷ La nonna era pure una *Ghélma*, ossia cugina di mio nonno. Un tempo erano frequenti i matrimoni tra primi cugini, quindi tra figli di fratelli. Un altro esempio è dato dai genitori di Edoardo e Marino Rota, anch'essi due fratelli *Ghélme*, che fanno tuttora i *bergamì* a Pralongone: quegli anziani capifamiglia, ossia *Tomaso* e *Barbara Rota* erano figli di fratelli, ossia primi cugini. *Tomaso* era figlio del *Tomasì*, fratello di mio nonno, mentre *Barbara*, sua moglie, era figlia del *Chì*, un fratello del *Tomasì*. La nonna aveva un carattere duro, molto simile a quello di mio padre. Con la gente il papà *l'era ceréol*²⁸, ma quando in fa-

25 Così era soprannominato il signor Perniceni, il cui ristorante era di confine per la strada carrabile ed egli gestiva pure un servizio di diligenza.

26 Reggitore o amministratore del gruppo parentale. Era il nome del capo famiglia nel regime patriarcale.

27 Non potevi rimanere in casa (cioè alla sua presenza)!

28 Era festoso (nei rapporti).

Tomaso Rota con la moglie Elisa Zanardi (fotografia superiore). La famiglia di Tomaso Rota all'esterno di una cascina della Bassa, durante una transumanza (fotografia inferiore).



miglia si impuntava, diventava impossibile ragionare assieme a lui. A volte, ad esempio, noi figli cercavamo di ben consigliarlo, per affrontare al meglio alcune particolari situazioni:

“Pare, magàre e m’pöl fà essé...”²⁹”.

“Nò! Nò!...”, e si metteva ad urlare.

E l’terà dó ol capèl³⁰ e non ci ascoltava nemmeno, perché la ragione doveva essere sempre dalla sua parte. La nonna era fatta allo stesso modo e non c’era verso di potere discutere le cose. Ciò che essi dicevano o stabilivano era la legge, che noi dovevamo assolutamente osservare. A quei tempi non si scherzava mica, eh!

Insomma, l’inverno trascorso con la nonna è stato tutt’altro che facile, proprio a causa della rigida disciplina imposta. C’eravamo trovati casualmente a Bariano, perché l’anno successivo, ad esempio, siamo stati a Rivolta, poi da un’altra parte ancora, dal momento che quasi ogni anno si cambiava zona e cascina. Nel Quarantasette eravamo scesi da Morterone e, dopo esserci fermati circa una settimana ai *Càlf*, per pascolare un po’ di *terzöl³¹*, abbiamo infine continuato la discesa alla Bassa. A Morterone noi salivamo solo durante il periodo dell’alpeggio, dove avevamo preso alcuni terreni in affitto, poiché lassù non siamo mai stati proprietari. Io da piccolo sono sempre salito a Morterone.

Mio nonno è morto verso la fine del Quarantacinque, quando lo zio Giovanni non era ancora ritornato dalla guerra. Pochi mesi dopo, nella primavera del Quarantasei, mentre erano a *Suracòrna³²* con le mucche, mio papà e gli zii si sono divisi. Non c’è stato l’intervento di alcun geometra o notaio: la divisione l’hanno fatta tra di loro, di comune accordo, con l’assistenza e i consigli dei parenti anziani, i quali proponevano le varie soluzioni, nell’interesse di un’equa distribuzione dei beni:

“A té te spèta quèsto, a té chël ótro...”³³”.

29 Padre, magari potremmo fare in questo modo...

30 Si strappava dalla testa il cappello.

31 Terzarolo, cioè il fieno di terzo taglio (che qualche volta era offerto come pascolo al bestiame all’aperto).

32 Sopracorna, così è soprannominata la località a Nord del villaggio di Corna Imagna, nel Comune di Fuipiano.

33 A te spetta questa proprietà, a te quest’altra.

Il nonno aveva solo alcune proprietà a Locatello e ai *Càlf*³⁴. Mio papà e lo zio Carlo hanno ereditato ai *Càlf* e a Locatello, mentre lo zio Giovanni ha avuto i beni di *Suracòrna*. Quest'ultimo, pur di avere raccolta e unita la sua proprietà, ha rinunciato alle case di Locatello. L'abitazione paterna del nonno a *Brüstülda* è toccata allo zio Carlo, mentre il papà ha ritirato una costruzione adiacente non ancora ultimata, costituita solo dai muri perimetrali e dal tetto. Per compensare quell'edificio non ultimato, il papà ha avuto in aggiunta un prato con stalla vicino alla Centrale di Locatello. La sorella, invece, *i l'à söghàda fò con la legitema*³⁵, ossia le hanno offerto quattro vacche e nient'altro. A quel tempo le donne erano la parte soccombente nelle divisioni ereditarie, perché avevano diritto solo alla quota legittima, che molte volte si esauriva con la dote matrimoniale. Anticamente, di solito tutti i beni immobili rimanevano alla discendenza maschile, mentre le donne ricevevano solo un po' di soldi, o, come in questo caso, beni mobili.

I tre fratelli maschi, poi, hanno diviso allo stesso modo pure le mucche: ciascuno di essi ha ricevuto otto vacche. Subito dopo la divisione, lo zio Giovanni è rimasto lassù, a *Suracòrna*, lo zio Carlo è salito in *Pàir*³⁶, mentre il papà è venuto ai *Càlf*, con i suoi otto capi. Il nonno possedeva anche due cavalli, uno nero e l'altro rosso. Quello nero, un giovane puledro, lo hanno venduto, dividendo poi il ricavato, mentre la cavalla rossiccia era rimasta a mio papà e allo zio Giovanni, con l'impegno di tenerla sei mesi ciascuno. Non era facile utilizzare la cavalla a metà, quindi alla fine hanno venduto pure quell'equino, si sono divisi il poco ricavato e così sono rimasti tutti due senza cavallo.

Dopo la divisione, i quattro fratelli sono andati ad abitare ciascuno in casa propria, ma per noi l'abitazione ereditata dal papà non era ancora ultimata, anzi il piano terra era stato temporaneamente adibito a stalla.

34 Località di prati e pascoli a Nord di Corna Imagna, con ampio slargo del terreno e la presenza di numerose stalle e baite, prima di raggiungere la sella che introduce all'altro versante di Valle Brembilla.

35 L'hanno liquidata con la legittima (era quanto dovuto per legge agli altri componenti della famiglia, non direttamente coinvolti dalla volontà testamentaria del *Tata*).

36 Località di monte situata sul versante a pascolo tra i villaggi di Brumano e Fui piano, in Valle Imagna.

Abbiamo trovato una stanza provvisoria in affitto nella casa dei *Meneghècc*³⁷, sempre a *Brüstülda*, finché nel Cinquantuno siamo riusciti a ultimare la nostra costruzione. Sono state le mie sorelle maggiori a farci un po' da mamma, specialmente nei confronti dei fratelli più piccoli: soprattutto *Ninì*, la primogenita, ha lavorato tanto per tutti noi. La nonna, invece, abitava da sola nella casa paterna, dove si era riservata l'uso di due stanze a vita. Quella donna, ancorché anziana, si è sempre arrangiata per conto suo. Pure lo zio Carlo non c'era quasi mai in casa, occupato com'era nelle varie stalle con le bestie. A *Brüstülda* stavamo sì e no circa dieci giorni all'anno, non di più, perché eravamo veri e propri girovaghi, tra Morterone e la Costa del Palio, i *Calf* e la Bassa.

Quindici bambini in una sola camera da letto

Quando, prima di dividersi, abitavano ancora tutti assieme, il comando nella casa era esercitato dallo zio Carlo, il secondogenito, e da sua moglie. Tale zio seguiva sempre il nonno con le mucche, quindi la sua mansione era quella più prestigiosa. Vivendo, più degli altri fratelli, accanto al vecchio capofamiglia, che noi chiamavamo *regiùr*, ne ha quasi più o meno volontariamente ereditato le funzioni. Carlo, quindi, in assenza o in sostituzione del nonno, svolgeva le mansioni di *regiùr*: egli doveva rendere conto del suo operato non a noi, ma a suo padre. Lo zio Carlo vendeva gli stracchini, faceva personalmente le cagliate, amministrava i beni e le vacche della famiglia, coordinava i vari lavori agricoli e disponeva circa i bisogni di tutti noi. Nel nostro gruppo familiare c'era una certa gerarchia nelle funzioni di ciascuno, che andava rispettata. Io, ad esempio, mio nonno l'ho sempre chiamato *nóno*, mentre il papà *tata*³⁸. Quando siamo diventati adulti, lo chiamavamo anche *pare* ma non bisognava assolutamente farsi sentire, perché ti diceva:

*“Àda che me ciàme mia pare, perchè mé sù ol tò tata!...”*³⁹”.

37 Così si chiamavano i componenti di un casato di Locatello, senza legami con la famiglia Locatelli di Corna Imagna.

38 Era il nome per il padre in uso nella famiglia di modesta levatura, mentre il vocabolo “papà” era segno di qualche distinzione, specialmente se c'era collegamento con l'estero.

39 Bada che io non mi chiamo *pare*, perché io sono il tuo *tata!*...

Il papà ci teneva molto a queste cose! Guai a non rispettarle! Non si poteva assolutamente dargli del “tu”, ma sempre e solo del *vu*. Lui è morto a novantacinque anni e io, fino all’ultimo giorno, io gli ho sempre dato del “voi”. Il papà ultimamente era diventato anche un po’ sordo, ma... guai a fischiare per chiamarlo! Il fischio lo coglieva sempre pronto, ma assolutamente non tollerava che qualcuno lo chiamasse in quel modo! *E l’te teràa dré ol capèl!*⁴⁰ Altrimenti *e l’te cassàa dré chèl che l’gh’ia en de l’mà!*⁴¹ Egli era molto orgoglioso di sé stesso. Solo mio fratello Albino, l’ultimogenito, riusciva a dargli del *té*, ma a noialtri non era proprio concesso. Anche *Nini*, la primogenita, lo ha sempre riverito.

Tutti noi siamo nati nella contrada *Brüstülda* di Locatello, ma già da piccoli salivamo a Morterone. La mia mamma, quando si apprestava a raggiungere i monti, sia ai *Càlf* che oltre la Culmine del Palio, partiva da Bustoseta sempre con tre figli: teneva me per mano, mio fratello Valentino nella gerla e l’altro fratello Albino in grembo. Prima di noi era stata la stessa cosa anche per le sorelle.

A Bustoseta, nella casa paterna, prima della divisione della grande famiglia c’erano sempre tanti bambini: a noi sei si aggiungevano innanzitutto i nove cugini dello zio Carlo e tutti quanti assieme avevamo a disposizione una sola stanza. Nell’abitazione, infatti, c’erano appena quattro camere da letto: una di mamma e papà, l’altra dello zio Carlo con sua moglie, la terza della nonna, infine l’ultima serviva per tutti noi ragazzi. Lo zio Giovanni nel Quarantasei era ancora in famiglia: si sposò l’anno successivo e andò ad abitare nel *Fiorenèl*⁴², sempre a Locatello. Al piano terra della casa di *Brüstülda* c’erano due cucine, ma solo una funzionava come tale, perché l’altra si usava come dispensa, dove venivano ammassate le varie provviste per uomini e animali. Nell’unica camera da letto utilizzata da bambini e ragazzi c’era una sola grande piattaforma di assi, che usavamo per dormire, sollevata da terra da due lunghi cavalletti. *E m’dürmìa chi a có, chi a pì e... chi a traèrs!*⁴³ I più piccoli riposavano solitamente nella stanza dei genitori. La nonna nella sua camera

40 Ti lanciava dietro il cappello!

41 Ti scagliava contro l’oggetto che aveva tra le mani!

42 Fiorinello, antica contrada rurale di Locatello.

43 Dormivamo chi dalla parte del guanciale, chi ai piedi e chi di traverso!

non voleva tenere nessun nipote: *l'éra grand buna de osàga dri a i spu-se, ma mé l'ó mai vèsta a tignì e tosà!*⁴⁴

Ol strachì so l'màngia co la polénta!...

Le due spose entrate in famiglia, ossia la mamma e la moglie dello zio Carlo, dovevano sempre *réndega cünt a la nóna*⁴⁵ delle loro azioni. L'anziana donna del gruppo faceva proprio la “suocera” e le due cognate non avevano mai nessuna palanca da gestire in forma autonoma. Io ancora oggi non so come facessero a campare! Se avevano bisogno di qualcosa, dovevano andare a chiedere sempre al nonno, perché *l'ia lü che l'gh'ia en mà ol mànech!*⁴⁶ Lo zio Carlo provvedeva sì alle spese della famiglia, ma la decisione di spendere o meno era sempre del nonno. Anch'egli, comunque, cresciuto alla scuola del padre, era diventato altrettanto tirchio, per cui teneva la “borsa” sempre stretta. Assieme con la moglie, egli amministrava la vera e unica risorsa della nostra famiglia, ossia le vacche, ma col passare del tempo diventava sempre più insensibile alle richieste degli altri. Mio papà si lamentava con la mamma per certi suoi comportamenti, ma l'autorità del *regiùr* non poteva essere messa in discussione. Vi racconto questo fatto. Il papà un giorno ha mandato mia sorella dai *Calf* sino in *Pài* per prendere uno stracchino dallo zio Carlo. Giunta lassù, questi le ha detto:

*“Dìga essé a la tò mare che ol strachì so l'màngia co la polénta!...”*⁴⁷

Quando eravamo ancora tutti assieme, nonostante avessimo circa trenta *có de anemài*⁴⁸, molte volte la mamma andava a comperare il latte: ci mandava a prenderlo con il pentolino *en Cürnì*⁴⁹, dai Cassi, oppure a *Cà Gaàs*, dai *Macì*⁵⁰. Il latte era prezioso, quindi doveva essere utilizzato tutto per la produzione degli stracchini. In quel periodo l'abbiamo passata brutta, ma la situazione è addirittura peggiorata quando è venuta a

44 Era molto attiva nello sgridare le spose, ma io non l'ho mai vista accudire i bambini.

45 Tenere informata la nonna del proprio operato.

46 Era lui che tutto amministrava. L'immagine si riferisce a chi esegue una operazione dalla parte principale, quale dirigente responsabile.

47 Riferisci a tua mamma che lo stracchino si consuma con la polenta!...

48 Capi di animali (ossia avevano trenta mucche).

49 Curnino, località sul confine di monte tra i villaggi di Corna e Bello.

50 Cà Gavaggio, residenza storica della famiglia Rota, soprannominata Macì.

manicare la mamma: siamo improvvisamente rimasti da soli e *Ninì*, la sorella maggiore, che allora aveva diciassette anni, ha fatto un po' da mamma a noialtri, cinque fratelli più piccoli, l'ultimo dei quali aveva solo ventisei o ventisette mesi. La mia infanzia io l'ho trascorsa tra *Brüstülda*, i *Càlf*, *Murterù* e, di volta in volta, nei vari paesi della Bassa per svernare con la mandria. Così pure i miei fratelli. Nel Quarantasei, ad esempio, l'estate eravamo in *Terögia*, una località di monte a Morterone. Quell'anno il papà, appena fatta la divisione con i suoi fratelli, verso la fine del mese di aprile è sceso ai *Càlf*, ma già i primi giorni di giugno siamo saliti tutti a Morterone, dove avevamo preso un terreno in affitto alla *Terögia*⁵¹. Aveva affittato un "pezzo" di prato anche lo zio *Tomasì*, ossia il papà del Tomaso e del Camillo, sempre dei *Ghélme* di Locatello. Il primo anno, però, lassù c'era anche lo zio *Chì*. Noi eravamo nella *Terögia de sura*, mentre loro nella *Terögia de sòta*. Le stalle erano due, ma il *casèl l'ia ü sul*⁵², dove si faceva da mangiare, si dormiva e si lavoravano gli stracchini. Gli zii dormivano sulle rispettive stalle, mentre mio papà e la mamma avevano trovato alloggio nel *casèl*; noi ragazzi, invece, dormivamo *sö la stala dol fè*⁵³. Quel primo anno siamo rimasti lassù fino a settembre, per svernare poi a Cassano d'Adda. Nel Quarantasei in *Terögia* siamo saliti con le nostre otto mucche, ottenute dalla divisione: con noi portavamo appresso ben poco, solo quelle due coperte per ripararci la notte dal freddo e quei quattro secchi necessari per la mungitura e la lavorazione del latte. Solitamente, prima di salire lassù, si avviava la fienagione ai *Càlf*⁵⁴. Mentre noi stavamo a Morterone, assieme con la mamma, al pascolo con le mucche, il papà con la sorella maggiore sarebbe ritornato a concludere tutti i lavori della fienagione. Solitamente era sempre la primogenita *Ninì* che seguiva il papà a *fà ol fè e ol còrt*⁵⁵. Essa, tra l'altro, rimaneva solitamente a

51 Località alpestre di Morterone, posta tra lo Zuccaro e Selvano, prima del canale omonimo.

52 Il casello era uno solo (cioè la piccola costruzione in muratura vicina alla stalla principale).

53 Sulla stalla del fieno (che si trova sempre al piano superiore, poiché il piano terreno è occupato dalle mucche).

54 Località alpestre sita nel Comune di Corna Imagna, sulla strada di monte che dalla contrada Cà Gavaggio conduce a Curnino, quindi a Blello e in Valle Taleggio.

55 Per provvedere alla falciatura nel prato del primo e del secondo taglio dell'erba; una volta essiccata, poi, andava sistemata sulla stalla del fieno.

Brüstülida, per tenere attivi i collegamenti con il paese, ma due volte la settimana saliva a portarci i rifornimenti alimentari, soprattutto la farina gialla per noi e quella per i maiali. In poche parole, *Ninì* faceva un po' di tutto, come il *jolly*, ed era sempre disponibile ad aiutare tutti. In *Terögia* noi facevamo anche tanto fieno, perchè le mucche si portavano al pascolo comunale della Piacca, oltre il *Cül Vólt*⁵⁶. Il fieno della *Terögia e l'vää töt sö la stala*⁵⁷. Il mese di luglio molte volte portavamo le bestie a bere sino al *Lavàcc*⁵⁸, perchè alle medie e basse quote *sögàa i surtìde*⁵⁹, anzi nei momenti più caldi e asciutti facevamo l'abbeverata una sola volta al giorno: si partiva dalla *Terögia* e si arrivava su al *Lavàcc*⁶⁰ circa a mezzogiorno, quindi si ritornava giù, dopo che le bestie si erano dissetate. Al pascolo solitamente erano impegnati i fanciulli, mentre i ragazzi si dedicavano già alla fienagione: terminato di fare il fieno a Morterone, era il momento di tornare ai *Càlf* per il secondo taglio. Alla *Terögia* siamo rimasti solo due anni, perchè successivamente ci siamo trasferiti *söl Zöcher*, nella proprietà della *Paola*. Il papà saliva sempre volentieri a Morterone, perchè era una località già frequentata nel passato da tutta la parentela dei *Ghélme*.

Quei galletti di mia sorella *Ninì* che nessuno aveva voluto

Erano molti, un tempo, i mulattieri che salivano a Morterone a ritirare i taleggi, persino dalla Valle Imagna, come i *Sésa*⁶¹ di Fuipiano, in particolare il *Cinto*⁶², oppure il *Préto*⁶³ di Locatello.

56 Lett.: Culo alto, propaggine della Culmine del Palio, che si estende dal Passo Valbona sino alla località Zuccaro e Frasnida.

57 Il fieno veniva ammassato tutto sul fienile, sopra la stalla delle mucche.

58 Così era chiamata la grande pozza per la raccolta dell'acqua piovana e lo sgrondo dei pascoli soprastanti.

59 Si prosciugavano le sorgenti d'acqua.

60 Grossa bolla d'acqua piovana per l'abbeverata degli animali al pascolo, posta tra il Passo Valbona e il Montecucco.

61 Nota famiglia di negozianti di Fuipiano, nel passato dedita specialmente nei trasporti e nei commerci di prodotti agricoli e legna.

62 Giacinto, un noto mulattiere e commerciante di stracchini.

63 Un componente della famiglia Rodeschini, dedito al trasporto e al commercio di prodotti agricoli (legna, stracchini, anche carbone).

Tomaso Rota, papà di Guglielmo, prima di espatriare temporaneamente in Francia. Locatello, primi anni Trenta del Novecento.



Saliva sin quassù anche il Canella con i suoi muli, ma questi batteva soprattutto la parte di *Pài*. Da noi scendevano soprattutto il *Cinto* e il *Préto*. Noi portavamo solitamente gli stracchini a Vedeseta: oltre ai nostri, il papà consegnava anche quelli del *Fortùno*⁶⁴ e degli zii Giovanni e *Tomasi*. Insomma, ogni due giorni il papà partiva con la sua cavalla per il trasporto dei taleggi e ne caricava sempre due casse piene. Ciascun contadino contrassegnava gli stracchini prodotti con un proprio marchio, quindi essi erano sempre riconoscibili, anche quando si mischiavano con quelli di altri allevatori: in ogni caso, prima di consegnarli al papà per il trasporto, il *bergamì* oltre al numero degli stracchini segnava anche il peso. Il papà scendeva a Vedeseta ogni volta con circa un quintale di taleggi di diversi proprietari: venti chili di uno, trenta dell'altro,... Sistemati dentro lunghe casse di legno, appositamente utilizzate per questa funzione, gli stracchini si affiancavano uno contro l'altro, quindi si sostenevano a vicenda. Un tempo gli stracchini si facevano più grossi rispetto ai prodotti attuali, anzi pesavano mediamente un chilo e mezzo, anche un chilo e sette o un chilo e otto. Il papà, che in quel periodo faceva pure un po' il corriere, nel trasporto per conto terzi, aveva la sua percentuale sul quintalato di stracchini trasportati. Egli scaricava quasi sempre alla Laina⁶⁵, dove a giorni alterni e ad un certo orario aveva l'appuntamento con il commerciante. Prima ancora, da Morterone molti *bergamì* scendevano a piedi sino a Vedeseta, con la cassetta piena di stracchini sulle spalle: soprattutto alcune donne si prestavano per tale servizio. Mio zio Giovanni, ad esempio, partiva da *Suracòrna*⁶⁶, dove aveva le sue mucche, raggiungeva il roccolo di Piazzacava, quindi scendeva a Gerosa, dapprima con la cassetta di stracchini sulle spalle, in seguito con il suo asinello. Mia sorella *Ninì*, nella primavera del Quarantasei, partiva anch'essa da *Suracòrna* e scendeva fino a Gerosa, per vendere i galletti: la mamma li aveva allevati proprio con l'intenzione di ricavare due palanchine dalla loro vendita. *Ninì* l'estate li proponeva alle varie famiglie, quindi

64 Fortunato Angiolini, padre dell'attuale Sindaco di Brumano.

65 Località molto conosciuta della Valle Taleggio, per il transito e la sosta di viandanti e commercianti.

66 Sopracorna, località di monte, di pascoli e boschi, situata sul confine tra il Comune di Locatello e Fuipiano, in Valle Imagna.

passava casa per casa. Una volta - poveretta! - è tornata indietro ancora con tutti i suoi galletti: nessuno glieli aveva ritirati, perché erano ancora vivi. Alcuni villeggianti li avevano sì richiesti, ma già uccisi e puliti.

Per condire la minestra si andava nel prato a raccogliere i *cornagi*

Quando vivevo in *Terögia* mi trovavo di frequente sull'alpeggio con i ragazzi delle altre famiglie, perché il nostro compito consisteva soprattutto nel custodire le mucche al pascolo. In aggiunta io avevo anche da curare le pecore.

La mattina il papà ci dava la sveglia con una *sevlàda*⁶⁷: era così giunto il momento dell'alzata. A Morterone noi dormivamo quasi sempre sul fienile. Per la verità, nella cascina dello *Zöcher* c'era una stanza con dentro due *licére*⁶⁸, ma senza materasso, quindi queste si riempivano di fieno o foglia. Noi preferivamo comunque il fieno, perché la foglia di faggio era dura. Anche quando, più tardi, dal Cinquantasei al Sessantasei, ci eravamo trasferiti con la mandria a *Cà Baghina*⁶⁹, la sera dormivamo nelle *licére*, ma sempre con il materasso di fieno.

Ritornando a Morterone, dopo avere ricevuto la sveglia mattutina, ciascuno di noi era impegnato nell'esecuzione dei suoi compiti: *chi che fàa la polénta, chi che 'ndàa a muns*,⁷⁰... Mia sorella Elisa di solito si fermava in casa a preparare la polenta, mentre noi, con il papà e la sorella Maria, andavamo a mungere. Le mucche non erano però raccolte e legate tutte nella stessa stalla, ma sette o otto stavano in un posto, altrettante in un altro, quindi ci distribuivamo i vari compiti, ma il latte lo portavamo tutti nello stesso *casèl*. Il papà la sera legava sempre le sue mucche nella stalla, anzi anche durante il giorno, tra il pascolo della mattina e quello del pomeriggio. Faceva eccezione solo quando salivamo sulla *Piàca*, dove le vacche rimanevano all'aperto dalla mattina alle sette sino alla sera alle sei. All'inizio dell'alpeggio, invece, le mucche pascolavano in prossimità della cascina, quindi nei pascoli più bassi, e si lasciavano

67 Fischio per la sveglia, fatto energicamente a bocca.

68 Letti con il telaio in ferro, i cui sacconi, sollevati dunque da terra, erano riempiti di paglia o foglie.

69 Località alpestre situata nel Comune di Corna Imagna, sul confine orientale con il Comune di Brembilla e Berbenno, in prossimità del roccolo di San Pietro.

70 Uno faceva la polenta, un altro provvedeva alla mungitura.

libere nel prato un po' la mattina e un po' il pomeriggio. Mentre Elisa preparava la polenta e noi, più grandicelli, eravamo impegnati per la mungitura, il papà andava magari a tagliare un po' di erba, oppure a *segà ol fè*⁷¹. Nini stava quasi sempre a Locatello. Terminata la mungitura, Maria cagliava e preparava gli stracchini; infine, dopo avere consumato una fetta di polenta,... via! ciascuno ripartiva per la sua missione. Io ero quasi sempre destinato all'alpeggio, con pecore e mucche.

Per colazione si mangiava sempre polenta e *lacc serù*⁷²: il latte, quello vero, andava tenuto di conto, perché doveva servire per gli stracchini; con il cui ricavato, dalla vendita, si doveva pagare l'affitto dei prati. Nella migliore delle ipotesi, si faceva scaldare mezzo litro di latte con mezzo litro di siero nella *marmèta*: *en maià fò töcc da lé, perchè la polénta mo la tignia en de l'mà!*⁷³ I piatti non si utilizzavano. La polenta si tagliava direttamente dalla *bàsgia* e si consumava con un pezzo di stracchino. Nel frattempo facevamo anche un *balutì*, da portare sul monte per mangiare a mezzogiorno durante l'alpeggio.

Una volta compostolo, con in mezzo un pezzo di stracchino, il *balutì*⁷⁴ si metteva un po' sulla *brasca*⁷⁵, per fargli fare un po' di crosta all'esterno, che abbrustoliva. Già alle nove, però, quella modesta "palla" di polenta e stracchino non c'era già più e sino a sera non esisteva altro cibo certo. Bisognava quindi arrangiarsi. Si andava in cerca di more e lamponi, soprattutto di *g-lire*⁷⁶,...

Andavamo anche a "rubare" il latte dalle mucche di altri *bergamì*. Nel pascolo ci si trovava anche con diversi alpeggiatori, ma ciascuno doveva fare attenzione a non fare mescolare le mucche dei vari gruppi, perché altrimenti *le se tröcàa*⁷⁷. Ciascuno doveva cioè tenere assieme e separata la sua mandria, mantenendola quindi nella propria area di pascolo. Verso

71 A falciare il fieno, che poi veniva raccolto per la stagione quando il pascolo era inaridito e le mucche erano raccolte nella stalla, senza possibilità di farle pascolare all'aperto.

72 Latte magro, dopo che era stato spannato, cioè ne era stata tolta la panna formatasi in superficie.

73 Si mangiava tutti attingendo dallo stesso paiolo, poiché la polenta la tenevamo tra le mani.

74 La piccola "palla" di polenta, che conteneva una fettina di stracchino, destinato a sciogliersi per il caldo, nel mezzo dell'impasto.

75 Brace del focolare.

76 Ghiri.

77 Cozzavano a cornate tra di loro.

mezzogiorno, quando gli anziani andavano a fare un riposino sotto un faggio, noi ragazzi cercavamo di soddisfare come meglio potevamo il nostro appetito: quello era il momento migliore per *'ndà a münsega e l'vàch!*⁷⁸ Non bisognava certo farsi scorgere! Quando essi ci vedevano, urlavano verso di noi:

"Sif dri a fà cosè, ótre, gliò?...".

*"Ah, e m'sè dri a dögà!..."*⁷⁹

Invece ci attaccavamo alle mammelle delle mucche, per succhiare un po' di latte. Insomma, la fame fa fare tante cose. Molte volte andavamo invece a caccia di *g-lire* sulle grosse piante di faggio. Salivamo su questi monumentali alberi, in cerca dei buchi, dove tali animali si rifugiavano durante il giorno: con *ü stanghèt mo le sghegionàa*⁸⁰ e, appena uscivano dalla loro tana, uno di noi, sempre all'erta con un bastone in mano, *e l'ga dàa dó öna stangàda!*⁸¹ Bisognava però stare attenti ai cani, perché se non eravamo pronti a raccogliere, provvedevano loro, mossi dallo stesso nostro appetito. Catturate due o tre *g-lire*, dopo averle pelate e ripulite per bene, si infilavano su un pezzo di legno e le facevamo cuocere e ben rosolare sopra la viva fiamma del fuoco.

In primavera, invece, *e m'vää a nì*⁸², soprattutto di merli, perché quello era il cibo preferito della domenica. Appena scoperto un nuovo nido, lo lasciamo stare, ma lo tenevamo sempre d'occhio, fin tanto che *i noèi i mitia sō i prim stongiòcc*⁸³: quello era il momento di toglierli, perché cotti con la panna erano una delizia!...

Insomma, la regola *l'ia che bisognàa rangiàss*⁸⁴. Lassù arrivavano solo riso e polenta, a volte qualche patata. Quando saliva ogni tanto mia sorella *Ninì*, essa ci portava magari un po' di prugne o di ciliegie, raccolte a Locatello, perché a Morterone la frutta era veramente poca. Tutto il resto dovevamo procurarcelo sul posto. La verdura non esisteva, o meglio

78 Andare a rubare un po' di latte dalle mammelle di altre vacche non nostre...

79 Che cosa state facendo voi lì? Oh, stiamo giocando!

80 Con un bastone inserito nei fori degli alberi, dove questi si erano rifugiati durante il giorno, li stuzzicavamo, per farli uscire allo scoperto.

81 Si colpivano con un colpo di bastone ben assestato.

82 Andavamo in cerca di nidi tra i cespugli o tra i rami degli alberi nel bosco.

83 I piccoli nei nidi dischiusi cominciavano a sviluppare le penne.

84 Consisteva nel sapersi destreggiare, sviluppando il proprio ingegno e intuito personale.

era quella che si trovava nel prato, come le cicorie. Per condire la minestra, ad esempio, si andava, sempre nel prato, a raccogliere i *cornagi*⁸⁵. Come vi dicevo, c'erano tante more, ma soprattutto lamponi. Questi ultimi, dove c'è lo *slavàcc*⁸⁶, salivamo a prenderli addirittura con il secchio. Raccoglievamo anche molte fragole: ah, quanta polenta con fragole e lamponi ho mangiato!

Il papà uccideva sempre il maiale l'inverno, quindi ogni tanto c'era anche qualche cotechino, ma anche quelli finivano presto. Una volta, infatti, i cotechini *e gli a tignia de cünt, èh!*⁸⁷ Al giorno d'oggi una persona mangerebbe un cotechino intero ogni volta, ma a quel tempo sapete come faceva *ol mi pare?* Tagliava un cotechino in tante fettine, quindi lo faceva arrostitire con un uovo in un pentolino: dentro quel pentolino, poi, *e m'puciàa dét sés mà, co la polénta!*⁸⁸

Il pentolino non lo metteva nemmeno sul tavolo, ma seduto lo teneva sulle sue gambe e tutti noi, raccolti al suo intorno, dovevamo andare da lui a *pucià!* Anche quelle fette di cotechino erano tagliate sottili. La polenta stava invece nella *bàrgia*⁸⁹ sulla tavola e ciascuno di noi la tagliava con il filo. La sera c'era quasi sempre la minestra di riso. A volte la si faceva pure di latte, ma solo quando non c'era altro e in ogni caso... era più acqua che latte. Il latte serviva principalmente per dare solo un po' di colore e un pizzico di sapore. Latte annacquato.

A Novembre salivamo a Morterone a oltà la fòia

In alpeggio i giorni parevano tutti uguali per quattro mesi, da giugno a settembre. A volte la primavera si saliva anche un po' prima, specialmente quando l'autunno precedente non avevamo consumato tutto il fieno prodotto l'estate. Il fieno prodotto a giugno capitava a volte di doverlo consumare già a settembre, quando ad esempio la stagione si rivelava particolarmente piovosa e impediva alle mucche il libero pascolo. Se, invece, a set-

85 Le tenere cime dei virgulti delle siepi (verbene), oppure nei prati a primavera i teneri germogli tra le erbe.

86 La grande pozza d'acqua, utilizzata anche per l'abbeveraggio delle mucche al pascolo.

87 Li consumavamo con grande parsimonia.

88 Si attingeva con le proprie mani, che trattenevano un pezzo di polenta ciascuna. Eravamo in sei.

89 Il tagliere, l'asse che accoglieva la rotonda polenta versata dalla marmitta.

tembre la stagione proseguiva con una certa regolarità, il fieno sarebbe rimasto quasi tutto sul fienile: in tal caso la primavera successiva si saliva a Morterone anche prima, ossia all'inizio di maggio, a volte già alla fine di aprile, con l'obiettivo di consumare tutto il fieno e far posto così sulla stalla al nuovo foraggio.

Nel Quarantanove il papà era andato a Morterone all'inizio di aprile, per valutare quando salire con la mandria, ma lassù ha trovato ancora molta neve! Quell'anno abbiamo portato sul monte le manze la fine di aprile, proprio con l'intento di consumare il fieno nella stalla: *söl Zöcher* era rimasta mia sorella Maria, da sola, con sette o otto *manzölöcc*⁹⁰. Anche prima, in *Terögia* tutti gli anni facevamo molto fieno, anzi riempivamo tutta la stalla: in realtà avevamo anche il tempo di farlo, perché si rimaneva lassù quattro mesi.

Inoltre, prima di scendere l'autunno, tutto il prato *e l'gh'ia da èss quar-ciàt*⁹¹. Già verso la metà di settembre, infatti, si cominciava a stendere il letame nel prato: a mano a mano che le vacche pascolavano gli ultimi pezzi, noi seguivamo con la concimazione. Non saremmo più saliti per stendere il letame, ma solo a novembre, per raccogliere le foglie secche necessarie alla lettiera delle mucche. A Morterone era invalsa questa abitudine: per avere le foglie migliori e più comode, quando *le scomensàa a crodà, bisognàa 'ndà sö a oltàle!*⁹²

Con la scopa di *bachète* si evidenziava cioè una linea, anche di alcune decine di metri, con la foglia ammassata: era un segno evidente che la foglia di quelle piante non poteva essere utilizzata da altri, perché aveva già *ol sò padrù*⁹³. Quella foglia *l'ia oltàda*,⁹⁴ quindi nessuno più l'avrebbe toccata. Per raccogliercela nei boschi comunali non c'era alcuna tassa da pagare in municipio.

Il Comune esigeva solo le *paghe* per le bestie immesse sugli alpeggi pubblici, che ammontavano forse anche a circa cento lire per ogni capo. Alcuni dichiaravano magari sette o otto vacche in alpeggio, invece ne facevano pa-

90 Piccole giovenche, non più vitelli e non ancora mucche.

91 Doveva essere ricoperto dal letame sparso con il tridente (*ol rasce*).

92 Cominciavano a cadere, occorreva salire per voltarle.

93 Il suo legittimo proprietario.

94 La foglia era voltata, con l'intento di indicare il proprietario, non poteva essere asportata da altri.

scolare dieci. I controlli erano però frequenti. Il papà ogni tanto mi diceva: “*S’i aténcc, se rìa a la dé la Sindega, nèh!... Se la rìa, chèle trè ache mandìle ‘mpó vià!...⁹⁵*”.

La Mistica, il Sindaco di Morterone, passava personalmente nei vari alpeggi a controllare le mucche al pascolo: essa aveva con sé l’elenco dei capi autorizzati e quanti non erano in regola prendevano anche la multa. La Mistica era una persona abbastanza comprensiva e per un vitello o due in più tralasciava di essere fiscale, quindi a volte lasciava correre. Il papà, prima di salire in alpeggio, andava sempre in Comune a dichiarare il numero dei propri capi:

“*Mànde sö dés vàche...⁹⁶*”.

Quindi pagava di conseguenza, per tutta la stagione dell’alpeggio.

Per òna bràca de èrba magra...

Terminato di fare il fieno nei prati in affitto, che ogni anno venivano ben concimati, con il papà salivamo sempre sui monti, attorno a Morterone, a falciare l’erba magra con il *seghèzz*. Anche i nostri vecchi sono sempre saliti a fare il fieno magro: ancora prima, infatti, essi, ultimata la fienagione in *Pài*, salivano sul Resegone a *taia*, con *rànza* e *seghèzz*⁹⁷. Vi racconto quest’altro fatto. Una volta il papà aveva detto a mia sorella *Ninì*: “Io mi avvio sulla montagna a tagliare un po’ di erba magra. Tu raggiungi più tardi, che mi porti su la polenta...”.

In *Pài*, quando vivevamo tutti insieme, nella stessa grande famiglia del nonno c’erano pure mia mamma e la zia. Poco prima di mezzogiorno, quindi, mia sorella *Ninì* ha raggiunto il papà sulla montagna, il quale, dopo avere consumato un pasto fugace, le ha detto:

“Io, adesso, finisco di falciare questa erba: tu, intanto, prendi quella che ho già tagliato e buttala giù da quella *còrna*. Più tardi, prima di andare a casa, aggiriamo il dirupo, scendiamo di sotto, leghiamo per bene il nostro fascio di erba e lo portiamo sulla stalla. *Essé me scürta la strada!...⁹⁸*”.

95 Fate attenzione. Se arriva la “Sindachessa” attenti! Se arriva, quelle tre mucche in più fatele un poco sparire altrove!...

96 Io faccio salire (all’alpeggio) dieci vacche.

97 A tagliare l’erba, con falce e falcetto.

98 Così accorciamo il percorso della strada.

Mia sorella così ha fatto. Quando, però, la sera stessa, essi sono scesi per caricare la loro erba... non ne hanno trovato nemmeno un po'! Senza che il papà se ne fosse accorto, di sotto c'erano i *tosài dol Chì, che i à raspàt sò töt*⁹⁹. Egli è poi andato da quello zio, a lamentare il fatto che i suoi figli gli avevano rubato l'erba, ma non è servito a nulla, perché... *e l'gh'ìa amò risù lü! Öna öлта, per öna bràca de èrba, idì cóse che i fàa!*?¹⁰⁰

Noi, solitamente, tutte le volte che salivamo in montagna con il *seghèzz*, la sera facevamo ritorno a casa con il nostro fascio di fieno. Molti, invece, specialmente chi abitava più lontano, anziché trasportarla tutte le volte sulle spalle ancora verde, quindi con evidente sovrappeso, la facevano seccare sul posto e costruivano la *pìrla*¹⁰¹ in montagna: durante l'inverno, poi, quando c'era anche più tempo a disposizione, quel fieno lo avrebbero dapprima tagliato in riquadri, che ben compatti sarebbero stati trasferiti a valle sul cavo d'acciaio, quindi per via aerea.

A *Suracòrna*, in località *Séncc*¹⁰², ci sono tutte quelle rocce, che ancora si vedono da lontano: quando si viveva ancora nella famiglia del nonno - per richiamare un'altra analoga situazione - il papà andava con il *seghèzz* in mezzo a quei dirupi a tagliare l'erba su piccoli pradellini! Cose dell'altro mondo! Terminato di fare il fieno, un tempo tutti andavano a fare l'erba magra. Anche le donne non erano da meno: la *Lia* di Siva, ad esempio, saliva *enféna sò en de Pià*,¹⁰³ per fare una gabbia di erba. La Giovannina di Cà Gavaggio, la mamma del Romolo, saliva sino in cima ai canaloni dei *Raìss*¹⁰⁴, per recuperare una gabbia di erba...

Nótre e m'brösàa dóma de la brata e la legna migliore si vendeva

L'estate, durante la permanenza a Morterone, noi ragazzini ci procuravamo un po' di legna solo per il nostro fabbisogno, ossia per accendere il fuoco, non certo per ricavarne un'attività economica.

99 I figli del *Chì*, i quali hanno ripulito tutto.

100 Pretendeva ancora di avere ragione! Un tempo, per una brancata di erba, guardate cosa facevano!

101 Il grosso covone di fieno ammucciato nel prato e ben pressato, costruito a forma di cono, per favorire lo scolo dell'acqua.

102 Località alpestre sul confine tra i Comuni di Locatello e Fuipiano Valle Imagna.

103 Olivia, lavoratrice infaticabile, come suo fratello, con vita grama fino su nei Piani, una località di monte, sul confine tra i villaggi di Corna e Locatello.

104 Lett. Radice. Soprannome attribuito alla famiglia Locatelli di Cà Gavaggio.

Noi siamo diventati grandi portando sulle nostre spalle sempre qualche cosa, soprattutto legna e fieno. Dai *Càlf*, ad esempio, non si scendeva mai giù a Locatello, in *Brüstülda*, a mani vuote, perché sulle spalle c'era una fascina di legna o un fascio di fieno. Per il focolare domestico bruciavamo solo fascine: in casa mia non ho mai visto bruciare pezzi di legna grossa, perché quella era destinata alla vendita o per ricavare carbone: *nótre e m'brösàa dóma de la brata*¹⁰⁵.

A Morterone, ancora nei primi anni dopo la Seconda Guerra Mondiale, salivano alcuni carbonai valdimagnini a produrre il carbone. Ricordo ancora bene, lassù da solo nel bosco, *ol Pì de Grande*¹⁰⁶ (il papà del *Tóne*): egli lavorava sul *Cül Vólt*, in un bosco poco distante dalla nostra stalla, e aveva costruito una baracca di *frósche*¹⁰⁷ di faggio, dove viveva durante la stagione.

In realtà, quella baracca era più simile a un capanno di caccia, quindi si trattava di una costruzione molto provvisoria e precaria. Come giaciglio aveva conficcato alcuni pali nel terreno, sopra i quali ha trovato sistemazione uno strato compatto di brattee e fogliame. Poco distante c'era una piccola sorgente d'acqua, con la fontana, perché per fare il carbone occorreva molta acqua. A volte, quando quell'uomo solitario *e l'fàa polénta, e m'vàa dó a maià 'nsèma*¹⁰⁸. Per un certo periodo, egli faceva la polenta scura, perché durante un violento temporale, si era bagnata la farina. L'aveva riposta nella fessura di una grossa pianta di faggio, ma pure lì era entrata l'acqua.

C'erano anche altri carbonai, dislocati nei boschi più in quota: essi venivano ingaggiati dai commercianti del posto, che io non conosco, ed eseguivano il lavoro con *rasgù e sigiir*¹⁰⁹. Pure il *Raïss* di *Cà Gaàss*¹¹⁰ è sta-

105 Noi usavamo per il nostro camino solo la legna minuta delle fascine.

106 Il Pietro del casato dei Grande.

107 Ramaglie con abbondante fogliame.

108 Quando preparava la polenta, noi scendevamo a mangiare assieme con lui.

109 Grossa sega (azionata da due boscaioli) e ascia, i due attrezzi principali del lavoratore del bosco.

110 Il *Raïss* della contrada Cà Gavaggio era una figura caratteristica del borgo rurale.

Angela Rota (Nini), la sorella maggiore di Guglielmo, sulla Culmine del Palio, mentre scende a Locatello da Morterone (anni Sessanta del Novecento).



to a Morterone a fare il carbone, ma egli lavorava soprattutto nei boschi di *Pià de Còsta*. Quelli di Morterone non erano capaci di fare il carbone, quindi per questa mansione essi si avvalevano di molti *carbonèr*¹¹¹ della Valle Imagna.

Il Còsmo allevava la sua pecora come fosse ü oràcol!

In alpeggio erano frequenti gli incidenti. In *Terögia* noi siamo rimasti solo due anni, perché nel Quarantotto ci siamo trasferiti allo *Zöcher*, ma al nostro posto sono saliti i *Macì* di *Cà Gaàs*: lassù viveva stabilmente solo il *Piéro*, durante l'estate, perché il fratello *Lüìgie e l'geràa*¹¹². Quell'anno, tra agosto e settembre, ha piovuto circa quindici giorni di seguito e, sul versante montano intriso d'acqua e scivoloso, una loro mucca è caduta a rotoloni a valle, terminando la sua disavventura giù al *Calécc*, vicino a una stalla mezza diroccata: gli si era rotto *ol fil de la schéna*¹¹³, anzi gli usciva persino l'osso! Ah, che *èrs che la cassàa fò*!¹¹⁴ E' rimasta lì un bel po', perché sono andati a chiamare qualcuno per *scanàla e laoràla*! Ah, *quate che la n'à ést chèla àca! La osàa còme öna persuna*!¹¹⁵

In un'altra circostanza, invece, nel Cinquanta, un *bergamì* è salito da Ballabio con una mandria di manze olandesi, una razza non abituata a camminare e alpeggiare sulle nostre montagne. Per qualche giorno quelle bestie sono rimaste a *Pià de Còsta*, ma pian piano si avvicinavano al *Cül Vólt*: le ho viste sopraffatte ed esauste dalla fatica della salita! Mi trovavo poco distante, assieme con un figlio del *Fortùno* di Brumano, intenti al pascolo delle nostre mucche, anzi preoccupati di non farle mescolare con gli altri gruppi.

Durante la salita, quelle belle manze olandesi incominciavano a manifestare una certa sofferenza: dapprima le gambe tremavano dalla stanchezza, quindi alcune di esse si accasciavano per terra e *le passàa dó*,

111 Carbonai, ossia lavoratori specializzati a trasformare la legna in carbone.

112 Luigi viaggiava e quindi era piuttosto dedito alle relazioni.

113 La colonna vertebrale.

114 Che urla emetteva!

115 Per scannarla e suddividere in parti la carcassa! Ah quante sofferenze ha subito quella mucca! Gemeva come una persona umana!

*cóme taci sàss*¹¹⁶, fermandosi solo in fondo al ripido versante, in mezzo al bosco! Ne saranno scese a rotoli almeno sette o otto quel giorno! Alla fine sono intervenuti i *Carigùn*¹¹⁷, con i loro muli e tutti gli arnesi da macello: lì si sentiva tagliare la carne e le ossa con i *segöròcc*¹¹⁸, per recuperare almeno tutta quella carne. Ah, succedevano tanti incidenti anche un tempo!

Un'altra volta, invece, al *Cinto* di Fuipiano erano caduti in un canalone due muli. Verso la fine di settembre, egli era salito a Morterone per aiutare i *Raècc a fà Sanmarti*¹¹⁹, diretti alla Bassa: quella famiglia di *bergamì*, infatti, scendeva sempre dalla Valle Imagna. Sui muli egli aveva caricato secchi, *culdìra*, *fassaröi*¹²⁰ e tutta la masserizia. Pioveva da una settimana e la terra *l'ia màrsa!* Superata la contrada di *Frasnìda*, i due muli incolonnati e legati tra di loro con una corda, hanno preso la strada per salire al *Cül Völt*, vicino allo *Zöcher*: avanti poche decine di metri, ad un mulo gli è ceduta la terra sotto i piedi ed è caduto in un canalone, trascinando appresso anche l'altro quadrupede. Si sono fermati contro alcune pianticelle, oltre le quali c'è un profondo burrone. Il *Cinto* è subito accorso sul posto, tagliando innanzitutto la corda che legava i due muli allo stesso destino: uno di essi ce l'ha poi fatta a raggiungere nuovamente il sentiero, ma il secondo, appena si è alzato in piedi, *l'è traacàt dó de sóta*¹²¹, rimanendo agganciato a quegli arbusti solo con la sella. Vano è stato il tentativo di legargli le gambe, per tirarlo su, perché il quadrupede ha incominciato a dimenarsi violentemente, spaccando anche il basto, che lo teneva ancorato ad un fusto arboreo. L'animale è così caduto in fondo al canalone.

Il giorno stesso il *Cinto* è sceso a scannarlo, per toglierli il sangue. È poi ritornato laggiù la mattina successiva, per squartarlo. Quanto era buona quella carne di mulo! La carne, suddivisa in grossi pezzi, era stata depositata temporaneamente vicino alla nostra stalla: a mezzogiorno il *Cinto*

116 Scivolavano in basso, come altrettante pietre.

117 Soprannome attribuito a una famiglia Invernizzi, originaria nella località Carigone di Morterone.

118 Le accette per tagliare la legna nel bosco.

119 I componenti della famiglia *Raècc* a fare San Martino, ossia a traslocare.

120 Caldaia, contenitori per la lavorazione del latte e la prima formazione degli stracchini.

121 E' precipitato giù di sotto.

ha acceso il fuoco e ne ha fatta rosolare un po', per offrirla anche a noi ragazzi. La carne non la vedevamo quasi mai, fatta eccezione di quando capitavano alcuni incidenti, con moria di animali, come quello narrato.

Un anno, invece, un cane *l'è borlàt dét en de nòste pìgore*¹²², ammazzandone quattro o cinque. Tutti gli anni portavamo in alpeggio anche dieci o quindici pecore, che la sera legavamo sempre: alcune erano nostre, altre le tenevamo a guardia. Una di quelle pecore uccise era del *Cósmo*¹²³, che ce l'aveva affidata a erba durante il nostro alpeggio, perché non le restava mai incinta. Il *Cósmo* allevava quella pecora come fosse *ü oràcol*¹²⁴! Il papà, poi, quando l'ha squartata, si è accorto che aveva in grembo due agnellini! Nella sua stalla quella pecora *la tūla sō mai da fà*¹²⁵, ma quasi a Morterone era rimasta gravida: il papà ha dovuto offrire al *Cósmo* ben due maiali, per ricompensare quella sua pecora! Era il mese di agosto e, con le mosche e il caldo... cosa farne di tuttata quella carne? Come fare per conservarla?

La carne era molto bella, perché le pecore sono morte dissanguate, a causa delle gravi ferite e lacerazioni. Il papà ha tagliato a fette la carne migliore e l'ha messa sotto sale, raccolta nelle *sègie*¹²⁶ di legno: un giro di sale e un giro di carne, un giro di carne e un giro di sale. Dopo averla lasciata sette o otto giorni sotto sale, il papà l'ha tirata fuori dai secchi e, infilzata su alcune *bachète de nessöla*¹²⁷, l'ha infilata su per il camino, accendendo poi il fuoco nel braciere. Dopo averla così essiccata e affumicata, la carne è stata ammassata in alcune cassette: ogni tanto ne prendevamo qualche pezzo, anche da portare al pascolo, ma... *la fàa 'gnì sèt, perchè l'ia savrida!*¹²⁸ Con le ossa e il grasso, invece, il papà, dopo averli fatti bollire molto, ha ricavato parecchi pani di sapone, che è durato due o tre anni. Prima, però, aveva mandato mia sorella alla *Felisa*¹²⁹, in farmacia, a comperare la soda caustica.

122 E' caduto dentro (ossia ha attaccato e fatto correre) le nostre pecore.

123 Soprannome attribuito ad una famiglia originaria situata nel Comune di Corna Imagna.

124 Un essere straordinario.

125 Non restava mai gravida.

126 Secchie (che servivano per il latte).

127 Asticcioline di nocciolo (o avellana).

128 Faceva venire (causava) sete, perché era saporita (salata).

129 Località Selino Basso, centro dell'alta Valle Imagna.

Quel prodotto e l'sentìa 'mpó de selvàdech!¹³⁰ Lassù, allo Zöchèr, non c'erano gli elettrodomestici, tantomeno i freezer. Quando moriva un grosso animale, questo era l'unico sistema per conservare un certo quantitativo di carne e utilizzare tutte le parti dell'animale. Non valeva la pena venderla, perché... *i te teràa 'nsèma negót! Te tocàa mèt i mà fò de dri e dömandàga:*

*"Cosè me dét?...".*¹³¹

In alternativa la carne si insaccava, per produrre *lögàneghe*¹³². Poi tra *bergamì* ci si aiutava, perché *i vardàa töcc de ciapà ü tochèt de carne*¹³³:

"Oggi io la offro a te. Domani, se ti muore un animale, tu ne darai un pezzo anche a me...".

In questo modo ci si aiutava a vicenda e si fronteggiavano anche le situazioni più avverse e difficili.

All'osteria ordinavano solo la polenta: il cotechino l'avevano in tasca

La domenica non era un giorno qualsiasi: per "santificare" la festa, ci toccava anticipare molti lavori il sabato. Le mucche *ìa de guarnà*¹³⁴, ma dovevamo preparare tutto l'occorrente il giorno prima, compresa l'erba tagliata. Non era permesso tagliare l'erba la domenica. Ovviamente le mucche andavano comunque avviate al pascolo, ma anche in tale circostanza dovevamo limitare i nostri impegni, limitandoci ad eseguire gli adempimenti essenziali e inderogabili. Il giorno festivo, ad esempio, si poteva evitare di *spazzà*¹³⁵ la stalla.

La domenica bisognava assolutamente andare a messa, ma dal Zöcher ci voleva almeno un'ora per raggiungere la chiesa. A volte, dalla mia contrada, si formava una vera e propria colonna, diretta a *mèssa granda*. Arrivavano i *Pierì picègn*, i *Péli*, *chi de la Terögia*, *tri a quatro o sich dal Zöcher* (i *Raècc*¹³⁶ erano pure molti), ai quali si aggiungevano poi quelli

130 Sapeva un poco di selvatico.

131 Non ti davano una retribuzione accettabile! Dovevi mettere le mani dietro la schiena e chiedere: "Quanto mi dai?".

132 Cotechini realizzati con carne di asino o di mulo.

133 Cercavano tutti di avere un pezzo di carne.

134 Erano da governare (ossia da curare per pulizia, alimentazione e mungitura).

135 Rimuovere il letame dalla lettiera.

136 Soprannome attribuito alla famiglia Manzoni della località Zuccaro.

di *Frasnìda*. Lungo il percorso il gruppo di persone si ingrossava, sino a formare una processione. Calzavamo quasi tutti gli *zàcoi*, che toglievamo sempre prima di entrare in chiesa, perché essendo chiodati facevano troppo rumore: *so ié 'nfelàa fò sóta ol porteghèt*¹³⁷, mentre noi ascoltavamo la messa *'n pì d'scarpi*¹³⁸. A volte, però, quando uscivamo dalla chiesa, terminata la messa,... *g'ìa piö e zàcoi!*¹³⁹ In tal caso non rimaneva altro da fare che ritornare a casa a *pi biócc*¹⁴⁰. Nemmeno quella era una novità, perché durante la settimana noi eravamo sempre in giro a piedi nudi, per prati e pascoli. La messa della domenica era un vero e proprio precetto e come tale andava osservato: *fàel còld o fàel frècc, piöiel o piöiel mia, a dis ùre bisognàa 'ndà a mèssa*¹⁴¹. Quella chiesetta era sempre piena. La messa dell'aurora veniva invece celebrata alle sei, anzi alle cinque del mattino *sonàa l'Ài Maréa*¹⁴².

Dopo la messa, gli uomini non mancavano di fare una visita all'osteria, dall'Augusta o presso i *Carigùn*, dove un tempo c'era anche un secondo esercizio pubblico¹⁴³. *Ol mi pare*, però, come anche molti altri *bergamì*, non si accontentava di trascorrere lì qualche ora, ma a volte addirittura *e l'fàa giornàda*¹⁴⁴. Questo succedeva quando, sempre dopo *mèssa granda*, egli trovava la giusta compagnia: in tal caso *e l'vignìa piö a cà a guarnà e me tocàa rangiàss*¹⁴⁵. A volte il lunedì mattina, alle sei o anche alle sette, si sentivano ancora alcuni appassionati giocare alla morra dal *Russìn*¹⁴⁶. Ah, ricordo ancora bene quelle partite alla morra del *pòer Tomaso* (il papà dei fratelli Edoardo e Marino) e del *pòer Camìlo! Ah, i fàa ol pié!*¹⁴⁷ Per non perdere tempo, essi si fermavano all'osteria anche a mangiare, ma solitamente, per non spendere denari, la pietanza se la

137 Si depositavano all'esterno sotto il portichetto

138 Con ai piedi i calzini.

139 Gli zoccoli non c'erano più (cioè erano stati presi da qualcuno).

140 A piedi nudi.

141 Facesse caldo o facesse freddo, piovesse o non piovesse, alle ore dieci bisognava andare alla messa.

142 Suonava l'Ave Maria.

143 Un secondo pubblico locale, con mescolta di bevande alcoliche.

144 Trascorreva l'intera giornata all'osteria.

145 Non faceva ritorno a casa per governare la stalla e tale compito spettava quindi a me (che dovevo arrangiarmi).

146 Soprannome attribuito alla famiglia Invernizzi di Medalunga.

147 Del Camillo ora defunto. Ah, facevano il pieno (di vino)!

portavano appresso da casa: comandavano solo la polenta, mentre il co-techino o il pezzo di salame *e glia tùla fò da la gaiòfa*.¹⁴⁸ Questa è verità. Essi ordinavano magari anche mezzo litro di vino, in relazione alle disponibilità delle rispettive *gaiòfe*. Quando, poi, arrivavano a casa, nelle migliori delle ipotesi la sera tardi,... magari *i fàa finta de èss rabiùs, e i te disìa che te iet mia fàcc bé i laùr*.¹⁴⁹ Una domenica mio papà aveva perso all'osteria il suo portafoglio pieno di soldi. Il fattaccio era successo durante la festa principale di Morterone, ossia della Madonna Assunta di ferragosto. Tra i *bergamì* era invalsa l'abitudine di ritrovarsi in tale circostanza, perché quella era anche l'occasione per avvicinare gli affittuari ai proprietari dei rispettivi terreni. Il papà quella mattina era andato a messa, proprio con l'intenzione di incontrare il "padrone" del suo terreno, al quale pagare l'affitto annuale. Dopo la cerimonia religiosa, egli si era fermato a mangiare all'osteria dei *Carigùn*, in compagnia di altre persone. Saldato il conto dell'oste, egli ha poi rimesso il suo portafoglio nella giacca, ma senza accorgersene probabilmente *e l'gh'ia felàt dó en tèra*¹⁵⁰. Quella mattina il papà non aveva incontrato il proprietario del terreno, quindi nel portafoglio conservava ancora tutti i soldi dell'affitto: quattrocentomila lire, nel Cinquanta, ossia una cifra tutt'altro che trascurabile. Egli si è accorto che mancava il portafoglio solo quando, arrivato a casa, come ogni volta era salito in camera a cambiarsi. Il papà è subito ritornato sui suoi passi, ma anche all'osteria gli hanno detto: "*Nótre mà troàt negót! Nótre mà ést negót!...*"¹⁵¹.

Insomma, nessuno sapeva o aveva trovato niente. Quando è rientrato, era disperato. Lunedì mattina, di buonora, si è presentato inaspettatamente a casa nostra un uomo, amico del papà, con il portafoglio in mano:

"*Té, Tomaso! Ìl tò chèsto ché?...*".

"*Sé, l'è ol mì!...*"¹⁵²

Ho visto il papà resuscitare.

148 Lo estraevano dalla tasca.

149 Facevano finta di essere contrariati, e ti dicevano che non avevi portato bene a termine tutti i mestieri.

150 Gli era scivolato giù per terra.

151 Noi non abbiamo trovato niente. Noi non abbiamo visto nulla!...

152 Senti, Tommaso! E' tuo, questo qui? Sì. È il mio!...

La “lezione” di Galliate

Con la festa agostana della Madonna Assunta... *l'ia quase reàt ol moment de bàt fò ol rüt*¹⁵³. I *bergamì* dopo ferragosto scendevano alla Bassa in cerca della nuova cascina dove trascorrere l'inverno: molte volte essi facevano il viaggio assieme e si separavano solo dopo avere raggiunto l'area prescelta. Nella famiglia del nonno, quando questa era ancora unita, toccava sempre a mio papà scendere in pianura, per cercare la cascina. Per fare la spesa a Bergamo, solitamente era lui che partiva con il cavallo. Lo zio Carlo *e l'tignia en mà la bursa*¹⁵⁴, ma al ritiro della merce provvedeva d'abitudine il papà.

Durante la nostra permanenza a Morterone, siamo rimasti due anni alla *Terögia*, precisamente dal Quarantasei al Quarantasette, poi dal Quarantotto siamo andati al *Zöcher*, dove abbiamo alpeggiato sino ai primi anni Cinquanta. Il papà è salito a Morterone sino al Cinquantatrè, poi è rimasto due anni in provincia di Varese, a Galliate, dal Cinquantaquattro al Cinquantacinque. Egli aveva deciso di rimanere laggiù anche l'estate: *l'ia tentàt de fà ol feciàol. Quande però l'è 'gnit en sò, gh'è tocàt maià fò e l'vache*¹⁵⁵: era sceso con trenta vacche ed è tornato in valle solo con quindici capi, perché i rimanenti li ha dovuti vendere, per onorare i debiti contratti in cascina. L'erba, anziché le solite mille lire, laggiù costava il doppio e il guadagno derivante dalla vendita del latte non bastava a coprire tutte le spese. Quell'anno, nel Cinquantatrè, sono rimasto con il papà sino a Natale, dopo di che ho incominciato a lavorare come manovale *sóta i Pieròte*¹⁵⁶, abbandonando quindi l'allevamento. Quando egli ha fatto poi ritorno in valle, nel Cinquantacinque, ha dovuto vendere un'altra mucca, perché non aveva nemmeno i soldi per pagare il camion, che ha provveduto al trasporto della mandria sino a *Brüstülda*.

Non mi so spiegare come mai, quell'anno, il papà fosse finito a Varese.

153 Era quasi arrivato il momento di spargere il letame.

154 Teneva personalmente in mano la borsa (ossia provvedeva alla conservazione e alla gestione del denaro).

155 Aveva tentato di fare il fittavolo. Quando però è risalito in alto, fu costretto a vendere le mucche.

156 Alle dipendenze degli impresari edili Invernizzi (*Pieròte*, dal nome di un antenato, Pietro), originari della contrada Regorda di Corna Imagna.

Dopo ferragosto, egli era partito da Morterone, come tutti gli anni, girovagando circa diciotto giorni in cerca della cascina per l'inverno. *E l'reàa piö! E l'reàa piö!*¹⁵⁷ Noi a casa pensavamo anche male. Di solito, per questo impegno, egli stava in giro solo otto giorni, a volte anche quindici. Quella volta, però, aveva girovagato ben diciotto giorni.

“Staölta l'è 'ndàcc ol vècio! Staölta l'è 'ndàcc ol vècio!...¹⁵⁸”, si diceva. Noi non avevamo più notizie, né sapevamo dove era andato o dove si trovasse. *Ura de la fi, l'è reàt a la dé töt rabbiùs!*¹⁵⁹ Non era riuscito assolutamente a trovare, nelle vicinanze, il luogo idoneo, in relazione al nostro fabbisogno di fieno: a noi serviva una cascina per circa cento-cinquanta quintali di fieno. Alcuni fittavoli ce ne offrivano solo cento, ma non bastavano; altri invece ne disponevano addirittura duecento, ma per noi erano troppi. In alcune situazioni, invece, la stalla era troppo piccola, oppure eccessivamente grande: non serviva una stalla per cinquanta capi, se i nostri erano solo venti, perché avrebbero avuto freddo l'inverno. Certi fittavoli, poi, ci offrivano la stalla ma non la casa. Insomma, come avrete ben capito, le variabili erano diverse e a volte diventava una vera e propria impresa trovare una cascina che facesse proprio al caso nostro.

Il papà era capace di fare i conti, quindi conosceva la rendita del proprio bestiame. Ma in quel periodo è stato anche un po' sfortunato. Il primo anno di permanenza a Galliate, verso metà inverno, le vacche avevano incominciato a fare poco latte, perché alcune di esse avevano preso *ol mal dol taiù*¹⁶⁰. Già lì il papà si era trovato in difficoltà, non possedendo sufficiente liquidità, a causa del minor introito per la mancata vendita del latte. Il padrone di quella cascina, quando si è reso conto della nostra sofferenza economica, ha chiesto e ottenuto l'ipoteca sui beni della famiglia: “Se entro il tal mese non mi dai i soldi che mi spettano, le mucche sono le mie!...”.

Il papà, in una situazione così difficile, era veramente messo male, anzi rischiava di ritrovarsi in mano un pugno di mosche. Non potendo com-

157 Non faceva più ritorno!

158 Questa volta il vecchio è morto!...

159 Alla fine, è arrivato alla luce (è giunto) tutto contrariato!

160 La malattia del taglione, cioè l'afta epizootica infettiva.

portarsi diversamente, ha scritto una lettera a mia sorella *Ninì*, che nel frattempo si era da poco sposata, chiedendole di mandargli giù un po' di soldi, per potere pagare il fittavolo, cavaliere Belardi. In caso contrario, questi gli avrebbe portato via le sue vacche. Il marito di *Ninì*, ritornato a casa dalla Svizzera da pochi giorni, ha così impegnato parte della sua campagna, per pagare quella ipoteca e onorare in tal modo il debito contratto dal papà. Con i fittavoli e i proprietari di un tempo non si scherzava, anzi ce n'erano alcuni veramente senza cuore. L'inverno medesimo, poi, il papà si è salvato un tantino grazie ad una bella *pòrca*¹⁶¹, che aveva allevato a base di ghiande: quell'animale era destinato per noi, ma alla luce delle difficoltà accertate, l'abbiamo venduta. Pesava quattro quintali, senza calcolare la testa, e *mà ciapàt òna bèla bràca de sólcc*¹⁶². Con quel denaro il papà ha coperto un po' il debito contratto con il marito di mia sorella. Un tempo le spese per gli affitti occupavano una voce preponderante nel bilancio della nostra famiglia: al *Baghina*¹⁶³, ad esempio, nel Cinquantasei pagavamo novantatremila lire all'anno, per l'affitto di quel terreno. Per certi versi i terreni costavano di più quassù, nelle nostre valli, che in pianura. Molti, infatti, con i soldi introitati dall'affitto dei terreni in montagna, si pagavano il doppio dei terreni da coltivare in pianura. Incredibile, ma vero!

Nelle zone di Cassano, Rivolta, Caravaggio, Inzago, ma anche a Orzinuovi, ossia verso Brescia, molti contadini di oggi derivano da quei *bergamì*, che un tempo sono scesi dalle nostre montagne! Essi, già allora, avevano probabilmente capito che quassù le condizioni di vita e di lavoro diventavano sempre più difficili, quindi si sono trasferiti in pianura. Molti di quei primi *bergamì* poi sono diventati modesti proprietari. Il papà ha preso una bella lezione a Galliate! Ritornato quassù, negli anni successivi ha preso in affitto il terreno al *Baghina*, nel Comune di *San Simù*.

161 Scrofa.

162 Abbiamo riscosso una bella "manata" di soldi!

163 Nome di una cascina posta sulla strada mulattiera che dal villaggio di San Simone raggiunge Sant'Antonio di Berbenno, e prima ancora la chiesetta di San Pietro, sul Monte Poren.



Era sempre un rischio *botà* il fieno, ma alla fine conveniva comunque

Se è vero che, dopo ferragosto, i bergamini scendevano da Morterone alla Bassa, in cerca della cascina dove svernare, è altrettanto certo che essi facevano sempre ritorno entro la prima domenica di settembre, in occasione della festa della Madonna di Fuipiano. *Ah, che gran festù!*¹⁶⁴ Lassù, in quel villaggio di confine sul monte, in Valle Imagna, si ritrovavano tutti i bergamini dei villaggi circostanti, molti dei quali provenienti anche da Morterone.

La festa della Madonna di Fuipiano annunciava le prime partenze e costituiva pure un'ottima occasione per commerciare fieno e terreni, stalle e animali: intervenivano, numerosi, anche i commercianti, perché c'era sempre qualche *bergamì* che, prima dell'addio ai pascoli, si trovava nelle condizioni di vendere qualcosa, magari il vitello, il toro, il maiale,... In pratica erano soprattutto tre le feste di monte per i *bergamì*: innanzitutto quella di San Pietro, presso la parrocchia della Culmine, poi la celebrazione della Madonna Assunta a Morterone, infine la festa della Madonna del Rosario di Fuipiano, la prima domenica di settembre. A queste si aggiungeva anche quella di Brumano.

Quando il papà, dopo ferragosto, scendeva alla Bassa, in cerca della cascina, conosceva l'ammontare del quintalato di fieno occorrente, quindi anche i costi indicativi da sostenere.

Il fieno *e glia botàa töt*¹⁶⁵ in cascina. *Söl quadrù de fè*¹⁶⁶, tra un pilastro e l'altro del fienile, solitamente al primo piano della cascina, al centro della *mida i fàa dét co la massa ol camì*¹⁶⁷, ossia un riquadro di oltre un metro, da cima a fondo della catasta di fieno: estratto tale tassello, lo si valutava in base alla qualità del foraggio e al livello di compattazione; infine, in riferimento alle sue dimensioni, dopo averlo misurato, ne quantificavano il peso, rapportandolo poi a quello di tutta la catasta. In base alla consistenza di quel *quadrù*, sapevano quantificare esattamente il pe-

164 Ah, che grande festa solenne!

165 Ne quantificavano il peso approssimativo.

166 Sul quadrato di fieno. Per calcolare il peso del fieno, raccolto sul fienile, la massa frusciante veniva ripartita in tanti riquadri, prima di essere tagliati, sezionati e pesati.

167 Al centro della massa del fieno praticavano con un apposito attrezzo tagliente un taglio profondo, come un camino.

so di tutta la catasta. I *bergamì* usavano anche la *gógia*¹⁶⁸, ossia una asticella sottile, lunga anche due metri e mezzo, avente ad una estremità una *magnèta*: *i la 'nfelàa dó e, se la passàa dó a la svélta*¹⁶⁹, significava che il fieno pesava poco, perché poco compatto; quando, invece, faticava a penetrare nella catasta, significava che pesava di più, perché ben pressato. Queste operazioni, però, si facevano solo quando il bergamino arrivava in cascina i primi giorni di ottobre. Quando il papà scendeva dopo ferragosto non provvedeva subito alla *botadiūra*¹⁷⁰, poiché egli era preoccupato soprattutto a individuare la cascina con il fabbisogno generale e complessivo di fieno, non tanto a quantificare il valore specifico dello stesso.

Il *regiùr* cercava dunque un luogo che grosso modo poteva soddisfare le nostre esigenze. Giunti sul posto, per alcune settimane vacche e manze si mandavano al pascolo in campagna, mentre nel frattempo si provvedeva alla valutazione del fieno. Era sempre un rischio *botà* il fieno, anzi magari si rischiava di perdere alcuni quintali, ma alla fine conveniva comunque, perché in tal modo il foraggio non si rovinava. Alcune volte abbiamo infatti provato a pesarlo tutto, però ne abbiamo rovinato più della metà, a forza di buttarlo in giro. *Sbàtel de ché, sbàtel de là*¹⁷¹... molto fieno era andato alla malora, perché aveva perso le sostanze migliori. Innanzitutto si tagliava con la *massa*¹⁷² in fasci, ciascuno dei quali si pesava poi con la *stadéra*¹⁷³.

L'operazione di *botà ol fè*¹⁷⁴ era importante e, oltre al bergamino e al fittavolo, interveniva quasi sempre il *mediatùr*¹⁷⁵. Va infatti precisato che, quando il papà partiva, dopo ferragosto, in cerca della cascina, egli si recava soprattutto sui mercati, dove entrava in contatto con i mediatori, i quali si prestavano per favorirne l'inserimento in una cascina.

168 Tale strumento serviva per penetrare la massa del fieno sulla stalla, per cogliere il grado di compattezza dello stesso e calcolare quindi il peso con un bon livello di approssimazione.

169 Manico: la facevano penetrare nella massa di fieno e, se penetrava facilmente e con rapidità...

170 Valutazione approssimativa e a campione.

171 Gettalo di qua, gettalo di là.

172 L'attrezzo molto affilato e tagliente per preparare i masselli di fieno su fienile.

173 L'attrezzo per pesare i fasci di fieno e i prodotti agricoli commestibili.

174 Fare la stima del peso complessivo della massa di fieno sulla stalla.

175 Mediatore, ossia la persona esperta nel valutare il mercato del fieno e del bestiame.

“Chèl là e l’gh’à la bèla cassina! Chèl fè l’è bèl, chèsto ché e l’ghe n’à póch...¹⁷⁶”: in questo modo suggerivano alcune possibili soluzioni.

Il *sensàl*¹⁷⁷ interveniva sempre nei vai contratti, quindi la sua assistenza si manifestava dal momento della segnalazione della cascina sino al contratto del fieno e alla *botadüra* dello stesso.

L’accordo tra il *bergamì* e il fittavolo si concludeva con una stretta di mano, ovviamente alla presenza del mediatore, che agiva come da testimone. A contratto concluso, il mediatore aveva diritto alla sua percentuale. Quando, più tardi, *i botàa* ol fè, oltre al mediatore, a volte interveniva anche un esperto, solitamente un altro allevatore o un contadino anziano. In alcuni casi, per fare il *camì* nel *cass*¹⁷⁸, ci si avvaleva dei *massadür*¹⁷⁹, i quali realizzavano un *quadrù* con taglio perfetto. Se un taglio non bastava, a volte ne realizzavano anche un secondo, il primo al centro, l’altro in prossimità di un angolo.

Come vi anticipavo, nel contratto del fieno solitamente era compresa in dote anche l’erba per il pascolo l’autunno, ovviamente in relazione al quantitativo di foraggio acquistato. In linea generale, ogni cento quintali di fieno c’erano a disposizione un centinaio di pertiche di prato da pascolare. Se ne volevamo centotrenta, la parte rimanente si pagava. I *bestiöi*¹⁸⁰, quando la stagione lo permetteva, li lasciavamo fuori anche sino a Natale, mentre le vacche non stavano certo all’esterno dopo la celebrazione della ricorrenza di Santa Caterina. Oltre all’erba autunnale, in dote erano pure compresi la legna e l’alloggio.

L’erba in primavera, invece, quando si rendeva necessaria, bisognava pensarla a parte e quindi pagarla, perché non era compresa nella dote. La legna era composta soprattutto da fascine, non certo da pezzi grossi: nella

176 Quello là possiede una bella cascina! Quel fieno è bello, questo qui ne possiede poco...

177 Sensale, sinonimo di mediatore.

178 Il “camino” (ossia il taglio profondo e l’asporto di un *quadril*) nella massa di fieno raccolto sulla stalla.

179 Da massa, falce messoria. “E’ un ferro (con lama a mezzaluna) col quale si vengono via via tagliando dal fieno della catasta (sèia in Valtaleggio, mida in Valle Imagna) le parti occorrenti del fieno”, Antonio Tiraboschi, Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni, op. cit. La lama è applicata a un corto manico di legno, perché sia manovrato da una mano, mentre un piede preme sul vangile (o staffa metallica) e l’altra gamba difende l’equilibrio.

180 Gli animali, cioè i quadrupedi senza distinzione tra vacche, giovenche e vitelli.

stanza solitamente non c'era la stufa, bensì il camino, che molte volte non tirava nemmeno.

Con la mia prima paga ho pagato le cambiali per l'acquisto della màchena da segà

Quando il papà è tornato da Varese, dopo quell'esperienza negativa, non è più salito a Morterone, perché i terreni lassù erano ormai utilizzati da altri allevatori. Egli è sempre rimasto con la sua mandria in Valle Imagna, tra *Brüstülda*, i *Calf* e *Baghina*. In quest'ultima località il papà ha alpeggiato almeno fino al Sessantacinque. Per la verità, egli è salito ancora due anni in *Pài*, dal Sessantadue al Sessantatrè, insieme con il *Giosèp de Rücüdi*¹⁸¹, e l'estate alpeggiavano sui pascoli della *Piàca*. Io, però, non ho più seguito l'attività paterna, perché sono andato a fare il muratore. Valentino, invece, è rimasto in famiglia, continuando a fare il *bergamì*, mentre Albino, il fratello più giovane, a ventun anni, dopo un'accesa discussione con il *regiùr*, è dapprima andato un anno alla Bassa a fare il *famèi*¹⁸², poi è emigrato definitivamente in Svizzera, quale boscaiolo. Col papà bisognava marciare, cioè essere sottomessi; lui voleva avere sempre ragione, quindi era difficile avviare una discussione. Da grandicello, tentavo di dire al papà:

“Piantì lé co i vàche! Tanto de la tèra òsta ghe n'ì mia! Ghì la tèra per tignì sò öna àca ché e öna en Locadèl!...”

*“Ó maiàt mé, drì a la cua de la àca, e i maierà dà e mì tosà!...”*¹⁸³, era stata la risposta determinata.

Io, però, a quattordici anni, ho preso l'iniziativa di andare a lavorare altrove, perché non vedevo un futuro in famiglia. Il papà non ha assolutamente accettato questa mia scelta, quindi mi considerava il *pelandrù de la cà! Fà negót se leàe sò ai sés ure la matìna e tornàe a cà da ai sèt ure la sira! I bergamì, però, a mesdé i fàa ol sognèt*¹⁸⁴, mentre io all'una

181 Giuseppe, abitante della contrada *Rücüdi* di Selino Alto.

182 Famiglio, favorante alle dipendenze di un padrone.

183 Basta con le mucche! Tanto della terra vostra non ne avete! Avete della terra per allevare una vacca qui e una a Locatello! Ho mangiato io, allevando le mucche, e mangeranno anche i miei figli!

184 Il lazzarone della casa! Non ha importanza se mi alzavo alle ore sei al mattino e tornavo a casa anche alle sette la sera! I bergamini, però, a mezzogiorno facevano il riposino...

dovevo alzarmi e rimettermi all'opera sul cantiere! Il papà e i miei fratelli si alzavano la mattina alle cinque, mentre io un'ora dopo, alle sei, quindi ero considerato una sorta di... lazzarone. Il papà non ha mai accettato questa mia scelta. Specialmente durante le prime settimane, e *l'mé ardàa gna en fàcia*¹⁸⁵. In un certo senso, mi disprezzava. Io ho lavorato tredici anni presso un'impresa edile della nostra valle, faticando come tutti, perché *sóta i Pieròte*¹⁸⁶ non si scherzava affatto. Ho consegnato i soldi in casa fino a venticinque anni, quando ho deciso di sposarmi. In tale circostanza avevo chiesto un aiuto al papà, ma la risposta era quasi scontata:

*“Ghe n'ó gnà ü, mé, de sólcc !... ”*¹⁸⁷”.

Quella era stata la presa di posizione del *regiùr*, nonostante io gli avessi sempre consegnato la mia busta paga: non la aprivo nemmeno, perché la portavo a casa ancora intera.

Il papà era abituato diversamente e per lui aveva valore solo il lavoro della terra e con le mucche. Non riusciva a capire tante cose, compreso il fatto che a volte doveva aspettare i miei soldi, per pagare i suoi debiti. Egli era troppo orgoglioso della sua professione. Una volta, per farvi un altro esempio, precisamente nell'ottobre del Sessantatré, il papà doveva pagare alcune cambiali contratte per l'acquisto della *màchen-a da segà*¹⁸⁸, ma non aveva i soldi. Una sera, ritornato a casa dal lavoro, l'ho visto seduto nella stalla, con la testa tra le mani, che *le sdoloràa*. “*Cosè gh'ál ol pare?... ”*¹⁸⁹, ho chiesto immediatamente ai fratelli, appena entrato in casa.

“E l'gh'à mia i sólcc da pagà la cambiàl!... Go i darèssset mia tè?... ”.

*“Gh'ó i dó essé, mé!... Però adèss go i ò mia en de l'mà... ”*¹⁹⁰.

Avevo incominciato a lavorare solo la fine di agosto e a settembre il padrone non mi aveva ancora pagato. Solamente due o tre giorni appresso,

185 Non mi guardava neppure in faccia.

186 Alle dipendenze dell'impresa dei fratelli Invernizzi di Corna Imagna.

187 Non ne ho neppure uno, io, di soldi!

188 Macchina per falciare il prato, ossia la taglia erba.

189 Si addolorava. Che cosa ha il padre?

190 Non ha i soldi per pagare la cambiale!... Non glieli daresti tu?... Glieli do senz'altro, io!... Però in questo momento non li ho in mano!...

infatti, quando finalmente ho preso la mia prima paga, la sera stessa sono ritornato nella stalla e ho detto al papà:

“Ù, tignì i sólcc per la màchena da segà!...¹⁹¹”.

Il papà ha preso la mia busta paga e davanti a me l’ha gettata in terra nella stalla! Non mi ha dato nemmeno la soddisfazione di gradire quell’offerta! *Besognàa tòi sò, chi sólcc, e brosaì!...*¹⁹² Io me ne sono andato subito, lasciando per terra la busta, che però il papà ha raccolto subito dopo, ma non certo davanti a me, perché quei soldi gli sono serviti per pagare la sua cambiale. Rimaneva comunque sempre mio padre, quindi ho lasciato perdere, perché lui era fatto così, a modo suo.

La cavalla rimaneva nella stalla, perché i muli veri eravamo noi

Il papà era molto attaccato alla sua cavalla, anzi di quell’animale *e l’sestemàa ‘mpó tant*¹⁹³. Però, quando il quadrupede non si comportava secondo i suoi desideri, lo picchiava, ma alla fine non riusciva più ad avvicinarsi. Una volta, dal *Baghina* egli era andato con la cavalla in paese, per portare al *Balèta*¹⁹⁴ due cassette piene di stracchini. Al ritorno, egli aveva caricato un po’ di farina per la polenta e una damigianetta di vino da trenta litri: la cavalla, però, è arrivata a casa di corsa da sola, ma senza il carico!... Probabilmente il papà l’aveva maltrattata ed essa è partita al galoppo, lungo la mulattiera verso casa, distanziando il papà e perdendo tutto il carico per strada.

Vistala giungere così trafelata, di corsa e sudata, le abbiamo tolto immediatamente il basto e, dopo averla asciugata un po’, l’abbiamo rinchiusa nella stalla. Poco dopo è arrivato pure il papà, decisamente arrabbiato. Egli faceva fuoco e fiamme, anzi voleva andare nella stalla a *dàgole col ràscc*¹⁹⁵ a quella cavalla!... Successivamente, almeno per alcune settimane, egli non è più riuscito ad usarla, anzi appena gli si avvicinava, la cavalla si agitava e incominciava a scalciare, perché aveva paura. Quando

191 Voi, ecco i soldi per (pagare) la macchina da segare (il prato)!...

192 Bisognava raccogliere quei soldi e bruciarli!...

193 Si vantava un po’ tanto.

194 Il componente della famiglia Salvi di Cà de Marche, nel villaggio di Corna Imagna, con alimentari e trattoria.

195 A colpirlo con il tridente.

eravamo al *Baghina*, gli stracchini li vendevamo al *Balèta*, oppure al *Marù*¹⁹⁶, che pure passava con il suo mulo. Come avveniva prima a Morterone, anche al *Baghina*, quasi tutti i lavori dovevamo farli sempre a mano: il letame, ad esempio, era da trasportare in cima al prato, dentro la gerla, sulle nostra spalle, oppure con la *barèla*¹⁹⁷, uno davanti e l'altro dietro. Nel frattempo la cavalla era sempre là, nella stalla, a riposare. Una volta, però, *go l'ó petàda, èh!*¹⁹⁸ Stavo trasportando il letame *col dè-rel*¹⁹⁹, quando ho detto a mio fratello Valentino:

“Noi due dobbiamo stare qua a fare le fatiche dell'inferno, con la cavalla nella stalla? Adesso prendiamo le nostre due gerle, le leghiamo insieme e le carichiamo sulla sella della cavalla, che ce le trasporta, cariche di letame, sino in cima al prato. Al piano, invece, attacchiamo la *sléta*²⁰⁰...”.

“*E dòpo ol Tata?*²⁰¹...”, mi aveva confidato il fratello, preoccupato per la possibile reazione negativa del papà.

Mentre stavamo trasportando il letame in questo modo, ossia con la cavalla, *il mia reàt a la dé, ol Tata? Nendàa ol Baghina!*

“*Sacraménto! Gh'if mia 'mpó de respèt per la caàla?*...”²⁰², si era messo a urlare, inveendo contro di noi, per avere preso quell'iniziativa senza il suo consenso.

“E noi, chi siamo? Se volete, il letame lo portiamo in cima al prato con la cavalla, altrimenti lo portate su Voi con la gerla!...”, gli avevo risposto veramente seccato, a causa di quelle sue continue incomprensioni.

196 Negoziante di taleggi di Brancilione, ma originario di Gerosa.

197 Attrezzo che serviva per il trasporto dei materiali, specialmente pietre, con due persone ai lati opposti.

198 Glie l'ho data la risposta giusta, davvero!

199 Con la gerla, l'attrezzo che si portava sulle spalle, costituito da strisce intrecciate fitte di listelli di legno.

200 La slitta, il rustico attrezzo, trainato dal cavallo o dall'asino, per far scorrere il letame sul terreno al piano.

201 E poi, il papà (che cosa dirà)?...

202 Non era giunto in vista il papà? Risuonava delle sue imprecazioni tutta la contrada di Cà Baghina! Maledizione! Non avete un poco di considerazione per la cavalla?...



Anche in tale circostanza, il papà è stato circa un mese senza guardarmi in faccia, forse anche di più, anzi mi aveva tolto pure il saluto: quando mi incrociava, egli girava la testa e guardava altrove. Anche a Morterone, in alpeggio, il papà non faceva quasi mai lavorare la cavalla, la quale rimaneva sempre nella stalla, perché i muli veri eravamo sempre noi. Lassù, però, la fortuna ci assisteva, perché essendo la stalla collocata nella parte alta del prato, dove c'erano pure i portici, sotto i quali legare le manze, il letame lo tiravamo giù con la *strüsa*²⁰³, ossia con una slitta di frasche legate assieme. In base alle convinzioni del papà, la cavalla poteva utilizzarla solo lui e limitatamente al trasporto degli stracchini e dei generi alimentari. Non poteva essere invece assolutamente impiegata per i lavori nel prato: piuttosto che usare la cavalla nel trasporto del letame, avrebbe portato lui stesso quelle gerle cariche.

Con gli animali il papà perdeva di frequente la pazienza...

Un anno eravamo a *Prà Biàt*²⁰⁴, nel Comune di Berbenno, in Valle Imagna, nella proprietà che noi figli abbiamo comperato nel Sessantasei. La notte aveva piovuto e una mattina di primavera il papà ha detto:

“Merèss ‘ndà a rögà ol pràt...²⁰⁵”.

Quindi egli si è avviato con il rastrello. Io, invece, ho atteso mio fratello Valentino, al quale ho suggerito:

“Nótre e m’và fò en dol pràt col rastèl, co la caàla fò en de stala, che fà negót?...²⁰⁶”.

Il prato era pure pianeggiante, quindi ho pensato:

“E m’và a fà quatro spì, mo i liga ensèma, e m’ga mèt sö ü borèl sö sura e... co la caàla e m’gràta sö töt ol prat!...²⁰⁷”.

Così abbiamo fatto. Nel frattempo *e l’rà a la dé ol vècio*²⁰⁸, il quale, quando ci vede trafficare, ci chiede bruscamente:

203 Rustico attrezzo per il trasporto del letame e di altri materiali del prato e del pascolo.

204 Prato Beato, indicazione antica di una località rurale.

205 Occorrerebbe andare a smuovere la parte superiore della cotenna del prato, per spargere bene il letame e distribuirlo in modo uniforme.

206 Noi andiamo nel prato (a lavorare) con il rastrello, mentre la cavalla rimane nella stalla inoperosa?

207 Andiamo a tagliare quattro rovi, li leghiamo assieme, ci mettiamo sopra un tronco e... con la cavalla “grattiamo” (ossia rastrelliamo) tutto il prato!

208 Arriva il vecchio.

“*Sif dri a fà cosè, ótre, gliò?...*”

“*E m’sà dri a fà sò ü fruscù, per rögà ol pràt!...*”.

“*Con cosè?...*”.

“*Co la caàla! Cosè fàla fò en de la stala?...*”.

“*Nò! E s’pöl mia !... E s’pöl mia !...*”.²⁰⁹

Il papà ha incominciato a urlare, decisamente contrariato da quella nostra intenzione. In una sola giornata, però, noi abbiamo fatto tutto il lavoro, che diversamente, ossia con il rastrello in mano, ci avrebbe occupati anche tutta la settimana. Il papà si era quindi allontanato, perché probabilmente non riusciva a tollerare quella inconsueta iniziativa: non l’abbiamo visto tutto il giorno. *La sira l’à gnà senàt!*²¹⁰ Mio fratello più piccolo era salito al piano superiore, dove egli si era rifugiato isolandosi, per portargli *öna fundina de menèstra e... quase e l’go la batia adöss! Ah, l’éra fò*²¹¹ dalla divina grazia! Ma non è finita lì, perché il giorno dopo il contadino di un prato lì vicino mi ha chiesto:

“*Ì fò a rögà da ol mi prat, domà, che te dó disméla franch!...*”²¹²”.

Così ho fatto, senza farmi ripetere l’invito. Il papà, per l’ennesima volta, mi ha tolto il saluto alcune settimane. A differenza del *mi regiùr*, il quale aveva il piacere di camminare a fianco della cavalla, come accompagnandola per mano, io avevo un altro modo di trattarla sul lavoro: a volte la cavalcavo pure, indirizzandola con le redini, oppure utilizzavo una corda più lunga e, mentre lei lavorava, andando avanti e indietro nel prato, io stavo tranquillamente seduto *söl fruscù*²¹³. Quella cavalla ha incominciato a lavorare veramente, anche contro la volontà del papà, solo quando l’ho presa in mano io. L’ho utilizzata, ad esempio, una settimana intera per trasportare sabbia e cemento *söl Cat*²¹⁴, dove stavano sistemando un roccolo: avevo istallato sulla sella due casse appositamente predisposte per questi trasporti ed era una meraviglia lavorare con quella cavalla di colore rossiccio, perché era una grande lavoratrice. Bisognava

209 Che cosa state facendo, voi, lì? Stiamo preparando ramaglie unite per “graffiare” la cotenna del prato!... Con che cosa?... Con la cavalla! Che cosa fa, là nella stalla?... No, Non si può!...

210 La sera non ha neppure cenato!

211 Un piatto fondo di minestra e... quasi gliela buttava addosso! Ah. Era fuori!...

212 Vieni là a smuovere anche la superficie del mio prato domani, che ti do diecimila lire!...

213 Sul frosone, cioè il fascio di ramaglie unite.

214 Sul *Cat*, il dosso per il roccolo della postazione di caccia.

però saperla avvicinare e soprattutto non maltrattarla. Il papà voleva pure bene alla sua cavalla, ma quando perdeva le staffe ogni tanto la picchiava, irritandola e facendola diventare irrequieta.

Per la verità, il papà ha sempre vissuto in mezzo agli animali, quindi non posso pensare che non gli volesse bene. Ogni tanto, però, perdeva la pazienza. Se, durante la mungitura, una vacca si muoveva e gli faceva buttar via un po' di latte... *e l'ga dàa öna stangàda*²¹⁵. Egli si alzava e le picchiava lo *scàgn*²¹⁶ sulla coscia della zampa posteriore. Dopo, però, quando *che e l'vòa sóta a muns, e l'gh'ia pura*²¹⁷.

Il suono delle *schèle* delle mucche annunciavano il nostro passaggio

Durante la mia infanzia, almeno sino a quattordici anni, fin tanto che facevo pure il *bergamì* in famiglia, l'inverno sono stato da tante parti in pianura. Nel Quarantasette, ad esempio, eravamo a Bariano, ma anni prima siamo stati anche a Caravaggio, *Salviröla* e Crema, tra Bergamo e Cremona. A Caravaggio, presso il Santuario, ci sono stato due anni, mentre una stagione invernale l'abbiamo trascorsa in un paese vicino a Orzinuovi, quindi a Cassano e a Galliate, in provincia di Varese. Ogni inverno solitamente si cambiava cascina.

A seconda della nostra destinazione, la transumanza seguiva percorsi diversi. Per raggiungere Caravaggio, ad esempio, si passava da Zanica o Stezzano, dove facevamo sempre la tappa. La prima sosta, però, era a Ponte Giurino e lì si trascorreva anche la notte. Solitamente partivamo dai *Calf* verso le quattro del pomeriggio, in vista di arrivare a Ponte Giurino prima di sera, presso uno stallazzo, per la mungitura: il latte si vendeva lì intorno, anzi solitamente ce lo ritirava il *Brüghi*²¹⁸, perché anche in tal modo si cercava di compensare l'ospitalità nello *staliù*²¹⁹. Durante la discesa, noi portavamo appresso sempre il fieno occorrente per il viaggio, almeno *ü car de fè*²²⁰.

215 Le dava una percossa con il bastone.

216 Sgabello utilizzato per la mungitura.

217 Quando si avvicinava sotto, per la mungitura, aveva paura.

218 Era un noto commerciante della valle, anche di legname.

219 Grande costruzione a destra scendendo da Ponte Pietra (Sant'Omobono), ora demolita.

220 Un carro di fieno.

Il papà, in tale circostanza, si faceva imprestare il carretto dallo zio *Tomasì*, anzi a volte quel parente ci accompagnava sino alla Bassa, ma poi faceva subito ritorno in valle.

A Ponte Giurino noi si dormiva assieme alle nostre vacche: la mamma riposava magari sul carro, con i fratelli più piccoli. Io solitamente trovavo una sistemazione provvisoria per terra, in un giaciglio di paglia, vicino al posto dove *gh'ia legàt e l'vàche*²²¹. Mangiavamo una fetta o due di polenta fredda, ma bastavano. Il giorno successivo, poi, di buonora, ossia verso le due o le tre del mattino, si ripartiva in direzione di Stezzano, che raggiungevamo non oltre le otto o le nove. Da lì, poi, si ripartiva la sera tardi o la mattina successiva, sempre prima dell'alba, in relazione al tragitto che rimaneva da percorrere, perché in linea generale si viaggiava di notte: se la tappa che ci aspettava il giorno dopo era lunga, si intraprendeva il viaggio la sera tardi, oppure, in caso contrario, la mattina presto. Quando, invece, eravamo diretti verso la piana milanese, si faceva tappa a Trezzo, oppure a Vaprio, in alternativa anche a Canonica, sempre in uno stallazzo.

Durante il viaggio le *schèle*²²² delle mucche suonavano sempre, anzi eravamo quasi obbligati ad annunciare il nostro passaggio, come attualmente l'automobile con il clacson. Una volta, ad esempio, il papà stava attraversando con la mandria una strada, vicino al Santuario di Caravaggio, per raggiungere il prato poco distante. Forse anche per non disturbare il clima di raccoglimento spirituale di quel luogo di pellegrinaggio mariano, il papà aveva ritenuto di non attaccare le *schèle* alle mucche; un vigile, però, lo ha richiamato, obbligandolo a mettere immediatamente i campanacci, proprio in vista di attraversare la strada pubblica, per motivi di sicurezza:

“Lei deve mettere i campanacci alle mucche, per attraversare la strada provinciale!...”, gli aveva detto.

Durante la transumanza, noi facevamo solitamente due tappe, perché con la terza si arrivava a destinazione in pianura. Un anno abbiamo provato, sempre partendo da Morterone, a fermaci dapprima a Brancilione, dove

221 Erano legate le mucche.

222 I campanacci.

un tempo c'era il *Pagnòta*²²³; da lì, poi, verso le due o tre di notte, siamo ripartiti in direzione di Fara d'Adda, per la seconda tappa. Infine abbiamo raggiunto la nostra destinazione a Cassano. Quello stesso anno lo zio Carlo aveva trovato una cascina disponibile a Inzago: i suoi figli sono tuttora là, in una bella e moderna stalla, che più tardi hanno comperato, perché molti bergamini di un tempo sono diventati gradualmente prima fittavoli e poi proprietari.

In pianura eravamo trattati come *zingher*...

In pianura le condizioni di vita variavano di cascina in cascina. Solitamente i fittavoli ci davano uno stanzone di sei metri, che noi utilizzavamo contemporaneamente come cucina, stanza da letto, legnaia, cantina e pollaio. In quel grande spazio tenevamo raccolte tutte le nostre cose, comprese la cassa dello stracchino, la *culdéra*²²⁴, anche le galline. Raramente potevamo disporre di una seconda stanza. Nella corte il fittavolo non lo vedevamo quasi mai.

In genere noi *bergamì* in cascina eravamo quasi dimenticati, quindi ci lasciavano stare, pertanto non si era nemmeno disturbati, perché quelli del posto si sentivano più importanti. Noi *bergamì*... *besognàa cercà de via-già drécc*²²⁵! Nella stessa cascina c'erano anche altri braccianti, alle dipendenze del medesimo fittavolo, che si dedicavano a varie colture a alle sue vacche: questi, però, erano più agricoltori che allevatori, dediti principalmente alla coltivazione della terra.

Noi, in poche parole, eravamo trattati come *zingher*²²⁶: i bambini dei *paesà*²²⁷ non avevano molti rapporti con noi, anzi ci osservavano a distanza, senza troppi contatti. In cascina, in sostanza, noi facevamo una vita abbastanza appartata, senza troppi contatti con gli altri abitanti del luogo. Quando facevamo comparsa in autunno, essi dicevano:

*“Gh'è sà i malghéss!...”*²²⁸”.

223 Pagnotta. Con questo soprannome era chiamato il fornaio.

224 Caldaia, per la lavorazione del latte.

225 Bergamini... bisognava cercare di filare diritto!

226 Zingari, cioè appartenenti a un'altra razza.

227 Paesani, ossia abitanti del luogo, in genere piccoli proprietari o fittavoli, che si distinguevano dai bergamini.

228 Sono in arrivo i malghesi! Da malga, la mandria.

A scuola noi eravamo quasi sempre negli ultimi banchi: innanzitutto non avevamo la mamma, poi molte volte entravamo in classe *màl rüdicc*²²⁹, perché invece delle scarpe calzavamo gli *zaculi*²³⁰ (che, tra l'altro, facevamo rumore, essendo chiodati), infine, come se il resto non bastasse, *me spözzàa de ache*²³¹,... La maestra ci metteva di frequente in fondo alla classe, come appartati.

I continui cambiamenti di scuola non andavano certamente a nostro vantaggio: iniziavamo a settembre a Locatello, poi si continuava in pianura, infine a maggio si ritornava quassù, oppure addirittura a Morterone. Solitamente, però, il papà le scuole ce le faceva finire sempre a Locatello. Magari il papà saliva anche prima, ma noi rimanevamo a Locatello sin tanto che non era terminato l'anno scolastico. Io ho provato, al termine delle lezioni giornaliere, a salire a Morterone, quindi ridiscendere la mattina successiva, a buonora, per essere a Locatello alle otto, per l'inizio delle lezioni. Il sabato pomeriggio salivamo a Morterone e tornavamo a *Brüstülda* il lunedì mattina, per la ripresa della scuola. Questo succedeva sia in primavera che a settembre. Si partiva anche alle quattro la mattina, per essere a scuola alle otto, eh! Ricordo che una volta, quando siamo arrivati alla *Tröbina*²³², dove oggi c'è la stalla del *Battista Martinù*²³³, abbiamo preso un violento temporale e... quella mattina non siamo più riusciti a raggiungere per tempo la scuola, perché io e mio fratello Valentino ci siamo riparati sotto una roccia: siamo arrivati a casa tardi e bagnati fradici. Ah, quanti passi. *Besognàa sémpe camenà e... a pi biócc!*²³⁴

A settembre, anche se il papà era ancora a Morterone con la mandria, noi scendevamo a *Brüstülda* con l'avvio dell'anno scolastico. Solitamente portavamo a Locatello anche quattro *manzölècc*, oppure una o due vacche: la mattina, prima di andare a scuola, *gh'ia da guarnàa e l'vache*²³⁵. Il pomeriggio c'erano pure le pecore da accompagnare al pascolo e le

229 Mal ridotti, in condizioni poco presentabili.

230 Zoccoletti (chiodati).

231 Puzzavamo di vacche (ossia sapevamo di stalla).

232 Tribulina.

233 Battista della famiglia dei *Martinù* di Locatello.

234 Occorreva sempre camminare a piedi scalzi!

235 C'era da governare le mucche.

mucche da governare. I compiti li facevamo la sera, alla luce fioca del *lümü*²³⁶. Quando poi, dopo alcune settimane, anche il papà si abbassava da Morterone, egli si fermava sempre ai *Càlf*, ma poco più di una settimana, per *mangià sò chël pòch terzöl che gh'ìa gnìt sò*²³⁷. Poi, non oltre la metà di ottobre, scendeva definitivamente alla Bassa: pure noi seguivamo il nostro *regiùr*; quindi non avevamo scelta: bisognava cambiare scuola. Verso la fine di marzo o l'inizio di aprile ritornavamo a Locatello da forestieri. La primavera noi salivamo presto dalla pianura, perché a Locatello avevamo una base di appoggio: ritornavano quassù più tardi solo quanti salivano direttamente in alpeggio nei pascoli comunali di Morterone, dopo il dieci giugno. Noi, invece, prima di andare sui monti, dovevamo fare il fieno nei terreni di proprietà in Valle Imagna. Io ho fatto solo la terza elementare: il diploma di quinta elementare l'ho ottenuto molti anni dopo, quando ero soldato.

Al Svizzer, la batidùra, ol regiùr e l'ga tacàa do la brünza piö bèla.

Dal *Zöcher* solitamente si ripartiva, diretti alla Bassa, ma con tappa di circa una settimana in Valle Imagna, dalla metà al venti di settembre. A un certo punto, dal giorno prima al giorno dopo, il papà diceva:

“Endomà e m'pàrte!...²³⁸”.

Egli non ci interpellava certo, quando stabiliva il momento della discesa. Solitamente partivamo di buonora, anche la mattina alle quattro, con l'intento di arrivare ai *Càlf* in tempo per la mungitura. Quando invece mungevamo lassù, si partiva nel primo pomeriggio, per arrivare ai *Càlf* verso sera. Le vacche erano furbe e appena sentivano il rumore di una catena *le tacàa a broncà! Le partìa tôte contète e ormai le fàa la sò strada da per lùr!*²³⁹ Conoscevano il percorso ed era una meraviglia vederle partire con tanto entusiasmo!

236 Lumino. La *löm* era una luce data da un semplice stoppino, alimentato dall'olio in una piccola tazza appesa al soffitto.

237 Consumare quella poca erba che era crescita per il terzo taglio.

238 Domani si parte!...

239 Cominciavano a muggire (in modo particolare, per l'ansia di partire)! Partivano tutte contente e ormai percorrevano la propria strada da sole!

Tomaso Rota, papà di Guglielmo, nel suo laboratorio di calzolaio a Bustoseta di Locatello.



Il papà e l'ga tacàa sò e ciòche, ma al Svìsser, la vacca batidùra, e l'ga tacàa sò la brünza piö bèla²⁴⁰. Mio papà conservava quel campanaccio come fosse uno dei suoi oggetti più preziosi; infine glie l'hanno portato via. Guai ad attaccare quella brünza ad un'altra vacca! Sét mat? Ol Svìsser e gli a scornàa tôte, èh!²⁴¹ Quella vacca era gelosa del suo ruolo, anzi voleva essere sempre la prima davanti. Se si appendeva quel campanaccio ad un'altra mucca, bisognava stare molto attenti, perché ol Svìsser aveva le corna ritte in piedi e la te sventràa sò e l'vàche!²⁴² Quella vacca era maestosa e l'abbiamo tenuta oltre vent'anni: aveva solo trè tè-te²⁴³, ma era sempre bella e löstra²⁴⁴. Il papà in quella bestia e l'se stemàa dét töt!²⁴⁵ Essa era sempre la prima a mettersi in movimento, durante la transumanza. Quando te ga disìet: "Svìsser!..."²⁴⁶, lei rizzava in piedi le orecchie e, con la sò brünza al collo, partiva convinta. Non c'era bisogno di andare davanti, per dare la strada. Quella brünza era di fattura francese e proveniva dalla casa della mia povera mamma: era stato un regalo del nonno materno al papà. Anche le altre vacche avevano al collo la schèla²⁴⁷, ma quella grossa si appendeva solamente alla capa²⁴⁸ durante la transumanza: le mucche, quando sentivano il suono della brünza, appesa al collo della "capa", le ga curìa dri tôte²⁴⁹. Era lo Svìsser che comandava. Pure le altre, però, già qualche giorno prima, capivano che era arrivato il momento della partenza. Quando, ad esempio, vedevano che me slargàa fò i rücc²⁵⁰, intuivano che la stagione stava cambiando: la zona di pascolo si accorciava sempre di più e l'odore del letame nel prato si diffondeva tutto all'intorno ed entrava nelle case e nelle stalle. Di fronte a queste prime avvisaglie, a volte le mucche le se 'nveàa a ro-

240 Metteva al collo i campanacci, ma allo Svizzero, la vacca (che faceva da) battistrada, le attaccava la campana più bella.

241 Sei matto? Lo Svizzero le prendeva a cornate tutte, eh!

242 Ti sventrava le mucche!

243 Tre mammelle.

244 Lucida.

245 Si compiaceva totalmente in essa!

246 Tu la chiamavi: "Svizzero".

247 Campanaccio.

248 La capa, ossia la prima mucca della mandria.

249 La seguivano di corsa tutte.

250 Spandevamo il letame nei prati.

*cà*²⁵¹, come per manifestare il richiamo della partenza e, giunto il momento di intraprendere finalmente il percorso in discesa, esse non facevano certo fatica a mettersi in strada. Ciascuna mucca aveva al collo la propria *gambisa*²⁵², anche durante la transumanza: nella *còca*²⁵³ della stessa, durante il viaggio da una stalla all'altra, si infilava anche il pezzo di catena necessaria per legare la *gambisa* alla mangiatoia. C'erano *gambisse* di tutte le dimensioni, grandi e piccole, anche per pecore e maiali. Questi attrezzi li costruivamo noi, come pure le gabbie e le gerle, che costituivano i lavori particolari durante le giornate invernali, quando la neve all'esterno impediva altre occupazioni. D'inverno la sera si stava soprattutto nella stalla: il papà si metteva in mezzo a quel locale e, mentre ascoltava il ruminare delle sue vacche, sul *sò sòch*²⁵⁴ andava avanti alcune ore a lavorare i vari legnetti. Preparava le diverse *bachète*²⁵⁵, ma non le utilizzava subito: le lasciava "riposare" qualche settimana nella stalla, perché con il calore umido di quell'ambiente, esse diventavano secche, pur rimanendo morbidi. Per fare le gabbie usava soprattutto *bachète de cornàl*²⁵⁶ (essenziali nella struttura verticale del mezzo di trasporto), ma anche *de castègna o de sàles*²⁵⁷, soprattutto per *fà la sìrcia*²⁵⁸ attorno alla gabbia. Che bello vedere la colonna di mucche in cammino, da Morterone ai *Calf*, con lo *Svìsser* sempre davanti, mentre dietro seguivano il papà, assieme alla sua cavalla, e quindi tutta la mandria. Sopra la sella del nostro unico equino stava riposto il carico *de töcc i mestér* (*culdira, sedèi, galine,...*)²⁵⁹: ai due lati del basto, il papà sistemava i secchi, mentre al centro aveva costruito una gabbia speciale, per il trasporto delle galline, sopra la quale si rovesciava la *culdira*, che fungeva da grosso panettone. Non dimentichiamoci che, a quei tempi, sulle mulattiere si camminava bene, poiché sempre in ordine e pulite: quando c'era *ü*

251 Incominciavano a muggire in modo particolare.

252 Collare di legno, che le mucche portavano al collo.

253 Parte mobile del collare, come una sorta di gancio, sempre di legno.

254 Sul suo ceppo (per sedile).

255 Verghe.

256 Verghe di corniolo.

257 Di castagno o di salice.

258 Fare il cerchio (cioè la corona rigida).

259 Di tutti i mestieri (caldaia, secchi, galline nella loro gabbia,...)

*piantèl*²⁶⁰, che dava fastidio al passaggio delle vacche, si tagliava. A Morterone avevamo anche la *pòrca*²⁶¹, la quale pure, durante la transumanza, camminava al passo con le mucche, ma sempre in coda. A volte i maialini più piccoli rimanevano indietro o tentavano di scappare. Anche la *pòrca* aveva la sua *gambisa*, ma in alternativa poteva essere utilizzata anche una semplice e robusta cintura. A Morterone, per la verità, avevamo sempre due *pòrche*, una grande e l'altra piccola, oltre al maiale da uccidere l'inverno: pure questi non si lasciavamo affatto liberi, bensì legati sempre alla *trais*²⁶².

A Morterone si nasceva e si moriva, come avveniva da altre parti...

Morterone un tempo era abitato da molti *bergamì*. Solamente sul nostro tratto di versante, ossia dallo *Zöcher* a *Frasnida*, sino ad arrivare in quelle cascine sparse e più distanti in direzione di Vedeseta, dai *Merlèt*, l'estate vivevano lassù ben tredici o quattordici famiglie. Allo *Zöcher* c'eravamo noi *Ghélme*, i *Raècc* e una famiglia di Gerosa. In *Terögia* ci sono stati i *Macì* e un altro gruppo di Gerosa. Più in là, verso Vedeseta, c'erano *ol Batistì de Càsse*, *ü Raèt*, i *Baciécie de Brömà*, i *Pierì Picègn* (che salivano dalla Bassa) e *ol Pélo de Murterù*. Verso *Frasnida*, invece, c'erano mio zio Giovanni, *ol Nàcio de Brömà*, *ü Raèt* (che saliva da Lecco), *ol Fortüno de Brömà*, mio zio *Tomasì*, infine altri *bergamì* di Pavia. Sotto *Pià de Còsta*²⁶³ c'erano due distinte famiglie, mentre proprio a *Pià de Còsta* alpeggiavano altrettanti gruppi, ossia quello di mio zio *Chì* e del *Fuì de Föppià*. Prima di arrivare alla chiesa, poi, vivevano ancora altre famiglie. Vedete quante persone? Oggi a Morterone prevale sempre di più il bosco, ma un tempo quei versanti erano tutti prati e stalle, una sorta di giardino, perché erano vissuti e coltivati a prato e pascolo. Quel paesaggio di un tempo al giorno d'oggi è cambiato profondamente, soprattutto perché sono venute meno le persone e le attività economiche di quel mondo. Un tempo lassù circolavano anche veterinari e negozianti, questi ultimi provenienti anche da Brembilla, Strozza, Berbenno. I

260 Un alberello.

261 Scrofa.

262 Mangiatoia.

263 Sono citate numerose famiglie e località di Morterone di un tempo.

*Ministri*²⁶⁴ di Brembilla, ad esempio, visitavano periodicamente tutte le stalle, per vedere se potevano fare qualche affare. Ciascun allevatore aveva la stalla organizzata secondo una propria logica. I *Macì* di Cà Gavaggio, ad esempio, in *Terögia* non facevano gli stracchini, ma con il latte ingrassavano i vitelli. Questi, poi, quando raggiungevano il quintale e mezzo, si vendevano abbastanza bene. Quando quei contadini avevano tanto latte, comperavano magari anche un terzo o un quarto vitello, sempre da ingrassare, destinati per la vendita. Insomma, un tempo a Morterone si nasceva, si lavorava e si moriva, come avveniva da tante altre parti, né più né meno. Nei primi anni, subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, forse anche addirittura nel Quarantasei, ad esempio, *sóta la stala dol Batistè de Càsse*, una persona *la s'ia strangolàda*²⁶⁵. Il fatto è successo a *ü Raèt de Föppià*, che si trovava lassù in alpeggio con otto o dieci vacche. Una mattina la mia povera mamma *la sentìa e l'vàche a mögià ma la idìa mia 'ntùren chël Raèt*²⁶⁶, quindi è salita a vedere che cosa era successo: l'ha trovato *tacàt sò, sò la stala dol fè! Dòpo i à speciàt la caalcàda, che gh'è 'gnèt en sò da Cóm, per püdi tocàl*²⁶⁷. Quando finalmente è stato staccato dalla corda, che lo teneva agganciato alla capriata del tetto, adagiato nella bara, in quattro lo hanno trasportato sulle spalle a Fuipiano, mentre il papà seguiva il mesto corteo con le mucche di quel povero disgraziato.

Personaggi caratteristici di un tempo

Quando eravamo in alpeggio a Morterone, in paese scendevamo solo la domenica, per andare a messa, e basta. Ogni tanto le sorelle si recavano alla bottega, per la consegna delle uova: *le portàa fò chi póch öf che le ga reàa a nascùnd*²⁶⁸. In cambio, esse acquistavano qualche bene di prima necessità. Alla bottega di Morterone, però, noi si comperava solo la sale e i *solfanè*²⁶⁹, perché i rifornimenti alimentari maggiori li portavamo dalla Valle Imagna. Il papà tutte le sere ci faceva recitare il rosario. Al centro della contrada

264 Soprannome di una famiglia di Brembilla.

265 Poco distante dalla stalla del Battista Cassi... si era impiccata (morta suicida).

266 Udiva le vacche muggire, ma non scorgeva intorno quella persona.

267 Attaccato su, sulla stalla del fieno (sul fienile)! Dopo hanno atteso la "cavalcata" (cioè i componenti delle diverse autorità civili), arrivata su da Como, prima di potere rimuovere il cadavere.

268 Portavano là le poche uova che riuscivano a nascondere.

269 Fiammiferi.

Zöchèr, solitamente ci si ritrovava davanti alla cappelletta, dove per il rosario serale confluivano anche le altre famiglie del borgo. Al termine di quell'adempimento serale, *e m'felàa söbet en lècc*²⁷⁰. Mentre aspettavamo che qualcuno avviasse la recita, noi ragazzi si giocava a *scùndes*²⁷¹, mentre i più grandicelli incominciavano a fare le prime *murusine*²⁷². Dopo la metà di agosto, poi, salivano anche i cacciatori, perché un tempo la stagione venatoria si apriva in anticipo: da noi confluivano soprattutto i *Bète*²⁷³ di Locatello, con altri appassionati, che *i vaa a ligor*²⁷⁴. Essi arrivavano la sera prima, quindi dormivano sulla stalla del fieno, per essere pronti la mattina di buonora sul posto, alle "battute" venatorie. La sera della vigilia, però, rimanevano con noi in compagnia: portavano un po' di vino e cantavano. Ah, che belle compagnie e... quante cantate! Nel repertorio erano annoverate alcune solite canzoni di montagna: "Quel mazzolin di fiori", "Il Cacciatore", "Dove vai, o Mariettina", "Dammi un ricciolo dei tuoi capelli", "Celestina dagli occhi celesti". Durante l'estate il prete veniva sempre a trovarci, all'inizio della stagione dell'alpeggio, per benedire gli ambienti, ossia casa e stalla. Un tempo il sacerdote *e l'geràa per e famée*. Poi *e l'ciapàa da ergót, èh*,²⁷⁵ magari uno stracchino, un pollastrello, o un salaminno, perché la vita non era semplice nemmeno per lui a Morterone. Il prete era sempre bene accetto, anzi la sua visita era un fatto importante, che mobilitava tutta la casa, per il senso di rispetto e di ospitalità che veniva attribuita al sacerdote. Quando *passàa la Sindega, i drezzàa töcc en pì i orèg*: "*Gh'è sà la Sindega!...*".²⁷⁶

La *Sindega* era una donna alta e magra, sempre vestita di scuro, che abitava a *Medalunga*²⁷⁷, la quale saliva di persona in alpeggio a contare le vacche che avevamo nei pascoli comunali. L'ho vista comparire, davanti alla porta della nostra casa, più di una volta: essa - come vi ho già anticipato - portava appresso un foglio, sul quale aveva registrato le vacche autorizzate all'al-

270 Si correva subito a letto.

271 Nascondino.

272 Fidanzatine.

273 Famiglia dei fratelli Arrigoni e Vavassori di Cà Marosio a Locatello.

274 Praticavano la caccia alla lepre.

275 Si aggirava nelle famiglie. Poi prendeva anche qualche prodotto...

276 Passava la Sindaca, tutti "raddrizzavano" erti le orecchie: "Arriva la Sindaca!...".

277 Frazione di Morterone, collocata a circa 1.061 metri di altitudine, in prossimità della chiesa.

peggio, quindi contava quelle che effettivamente erano al pascolo. Se i conti non tornavano, dava anche la multa. Ancora oggi conservo molti ricordi di Morterone, in relazione alla vita dei miei vecchi. *Adèss, a pensàga*²⁷⁸ alla loro esistenza e alla mia, dico che *mà fàcc öna éta bröta*²⁷⁹, però in fondo in fondo... nella gente c'era forse più entusiasmo e voglia di fare, che oggi sono venuti un po' meno. C'erano inoltre molte personalità diverse e caratteristiche, perché ciascuna aveva una propria particolare impronta, mentre oggi ormai siamo tutti uguali, omologati. *Eiùra, ai vécc, quando che te ga passàet apröf, te pödiet mia diga*²⁸⁰ "Ciao", ma sempre "*Bongiòrno*" o "*Bunasira*", perché altrimenti sarebbe seguito un immediato rimprovero: "*Sù mia ol tò fradèl, mé, per dìm ciao!...*"²⁸¹."

Per concludere questa mia riflessione ad alta voce, ripensando ai personaggi di un tempo, voglio qui ricordare *ol Péche*²⁸². Durante la transumanza, sia nella salita primaverile a Morterone, che durante la partenza settembrina, per trasportare i vitellini appena nati, il *Péche* era sempre disponibile. Chi non aveva la forza sufficiente in famiglia chiamava *ol Péche* per *portà 'ntùren i edèi*!²⁸³ A lui piaceva rendersi utile per questi servizi di trasporto, ma un po' meno per fare il fieno: egli arrivava verso le undici e mezzo, quindi mangiava e beveva, poi diceva di assentarsi un attimino, dopo aver fatto finta di manovrare il rastrello e... nessuno più lo vedeva. *Ah, e l'm'è scapàt tate de chèle ölte, a nòtre, ol Péche!*²⁸⁴ Egli se ne andava sempre dopo avere mangiato, mai prima. Nelle migliori delle ipotesi, egli si fermava con noi *a oltà ol fè*²⁸⁵, ma quando *gh'ia de ramassàl, ol Péche e l'gh'ia piö*!²⁸⁶ Quell'uomo era una persona abbastanza forte e, quando i *bergamì* arrivavano in valle la primavera, per salire con la mandria a Morterone, lui si faceva sempre trovare alla *Felisa*: con la gabbia sulle spalle, il *Péche* saliva con un vitello sino a Morterone.

278 Adesso, a pensarci.

279 Abbiamo fatto una vita grama.

280 Allora ai vecchi, quando passavi vicino a loro, non potevi dire...

281 Non sono mica il tuo fratello, io, per dirmi ciao...

282 Con questo soprannome era individuato uno strano personaggio, che si aggirava per i villaggi dell'alta valle e viveva di lavoretti occasionali.

283 Per trasportare qua e là i vitellini.

284 Ah, è fuggito tante di quelle volte, a noi, il Péche!...

285 A voltare il fieno sparso nel prato, per favorirne l'essiccazione.

286 C'era da riunirlo (e trasportarlo a spalle sul fienile), il Péche non c'era più!