

In ufficio, come in montagna, con entusiasmo, coraggio e onestà

Chi ha partecipato in prima persona a una vera transumanza non la dimentica più e non basta il trascorrere inclemente del tempo per scolorire un ricordo che è entrato a far parte, come una componente essenziale, della dimensione umana del protagonista.

È successo ad Antonio, che indugia, per una buona metà del racconto della sua vita, nel descrivere le prime due transumanze in Valle Taleggio, nell'immediato secondo dopoguerra, con lo zio che camminava a piedi nudi (solo al bambino era consentito ogni tanto salire sulla carriàgia), ma anche le altre di molti anni dopo, quando con il fratello Angelo saliva sull'alpe con le manze a guardia.

Lassù i famèi della sua infanzia lo avevano fatto incontrare, sul far della sera, con i folletti che nella sua immaginazione abitavano i pascoli di Scanegàl e del Piazzo. Durante il giorno, invece, si sentiva già uomo, a soli sei o sette anni, nell'orgoglio di imparare in fretta il mestiere del bergamino per rendersi utile durante la mungitura, il pascolo delle vacche, il governo della mandria... Con coraggio. Da grandicello, poi, ha imparato anche a fare gli stracchini e a volte la cagliata bisognava lavorarla nel pascolo, lontano dalla baita.

Dal papà, che da marà è diventato bergamì e poi fittavolo, Antonio non ha imparato solo come si fanno gli stracchini o si tratta una mucca, ma ha ricevuto soprattutto un patrimonio straordinario di valori e di comportamenti che hanno costituito la sua vera ricchezza morale, professionale e culturale.

Antonio è andato oltre e lo studio lo ha portato ad affrontare nuovi traguardi, sino a chiudere la sua carriera da dirigente della Cassa di Risparmio delle Province Lombarde. Il suo punto forte? La rettitudine di comportamento, un radicato concetto di giustizia sociale e la forza della solidarietà lo hanno motivato e spinto a ricoprire ruoli di rappresentanza politica e funzioni di interesse pubblico.

Non ha mai dimenticato il senso del dovere, la precisione nelle azioni e la raccomandazione principale del papà: l'onestà prima o poi viene sempre a galla!

Attualmente Antonio vive a Gessate con moglie e due figli, ma la patria del cuore rimane per sempre Pizzino, dove ha costruito una bella casa: vi torna appena può per respirare l'aria dei suoi monti e ascoltare da vicino gli echi lontani dei propri cari, che lassù, forse, riesce ancora a incontrare...

Antonio Testori.

Una famiglia di contadini e allevatori di monte

Ho conosciuto la transumanza tradizionale, per averla sperimentata e vissuta verso la fine degli anni Quaranta del secolo scorso: a piedi, con la mandria al seguito, la mia famiglia, partendo dalla cascina di Cavaione a Truccazzano, era diretta per l'alpeggio nei pascoli sopra Pizzino (Piazza, *Scanegàl* e Piazzo), in Valle Taleggio. Una grande e straordinaria avventura, per un bambino di soli sei o sette anni, un'esperienza davvero affascinante. Durante quei tre giorni in continuo movimento, con due tappe, a Boltiere e Zogno, mi si aprivano in continuazione paesaggi e mondi nuovi, mai conosciuti prima. Vi racconterò meglio più avanti quell'evento.

Mi chiamo Antonio Testori e sono nato nel 1941 a Truccazzano, dove i miei si trovavano con il bestiame.¹ Quella del papà era una famiglia numerosa (dieci fratelli) cresciuta sull'allevamento del bestiame: in principio viveva a Pizzino, in Valle Taleggio, con sei o sette vacche, ma quando la mandria, nei primi decenni del secolo scorso, è aumentata, il nonno è stato costretto a scendere l'inverno in pianura. Così succedeva a molti contadini della montagna. Originario di Olda, dove alla sua famiglia era stato attribuito il soprannome *Sertùr*, forse perché all'origine un avo faceva il sarto, il nonno si era poi trasferito a Pizzino a fine Ottocento, insieme a suo fratello, dando origine a due rami dei Testori. Quella del nonno è stata per tradizione dapprima una famiglia di piccoli allevatori di montagna, poi diventati bergamini, infine fittabili in pianura. Arturo, il papà, è nato a Pizzino. Contadini, allevatori di monte, bergamini, fittabili, lattai, *famèi*,... fanno parte dell'unica grande civiltà zoo-casearia che ha caratterizzato la vita e la storia sociale di numerose famiglie della montagna e della pianura lombarda.

Il bisnonno materno era originario di Piazzatorre e faceva il lattai: lavorava in una cascina vicino a Cornegliano, dove trasformava il latte del fittavolo e dei bergamini; inoltre allevava anche i maiali. Il papà ha conosciuto la mamma a Cavaione, una frazione di Truccazzano dove, quando ha cessato di fare il bergamino, prima di sposarsi, aveva preso in gestione una cascina quale fittavolo.

Carlo, il nonno paterno, abitava in località *Caravèr*. Lo ricordo a Cavaione sempre nella stalla, nonostante io fossi allora ancora molto piccolo: lo andavo a trovare volentieri e lui, dalle sue lunghe tasche, tirava fuori sempre qualche nocciolina da darmi. In seguito, con il matrimonio, si è trasferito a Cà Corviglio, la contrada della moglie. Ricordo anche il suo funerale: morto nel 1945 a Pizzino, ho partecipato al corteo funebre dando la mano al nonno materno. La nonna paterna, invece, Maria Vitali di Cà Corviglio, era morta, molto giovane, ancora prima: aveva avuto dieci figli, nove maschi e una femmina. È mancata, a quarant'anni, pochi mesi dopo la nascita della figlia. Anche la sua era una famiglia di bergamini.

I dieci figli del nonno sono nati a Cà Corviglio, perché in principio egli non faceva

¹ Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Antonio Testori ad Antonio Carminati il 13 marzo 2014 a Gessate, presso l'abitazione privata dell'informatore. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

ancora la transumanza ed era un piccolo allevatore di monte: dopo Francesco (il primogenito, nato nel 1893 e morto per cause di guerra) è nato Antonio (pure morto nella Grande Guerra, sul Col di Lana) e quindi Ermenegildo, Arturo (mio papà), Giuseppe, Mario, Vittorino, Davide, Ermanno e Palmira, l'ultimogenita, nata nel 1915. Tra il primo figlio e l'ultima figlia intercorrono ventidue anni. Tutti i fratelli viventi del papà hanno seguito la stessa trafila, ossia sono cresciuti allevando le vacche a Pizzino, per poi inserirsi sulle rotte dei bergamini transumanti, trasferendosi infine alla Bassa. Oggi solo i figli di Palmira, l'unica figlia femmina, continuano a lavorare in due importanti aziende agricole a Morimondo, nei pressi dell'abazia. Ben quattro fratelli erano lontani dalla famiglia, soldati nella Grande Guerra, compreso il mio papà (1899), inviato sul fronte francese. A casa erano rimasti i genitori con i bambini più piccoli: non è stata facile nemmeno per loro la vita, hanno vissuto in miseria e, quando sono tornati dalla guerra, i due in maggiore età che si sono salvati, Ermenegildo e mio papà, hanno trovato tanti debiti da pagare. Il nonno non si è più sposato dopo la morte della nonna e, fin che ha potuto, ha cercato di rimanere con la famiglia in Valle Taleggio: durante il periodo invernale si stava in paese con le sette o otto vacche, mentre l'estate ci attendeva l'alpeggio al *Baitù*, un pascolo dietro il passo di Baciamenti, di proprietà del Comune di Cassiglio. Quel mio avo si era aggiudicato una novena e, di conseguenza, per nove anni consecutivi abbiamo frequentato quella prateria montana.

Avevo la morosa, la bella figlia dell'oste, che ho dovuto lasciare

Una sorella del nonno Carlo aveva sposato un Bellaviti di Lambrate, originario della contrada Grasso di Pizzino, il quale si era affermato quale stagionatore e commerciante di stracchini e di *strachitùnt*. Molti bergamini di Pizzino, quando scendevano l'inverno dalle parti di Gorgonzola e di Melegnano, consegnavano a lui i loro prodotti. I pronipoti di quel lontano parente oggi fanno tutt'altro e la relativa antica tradizione commerciale degli stracchini si è interrotta. Sia il papà che gli zii, raggiunti i sei o sette anni d'età, trascorrevano un periodo a Lambrate, per aiutare quel commerciante nelle sue diverse attività: laggiù hanno imparato a stare al mondo e a formarsi nuove aperture.

Mio papà, nonostante avesse fatto solo la terza elementare, si relazionava molto bene con le persone, aveva maturato un acume raffinato nelle cose e sapeva vedere lontano. Un'esperienza positiva, che gli ha aperto la mentalità. Mio papà sosteneva di aver imparato a trattare gli stracchini come si deve dallo zio, come pure i suoi fratelli, ciascuno dei quali, in seguito, si è sistemato alla Bassa facendosi una propria posizione. Ha trascorso la sua infanzia ed è diventato adulto in Valle Taleggio, sino a circa venti o venticinque anni. Poi, quando le vacche, dalle sei o sette iniziali, sono diventate venti o trenta, hanno dovuto per forza scendere alla Bassa. Con quel numero di capi di bestiame non era più possibile fermarsi in montagna.

Inizialmente sono scesi in pianura, seguendo le rotte dei bergamini transumanti, limitando quindi la permanenza al piano, solo durante il periodo invernale, per ritornare in valle la primavera. Non c'era spazio sufficiente per rimanere in Valle

Taleggio. Hanno iniziato le prime transumanze verso la metà degli anni Venti e, per oltre un decennio, andavano avanti e indietro tutti gli anni, cercando ospitalità invernale nelle diverse cascine della Bassa, fino a quando, nel 1935, sono diventati fittavoli presso un'azienda agricola a Mediglia, dotata di circa cinquecento pertiche di terreno. L'estate, comunque, alcuni membri del gruppo salivano sempre in montagna per l'alpeggio con le manze. Nel periodo invernale, ormai, tutta la famiglia viveva a Mediglia e l'abitazione di Cà Corviglio rimaneva chiusa, fino a quando il nonno, invecchiando, ha voluto ritirarsi in montagna e con lui è salita anche zia Palmira, prima che si sposasse nel 1947 (il nonno è morto nel 1945).

Gradualmente anche i sette fratelli hanno preso ciascuno la propria strada e sono usciti dal nucleo familiare originario. Dapprima, nel 1936, si è staccato Ermenegildo, perché ha deciso di continuare a fare il bergamino (non ha mai accettato la condizione di fittabile) e poi Mario, il quale si è messo a fare il lattaiolo: lavorava a Mulazzano, in una cascina vicino a Melegnano, acquistando il latte dal fittavolo. Il lattaiolo era una figura un po' particolare di casaro in proprio: di solito si stabiliva in una cascina, acquistava il latte dal fittabile, lo lavorava in proprio e commerciava i prodotti caseari da lui prodotti. In molti altri casi era un figlio del fittabile che si specializzava in quest'attività.

Ermenegildo, invece, ha continuato a fare il bergamino tutta la vita, praticando la transumanza estiva in Valle Taleggio fino al 1957, quando ha venduto tutte le vacche e si è ritirato a Pizzino. L'estate aveva la proprietà alla Piazza, che fungeva da base, mentre per l'alpeggio saliva in montagna. L'inverno, invece, si spostava abbastanza facilmente, di cascina in cascina, dove trovava i prezzi più convenienti e, ogni volta, stipulava i contratti di fieno ed erba. Così facevano i bergamini i quali, durante la guerra, grazie al loro continuo andirivieni dalla montagna alla pianura, di frequente riuscivano a evadere l'obbligo dell'ammasso. In quel periodo, in piena Seconda Guerra Mondiale, Ermenegildo si trovava a Brembio, in una cascina tra Lodi e Codogno: quante persone si recavano da lui, in bicicletta, provenienti da Milano, in cerca di stracchini, che vendeva freschi e di primo sale, perché non facevano a tempo ad asciugare e a stagionare! Come li faceva, li vendeva! Era stato un periodo buono dal punto di vista commerciale, perché alla fine della guerra lo zio era riuscito ad accumulare un buon patrimonio. Ermenegildo si era sposato con una Vitali della Valle

Il bisnonno materno Arioli Domenico morì giovane di difterite, lasciando la vedova Cavenaghi Rosa, non ancora quarantenne, con cinque figli tutti minorenni. Rosa seppe gestire con profitto e ampliare l'attività casearia e di allevamento di suini, fino a riuscire a esportare, dopo la Grande Guerra, gorgonzola in Francia. Il 24 aprile 1908, Rosa scrive al figlio Giuseppe durante il servizio militare: Corneliano lì 24 aprile 1908. Carissimo figlio. La mia tardanza d'un qualche giorno scriverti fu per raccontarti tutto in quanto al formaggio. Difatti e venuto ieri a pesarlo per consegnargli oggi alla stazione di Melzo come di solito. Siamo proprio contenti che l'andamento d'oggi i prezzi sono diperiti, eppure mi ha fatto soltanto 32 scarti da 562 forme quelli erano discretamente belli, ma li ha pagati £. 1,40 al chilo tanto per guadagnare qualche cosa oggi vi è il 30 per cento meno di prezzo. Il peso fu stato Quint 120 l'importo di 18.100 lire. 13 mille lire ho un buono di cassa che sabato vado a Milano alla Banca Commerciale a riceverli gli altri 5.100 alla fine d'Aprile. Noi in famiglia siamo tutti in buona salute, così spero di te caro Peppino riceverai £. 20, l'Antonio e Domenico quando avranno preso la mancia del formaggio volliono mandarti qualche cosa [...].

Cornigliano li 24. Aprile 1908
Carissimo figlio

La mia tardanza d'un qualche giorno
scriverti fu per raccontarti tutto in
quanto al formaggio. Difatti è venute
ieri a pesarlo per consegnargli oggi alla
stagione di Melzo come d'uso solito.
Siamo proprio contenti che l'andamento
d'oggi e prezzo sono superiti: eppure mi
ha fatto soltanto 32. scarti da 562. forme
quelli erano discretamente belli, mi gli ha
pagati L. 4.2 al kilo tanto per guadagnare
qualche cosa oggi vii il 30 per cento meno
d' prezzo. Il peso fu stato Quint 120
l'importo d' 18.100 Lire, 13 mille Lire
ho un buono d' cassa che sabato vado
a Milano alla Banca Commerciale
a ritirargli gli altri 5100 alla fine
d' Aprile

Taleggio. Terminata la guerra, nel 1918, quando ancora si trovava a Montebelluna in attesa di essere definitivamente congedato, gli giunse un telegramma affinché tornasse subito a casa: Francesco, suo fratello primogenito, già sposato, era morto per cause di guerra (due anni dopo esser stato congedato per gravi ferite riportate al fronte). C'era allora l'abitudine che, quando moriva un fratello sposato, un altro fratello dovesse sposare la vedova, per provvedere al suo sostentamento e tenere così unita la famiglia. Così ha fatto Ermenegildo, che ha sposato la vedova di suo fratello Francesco, la quale aveva già una figlia; successivamente ha avuto ancora due figlie. Raccontava che era dispiaciuto di questa conseguenza:

- Avevo come morosa una bella ragazza, la figlia dell'oste, che ho dovuto lasciare...

Da Mediglia a Cavaione di Truccazzano

Papà e i suoi fratelli sono rimasti a Mediglia, sempre come fittavoli, dal 1935 sino al 1939, quando si sono trasferiti a Cavaione. Dalla famiglia erano già usciti Ermenegildo e Mario, quando il proprietario della cascina di Mediglia aveva deciso di gestire il podere in proprio, non rinnovando l'affittanza. A Cavaione, nel 1939, in famiglia vivevano ancora cinque fratelli, oltre alla zia. A fronte delle esigenze di espansione del gruppo parentale, era stata presa anche un'altra affittanza a Femegro, nel Comune di Zibido San Giacomo, dove si sono trasferiti i due fratelli, che nel frattempo si erano sposati (Giuseppe e Davide), mentre gli altri tre (la zia e due fratelli, Vittorino ed Ermanno) sono rimasti con mio papà a Cavaione. Ermanno non era una persona molto stabile: da piccolo era stato incornato da un toro e aveva subito un grosso spavento. Improvvisamente ha deciso di andare a vivere da solo: ha preso con sé le venti mucche che gli spettavano e si è trasferito in un'altra cascina; la sua non è stata una scelta felice, perché ha avuto alcune disavventure e, nel giro di due anni, ha cessato l'attività: in seguito faceva un po' il *faméi* presso allevatori che conosceva e, nel complesso, ha avuto un'esistenza un po' disordinata. È morto ancora giovane, a soli quarantadue anni. Vittorino è mancato pure lui in giovane età per un tragico incidente. Mio papà durante la guerra, oltre a lavorare il suo latte, ne acquistava dell'altro e produceva stracchini e *strachitùnt*, vendendoli direttamente anche ai privati. L'affittanza di Cavaione consisteva in cinquecentosessanta pertiche, oltre alla cascina, nella quale papà allevava più di cento vacche da latte e una cinquantina di manze. L'attività era suscettibile di ampliamento, perché quella fattoria non era sufficientemente capiente ad accogliere tutto quel bestiame: di volta in volta, infatti, il papà acquistava fieno in altre cascine, piazzando durante la stagione invernale trenta o quaranta capi di bestiame. Mio papà ha avuto cinque figli. Io sono il maggiore, cui seguono un fratello e tre sorelle.

Se ti dèss a tì chì bastunàde lì!...

Ho trascorso la mia infanzia nella cascina di Cavaione di Truccazzano, nella quale vivevano anche quattro famiglie di contadini, ma dal paese, soprattutto durante l'estate

per i diversi lavori nei campi, accorrevano anche molti altri lavoratori giornalieri. Di norma, almeno una persona di ciascuna famiglia che abitava in cascina doveva lavorare per l'affittanza, ma almeno in due dei quattro gruppi parentali c'erano addirittura due lavoratori, ossia padre e figlio. In cascina viveva anche il casaro, che trasformava il latte delle nostre vacche, oltre a quello acquistato, per produrre stracchini e gorgonzola. Il papà aveva attrezzato per lo scopo un locale di caseificazione. La nostra è stata una vita semplice ma serena. Papà era scrupoloso nell'eseguire i suoi compiti e assai esigente anche nei nostri confronti. La mamma manteneva pure buoni rapporti con gli altri abitanti della cascina. A tal proposito, basti ricordare questo fatto: il nostro *bulc*, ossia l'addetto alla conduzione dei buoi da lavoro, durante la Seconda Guerra Mondiale è stato dichiarato Disperso nella campagna di Russia. In cascina era rimasta la vedova con tre figli: la primogenita, una fanciulla, è andata a servizio domestico presso una famiglia, mentre gli altri due sono stati sostenuti da mia mamma, la quale provvedeva personalmente alle loro necessità primarie, mentre alla vedova è stato concesso di continuare a vivere in cascina. Questo significa che, nel contesto rurale delle cascine, sorgevano e si sviluppavano relazioni di comunità e di solidarietà fraterna. Nella nostra di Cavaione ci abitavano circa trenta persone. Le famiglie dei dipendenti avevano diritto alla casa, una semplice abitazione rustica, al salario mensile e, sempre per contratto, anche a coltivare in autonomia tre pertiche di terra (il cosiddetto "perticato"). Inoltre avevano diritto a uno spazio, dove costruire il pollaio per le galline, e al porcile per il maiale, che macellavano prima di Natale e dal quale ricavano i salami per l'alimentazione invernale. Essi non potevano però allevare mucche. La cascina aveva una sua organizzazione ben definita e gli spazi al suo interno erano ripartiti secondo le logiche dell'economia rurale e le antiche tradizioni. Il personale di campagna (*paesàn*) non aveva a che fare con la stalla, dove lavoravano a volte anche cinque o sei *famèi*. Per contratto, a ciascuno di essi erano assegnate tredici o quattordici mucche. Ho imparato a mungere all'età di sei anni, arrecando una grande gioia al papà. Qualche *famèi* proveniva anche dalla montagna, ma in genere essi erano originari dai paesi circostanti della pianura. A Cavaione avevamo oltre un centinaio di vacche e più di cinquanta manze, che andavano sempre aumentando. Nel periodo di maggiore espansione della famiglia, appena dopo la guerra, abbiamo raggiunto duecento capi. Papà ha sempre allevato vacche bruno alpine: provenendo dalla montagna, era questo il paesaggio zootecnico che aveva visto e sperimentato personalmente. Egli partecipava alle fiere del bestiame, anche a quelle di Morbegno e Tirano, dove aveva acquistato persino alcune vacche, mentre altre volte si recava addirittura in Svizzera. Un anno, ad esempio, aveva vinto il secondo premio alla fiera di Melzo. Egli amava la sua stalla e cercava di migliorarla in continuazione. Le vacche bruno-alpine, a suo giudizio, si adattavano più facilmente all'alpeggio rispetto alle altre. La selezione, ovviamente, a quel tempo non avveniva come adesso, tramite la fecondazione artificiale, ma papà acquistava sempre tori di bruno-alpina. Era contrario, ad esempio, alla razza meticcica e le vacche olandesi non le poteva sopportare. Era talmente radicato nella sua convinzione che... guai a proporgli di mettere in stalla altre vacche! Allevava pure le vitelle delle mucche migliori. Era il suo mestiere e cercava di mettere in atto tutti gli accorgimenti del caso. Per lui le mucche erano troppo importanti, certamente più della terra! Non ne

potenza fare a meno. Nelle vacche egli ha profuso sin da giovane tutte le sue energie e attenzioni: quei quadrupedi erano sì il suo lavoro principale, che gli procuravano il pane quotidiano, ma nello stesso tempo voleva loro anche un gran bene. Un giorno – ero presente e ho assistito di persona alla scena – il papà si era arrabbiato con un suo dipendente che aveva preso a bastonare una mucca; l'ha preso in disparte e gli ha detto:

- *Se ti dèss a tì chì bastunàde lì!...*²

La mucca era tutto per il bergamino. Gli anziani allevatori dicevano che se la stalla è sana e buona, l'azienda funziona, altrimenti va in malora. Papà assegnava un nome a ciascuna delle sue vacche e le sapeva distinguere immediatamente. Mi ha trasmesso quel suo particolare attaccamento: anch'io, quando salivo in alpeggio e trascorrevi quasi quattro mesi con la mandria, individuavo a vista d'occhio i singoli capi e di ciascuno conoscevo, non solo il nome, ma anche difetti e qualità.

In fondo alla mandria seguiva la *cariàgia*

Che grande novità quella prima transumanza a piedi col bestiame! Nel 1946 avevo cinque anni e non andavo ancora a scuola: l'estate ero salito in alpeggio con lo zio, il cugino Giancarlo e altri tre o quattro *faméi*, che conoscevo perché vivevano nella nostra corte, anzi a volte mi viziavano anche un po'. Viaggiamo con loro e ricordo che, un giorno, al ritorno, verso Boltiere, un *famèi* aveva preso una secchia del latte ed era andato a fare rifornimento di uva in un campo vicino. Sono salito in montagna facendo la transumanza due volte di seguito, a piedi, a cinque e a sei anni, nel 1946 e nel 1947. Lo zio saliva con una cinquantina di vacche e circa quaranta manze, mentre papà rimaneva in cascina per sovrintendere ai lavori nei campi e al raccolto. A volte ci raggiungeva in alpeggio l'estate, ma si fermava pochissimo, solo lo stretto necessario. In fondo alla mandria seguiva la *cariàgia*, ossia il lungo carro coperto col telo ad arco, sul quale erano riposti gli attrezzi del bergamino, compresa la caldaia e i secchi, il nostro abbigliamento e alcune scorte alimentari per l'estate. Dove ci fermavamo, a Boltiere e a Zogno – erano queste le nostre due tappe – dopo la mungitura si facevano gli stracchini, che lo zio vendeva sul posto, oppure portava appresso sul carro. Il carro era guidato dal cavallante e, ogni tanto, quando ero stanco, ci salivo anch'io; me lo consentivano, perché ero ancora piccolo. Il cavallante non rimaneva in alpeggio: scaricata la nostra masserizia, stava

2 Se le dessi a te quelle bastonate lì!...

Fotografia superiore: Carlo Testori (a destra in alto), nonno paterno di Antonio. Sedute, alla sua sinistra, la sorella Carla (maritata con Elia Bellaviti di Lambrate, commerciante di stracchini) e sua figlia con i nipoti. Pizzino, località Piazza, anni Trenta. Fotografia inferiore, da sinistra: Giuseppe Testori (zio di Antonio), Teresina Casati (nipote), Giuseppe Bellaviti (figlio di Elia di Lambrate) con al fianco la sorella Teresa. Seguono: Palmira Testori (zia di Antonio), Antonia Bellaviti (figlia di Elia) e, l'ultimo, Vittorino Testori (zio di Antonio). Pizzino, località Piazza, anni Quaranta.



con noi un giorno o al massimo due, il tempo necessario per la nostra sistemazione e quindi ritornava in pianura. La mamma non saliva in alpeggio, ma rimaneva col papà in cascina. Dello zio ricordo anche questo curioso particolare: durante la transumanza, egli camminava a piedi nudi davanti, mentre i quattro *famèi* erano distribuiti lungo tutta la mandria. Anche i maiali rimanevano in pianura, come pure le vacche un po' vecchie, quelle ammalate e quelle che avevano appena partorito. Io ero ancora piccolo e non avevo un compito specifico durante la transumanza: penso che il papà mi abbia mandato in alpeggio con lo zio come fosse una sorta di rito d'iniziazione, per avviarmi alle responsabilità future. Ovviamente ero anche un po' coccolato e, ogni tanto, qualche *famèi* mi poneva al centro di qualche scherzo. Ad esempio, appena giunti all'alpeggio di *Scanegàl*, i *famèi* mi raccontavano che la sera, su quell'alpe, comparivano i folletti; io li ascoltavo incuriosito e avevo paura. A cinque anni l'immaginazione correva! La nostra transumanza durava tre giorni e le due tappe intermedie erano a Boltiere e a Zogno. L'ultimo tratto, da Zogno a Pizzino, era impegnativo ma sostenibile. Ci fermavamo alla Piazza di Pizzino circa una decina di giorni, per pascolare l'erba di quel sito e fare un po' di fieno, prima di salire in alpeggio. Durante quegli spostamenti era un continuo andirivieni di persone, suoni di campanacci, muggiti, scalpitio di zoccoli. Insomma, immagini d'altri tempi. Cento capi di bestiame in movimento non passavano inosservati. La popolazione ci seguiva durante il nostro passaggio e manifestava curiosità e attenzione. Al seguito, noi non portavamo il carro del fieno, poiché nelle varie aree di sosta si acquistava l'erba nel campo per il pascolo. Si partiva di norma la mattina presto, viaggiando durante le prime ore della giornata, al fresco. Si dava sempre il tempo alle mucche per riposare. Le tappe si sviluppavano non oltre i venticinque chilometri giornalieri. A Boltiere c'era un'osteria, alla fine del paese, dove avevo dormito con lo zio, mentre i *famèi* erano rimasti con la mandria. Partivamo di solito dalla cascina i primi giorni di giugno per arrivare in alpeggio sempre verso il dieci del mese. In alpeggio con lo zio, io ero ancora un bambino, ma avevo imparato a mungere, aiutavo gli altri e mi sentivo già grande. Ero orgoglioso di poter fare e andavo assieme ai *famèi* al pascolo con il bestiame. Più tardi, da ragazzo, quando salivo con mio fratello, dividevo la responsabilità della nostra mandria e le cose erano cambiate radicalmente.

La responsabilità dell'alpeggio

Morto lo zio Vittorino nel 1947 in un incidente stradale, papà ha continuato a mandare le mucche in montagna e anche io vi salivo occasionalmente. Poi, nel 1952, aveva cessato l'attività di fittabile per dedicarsi a quella di mediatore. Ciononostante papà ha sempre mantenuto l'interesse per la montagna e l'estate ha portato lassù le manze altrui a guardia dal 1954 al 1958. Nel 1953 ho vissuto un'esperienza d'alpeggio alla Culmine di San Pietro, nel pascolo di Roncaiola, con Vitari Cesare di Reggetto (*Cesarùn*), cugino di papà. La sua era una bella famiglia, composta da tre figli, nuora e il nipotino Vittorio di appena un anno. Io facevo il *bòcia* al pascolo delle manze proprio con Cesare. Era una brava persona; da lui

ho imparato le prime nozioni del mestiere. Tutte le mattine portavamo le manze fin sotto lo Zucco di Maesimo; quell'uomo mi stimolava alle cose più svariate. Ricordo, in particolare, il suo tentativo di prendere al laccio le coturnici, che spesso si levavano in volo nei pressi della mandria; le pasturava con il riso, creava per loro percorsi obbligati, ma i risultati erano sempre negativi. Alla chiesetta della Culmine saliva tutte le estati, come parroco, Monsignor Figini. Era il prete dei bergamini, un personaggio della curia ambrosiana, anche nella sua veste di Rettore del seminario diocesano; una persona di una semplicità disarmante e di una bontà straordinaria. Gli facevo da chierichetto e, alla fine della messa, non mancava il cioccolatino. La mattina celebrava due messe e la sera organizzava la recita del rosario verso le ore venti. Aspettava che arrivassero i bergamini, anche quelli dei pascoli più distanti, prima di iniziare la recita e procedeva solo quando vedeva sopraggiungere quelli di *Müs-ciàda*. Sul muretto antistante il sagrato della chiesa si radunavano i numerosi convenuti, quasi tutti bergamini (erano sempre oltre il centinaio, mentre oggi in tutta la Culmine credo siano rimaste solo due famiglie di bergamini); si sedevano per discutere con lui i vari problemi e Monsignor Figini li ascoltava, non mancando di dare adeguati consigli. L'ho rivisto dopo qualche anno, quando son salito alla Culmine in occasione dei festeggiamenti per i suoi cinquant'anni di sacerdozio, dove è intervenuto il Cardinal Montini, allora Arcivescovo di Milano, a dorso di mulo. Di Cesare ricordo anche che, all'inizio di settembre, era sceso in pianura per fare il contratto della cascina, nella quale la sua famiglia avrebbe trascorso l'inverno con la mandria. Ecco la delicatezza di questa persona; al suo rientro in alpeggio ha radunato la sera tutta la sua famiglia e ha spiegato per filo e per segno l'accordo che aveva fatto con il fittavolo. Ho assistito a tale incontro: egli ha illustrato la cascina, i suoi spazi, e i quantitativi di fieno e erba acquistati con i relativi costi. Non c'era una regola precisa e costante: ogni famiglia bergamina raggiungeva al suo interno un proprio equilibrio, con posizioni emergenti che di volta in volta si facevano carico della comunità parentale. In linea generale la rappresentanza esterna era sempre affidata a un componente maschile, il padre o il figlio maggiore.

Sull'Alpe Piazza

L'anno successivo abbiamo caricato centotrenta manze a guardia. La strada della Val Taleggio era chiusa, a causa di una grossa alluvione; di conseguenza ci toccava salire dalla Valsassina. All'indomani della fine del primo anno di studio di ragioneria, sono partito con papà e mio fratello Angelo, con i camion delle manze diretti in Valsassina. Si scaricava il bestiame a Moggio e da lì si saliva per raggiungere il *Baitù*, in prossimità dei piani di Artavaggio. Una brutta mulattiera per il bestiame. Ricordo la forte discussione fra il papà e il macellaio di Moggio, che assolutamente non voleva farci passare per il paese, perchè sosteneva che sporcavamo. Questi abitanti avevano puntato sul turismo e noi davamo loro fastidio; cercavano di allontanarci. Ah, che lite aveva ingaggiato papà per poter far valere un sacrosanto diritto. Ricordo anche quest'altro episodio simpaticissimo. Papà conosceva il messo comunale di Moggio, il quale gli disse:

- Ho un cane bastardino. Se lo porti in alpeggio ti potrà andar bene.

Quell'estate mi ero affezionato al cagnolino, che mi seguiva di continuo. Anche se non era granchè, dal punto di vista del lavoro, eravamo diventati amici. Durante le giornate nebbiose, con il classico "Bau- bau-bau", mi segnalava la presenza di persone che si trovavano anche a venti o trenta minuti di distanza. Durante la discesa autunnale, a malincuore lo abbiamo riconsegnato al suo padrone. L'anno successivo, non abbiamo pensato di andarlo a riprendere, ma il cane aveva annusato la mia presenza e il giorno dopo mi ha raggiunto in alpeggio.

Dagli animali ho ricevuto lezioni straordinarie. Quando scaricavamo le vacche dai camion, queste sapevano già la strada da seguire e manifestavano con impazienza l'entusiasmo di raggiungere i pascoli. Soprattutto la *batidùra*, quando le veniva appesa la bronza al collo, alzava la testa con orgoglio ed era come se mettesse in bella mostra le sue belle corna. Anche su al Piazza, a volte capitava che di notte alcune mucche lasciassero la mandria per salire a pascolare dove l'erba era migliore. La permanenza al *Baitù* durò una ventina di giorni ed era stata caratterizzata da una forte nevicata, circa quindici centimetri di neve, che aveva messo a dura prova la permanenza in quota del bestiame. Ai primi di luglio siamo saliti al Piazza. Lì abbiamo condiviso l'alpe e la baita con Nino Vitali (*Sùpi*) per ben tre anni. Quell'estate era salito per una ventina di giorni con circa trenta capi anche Osvaldo Vitali (*Scimaröl*). Nei giorni di maggior presenza, la baita era animata da ben dodici persone: Nino, la sorella Angelina, tre ragazzini figli maggiori di Nino e due coadiuvanti, Testori Giovanni di Olda e Pesenti Compagnoni Milcare di Sottochiesa. Osvaldo con il nipote Augusto, mio fratello Angelo ed io, e Corvini Vitalino. Angelina, non sposata, era una donna eccezionale, instancabile e dedicata all'attività domestica; seguiva la stagionatura dei teggia e partecipava alla mungitura. La cura che lei aveva per le sue mucche credo fosse inferiore solo alla tenerezza che riservava ai suoi tre nipotini. Nelle serate più fredde e burrascose provvedeva a coprire quasi tutte le mucche con apposite coperte (*pelöch*). Nino era un carattere allegro, sempre ottimista e pronto a sdrammatizzare anche le situazioni più complesse. Da buon alpino, credo che raramente mancasse all'annuale adunata nazionale; portava sempre con sé un'armonica a bocca, che utilizzava per suonare e intonare canti degli alpini e della montagna. Che dire del Piazza? Credo sia fra le migliori malghe della Val Taleggio; si estende dai 2.100 metri di quota massima di Pianca Alta fino ai 1.500 metri del *Raisèr*. Penso che pochi valtaleggini siano saliti almeno una volta al *Raisèr*. In effetti sembra che lì il mondo vada a finire. L'ultimo tratto inferiore (*Culdère*) ai miei tempi era pascolabile, ora è ricoperto da fitti boschi; qui la valle percorsa da un torrentello si restringe in una gola chiamata *Canài Cativ*. Vi passa anche un ripido e tortuoso sentiero che, attraverso la Valle di Ancogno, scende nei pressi di Valtorta. Da questo sentiero non ho mai visto passare nessuno. Penso che proprio da questo sentiero Simone Pianetti sia riuscito nel 1914 ad evadere il blocco degli oltre cento carabinieri e soldati che lo braccavano sul monte Ventulosa.

Fotografia superiore, da destra: Carlo Testori (nonno di Antonio) con i tre figli (Arturo, Vittorino e Palmira) e la sorella Carla Testori (moglie di Elia Bellaviti di Lambrate). Cavaione di Truccazzano, anni Trenta. Fotografia inferiore: Cesira (in groppa al cavallo) e Teresina, figlie di Ermenegildo Testori. Brembio Lodi, anni Quaranta.



La zona era il regno della fauna: coturnici e galli forcelli in abbondanza, lepri e camosci, con l'aggiunta però di numerose vipere.

Gli spazi essenziali di baita e baitèl

Al Piazza, come in tutti gli alpeggi, i primi giorni c'era sempre molto da fare: bisognava organizzarsi, preparare la legna, predisporre i diversi servizi... ma già dal secondo mese, terminati i lavori della giornata, alcuni bergamini si ritrovavano nei rifugi, che diventavano un prezioso punto d'incontro. Il rifugio Cazzaniga era stato bruciato durante la guerra e, negli anni immediatamente successivi, dal 1948 al 1950, il vecchio e noto Casari - che aveva partecipato alla spedizione al Polo Nord - l'aveva aperto anche senza il tetto, sistemandolo come poteva, per offrire agli escursionisti e ai bergamini un bicchiere di vino. Durante il giorno i bergamini erano impegnati e ciascuno era indaffarato per il governo della propria mandria, ma la sera a volte ci s'incontrava volentieri, facendo attenzione a quei nebbioni d'alta quota che, quando s'alzavano, rendevano difficile l'orientamento. Bisognava essere molto prudenti; per raggiungere dalla baita del Piazza il rifugio Cazzaniga - cinque minuti di strada a piedi - in caso di nebbia ci si spostava sempre in due o tre: uno andava avanti un pezzo e poi dava la voce e quello dietro lo raggiungeva, così il secondo al terzo. Una sera, all'inizio di settembre, due pastori col gregge ai Campelli, avevano raggiunto il rifugio Battisti, sull'Alben: al ritorno dovevano percorrere tutta l'Arale Alta, ma un'improvvisa fitta nebbia aveva reso difficile il cammino. Alla baita del Piazza, abbiamo sentito urlare nella notte: *Uuuuh!... Uuuuh!...* Quei pastori si erano persi. Li abbiamo guidati con la voce sino alla nostra baita, rispondendo ai loro richiami. In alpeggio gli spazi sono essenziali. Dipende poi dalle varie baite, alcune meglio attrezzate di altre. Quella del Piazza era una bella baita, dotata di un locale con il fuoco e di un ulteriore spazio per le provviste; al piano di sopra si dormiva. I nostri giacigli erano semplici assiti contenenti strame e paglia che fungevano da materassi. Tutto all'insegna della semplicità. Si stava bene nel *baitèl* quando, la mattina, si poteva stare a letto ancora un po' ad ascoltare il tintinnio dell'acqua sulle *piòde* del tetto soprastante. Nella *casèra* si lavorava il latte e stagionavano i talleggi. Poco distante, un altro *baitèl* serviva quale ricovero delle vacche ammalate.

La cagliata fatta nel pascolo, lontano dalla baita

La giornata in alpeggio è presto detta. All'alba c'era la sveglia e si andava subito a mungere. Quando le mucche erano nei pascoli più distanti, portavamo là la caldaia

Fotografia superiore: Angela Goglio, moglie di Davide Testori (zio di Antonio) con figli e nipoti. Pizzino, località Piazza. Nella fotografia inferiore, da sinistra: Giuseppe Arioli (nonno materno di Antonio) con in braccio il piccolo Angelo, Bice Velluti (coadiuvante di famiglia, con in braccio Carla Testori, sorella di Antonio), Palmira Testori e Don Antonio Arioli che tiene per le mani il piccolo Antonio Testori. Battesimo di Carla Testori, Cavaione di Truccazzano, 1945.



e si facevano i taleggi sul posto, altrimenti il latte veniva di norma lavorato in baita. Ottenuta la cagliata, con la pasta si formavano i *cagjòcc* raccolti nelle *pâte* (ciascuno di essi corrispondeva a uno stracchino), quindi ne mettevamo due o tre per secchio e li portavamo col *bàsol* a baita, dove finivano di sgocciolare anche dopo riposti negli *spressiir*. La cagliata si faceva subito dopo la mungitura, senza fare scaldare il latte. Si faceva scaldare leggermente, ma senza scottarlo, solamente nelle giornate più fredde, quando ad esempio si cagliava all'esterno, oppure in caso di pioggia, per recuperare quei due o tre gradi che mancavano, soprattutto in alta quota. Quando pioveva portavamo appresso grandi e solidi ombrelloni, per dare un minimo di protezione alla caldaia. Ovviamente, in presenza di un forte temporale, si aspettava che diminuisse. Si terminava la mungitura bagnati fradici.

Durante l'alpeggio abbiamo incontrato anche la neve, in piena estate. Inoltre, nei periodi più freddi, durante i primi giorni di formazione dello stracchino, quando la pasta veniva messa negli *spressur* per gocciolare, Angelina faceva bollire alcuni pentoloni d'acqua da mettere dentro ai contenitori di legno. Era una sorta di stufatura. Non si accendeva il fuoco, che avrebbe reso secca l'aria, mentre i pentoloni di acqua calda producevano calore umido. Insomma gli stracchini venivano scaldati quel tanto che bastava. Alcuni pascoli si presentavano critici per la stagionatura dei taleggi; ad esempio sull'Alben l'estate i taleggi si gonfiavano e dipendeva dall'erba: lassù c'era *el bicc*, un'erba aguzza e secca, che provocava questo inconveniente. Sui tre pascoli migliori della Valle Taleggio però, ossia il Piazzo, l'Arale Alta e Moio, questo problema non c'era sia per l'erba, straordinaria e ricca di proprietà nutritive, che per l'altitudine, che mitigava la temperatura nelle giornate più calde.

Finita la mungitura si tornava a baita con il latte. Nelle belle giornate, il sole sorto da poco irradiava di fronte a noi tutte le Orobie, oltre ad alcune cime innevate delle Alpi (Badile, Disgrazia e Bernina). Al di fuori della baita si faceva colazione, gustando la leggera brezza mattutina con la visione di un panorama irrinunciabile; appena sopra di noi quasi sempre volteggiava, sulle pendici di Pianca Alta, uno stormo di nere taccole (specie di corvi), che si facevano notare per il loro inconfondibile gracchiare. Si mangiava polenta e latte in gruppi di tre o quattro, attingendo a cucchiariate dal paiolo, appena tolto dal fuoco. Verso le ore sette, Giovanni e io, che seguivamo le manze, partivamo per il *Raisèr* con l'immane *fagòt* contenente il pasto meridiano. Lo appendevamo all'ombra di un faggio centenario, prima di avviare la mandria al pascolo.

Le manze stavano bene al *Raisèr*, grazie a una pastura soliva e ad un'abbondante sorgente d'acqua, che ne garantiva l'abbeverata. La sera, dopo il tramonto, rientravamo a baita portando sulle spalle un fascio di legna. Poi la cena a base di minestra di latte e, prima di salire il *baitèl* per la notte, l'immane recita del rosario. Mi sembra di vedere tuttora Angelina mentre sgranava il rosario, con un nipote in braccio e si appisolava fra la recita di un'AveMaria e l'altra.

La famiglia del nonno materno di Antonio Testori: Giuseppe Arioli (seduto a sinistra) con la moglie Maria Mascheroni (seduta a destra) e i figli: in centro Suor Giuseppina (Lina Arioli) e alle spalle, in piedi (da sinistra), Rosa, Antonio, Emma e Ines. Cavaione di Truccazzano, anni Cinquanta.



Una ricchezza religiosa, economica e culturale

La domenica in alpeggio era un giorno come gli altri. Non andavamo a messa, perché bisognava percorrere anche più di due ore di strada per raggiungere il paese. Lassù si mangiava soprattutto polenta e il pane non c'era sempre: quando scendevamo in paese, una volta ogni tanto, si acquistavano magari dieci chili di pane e lo si mangiava anche rafferma nei giorni successivi. Dall'alpeggio del Piazzo si scendeva di solito in Valsassina o a Pizzino e l'isolamento a volte ci rendeva anche un po' selvaggi e misantropi, cioè abituati a stare da soli. Quando scendevo a Cremeno per tagliare i capelli, mi trovavo a disagio, perché la popolazione riconosceva la mia provenienza dall'alpeggio ed ero quasi segnato a dito. Non ero più abituato a stare in mezzo a tanta gente. Il mese di agosto in montagna salivano anche diversi escursionisti o appassionati di montagna: molti di essi si avvicinavano e ci chiedevano di posare con loro per la fotografia di rito. Noi, per loro, eravamo solo i poveri pastorelli. Pochi mesi dopo, poi, l'inverno, andando a scuola a Treviglio, vivevo anche la dimensione del cittadino, mentre l'estate tornavo sempre ad essere il montanaro. Ho ricevuto in famiglia una buona educazione religiosa, ma più in generale mi sento di affermare che la componente religiosa è stata determinante nella formazione della cultura dei bergamini. In alpeggio ogni tanto saliva anche il sacerdote l'estate. C'era la consuetudine che i due principali gruppi di bergamini, della zona di Baciamenti e dell'Alben, tutti gli anni invitassero il prete a celebrare la messa sull'alpe. Si preparava un altarino da campo, rivestito con le lenzuola migliori e adornato con fiori di campo. Per l'occasione salivano pure molti abitanti del paese. Era diventata la festa dell'alpeggio che poi si concludeva al rifugio seduti attorno ad una tavola imbandita. In tale circostanza il sacerdote benediva anche gli alpeggi. I bergamini a Pizzino hanno sempre esercitato una funzione rilevante, quasi privilegiata, nei confronti del parroco e della stessa parrocchia. Per il sacerdote, i bergamini rappresentavano anche una fonte di guadagno, poiché allora erano sinonimo di ricchezza, ossia erano coloro che avevano più possibilità economiche e finanziarie rispetto ad altri. L'usanza antica prevedeva che nel giorno della sagra, la festa patronale di Pizzino, il trono per portare la statua della Madonna, Santa Vitoria o Sant'Ambrogio, fosse messo all'incanto, per finanziare le opere e le necessità della parrocchia. Ancora oggi molti ex bergamini salgono regolarmente a Pizzino, almeno una volta all'anno, durante la sagra del paese per fare celebrare una messa in suffragio dei loro cari defunti, come pure per ricordare gli anniversari. Con la chiesa sono ancora oggi, come un tempo, generosi. Non dimentichiamoci che, soprattutto nel passato, le parrocchie più ricche erano quelle frequentate dai bergamini. Pensate che solo a Taleggio esistono sei chiese.

In estate mi sono sempre dato da fare per la parrocchia: ad esempio, alcuni anni orsono, su iniziativa della Pro Loco locale, ci siamo adoperati per il restauro del tetto della chiesetta del Fraggio, raccogliendo contributi e programmando i lavori.

Messa d'alpeggio di Don Valentino Ongaro con bergamini sull'Alben, 1946 (fotografia inferiore) e a Camp Fiurù nel 1947 (fotografia superiore).



Còme s'fà a tratà i strachì en chèsta manéra?

Nel 1957 papà aveva affittato Baciarmorti. Ci siamo saliti con centoquaranta manze e sei mucche da latte. Dovevamo rimanere tutta la stagione in due, mio fratello e io, in quanto papà era impegnato in pianura per il suo lavoro. Nei tre anni passati assieme al Nino Süpì avevo maturato tanta esperienza, ma l'esigenza di assumere a soli sedici anni la responsabilità della mandria mi preoccupava non poco. Ho anche scoperto che l'alpe di Baciarmorti era qualitativamente inferiore a quella del Piazzo. L'abbeverata del bestiame avveniva solo attraverso i *lavàcc* e l'acqua per uso domestico si prendeva ad una sorgente, sotto la forcella di Baciarmorti, sul sentiero che scende a Cassiglio, ad oltre mezz'ora di distanza dalla baita.

L'alpeggio era fuori dai normali sentieri di transito dei bergamini e dei gitanti, che invece si vedevano al Piazzo. Naturalmente eravamo sprovvisti di tutti gli attuali mezzi di comunicazione (giornali, telefono, radio) e anche le notizie più importanti si venivano a sapere dopo settimane. L'impegno per due persone non era poco, in quanto, oltre alla cura della mandria, dovevamo fare i taleggi e stagionarli.

Facevamo una media di cinque o sei taleggi al giorno, ma la stagionatura era resa difficile da alcuni fattori climatici, avendo a che fare con una baita da poco ristrutturata con il nuovo tetto non più in *piöde*, quindi non in grado di consentire un adeguato isolamento termico. Ricordo la rabbia di papà quando è venuto a farci visita alla fine di Luglio e ha visto la baita piena di stracchini, ai quali durante la stagionatura non avevamo tolto quella leggera pellicina che si era formata sulla crosta esterna a causa del caldo:

- *Còme s'fà a tratà i strachì en chèsta manéra?*³... - mi aveva rimproverato.

Si era poi fermato l'intero giorno per sistamarli; aveva imparato sin da piccolo a lavorare gli stracchini a Lambrate, secondo un'antica tradizione di famiglia.

Intossicazione da éghen

Ad agosto, era salito Peppino, un cugino di quindici anni. Era la prima volta e non aveva esperienza di alpeggio; aveva scelto di aiutarci, cucinando durante i pasti la polenta. Un giorno, dopo aver pranzato proprio a base di polenta, siamo stati assaliti tutti e tre da forti dolori di pancia e da vomito. Non eravamo in grado di reggerci in piedi ed eravamo preoccupati per quel che stava succedendo.

I bergamini dall'Alben avevano intravisto il nostro bestiame sparso in modo anomalo per i pascoli ed erano corsi a Pizzino ad avvisare lo zio Gildo, che il giorno dopo era salito con una borsa di limoni. Fortunatamente la sera prima ci eravamo ripresi, giusto in tempo per radunare la mandria per la mungitura e scoprire che la causa di tutto era stato un legno di *éghen*, ancora verde, che Peppino aveva preso dalla legnaia per girare la polenta.

3 Come si fa a trattare gli stracchini in questa maniera?...

La presenza di zio Gildo, anche se saltuaria, era rassicurante.

Durante le sere, accanto al fuoco, ci raccontava di alcune sue esperienze fatte in alpeggio. All'età di sedici/diciassette anni, prima di andare in guerra, quando saliva al *Baitù*, transitava dai pascoli di Baciarmorti dove alpeggiavano tre o quattro bergamini importanti, i quali più di una volta gli tiravano i sassi mentre inveivano contro di lui:

- *Dai maranè!!... Dai maranè!!...*

L'episodio la dice lunga sulla forza della competizione. E pensare che molti bergamini, prima di diventare tali, erano stati pure essi *marà*, come ad esempio mio papà e i suoi fratelli.

Erano tremendi. La rivalità era evidente, soprattutto quando i bergamini rivendicavano il proprio *status* sociale. Nella scala sociale di allora, al primo piano c'erano i bergamini e, in posizione quasi subordinata, stavano i *marà*. Poche le altre figure del paese: il parroco, il dottore, la maestra.

L'estate si è conclusa senza problemi particolari e anche i tlegggi, che tanto avevano indispettito papà, sono stati venduti al cugino Gianni del ristorante Cacciatori di Sottochiesa, e pure apprezzati dai suoi clienti.

Quelle albe di luglio sull'alpe che gonfiavano i polmoni

Fino a quando mi sono diplomato, l'inverno andavo a scuola e l'estate salivo in alpeggio. Non sono più salito quando ho incominciato a lavorare, dopo le scuole superiori, perché nel frattempo avevo anche iniziato a frequentare l'università serale. Quanti ricordi rimbalzano nella memoria!...

Ho vissuto l'esperienza di bergamino e fittavolo come una scuola di vita, un prezioso allenamento ai valori veri e morali dell'onestà e dell'impegno, della solidarietà e del lavoro, che mi sono serviti nelle mie diverse attività sociali e professionali. A Gessate ho ricoperto cariche amministrative in Comune e in diverse associazioni. Terminata la scuola, ho iniziato a lavorare alla Edison come ragioniere, poi in una ditta di Cernusco, che si occupava di stampaggio di materie plastiche, infine alla Cariplo, in banca, dove ho trovato un ambiente sano.

Soprattutto nei primi tempi, quando ho incominciato a lavorare, la primavera e la montagna mi mancavano e in ufficio rimpiangevo quello spirito di libertà, soprattutto quelle albe del mese di luglio che gonfiavano proprio i polmoni. Ancora oggi per me la montagna è tutto. In modo particolare Pizzino, in Valle Taleggio, dove ho costruito una casa non molto distante dalla chiesa.

Ci ritorno spesso con la mia famiglia. Da lì rivolgo lo sguardo in alto alle mie montagne, rivedo gli amici di un tempo e i miei cari.