

Nuovi scenari zootecnici nel solco della cultura degli antichi malghesi

Ecco un altro esempio di quella grande ed estesa stagione produttiva che ha visto migliaia di bergamini irradiarsi a macchia d'olio nelle cascine della pianura lombarda, seguendo le aste verticali che conducono dalla montagna alla pianura segnate dal corso dei fiumi principali, che garantivano l'acqua al bestiame durante gli spostamenti, dall'Adda al Serio e infine all'Oglio, coinvolgendo nel progetto di sviluppo zootecnico e caseario l'ampia area pedemontana tra Pavia, Lodi, Crema e Orzinuovi. L'epopea di generazioni di allevatori transumanti con le loro vacche dalle valli lombarde alla pianura, che durava da secoli e si tramandava di padre in figlio, stava per concludersi: la spinta del nomadismo si è esaurita nella prima metà del Novecento grazie alla soluzione offerta dalle cascine della Bassa, nella direzione di un'economia zootecnica esercitata in forma stanziale e implementata dall'apporto dell'agricoltura.

Agostino, il papà di Antonietta, un Bressà di Piazza Morandi, dopo anni di transumanza nella piana tra Cremona e la provincia di Brescia, nei primi lustri del secolo scorso si è stabilito definitivamente a Orzinuovi, dove lui e i suoi fratelli sono riusciti ad acquistare ben quattro cascine, diventando quindi proprietari di quasi duecentocinquanta piò di terra, pari a circa settanta ettari. Senza, peraltro, mai rinunciare all'allevamento delle vacche e alla produzione degli stracchini. Un periodo entusiasmante di "colonizzazione bergamina" di ampie aree rurali della Bassa. Ma la prima metà del Novecento ha coinciso anche con la frantumazione della grande famiglia di un tempo: la guerra, poi, ha fatto il resto, poiché si è portata via due fratelli di Antonietta, e così tutto il peso della cascina è rimasto sulle spalle di Bono, il fratello maggiore, l'ultimo maschio rimasto, che però ha smesso per sempre di fare la transumanza. Da quando ha cessato di salire in alpeggio sui monti, ha pure abbandonato la razza bruno-alpina. Antonietta rispolvera alcuni frammenti di vita della sua infanzia in cascina, quando con il secchiello si recava nei campi a raccogliere i sassi, oppure mentre a scuola Suor Tèresina le insegnava a fare la "scarpetta" e le trasmetteva altre preziose manualità che in seguito le hanno consentito di confezionarsi tutto il corredo dotale. Poi bisognava aiutare il papà a mungere e a "costruire" la concimaia con strati di letame e terra.

Antonietta è orgogliosa della storia della sua famiglia originaria e oggi guarda davanti, sa cogliere gli elementi di continuità con la tradizione e osserva con gioia l'attività dei nipoti, alcuni dei quali, in due gruppi familiari ormai distinti, nelle rispettive stalle producono ciascuno circa cinquemila litri di latte tutti i giorni...

Antonietta Vitali.

Una curiosa geografia bergamina

Mi chiamo Vitali Antonietta¹ e sono nata nella Cascina Castelminolia di Orzinuovi il 18 marzo 1924. A quel tempo i miei familiari erano proprietari del fondo, poiché si erano già sganciati dalla montagna, cessando l'antica attività di bergamini e fermandosi per sempre in pianura. Continuavano però a praticare la transumanza e, di solito, era lo zio *Giuanè*² a portare le manze l'estate sugli alpeggi della Valle Taleggio. Mentre lo zio, a volte anche col papà e gli altri fratelli, saliva sull'alpeggio, in alta montagna, noi bambini ci fermavamo a *Piazza Morànc*, nell'antica casa di famiglia, assieme alle zie. Essi hanno fatto la transumanza fino al 1958, ma a piedi solamente verso la fine degli anni Quaranta, perché nell'ultimo periodo caricavano le bestie sui camion. Durante la mia infanzia, in cascina vivevano insieme Agostino, mio papà, e Domenico, suo fratello, il quale aveva solo due figlie. Noi, invece, eravamo in sei: tre maschi e altrettante femmine. Allora la cascina era ancora un unico complesso indiviso, mentre più tardi, con la separazione delle proprietà, è stata spartita in due blocchi.

In realtà, il papà, oltre a Domenico aveva anche altri tre fratelli, due dei quali sono morti durante la Grande Guerra, mentre il terzo, Giovanni, il più giovane, si era insediato nella cascina Primocerio, sempre a Orzinuovi, con propria separata attività agricola e zootecnica. Il nonno si era trasferito nella cascina Castelminolia nel 1912, ma a quel tempo aveva acquistato anche altre tre cascine, Carosetti, Primocerio e *Campagnöla*. In quel periodo vivevano insieme tutti i cinque fratelli: Agostino e Domenico lavoravano i novanta *più* bresciani di Castelminolia, mentre Giovanni e gli altri due fratelli (Giacomo e Piero, poi morti in guerra) i sessanta *più* di Primocerio, i trenta di Carosetti e gli ultimi quarantanove a *Campagnöla*. Ogni *più* sono 3.300 metri quadrati all'incirca di terra.

Nel 1928, poco prima che il nonno morisse, i fratelli Domenico, Agostino e Giovanni si sono divisi le proprietà: la cascina Castelminolia è stata divisa in due parti, per i due fratelli, ciascuno dei quali con quarantacinque *più* di terra, mentre Giovanni ha continuato a vivere a Primocerio. Dopo la divisione Agostino ha proseguito l'esercizio dell'attività agricola, successivamente rilevata e ampliata dai figli, mentre la parte di Domenico è stata affittata, perché nessuna delle sue figlie ha continuato a svolgere quel mestiere.

Mia mamma, sorella *dol* zio *Giuanè*³, originaria di Artavaggio e appartenente a una famiglia di tradizioni bergamine, si è sposata nel 1908 e saliva volentieri in montagna l'estate, se non altro per andare a far visita allo zio, cui era rimasta molto affezionata. Anche Rosa Chiaveri, moglie dello zio Domenico, era figlia di bergamini.

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Antonietta Vitali ad Antonio Carminati il 15 aprile 2014 nella cascina Teresina di Orzinuovi, presso l'abitazione privata dell'informatore. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Diminutivo del nome proprio di persona Giovanni.

3 Dello zio Giovannetto (diminutivo di Giovanni)

In montagna la nostra famiglia possedeva molti terreni e, prima di trasferirsi definitivamente a Orzinuovi nel 1912, il nonno faceva la transumanza e frequentava soprattutto le cascine tra il Bresciano e il Cremonese, più verso la sponda del Serio e dell'Oglio che dell'Adda, *'ndoe e l'vignà en só a mangià ol fè* l'inverno. Raccontava di aver trascorso alcune stagioni invernali nella cascina *Mancapà*, nel cremonese, vicino a Soncino, ma in seguito di avere "battuto" soprattutto le aree della pianura bresciana. Di questi trascorsi è rimasta traccia nella nostra parlata ordinaria, che riflette un misto tra il dialetto della bassa bresciana e quello cremonese. Il papà, infatti, lo abbiamo sempre chiamato *pupà*. La mamma, invece, una Vitali di Artavaggio, parlava bene il dialetto milanese, poiché da giovane frequentava soprattutto le cascine disposte attorno alla cintura agraria di Milano.

I nostri stracchini andavano sul mercato di Soresina

Agostino e Domenico sono morti prematuramente, ancora giovani, a sei mesi di distanza l'uno dall'altro. La mamma mi diceva che il papà è morto *dal tròp laurà!...*⁴. Erano una coppia affiatata e si sostituivano a vicenda per i diversi impegni in cascina. Il papà diceva alla mamma:

*- Vé cun mé en stàla a ütàm, che dòpo te üte mé en cà!...*⁵

La mamma andava volentieri nella stalla ad aiutare il papà, il quale, a sua volta, aveva imparato a fare la pasta, aiutava la mamma a rifare il letto e non disdegnava di eseguire tutte le attività domestiche che si rendevano necessarie.

Io avevo solo tre quattro anni, quando è morto il papà, mentre Omobono, mio fratello maggiore, sedici: nell'ordine, poi, seguivano Giovanni e Pietro. Io sono l'ultimogenita, la più piccola della famiglia, preceduta da altre due sorelle, Orsolina, fattasi suora, e Giacomina. Con la morte del papà e pochi mesi dopo anche dello zio Domenico, le cose per noi sono cambiate radicalmente. Da brava bergamina, la mamma sapeva curare le vacche, ma non si era mai interessata di altre cose, soprattutto della lavorazione della terra. Nei primi tempi, in attesa che i miei fratelli diventassero grandicelli e potessero seguire responsabilmente i diversi impegni aziendali, è stata aiutata dallo zio Giovanni. Essa si arrangiava abbastanza nei lavori della stalla, ma per quanto concerne le colture agrarie da mettere in atto non aveva pratica e chiedeva spesso consigli allo zio Giovanni, che ogni tanto veniva in cascina per indirizzare i lavori: la consigliava come, dove e quando piantare e, per farla breve, di fatto gestiva lui il nostro terreno. Quando però, pochi anni dopo, i miei fratelli sono cresciuti, hanno provveduto personalmente alla tenuta della cascina, alla programmazione delle attività e alle varie decisioni riguardanti le diverse colture agrarie. Pur allevando anche le mucche nella stalla, non salivano più in montagna con le manze l'estate.

Quando è morto il papà, avremo avuto nella stalla circa quaranta capi, tra vacche e

4 Dal troppo lavoro.

5 Vieni con me nella stalla ad aiutarmi, che poi io ti aiuto in casa!...

manze. Non era un grosso allevamento. Inoltre c'erano da lavorare quarantacinque *piò*, coltivati a granoturco, erba e fieno. Già il papà, ancora prima di noi, praticava la rotazione agraria: ossia per tre o quattro anni coltivava erba, per passare poi al granoturco; viceversa, nell'altro appezzamento, alternava magari il *furmentù*⁶. In altre situazioni, dopo il frumento si piantava il *quarantì*. Prevaleva evidentemente il prato stabile, poiché l'attività agraria era finalizzata soprattutto all'allevamento zootecnico. Nella cascina avevamo anche diverse marcite, che occupavano circa nove *piò*. L'area a ciò destinata veniva chiamata *marsèta*⁷ ed era riservata esclusivamente alla coltivazione dell'erba, che si rendeva disponibile già i primi di marzo: bisognava solo tagliarla e trasportarla in cascina col carro per alimentare le vacche.

Il papà lavorava il latte per produrre gli stracchini, come pure gli zii Domenico e Giovanni. Quest'ultimo possedeva un lungo carro, che utilizzava per il trasporto dei latticini sino al negoziante di Soresina: partiva la sera e stava via tutta la notte. Quando è morto papà, lo zio Giovanni caricava sul suo carro anche i nostri stracchini e lo accompagnava, in questo viaggio che si ripeteva con regolarità tutte le settimane, anche mio fratello. Sul carro si caricavano cassette intere di stracchini ancora freschi. Non facevamo altri prodotti all'infuori degli stracchini: né *strachitùnt* e neppure formaggi di altra natura. Era la mamma a occuparsi della cagliata e nei primi tempi si faceva aiutare dalla sorella maggiore, che poi è andata suora.

Con la morte del papà Agostino, pian piano i miei tre fratelli hanno preso in mano l'attività, continuando a lavorare insieme in cascina e mantenendo l'allevamento delle mucche, che negli anni successivi sono aumentate notevolmente. Erano tutte bruno-alpine all'inizio. Dal 1928 e sino allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, i miei tre fratelli hanno vissuto e lavorato insieme. Nessuno di loro era ancora sposato e pure noi, tre sorelle, vivevamo con loro e la mamma, aiutandoli a coltivare i campi, a tagliare l'erba, a raccogliere il grano, ad allevare le mucche. Pensate che, allo scoppio della guerra, tutti tre sono stati chiamati alle armi: Bono, il primogenito, dopo pochi mesi, ha ottenuto il congedo, poiché gli hanno riconosciuto il titolo in base al quale già due fratelli erano in servizio sotto le armi, mentre egli risultava necessario per il sostegno della famiglia.

Una vita d'altri tempi in cascina

In cascina, oltre alla grande stalla delle mucche, c'erano altri due ricoveri importanti: quello per i tre cavalli e l'ultimo per i buoi, anch'essi utilizzati durante il lavoro nei campi. Non c'erano ancora i trattori e tutto si faceva rigorosamente a mano. Il mais, una volta raccolto, si faceva essiccare sull'aia, prima di insaccarlo in grani e vendere

⁶ Formentone.

⁷ Marcita.

Gruppo familiare a Piazza Morandi. La donna in piedi a destra è Antonietta Vitali. Il bambino seduto a sinistra è il nipote Giacomo Vitali.



quella parte eccedente il fabbisogno familiare e aziendale. Alle vacche l'inverno si somministrava il fieno con un po' di farina, ma... *i la misuràa, eh!*⁸

Prima di raccogliarlo nei sacchi, non ancora macinato, che sarebbero stati poi trasportati sul solaio, quando il grano essiccato era ancora ben disteso sull'aia, con la pala si spostava sollevandolo in aria e isolando così la pula, assai importante per l'allevamento di polli e maiali. A questi ultimi, infatti, rinchiusi nelle *porsele*⁹, si somministrava di solito un impasto di pula e *lacc seru*¹⁰. Durante la stagione invernale, poi, ogni tanto chiamavamo il mugnaio per far macinare il grano necessari soprattutto per fare la polenta: questi veniva, saliva sul solaio a prendere in spalla il sacco di *furmentu*¹¹, lo portava al mulino e, una volta macinato, ci riportava la farina risultante. In cascina si coltivavano anche i *caalér*¹² e la nostra campagna era ricca di gelsi. Noi ragazzini avevamo il compito di andare a raccogliere la foglia dei gelsi, di cui i bachi da seta andavano ghiotti. La mamma a volte li teneva anche in cucina, vicino al camino, perché, soprattutto all'inizio, avevano bisogno di stare al caldo. Durante la notte si sentivano mangiare. Sul fienile i miei fratelli preparavano apposite impalcature, le *arèle*, realizzate con i *bachiti* della canna di bambù. Una volta sviluppatisi, poi, ossia diventati belli grossi e gialli, li portavamo sul fienile, dove facevano il nido nella paglia e producevano i bozzoli.

Mi piaceva coltivare i *caalér*. La vendita dei bozzoli costituiva il primo reddito dell'annata agraria e soprattutto rendeva abbastanza bene. Noi li consegnavamo di solito a una delle due filande che c'erano allora a Orzinuovi, dove erano impiegate diverse ragazze. Io non ho mai lavorato in filanda: avevo già i campi cui provvedere, dove era richiesto sempre tanto di quel lavoro!... Anche solo la cura della letamaia impegnava assai. Il nostro era letame di *melgàss*¹³. Ma c'era una tecnica, da noi sempre messa in atto, per favorire la rapida maturazione del concime: alla base della letamaia si metteva uno strato di terra, sulla quale veniva versato uno strato di letame fresco ottenuto dalla pulizia della stalla, e quindi un altro strato di terra e poi ancora di letame e così via. Si mescolava con la terra per farlo maturare meglio. Durante l'inverno, poi, si caricava sul carro, trainato da un cavallo, per il trasporto e lo spandimento nei campi. Non bastava il letame delle nostre mucche per concimare tutti i campi e bisognava sempre acquistare anche un po' di guano. Da ragazzina mi mandavano di frequente nei campi a rastrellare, per pulire il terreno e tenerlo sempre bello pettinato: il papà passava con l'*irpighina*¹⁴, trainata dal cavallo, avanti e indietro nei campi per smuovere la parte superficiale del terreno e mettere a nudo i sassi. Io camminavo in continuazione sulle parti di terreno già lavorate con una *sedèla* per raccogliere i sassi: facevo tanti mucchi nel campo, che poi sarebbe passato il papà o mio fratello con il carretto a raccogliarli, per distenderli infine

8 La misuravano, eh!

9 Porcilaie.

10 Siero risultante dalla lavorazione del latte.

11 Formentone.

12 Bachi da seta.

13 Stocchi di granoturco.

14 L'erpice a maglie.

sulle strade carrali. Ho incominciato presto anche a mungere, dopo aver terminato il mio breve corso di studi, con la licenza di quinta elementare, che allora era già una conquista. Ho frequentato le scuole elementari dalle suore Canossiane di Orzinuovi, vicine alla nostra cascina; le scuole del Comune erano molto più distanti e bisognava attraversare tutto il paese per raggiungerle. Dalle suore bisognava pagare, ma la mamma *la gh'era vià ergóta, eh!*¹⁵ Era una donna molto attiva, si dava da fare, vendeva i polli al mercato e anche i pulcini che aveva fatto covare dalla sua *clòssa*¹⁶. Il venerdì, infatti, si recava personalmente al mercato per la vendita. Era sempre lei a gestire il serraglio delle galline e, nelle feste principali, ne faceva bollire in pentola una. Non mi dispiaceva andare a scuola e la suora mi insegnava anche *a 'ngogià e a fà la scarpèta*¹⁷. Quando sbagliavo, nonostante fossi solo in prima elementare, mi rimproverava seriamente, come fossi una persona adulta. Ricordo Madre Teresina, con la quale... *bisognàa 'mparà la svélta!*¹⁸ Aveva un carattere forte e *l'era sempre 'mpó gnèca*¹⁹ e nervosa. Decisamente più buona era Madre Filomena. Tutto sommato mi potevo considerare fortunata, poiché le mie due sorelle maggiori mi aiutavano e badavano all'ordine e alla pulizia della mia persona. Indossavo tutti i giorni il grembiule nero e, per fare morire i pidocchi, la mamma mi sfregava con la spugna il petrolio sulla testa. Tanto la mamma, quanto le sorelle, non mi permettevano di uscire di casa se non ero ben vestita e ordinata. Conservo ancora alcune pagelle di quel periodo. Stavo tutto il giorno a scuola e mangiavo là, dalle suore, le quali provvedevano al pane, mentre noi dovevamo portare da casa il companatico, per lo più qualche fetta di stracchino o di salame. Anche le sorelle maggiori, prima di me, avevano frequentato il medesimo istituto.

Dopo il periodo scolastico mi sono sempre adoperata per migliorare le mie conoscenze e realizzare qualcosa di personale; ad esempio, ho provveduto a confezionare personalmente tutta la mia dote, facendo tesoro innanzitutto degli insegnamenti ricevuti delle suore. L'inverno, poi, anche dopo la scuola, frequentavo la sera alcuni corsi di ricamo e cucito, che mi sono serviti per prepararmi il corredo. Durante il giorno, invece, si lavorava sempre nei campi e nella stalla.

Nella stalla avevamo il lavoro per *ün óm e mèss*

A seguito della morte di Agostino, il papà, salivamo ancora, ogni tanto, in Valle Taleggio, dove viveva zia Maria. Le facevamo visita soprattutto l'estate, ma ormai non più con le vacche. Bono, mio fratello, per la verità ha ripreso a praticare l'alpeggio dopo la Seconda Guerra Mondiale, ma solo per una decina d'anni circa ed esclusivamente con le manze. La transumanza, in effetti, era diventata una pratica

15 Aveva via [risparmiato] qualcosa, eh!

16 Chioccia.

17 A lavorare con i ferri a maglia, a fare la scarpetta.

18 Bisognava imparare alla svelta!

19 Era sempre un po' scontroso.

ormai superata e non più attuabile. Ancora prima della guerra, nella nostra cascina vivevano in pianta stabile anche due famiglie di braccianti agricoli, originarie della pianura, che operavano alle nostre dipendenze e ci aiutavano a coltivare i campi e a governare l'allevamento: dovevano mungere le vacche, eseguire i mestieri nella stalla, e poi andare a coltivare i campi. Un anno abbiamo ospitato in cascina una famiglia di bergamini provenienti dall'alta Valle Imagna, i Locatelli, che nei primi anni Sessanta *i éra ché a maià al fè*.²⁰ Quello era un gruppo numeroso, con dieci o undici fratelli, originario – se non erro – di Fuiipiano.

I braccianti in cascina avevano diritto all'abitazione per la loro famiglia (ossia almeno la cucina e la camera da letto), all'orto, al pollaio; inoltre gli davamo la possibilità di allevare anche il maiale. Erano pagati ogni quindici giorni, percepivano cioè la *quindisina*²¹. Era Bono, il fratello maggiore, a tenere l'amministrazione della cascina. Per la gestione della stalla, invece, si faceva riferimento soprattutto al *pàto*²², in base al quale ogni quattordici vacche e un toro dove esserci almeno un addetto (*famèi* o mungitore), che provvedeva anche ai vitelli fino ai tre mesi. Questo era il lavoro del malghese e, per la stalla che avevamo noi, ossia in relazione al numero di vacche, avevamo il lavoro per *un óm e mèss*.²³ Quindi mio fratello andava sempre in stalla ad aiutare il lavorante che si occupava delle vacche, poiché da solo non ce la faceva.

I due fratelli che hanno fatto la guerra, combattendo entrambi soprattutto in Albania e Grecia, quando sono tornati non erano più le stesse persone di prima: parevano altri individui, irriconoscibili, a causa degli spaventi che hanno preso in guerra; in seguito sono stati poi ricoverati in manicomio. La mamma diceva sempre che li aveva dati sani alla patria, la quale invece glieli aveva restituiti ormai distrutti! Dopo la guerra, dunque, mio fratello Bono ha dovuto portare avanti da solo l'azienda e provvedere anche ai suoi fratelli, perché ad uno di essi non era stata nemmeno riconosciuta la pensione di guerra.

Bono ha sempre vissuto in cascina e ha cominciato a sviluppare l'azienda nel 1954, quando ha acquistato anche la cascina Teresina, dove ci troviamo attualmente, pur mantenendo anche la precedente proprietà confinante. Aveva cioè inizio la sua fase di espansione. Più tardi, poi, quando suo figlio incominciava ad avere l'età del lavoro, nel 1966 ha lasciato a casa il *famèi* ed è andato avanti sempre da solo, privilegiando sempre una conduzione familiare, avvalendosi dell'aiuto di alcuni braccianti solo durante l'estate e per periodi saltuari. Negli anni Cinquanta egli saliva ancora a Piazza Morandi di Pizzino ad accompagnare le sue manze, dove le affidava a guardia a un esponente della famiglia Vitali *Pütanchèi*. Non so quanto pagasse, in relazione alle bestie che caricava, ossia alle paghe, ciascuna delle quali equivaleva ad una mucca di almeno due anni: occorrevo due giovenche per fare

20 Erano qui a mangiare il fieno.

21 Quindicina.

22 Patto.

23 Un uomo e mezzo.

A destra Antonietta Vitali, in centro Angela Vitali con a fianco la sorella Maria ed alcuni nipoti a Piazza Morandi.



una paga. L'ultima volta Bono ha inviato le sue manze lassù, in montagna, nel 1958. Era rimasto affezionato alle vacche di razza bruno-alpina, fin quando un negoziante di vitelli gli aveva proposto una *edèla négra*²⁴, da scambiare con una delle sue: aveva accettato quella proposta e ha constatato che quella vitella, diventata vacca, produceva quindici litri di latte ogni volta. Era una buona bestia e quindi Bono ha allevato un suo figlio maschio, dal quale, poi, ha incominciato a modificare tutta la stalla. *I àche le s'è meschiàde sö töte*,²⁵ ossia si è modificata la genetica, ma questo è successo di recente, circa cinquant'anni fa. Da quella vitella è partita la stalla nuova. Io giudico positivo questo fatto: è stata abbandonata la razza bruno-alpina da quando abbiamo cessato di salire in montagna, poiché successivamente le nostre vacche sono sempre rimaste rinchiusse nella stalla. Bono non ha più pensato di ritornare in Valle Taleggio: ormai per lui quel mondo era finito. Attualmente mio nipote, figlio di Bono, nella sua stalla ha oltre trecento capi di bestiame, di cui centocinquanta vacche. L'azienda è rimasta orientata sulla produzione del latte, che ormai non viene più lavorato in azienda, bensì venduto alla Parmalat. Una produzione pari a circa quattromila litri di latte al giorno. L'azienda oggi è condotta da mio nipote, allevatore e coltivatore; due terzi dell'alimentazione delle vacche proviene dalla lavorazione della sua campagna (all'incirca centoquaranta *più*), dove produce oggi fieno e trinciato, mentre un terzo è acquistato. Le bestie continuano ad aumentare e quindi bisogna comperare sempre più foraggio. Mio nipote oggi lavora con l'industria. Certamente è meglio lavorare il latte, piuttosto che venderlo, ma bisogna organizzarsi, soprattutto al giorno d'oggi. Mio fratello Bono, invece, faceva gli stracchini fino ai primi anni Cinquanta, ma in seguito anch'egli ha incominciato a vendere il latte, dapprima attraverso una cooperativa, di cui era socio, che poi nel 1968 ha fallito, e in seguito conferendolo direttamente all'industria.

[Interviene il nipote di Antonietta, signor Giacomo Vitali, figlio di suo fratello Bono.]

Una tradizione familiare che continua...

Stiamo lavorando con l'industria e, bene o male, sinora ce la siamo sempre cavata, nonostante i prezzi non siano aggiornati rispetto al costo attuale della vita: il costo del latte attualmente è pari a quello di quindici anni fa e ci vengono riconosciuti solo quarantaquattro centesimi e mezzo al litro. Nonostante il costo della vita sia aumentato, con tutti i prodotti trasformati, il prezzo del latte al produttore è rimasto immutato. Come mai tutto questo? Non lo capisco, ma so che dobbiamo continuamente difenderci, giorno dopo giorno. Probabilmente oggi converrebbe lavorare direttamente il latte, ridimensionando magari l'allevamento, ma ognuno deve fare il suo mestiere. Noi, tutto sommato, ce la caviamo perché abbiamo un po'

²⁴ Vitella nera di pelo.

²⁵ Lett.: le vacche [le razze] si sono mischiate.

di terra dalla quale ricavare una parte importante dell'alimentazione per le vacche. Certamente al giorno d'oggi, prima di sostenere spese straordinarie, è necessario pensarci su bene, a differenza di quanto avveniva, ad esempio, anche solo trent'anni fa: quando è morto mio papà, io avevo costruito il primo capannone e allora i muratori costavano otto mila lire all'ora. Prima ancora, invece, quando avevamo costruito questa casa, nel 1971, il muratore costava mille lire all'ora e novecento lire il manovale. Inoltre, con la svalutazione della lira, si riusciva più facilmente a pagare i debiti. La nostra rimane tuttora un'azienda gestita su base familiare, con un solo dipendente: un indiano. Ho quattro figli: i due maschi lavorano con me in azienda, mentre le femmine sono sposate e uscite di casa. Mio papà prima di me e poi anch'io siamo nati in mezzo gli animali, che hanno sempre costituito per noi il principale mezzo di sostentamento. Quando io ero piccolo, una mucca valeva un *piò* di terra, mentre oggi non vale più niente. Ma dove siamo andati a finire? Sono paragoni difficili da fare. Abbiamo sempre mantenuto la proprietà a Piazza Morandi, ma ci andiamo sempre più di rado, anche se lassù continua a battere un pezzo del nostro cuore. Quella è la nostra casa, che abbiamo ristrutturato e arredato. Il mio *bubà* è morto nel 1960: la mamma, originaria di Villachiarà, apparteneva a una famiglia di agricoltori di pianura, pur dotati di un modesto allevamento di bestiame.

Come vi diceva zia Antonietta, i due fratelli di mio papà, nati rispettivamente nel 1914 e nel 1916, al ritorno della guerra sono risultati inabili al lavoro, mentre delle altre tre sorelle una ha sposato il Signore, ossia è andata suora, mentre le altre due si sono maritate con altrettanti agricoltori e sono uscite di casa. La nostra famiglia era quella dei *Bressà* e al papà *i gha dis'ia ol Duce*, per il suo carattere fermo e volitivo. Un tempo *l'era miséria a brassàde!*... Lo zio Giovanni ha avuto due figli maschi e una figlia con la seconda moglie, mentre con la prima moglie tre figlie. Diciamo che a portare avanti l'attività di Giovanni sono stati i suoi figli, Piero e Bono, e quindi oggi i nipoti Gianbortolo e Pierino (figli di Piero), i quali conducono attualmente un'azienda zootecnica importante, che produce circa cinque mila litri di latte al giorno. Tutto sommato, la nostra tradizione familiare continua tuttora. In questa zona hanno assunto forma stanziale anche altre famiglie di bergamini. Oltre ai Locatelli, di cui vi ha parlato zia Antonietta, ci sono anche i Rota, pure provenienti dalla Valle Imagna, che molti anni fa erano scesi quali bergamini, per poi stabilizzarsi definitivamente alla Bassa. Carlo Rota in principio transumava in pianura solo per *maià dó ol fè* durante l'inverno: in ultimo, però, si è fermato per sempre con la sua famiglia in una frazioncina di Orzinuovi; attualmente alleva maiali. Altre famiglie Rota provenienti dalla Valle Imagna si sono stabilite nei dintorni. Inoltre abbiamo anche alcuni nostri parenti, come i *Màcia*, i quali adesso vivono a Castel Mella, pure originari della Valle Taleggio, i quali molti decenni fa scendevano con le vacche a *maià dó ol fè*. Poi sono riusciti a comperare una cascina a Castel Mella dove poi si sono stabiliti per sempre e ancora oggi continuano ad allevare le vacche.

La necessità della transumanza ha costretto molte famiglie della montagna a scendere alla Bassa e ad incontrare luoghi e ambienti diversi prima mai visti, dove col passare del tempo si sono stabilite definitivamente: hanno cominciato ad acquistare un po' di terra e, pian piano, si sono sganciate dalla montagna. È stato un processo lungo, durato almeno cent'anni.