

Azioni dimenticate e misteri nella vita dell'allevatore e casaro

Occhi azzurri, capelli brizzolati a spazzola, guance rosee e zigomi sporgenti, rivelatori di un sorriso ampio che trasmette simpatia, accompagnano l'espressione del viso e danno vigore a una voce ferma, concreta e determinata. La conversazione, raccolta nella taverna della sua bella casa alla periferia di Milano, procede con calma, ma appare subito solida, franca e trasparente come l'aspetto del nostro informatore.

Carlo è un uomo robusto, di poche parole, più portato al fare che al dire, e le sue mani posate sul tavolo indicano sulla carta geografica i pascoli di monte e le cascine del piano che lui stesso, ma prima ancora suo padre e il padre di suo padre, hanno frequentato e vissuto nei secoli scorsi. Ci introduce pazientemente nella sua vita passata, soffermandosi nella descrizione di particolari significativi dell'esperienza bergamina. Indugia soprattutto sulla transumanza e pone l'accento sull'elevato livello di organizzazione e di strutturazione della famiglia: nulla veniva lasciato al caso e ogni azione era collaudata da un mestiere che si tramandava da molte generazioni. La vita in cascina e in montagna, sia a Sant'Antonio, la contrada avita dei padri, che sull'alpe, scorreva secondo un moto naturale, dove il passare delle stagioni era scandito dalle fasi della transumanza: l'inverno in cascina con il contratto del fieno, la primavera c'era da fare il contratto dell'erba e la salita a Pizzino, l'estate in alpeggio, l'autunno con l'ultimo pascolo nei prati di proprietà vicino al paese e, infine, la discesa alla Bassa... quindi tutto ripartiva e si rinnovava. Di volta in volta il bergamino intratteneva relazioni con marà e móch, fitaoi e mediatùr, geometra e taù, lattai e commercianti,... acquisendo notevoli aperture e rafforzando una straordinaria capacità di adattamento di fronte a situazioni non facili e assai diverse.

Carlo descrive con minuzia alcuni dettagli della sua esperienza: i tre teli che ricoprono il carro, il pentolino dell'acqua bollente nello spressùr per aiutare gli stracchini a sopportare il freddo invernale, il fulmine in alpeggio che solo per miracolo non ha ucciso un bambino, il sistema di legare le vacche alla gabàda durante la notte o di mètele en bris prima della mungitura. Chi mai oggi sa e ricorda queste cose? Quale scuola le ha fatte oggetto di studio, ricerca e trasmissione?

Carlo, durante la sua vita ha prodotto migliaia di stracchini, ma la sua grandezza e la sapienza, proprie dell'uomo saggio e generoso, sono riposte nell'umiltà di questa affermazione: "Lavorare il latte rimane oggi per me sempre un grande mistero!..." .

Carlo Vitali.

Nessuna donna della mia famiglia ha sposato un bergamino

In famiglia comunico abitualmente nel dialetto bergamasco e le vicende principali della mia vita le ho scritte nel breve testo che vi ho consegnato e rappresentano il frutto e la memoria dell'esperienza diretta e personale. Mi chiamo Carlo Vitali e sono nato a Sant'Antonio di Pizzino il primo agosto 1935.¹ La mia famiglia è quella dei *Pütanchèi* di Sant'Antonio basso: a Sant'Antonio alto, invece, viveva un'altra famiglia di *Pütanchèi*, nostri cugini. Mio papà si chiamava Pietro e la mamma, Santina Prandi, era originaria di Capo Foppa. Quelle dei miei genitori erano entrambe famiglie di bergamini da antica data. Rocco, il nonno paterno, io non l'ho mai conosciuto, ma ha sempre fatto il bergamino. Dall'antica casa paterna di Sant'Antonio, l'estate, dopo aver fatto pascolare la prima erba, egli partiva e saliva sui monti per alpeggio, occupando praterie di proprietà comunale. Così è stato anche per mio padre. L'infanzia, dunque, soprattutto durante il periodo estivo, l'ho trascorsa pure io in Valle Taleggio, a Sant'Antonio, e sui pascoli più in quota.

Il papà aveva tre sorelle e un fratello, mai sposato e dichiarato disperso in Russia durante l'ultima guerra. Le tre sorelle hanno vissuto in famiglia fin quando si sono maritate in pianura e hanno costituito la loro casa. Nessuna si è sposata con bergamini. Esse scendevano alla Bassa con noi durante l'inverno, con le mucche, e in pianura hanno trovato i loro mariti. Non ricordo esattamente quando è avvenuta la divisione della proprietà, ma certamente a seguito della morte del nonno. Tutti i beni sono rimasti sulla linea maschile, mentre le zie sono state liquidate in denaro. Per la verità quell'accordo è stato fatto a livello verbale, sancito solo con una stretta di mano, come succedeva di frequente un tempo, perché di fatto le proprietà, pur gestendole il papà, erano rimaste intestate a tutti, quindi anche alle zie, non avendo proceduto alla formalizzazione della volontà per atto notarile. Le zie si sono sposate quando io ero ancora piccolo: non le ricordo in famiglia.

Il nonno, durante la transumanza, nel periodo invernale raggiungeva questi territori, da Liscate e Melzo sino a Peschiera e Melegnano, e quelle stesse cascine sono state poi frequentate anche dal papà. Non esisteva una regola fissa e di anno in anno c'era l'incognita di dove si sarebbe andati: poteva capitare di ritornare nella stessa cascina, ma anche di cambiare, anzi a volte ci si doveva spostare anche due volte all'anno; a noi questa eventualità si è verificata una sola volta, ma il giorno di San Giorgio (23 aprile) molti bergamini dovevano lasciare la cascina e, per altri quaranta giorni, in attesa di salire in alpeggio, andavano in cerca di una diversa sistemazione.

In famiglia noi eravamo solo due fratelli e una sorella. Rocco, mio fratello primogenito, ha pure sempre fatto il bergamino e si è sposato con una figlia di bergamini. Il marito di Giovanna, invece, la sorella, non apparteneva ad una famiglia di bergamini: essa ha sempre vissuto a Peschiera, dove poi è deceduta. Nessuna donna

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Carlo Vitali ad Antonio Carminati il 15 marzo 2014 nelle cascine San Pietro di Cassano d'Adda, 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.

della mia famiglia, sia le zie che la sorella, ha sposato un bergamino, nonostante allora fossero frequenti gli scambi matrimoniali tra il gruppo degli allevatori transumanti, ma in verità erano soprattutto gli uomini a sposare donne appartenenti a famiglie bergamine. Non sempre, invece, le donne di famiglie bergamine sposavano uomini di pari condizione professionale. Questo in generale. Non mi so spiegare questa differenza di comportamento. Nella casa di Sant'Antonio, a Pizzino, si viveva nella grande famiglia del nonno. Sia io che mio fratello ci siamo sposati in pianura. Ho frequentato le scuole sino alla quinta elementare: gli ultimi giorni di ogni anno scolastico a Pizzino, mentre l'inverno in pianura.

Quel carro antico ricoperto da tre teli e trainato dalla Mascarìna

Ho conosciuto la transumanza quando ero ancora piccolo: nato lassù, a Pizzino, il mese di agosto, dopo poco più di un mese, cioè verso la fine di settembre, mi hanno caricato *sül care²* e portato in pianura, probabilmente ancora in fasce. Erano spostamenti naturali, per una famiglia di bergamini, quelli dal monte al piano. Poi, crescendo, ho vissuto sempre più da protagonista tale evento. Oltre ai bambini piccoli, sul carro la mamma caricava le nostre poche masserizie e i preparativi erano presto fatti, perché non c'erano molte cose da trasportare. Si partiva dalla Bassa, diretti in montagna, verso la fine di maggio: dal venti in poi tutti i giorni erano buoni. In autunno, invece, si ritornava sui nostri passi scendendo in pianura verso la fine di settembre, non oltre i primi giorni di ottobre. Non c'era un giorno fisso per la discesa: il papà lo stabiliva in relazione all'andamento della stagione e alla disponibilità di erba. Dagli alpeggi dell'alta montagna, infatti, prima di scendere in pianura, ci si fermava circa una decina di giorni a Sant'Antonio, sui terreni di nostra proprietà, per pascolare l'ultima erba della stagione, ordinare tutte le cose e concimare i prati. Rimaneva da fare la foglia per la lettiera delle mucche, ma per tale adempimento si dava l'incarico a un *marà* di Pizzino. Tutte queste cose le decideva il papà, il quale affidava i compiti a ciascuno, stipulava i contratti, stabiliva il momento della partenza. Durante l'infanzia, la mia famiglia possedeva circa trentacinque capi di bestiame, per la precisione una ventina di vacche e quindici manze. Tutte di razza bruno-alpina. Il papà era innamorato delle nostre vacche e sosteneva che fossero le più forti e resistenti all'alpeggio. Non ha mai pensato di cambiare. Nelle stalle di Sant'Antonio c'era il posto per legare solo una ventina di mucche alla mangiatoia, mentre le manze rimanevano fuori, ricoverate nella migliore delle ipotesi sotto un portico: non avevamo catene per tutte e si utilizzavano ancora molte *gambise*, che durante la transumanza rimanevano in montagna, insieme alle catene. Prima di partire, infatti, il papà metteva una corda al collo a ogni capo di bestiame e non dava il via alla transumanza prima di aver pulito bene la stalla anche dell'ultimo letame della notte. Le vacche capivano che era giunto il momento di partire, soprattutto

2 Sul carro.

quando si appendevano al collo le *cioche*. Il suono dei campanacci, infatti, costituiva un forte richiamo al viaggio imminente che mobilitava tutti i membri della famiglia. Mentre la mamma preparava le cose da portare in montagna, il papà provvedeva a organizzare il carico sul carro. Il nostro era un carretto normale a due ruote, che per la transumanza veniva attrezzato con l'arco soprastante, ricoperto da tre teli: il primo di lana grezza, *ol pelöch*, era confezionato dalla mamma con lana *de pégura*³ e lino, sopra il quale si stendeva un tessuto impermeabile; infine veniva disteso un bel telo bianco, quello della festa, come una specie di robusto lenzuolo, che proteggeva anche dal sole. Il carro era trainato dalla nostra cavalla: *Mascarìna* si chiamava quella della mia infanzia, che il papà utilizzava esclusivamente per trainare il carro e poi, giunti a Sant'Antonio, per trasportare in alpeggio i vari attrezzi sul basto. Non avrebbe mai utilizzato la sua cavalla per l'esecuzione dei lavori agricoli, come ad esempio lo spandimento del letame. Per il bergamino la cavalla era un animale importante, quasi "della festa": non la cavalcava e la teneva da conto nella stalla, quale elemento prezioso e distintivo della sua famiglia. Giunti a Sottochiesa, non si poteva procedere oltre con il carro, che si lasciava depositato nella rimessa del Quarenghi: l'avremmo ripreso in autunno, durante la discesa. Sotto quel portico ci stavano non più di tre o quattro carri. Sia durante la salita primaverile, che la discesa autunnale dall'alpeggio, da Sant'Antonio a Sottochiesa, quando le nostre masserizie erano molte, il papà chiedeva l'intervento di alcuni mulattieri del posto: solitamente faceva venire il Felice di Sottochiesa, suo cugino, che giungeva con i muli per il trasporto. Sul carro si caricava un po' tutto, anche i nostri indumenti: i più belli si mettevano nel grosso baule della cassetta di guida del carro, dove stava seduta la mamma, che teneva le redini della cavalla. Gli altri vestiti, invece, quelli di tutti i giorni, erano raccolti un po' alla rinfusa dentro un grosso telo, come un grande lenzuolo, legato agli angoli contrapposti, riposto dietro, insieme a secchi, *spressùr*, *bàsla* per spannare il latte e rompere la cagliata, caldaia,... In fondo al carro, poi, c'era anche il posto dove riporre la gabbia delle galline, i vitellini ancora piccoli, oppure i maialini appena nati. Si ricavava uno spazio anche ai bambini che non potevano camminare. Tutti gli altri accompagnavano la mandria in cammino e il carro si utilizzava a turno solo per riposare. Il carretto era di nostra proprietà e aveva anche la gimbarda: in quel piccolo spazio sotto il cassone, sostenuto da catene, il papà a volte ci infilava le cassette degli stracchini che si producevano durante il viaggio. Sul carretto, poi, si dormiva anche, durante la notte, nel corso della transumanza. Ci ho dormito anch'io, molte volte. Non si caricava il mobilio, che rimaneva in pianura: era un sistema collaudato e, prima di salire in montagna la primavera, il fittavolo ci assegnava un ripostiglio dove accatastare i nostri pochi mobili (armadio, tavolo, panche, sedie, letti,...), che l'autunno successivo avremmo recuperato e trasportato nella nuova cascina.

3 Di pecora.

Sant'Antonio a Bass, primi anni Cinquanta. Da sinistra: i genitori di Carlo Vitali: Santina Prandi e Pietro Vitali (fotografia superiore). La fienagione a Sant'Antonio a Bass alla metà degli anni Sessanta (fotografia inferiore).



Arriva la bergamìna! Arriva la bergamìna!...

Da Sant'Antonio si partiva sempre la mattina, dopo aver munto e avere fatto anche l'ultima cagliata: gli stracchini, ancora freschissimi, si mettevano nei *fassaröi* sulla gimbarda. La partenza, dunque, non avveniva tanto presto, anche alle ore nove o dieci del mattino, e da Sant'Antonio si scendeva innanzitutto a Sottochiesa, dove veniva caricato il carro e impostata la colonna: le mucche davanti, al seguito del papà, o di mio fratello maggiore, mentre il carro stava in fondo e chiudeva la colonna. Papà non indossava la *scussàla* durante il viaggio e nemmeno io, in seguito, l'ho mai portata. Non abbiamo mai portato nemmeno l'orecchino. Durante la transumanza il papà appendeva le *cioche* a sole tre o quattro vacche, mentre altri campanacci più piccoli venivano messi ad alcune manze, i campanellini alle pecore. C'era una varietà di campanacci su misura dei singoli capi. Alla *Fürba*, la nostra *batidùra*, si appendeva invece la *brunza*. Era una vacca forte e coraggiosa, orgoglio di tutta la bergamina. Quella vacca si era conquistata il suo prestigio nella mandria. Allevavamo sempre anche due o tre pecore, dalle quali ottenere la lana e alcuni agnelli da carne. Il papà teneva anche una o due scrofe, che pure facevano la transumanza: mia sorella, a volte la mamma, partivano un'ora prima con i suini, che guidavano usando una semplice bacchetta, anche per invitarli a proseguire. In primavera, invece, durante la salita il mese di maggio, chi stava con la scrofa portava appresso anche un secchio d'acqua per rinfrescarla ogni tanto, soprattutto quando il caldo incominciava a farsi sentire. Durante la discesa, verso le undici di mattina con la mandria si giungeva a Sottochiesa, dopo nemmeno un'ora di cammino, e da lì si partiva, dopo aver caricato il carro. Capitava anche di ritrovarsi a Sottochiesa con altri bergamini e quindi di proseguire il viaggio insieme: le nostre vacche non erano molte e si riusciva a gestirle insieme durante la transumanza. Quando ero piccolo, di solito le mandrie erano composte da circa cinquanta capi. Più volte abbiamo compiuto la discesa alla Bassa assieme con un altro bergamino: in tal caso anche le mucche si mischiavano e, a volte, soprattutto in principio, alcune di esse litigavano e si scornavano tra di loro, ma dovendo sempre camminare, non avevano nemmeno il tempo di distrarsi troppo. Sottochiesa costituiva una tappa per i bergamini, un punto di partenza e di arrivo rispettivamente della discesa autunnale e della salita primaverile, ma mentre la salita a maggio in alpeggio era un motivo di gioia, la discesa in pianura a settembre per me era piuttosto un motivo di tristezza.

La prima tappa era a Zogno, oppure al Ventolosa⁴ di Villa d'Almè. Il percorso era quello abituale: la strada degli orridi e quindi, seguendo la via di fondovalle, si attraversavano tutti i principali paesi, compresi tra San Giovanni Bianco e San Pellegrino, giungendo infine a destinazione non oltre le due o le tre del pomeriggio. Si chiudeva così la prima tappa. Anche se, quando si attraversavano i paesi, non c'era nessuno che seguiva la mandria per pulire la strada, non abbiamo mai ricevuto lamentele. Ciò significa che il passaggio delle bergamine, all'inizio dell'estate e

⁴ Così si chiamava il noto stallazzo sul fiume Brembo, all'ingresso della Valle Brembana, sosta abituale per molti bergamini.

dell'autunno, era un fatto normale. Anzi per la popolazione il nostro passaggio rappresentava addirittura un momento di festa: tutti scendevano in strada o si affacciavano alle finestre per assistere al passaggio della *bergamìna*. Venivano sempre a curiosare:

- Arriva la *bergamìna*! Arriva la *bergamìna*!...

Noi non ci si fermava, proseguendo per la nostra strada. Abbiamo sempre viaggiato di giorno, non di notte. Prima ancora di partire, il papà aveva già stabilito tutto il programma di viaggio. Egli, infatti, circa un mese prima, scendeva sempre da solo alla Bassa, per cercare la cascina dove trascorrere l'inverno e concordare l'ospitalità presso i vari stallazzi; si preoccupava anche di cercare i prati dove fare pascolare le vacche durante la discesa. Egli si assentava magari due o tre giorni consecutivi. Pressappoco sapeva già dove saremmo andati. Giunti al Ventolosa, capolinea della prima tappa, verso le tre o le quattro del pomeriggio, per prima cosa si legavano le vacche nella stalla (situata al piano interrato rispetto all'attuale albergo e ristorante sul fronte strada), per alimentarle con il fieno che ci forniva lo stalliere. Al Ventolosa le vacche si legavano sempre: le lasciavamo libere al pascolo solo a Boltiere. Durante la salita a maggio il papà portava appresso il carro del fieno per l'alimentazione, ma non durante la discesa autunnale. Non so esattamente che tipo di contratto facesse il papà con lo stalliere: se pagava un tanto per ogni capo di bestiame, a *forfait*, oppure in base al quantitativo di fieno che consumava. Trascorsa la notte al Ventolosa, si ripartiva la mattina successiva per la seconda tappa, sempre dopo la munigitura, verso le ore otto. Gli stracchini ancora freschi, ottenuti dalle cagliate della sera e della mattina successiva e inseriti nei *fassaröi*, erano caricati sulla gimbarda, quando non venivano ceduti allo stalliere, a parziale compenso del servizio di ristoro. Passando per Zogno, c'era l'abitudine di portare alle Suore Francescane di clausura due o tre taleggi, quale atto di devozione e rispetto: non si poteva entrare in convento e quindi si inseriva il secchio con gli stracchini nel tornello, che, completando il suo giro, ci restituiva subito il secchio vuoto. L'addetto alla cagliata era il papà, il quale prestava sempre molta attenzione alla lavorazione del latte, dalla quale dipendeva la qualità degli stracchini e quindi la fonte principale di sostentamento della nostra famiglia. La sera, al Ventolosa, si dormiva tutti sul fienile, avvolti nelle nostre coperte. I nostri capi di bestiame venivano legati in quello stallazzo e quindi non si poneva il problema di sicurezza; il Ventolosa non poteva ospitare più di un bergamino e, quando capitava di scendere in due, uno di essi faceva tappa presso lo stallazzo di Zogno. Insomma, ci si organizzava.

Quelle vacche legate alla gabàda

Dal Ventolosa, la mattina seguente, aveva inizio la seconda tappa verso Boltiere, dove c'era un grande stallazzo: si scendeva verso Curno, passando per Villa d'Almè e proseguendo per Dalmine e Osio sino all'ultima meta. Tempo di percorrenza: quattro ore circa. Tra il punto di partenza e quello di arrivo di solito non c'erano soste intermedie, poiché l'obiettivo era quello di raggiungere prima possibile lo stallazzo di destinazione, dove mettere al sicuro e governare la mandria. Il

viaggio aveva di solito uno svolgimento regolare: giunti a Boltiere le prime ore del pomeriggio, ci veniva assegnato il prato dove poter pascolare la *quartiröla* o la *quintiröla*. La sera, poi, prima della mungitura, si legavano le vacche nello stallazzo; altrimenti, se non c'era posto, le legavamo alla *gabàda*: si tirava un filo tra un filare di piante vicino al fosso, o nei pressi di un confine, al quale venivano legate le vacche e le manze con la corda. Oppure si legava una mucca ad ogni pianta e, se non bastavano, c'era il ricorso al solito *pichèt* confiscato nel terreno. In tal caso, qualcuno di noi la notte dormiva sempre vicino alla mandria. Di norma, dopo averle fatte pascolare, *e m'ga dàa sö öna bràca de fè*⁵: dipendeva ovviamente anche dalle condizioni metereologiche e dalla quantità di erba nel prato da pascolare. Insomma, le situazioni erano sempre da verificare di volta in volta e non c'era una regola valida sempre. Lo stallazzo di Boltiere non disponeva di uno spazio riservato per la cagliata e quindi si organizzava la lavorazione del latte in prossimità del nostro carro, sistemando innanzitutto la caldaia, dove versare il latte, e procedendo con tutte le operazioni successive, sino alla raccolta degli stracchini negli *spressiùr*. Vicino allo stallazzo c'era un'osteria, che noi però non abbiamo mai frequentato. Al termine della giornata si preparava qualcosa da mangiare, prima di coricarci sul pagliericcio di fortuna, vicini alle nostre mucche. La mandria era sotto controllo diretto, ossia non veniva mai abbandonata a sé stessa. La mamma e i bambini più piccoli dormivano sul carro. Gli stallazzi erano ambienti abbastanza sicuri e non mi risulta che ad altri bergamini siano mancati capi di bestiame.

La mattina successiva, da Boltiere si proseguiva per l'ultima tappa, sino a raggiungere la cascina, ossia la nostra destinazione finale. Melzo o Liscate. Chi invece doveva proseguire ancora oltre, in direzione di Melegnano o più giù ancora, verso Lodi, tra Liscate e Melzo organizzava un'altra tappa, con un giorno in più di pernottamento. Il papà è sceso solamente una volta a svernare dalle parti di Melegnano, per la precisione a Drezzano, dove è rimasto quattro mesi. Tendenzialmente egli cercava sempre di fermarsi nelle zone di Liscate, Melzo, Settala, Zeloforamagno,...

Appena giunti in cascina, le mucche venivano subito portate al pascolo: nel frattempo il papà preparava la stalla dove sarebbero state legate la sera stessa e andava a recuperare i pochi mobili depositati nella cascina dove aveva svernato l'anno precedente; la mamma, intanto, organizzava la vita nel nuovo ambiente, ossia prendeva posizione nella nostra abitazione, che di norma era costituita da due locali, una cucina al piano terra e un'altra stanza per dormire al piano superiore. Nelle situazioni migliori c'erano anche tre stanze, ma in altri casi capitava di vivere anche in un solo grande stanzone, dove bisognava organizzare tutti i nostri bisogni. Il fittavolo ci metteva a disposizione un locale dove lavorare il latte. Non siamo mai andati in discordia con i vari fittavoli che abbiamo incontrato. Il papà ogni anno faceva sempre i due contratti del fieno e dell'erba.

5 Somministravamo un po' di fieno.

Carlo Vitali (a sinistra) in alpeggio.



Il geometra e il mediatore

Quando scendeva alla Bassa il mese di agosto, il papà individuava la cascina dove avremmo trascorso l'inverno e firmava il contratto del fieno, ma la quantità esatta era stabilita sempre dopo, quando cioè si realizzavano i cosiddetti "camini" sul *cass del fén* e quindi a seguito della valutazione circa la qualità del prodotto. Si facevano sempre due camini, uno scelto dal fittavolo e l'altro dal bergamino. La regola più comune era quella di realizzarli lungo la diagonale tra i due angoli contrapposti del *cass de fén*. Oppure si potevano eseguire a scelta, in relazione all'accordo delle parti. Il primo camino lo eseguiva sempre il bergamino, che di solito sceglieva il posto dove riteneva che il fieno fosse meno pressato, quindi verso la periferia della catasta: dai muri e dalle gronde, però, bisognava stare indietro almeno cinquanta centimetri. Il fittavolo, invece realizzava il camino quasi sempre al centro del *cass de fén*, dove il fieno risultava essere più compatto. Il camino consisteva in un quadrato con lato di quaranta o cinquanta centimetri. A questo evento importante interveniva il geometra e i *tai*, ossia il gruppo di esperti incaricati del taglio. Il geometra portava la forma del quadrato esatto (la dima), mentre i *tai* con la *massa* avevano il compito di scendere esattamente con quel quadrato fino alla base del *cass de fén*. Il fieno dei due camini veniva poi raccolto in un grande lenzuolo e pesato: il geometra, poi, avrebbe rapportato quel peso a tutta l'area del *cass*. Contemporaneamente si valutava pure la qualità del foraggio e, anche in questo caso, l'ultima parola era sempre quella del geometra. A volte ci è capitato di contestare la bontà del fieno, ma alla fine si trovava sempre un accordo. Se una parte del fieno estratta non era buona, o pareva anche solo ammuffita, si scartava e non andava ad influire sul peso. I fittavoli ci tenevano a fornire un buon prodotto, perché rappresentava una parte importante del sistema economico rurale della cascina, dal quale dipendeva il loro sostentamento. Definito il peso, il bergamino conosceva finalmente l'esatto ammontare dell'intero *cas*. Durante quest'ultima operazione ci assisteva il mediatore, il quale suggeriva alle parti - fittavolo e bergamino - una prima equa proposta. Va precisato che i bergamini non avevano molta scelta, per il semplice fatto che ormai si trovavano già in cascina e un accordo bisognava raggiungerlo ad ogni costo, perché altrimenti non c'era altra soluzione che trasferirsi altrove. Non ricordo la percentuale del mediatore per il servizio, che comunque era posta metà a carico del bergamino e metà del fittavolo. Il prezzo di riferimento del fieno e dell'erba della stagione si stabiliva sul mercato di Milano o di Melzo: tale prezzo poteva subire oscillazioni in aumento o in diminuzione in relazione alla qualità e quantità del prodotto acquistato e alle altre clausole inserite nel contratto di cascina. Il mediatore era sempre una persona di fiducia e di provata onestà; noi, di solito, ci rivolgevamo al signor Corvini. Per il contratto del fieno o dell'erba, una volta quantificato il peso, bergamino, fittavolo e mediatore si radunavano di solito una sera a cena. Il fittavolo stabiliva il giorno e avvisava bergamino e mediatore:

- Il tal giorno facciamo il contratto e ci troviamo nell'osteria...

Normalmente questi accordi venivano presi non in casa, ma in una trattoria. C'erano luoghi privilegiati dove avvenivano queste cose; ad esempio, a Melzo di solito ci si incontrava nell'*Osteréa Granda*. Si mangiava e si parlava e, alla fine,

dopo aver sviluppato tanti “ragionamenti”, che servivano alle parti anche per conoscersi meglio, ci si avviava verso l'accordo conclusivo: si partiva dal prezzo suggerito dal mediatore, rispetto al quale bergamino e fittavolo manifestavano le proprie considerazioni. Oltre al prezzo si stabilivano anche le modalità, i tempi di pagamento, le clausole collegate e i sevizi connessi. Nel contratto del fieno era compreso di solito il pascolo dell'erba d'autunno, la *quintiröla*, che in parte si pascolava e in parte (quella migliore) si falciava. Dove c'erano le marcite, non si poteva pascolare e quindi anche l'ultima erba andava tagliata: in tal caso si pesava. Di solito, per ogni quintale di fieno corrispondevano due quintali di erba o anche due e mezzo, in relazione all'estensione dei prati. In cascina si somministrava fieno e erba fin quando la stagione lo permetteva. Per l'erba si faceva sempre un contratto a parte. Il contratto del fieno, oltre al pascolo della *quintiröla*, dava diritto a un quintale di grano e a mezzo quintale di riso ogni cento quintali di fieno, che sarebbero serviti per l'alimentazione della famiglia. Il bergamino aveva l'obbligo di dare uno o due litri di latte tutti i giorni al fittavolo e pure mezzo chilo di burro la settimana. Il contratto dava anche il diritto alla cascina, alla stalla, all'acqua per l'abbeverata. Le pecore e il maiale li tenevamo sempre in un angolo della stalla delle vacche.

La cascina favoriva maggiormente l'incontro tra le persone

Fare la transumanza significava trascorrere in cascina oltre sette mesi, dalla metà ottobre sino a quasi tutto il mese maggio. Da piccolo ho vissuto alcune stagioni invernali nella cascina Brassuto di Settala⁶, dove la mia famiglia è rimasta dalla mia nascita sino a quando ho compiuto otto anni. In quella corte vivevano molte famiglie e il fittavolo, signor Rocchi, che allevava a sua volta quasi un centinaio di vacche e manze. Lì, per due anni consecutivi sono state ospitate due famiglie di bergamini contemporaneamente: noi e i *Bràga*, pure originari della Valle Taleggio. La cascina era ripartita in due settori ben distinti: il principale era abitato dal fittavolo, l'altro da noi bergamini e dai *paisà*, gli agricoltori che lavoravano la campagna, ripartiti in sette o otto famiglie. Era una comunità estesa di persone. Noi bambini facevamo vita comune con tutti gli altri, ossia andavamo insieme a scuola la mattina e pure alla messa domenicale. La vita in cascina può essere paragonata a quella di una comunità. La maestra ci trattava tutti alla pari: bergamini, fittavoli e paesani, tutti scolari allo stesso livello. Non credo di avere subito discriminazioni in relazione alla mia condizione sociale. Rientrati in cascina, dopo la scuola, ma anche in alpeggio l'estate, già a cinque o sei anni di età i bambini dei bergamini erano chiamati a fare i *casci*, ossia a curare il bestiame e a svolgere alcuni lavori meno impegnativi ma sempre utili e di avviamento al mestiere.

6 Una delle tante cascine di Settala, un tempo centro di intense attività rurali (Cascina Brassuto, Cascina Boscana, Cascina Conigo, Cascina Castello, Cascina Conighetto, Cascina Mostino, Cascina Baialupa, Cascina Calandrone, Cascina Cassinetta, Cascina Gaita, Cascina Meda, Cascina Castelletto, Cascina Nuova, Cascina Contino, Cascina Osio)

In Valle Taleggio il *bergamì*, in confronto al *marà*, era una persona benestante, quindi nella scala sociale stava, per così dire, un gradino sopra, mentre in pianura si era tutti alla pari: certamente rispetto al fittavolo, ma forse in una posizione leggermente superiore a quella del *paisà*. A Sant'Antonio, l'estate, i figli dei *marà* non giocavano con noi *bergamì*, mentre in pianura ci si divertiva insieme, *bergamì*, *móch* e figli del fittavolo. La cascina aveva un'unica corte comune, che favoriva maggiormente l'incontro tra le persone, mentre in montagna gli insediamenti distinti e distanti provocavano una sorta di separazione e distinzione sociale.

Nella cascina Brassuto di Settala, le nostre manze stavano nella medesima stalla dove c'erano anche quelle del fittabile; solo le vacche erano legate in stalle diverse: quelle del fittabile in una stalla, le nostre nell'altra e quelle del secondo *bergamì* in un'altra ancora, peraltro nemmeno vicine tra loro. Per l'abbeverata si facevano uscire due volte al giorno dietro la cascina, dove c'era un fontanile (acqua di sorgente): si slegavano dieci alla volta. In tutte le altre cascine, invece, l'acqua bisognava pomparla dal pozzo. Al rientro nella stalla ciascuna vacca riprendeva il suo posto. Durante l'inverno, in quei sette mesi circa di permanenza in pianura, s'interrompevano completamente le relazioni con Pizzino, ossia nessuno più saliva: lassù, prima di scendere in autunno, avevamo preparato un po' di fieno di scorta, che avremmo somministrato alle vacche i primi giorni di arrivo a Sant'Antonio, il mese di maggio dell'anno successivo. La vita in cascina era abbastanza regolare; soprattutto si faticava di meno che in montagna e tutti i servizi erano lì, a portata di mano: il papà poteva dedicarsi completamente al governo della stalla, alla mungitura e alla lavorazione del latte. Noi andavamo a scuola e il pomeriggio lo aiutavamo, poiché la nostra vita si esprimeva nella cascina: andavamo in paese solo per la scuola e la messa domenicale. Non avevamo altri rapporti con il resto del territorio, poiché il nostro paese era la cascina. L'attività principale del papà si esprimeva nelle quattro ore di lavoro la mattina e in quelle altrettante del pomeriggio, tutte finalizzate al governo delle vacche e alla caseificazione. Azioni ripetitive ed esemplari. Innanzitutto dava da mangiare alle mucche in due passaggi consecutivi con foraggi di diversa qualità: prima il maggengo e quindi il *tersòl* o la *quartiröla*, mantenendo circa un'ora di distacco tra la prima e la seconda somministrazione. Nel frattempo e l'*netà fòra la spassàda* con la carriola. La *barèla* io non l'ho mai usata, ma penso nemmeno il papà. Alcuni attrezzi erano nostri, altri del fittavolo: la forca, ad esempio, era nostra, mentre la carriola ce la forniva sempre il fittavolo. Il letame lo depositavamo in una buca appena fuori della stalla e il letame era di proprietà del fittavolo, il quale ci dava però la paglia per la lettiera. Era una sorta di scambio alla pari. Mentre le vacche continuavano a mangiare anche la seconda somministrazione, noi si mungeva verso le sei o le sette del mattino e le quattro o le cinque del pomeriggio. Durante la mia infanzia, il papà mungeva una ventina di mucche e l'impegno durava circa un'ora e mezza, perché non aveva il *famèi*. All'occorrenza l'aiutavano anche la mamma e mio fratello maggiore.

Sant'Antonio a Bàss: gruppo di bambini della famiglia Vitali Pütanchèi (fotografia superiore). Vacche al pascolo a Sant'Antonio a Ólt (fotografia inferiore).



Non mi risulta che il papà mettesse in atto precauzioni particolari prima della mungitura: a quel tempo non si lavava *ol pècc*, come invece si fa oggi. Bisognava però mungerle bene, ossia prelevare tutto il latte. La mungitura avveniva a mano e, prima di raccogliere il latte della vacca, era necessario *mètela en brés*⁷: si bagnavano innanzitutto le mammelle col latte prelevato dalle stesse; l'azione serviva per vedere se il latte era buono, se la mammella era ammalata e soprattutto per ammorbidente il capezzolo, allenandolo per la mungitura ormai imminente. Quel primo latte era scaricato a terra. Per la mungitura servivano solo secchio e *scàgn*. Il secchio per la mungitura si usava poi anche per raccogliere il siero della cagliata da somministrare ai maiali o ai vitelli. Un tempo erano in uso i secchi di legno, sempre per l'utilizzo nella stalla. La *sègia* era il secchio più piccolo, con una capienza di dieci o dodici litri, che utilizzavamo per la mungitura: il mungitore lo stringeva in mezzo alle gambe, quasi sotto le mammelle della vacca, mentre stava seduto sullo *scàgn*. Il secchio di legno più grosso, con una capienza di venticinque litri, invece, era il *segìòt* e serviva per il trasporto del latte a baita o dalla stalla al locale di lavorazione. Il latte dalla *sègia* veniva versato nel *segìòt* per il trasporto. Entrambi i secchi avevano una manico solo.

Lavorare il latte rimane per me sempre un grande mistero!

Le mucche bruno alpine del papà producevano di solito otto litri di latte per mungitura, le migliori dieci, quindi ogni vacca produceva non più di venti litri di latte al giorno, l'equivalente di due stracchini. Il latte dal *segìòt* veniva poi versato nella *culdéra*, che stava nel *casù*, il locale dove il papà lavorava il latte e faceva gli stracchini. Nel *casù*, oltre alla caldaia di rame, c'erano *spressùr*, *fassaröi* e alcune assi appese al muro, dove si mettevano gli stracchini ormai formati e compatti per la stagionatura. Il papà lavorava due caglioni al giorno, subito dopo la mungitura, e non c'era bisogno di scaldare il latte, che normalmente rimaneva sempre in temperatura. Con le sue venti mucche, egli lavorava non più di un quintale e mezzo di latte per cagliata. Forse un po' di più in alpeggio. Durante ogni lavorazione produceva non più di quindici stracchini. Il caglio lo acquistava, non lo produceva in proprio: preferiva utilizzare quello in pasta che, raccolto nella *pata*, veniva spremuto nel latte dentro la caldaia. Il papà utilizzava *fassaröi* con lato da diciotto o venti centimetri e *spressùr* aventi dimensioni anche di un metro di larghezza per un metro e ottanta centimetri di lunghezza. Non ricordo quando usava gli uni o gli altri, forse anche in relazione alla quantità di pasta disponibile. Non mi sono mai chiesto il perché di queste due misure. Sono però testimone dell'orgoglio del papà nei confronti dei suoi stracchini: egli desiderava intensamente farli buoni, belli, precisi. Ne andava fiero. Continuava a produrli come gli aveva insegnato mio nonno, la stessa modalità che in seguito ha trasmesso anche a me. Nel *casù* non c'era il fuoco o il camino

7 Preparare le mammelle alla mungitura.

e il prodotto veniva lavorato a temperatura ambiente. Quando l'inverno faceva freddo, sugli *spressùr* venivano messi i coperchi, per tenere la pasta al caldo, raccolta nel legno, durante i primi giorni; quando poi il freddo si faceva più intenso, dentro lo *spressùr*, nello spazio riservato a uno stracchino, inseriva un pentolino d'acqua bollente, che contribuiva a riscaldare tutta lo *spressùr*. Inoltre, quando si giravano, venivano bagnati con un po' di acqua calda, versandola sulla pasta fresca. Queste operazioni di stufatura duravano i primi due o tre giorni di maturazione, assai importanti, prima di togliere gli stracchini dallo *spressùr* per riporli sull'assito di stagionatura, sempre nel *casù*. Quando nei primi giorni gli stracchini subivano il freddo, *i se lagàa 'ndà*, ossia *i stàa mia 'nsèma*.⁸

L'estate, in alpeggio, non si poneva la questione del freddo, ma lassù sorgeva un altro problema non indifferente, ossia *i se sgiunfava*⁹. Non abbiamo mai capito il perché di questa reazione: a volte davamo la colpa all'acqua, perché troppo fredda o troppo calda, oppure alla qualità dell'erba. Capitava però che *i se sgiunfava* anche in pianura. Lavorare il latte rimane per me sempre un grande mistero!

Il papà vendeva tutti i suoi stracchini, anche quelli *sgiùmf*, per i quali, però, anziché ricevere cento lire, doveva accontentarsi solo di novanta. Con la stagionatura lo stracchino si riprendeva, cioè recuperava la sua corposità, ma avrebbe sempre rivelato un tocco di amaro. Il papà vendeva freschi i suoi prodotti, dopo non più di una settimana di vita: il signor Garancini scendeva in pianura dalla Valsassina con il camion, ritirava gli stracchini dai bergamini e quindi li portava a stagionare lassù, nella sua valle. *I la fàa mariùdà lassù*.¹⁰ Egli non si recava nelle varie cascine, poiché aveva stabilito un recapito settimanale a Paullo, dove ciascun bergamino si recava a consegnare la merce con il proprio carretto. Tutte le settimane il papà portava un centinaio di stracchini al centro di raccolta. Quando li vendeva al signor Garancini, non li salava nemmeno la prima volta, ma si limitava solamente a girarli e a farli asciugare. Li salava solo in alpeggio, quando magari doveva trattenerli qualche giorno in più, e quindi *i la fàa mariùdà pü sé*.¹¹ Durante la consegna si provvedeva seduta stante alla pesatura.

Quel boato alla Banca dell'Agricoltura di Piazza Fontana

Nella cascina Brassuto di Settala siamo rimasti sette anni, fino al 1942. Nel 1943 ci siamo trasferiti a Liscate, quindi dal 1944 al 1946 a Gorgonzola, nella cascina Rafredo: fittavolo era il signor Sala e in quel nuovo grande organismo rurale allora vi lavoravano molti *paisà*, impegnati a coltivare i circa duecento ettari di terreno di pertinenza. Ricordo poco di quel periodo. Durante la Liberazione, i Tedeschi in fuga avevano abbandonato nel campo un camion militare, che un *paisàn*, capace di guidarlo, aveva preso e portato in cascina. Il 1946 è stato l'ultimo anno che

⁸ Si lasciavano andare ... non stavano insieme (cioè non rimanevano compatti).

⁹ Si gonfiavano.

¹⁰ Li faceva maturare lassù.

¹¹ Li faceva stagionare di più.

abbiamo fatto la transumanza a piedi in Valle Taleggio. Anche a Gorgonzola il papà consegnava i suoi stracchini sempre al Garancini: però non si recava più a Paullo, ma in un altro punto di ritrovo più vicino. Il prezzo degli stracchini lo stabiliva lui, il Garancini, in relazione al valore base fissato dalla Camera di Commercio.

Papà e mamma la domenica andavano sempre a messa e non mancavano di osservare i doveri religiosi: così siamo stati educati anche noi, sin da piccoli. In occasione della festa di Sant'Antonio il parroco veniva in cascina a benedire anche la nostra stalla; affisso all'interno della porta d'ingresso, oppure fissato al muro, o anche appeso a una trave, non mancava mai *ol madunì de Sant'Antóne*¹², che si rinnovava ogni anno. Il pane benedetto del giorno di Natale, come anche i residui del panettone (quando c'era), venivano spezzettati e dati da mangiare alle vacche, sparsi nel fieno della mangiatoia, per invocare la protezione divina sul bestiame, benedire la gola delle mucche e tenere lontane le malattie. Quando ero piccolo, non vedevo l'ora che arrivasse la primavera per ritornare in montagna, ma tutto si svolgeva in modo molto naturale. Al ritmo delle stagioni faceva seguito quello della transumanza. Il contratto del fieno scadeva il giorno di San Giorgio. Il papà era quasi costretto a fare un secondo contratto per i rimanenti quaranta giorni, prima di poter salire in alpeggio. Era un contratto per ottenere l'erba - maggengo, soprattutto - necessaria per l'alimentazione delle vacche: si trattava di stabilire il costo al quintale. In linea generale questi contratti, del fieno e dell'erba, erano difficili da sostenere *e m'ga stàa mia dét*,¹³ ossia non andavano a vantaggio dei bergamini. Non sempre con il ricavato della vendita degli stracchini si riusciva a pagare il costo del fieno e dell'erba. Ogni bergamino cercava di inventare qualcosa d'altro: la mucca da macello, l'uso del toro, la vendita di vitelli e maiali,... Insomma, non era facile tirare avanti.

Il papà allevava sempre il toro nella stalla, perché allora non c'era la fecondazione artificiale: ogni due anni, però, lo cambiava, perché crescendo cominciava a essere pericoloso. Allevava direttamente le sue vacche e non ne ha mai acquistate da altri. Vendeva i maschi e tratteneva le femmine, soprattutto quelle nate delle vacche migliori. In pianura il papà frequentava i mercati, che raggiungeva a piedi o in bicicletta: di solito a Milano e a Melzo, a Melegnano qualche volta, perché era troppo distante e non c'erano le comodità dei trasporti. Non usava la cavalla e non aveva nemmeno il *biròcc*. Andava a Milano con la corriera. Quando hanno fatto scoppiare la bomba a Piazza Fontana, alla Banca dell'Agricoltura, il papà era proprio là, quel giorno, assieme con il fittavolo del Felice, il quale a un certo punto gli disse:

- *Piéro, endèm a cà ensèma mi!*¹⁴ Vado un momento in banca e poi andiamo!...

- Va bene, intanto io vado dal barbiere a farmi la barba!... - concluse mio papà.

Mentre il papà era dal barbiere, lì vicino, ha sentito un forte boato ed è accorso: il suo amico era là, dentro la Banca, durante lo scoppio, ma per fortuna è rimasto ferito solo leggermente. Era ancora assai spaventato, al suo ritorno a casa la sera.

12 L'immaginetta raffigurante Sant'Antonio.

13 Non ci stavamo dentro, ossia le spese erano superiori in molti casi alle entrate.

14 Pietro, vieni a casa con me!...

I mercati erano il luogo d'incontro privilegiato dei bergamini e a Piazza Fontana il papà ci andava ogni quindici giorni, mentre al mercato di Melzo tutti i martedì. Era un modo efficace per rimanere aggiornato sui costi del fieno e dell'erba, anche delle vacche, ma più in generale per vivere a contatto con il proprio ambiente. Poi c'erano anche quelli che andavano per una partita a carte. Era comunque una forma di socializzazione. Partivano la mattina e non sempre venivano a casa a mezzogiorno.

Il papà e l'sé stimàva tüt della bella vacca

Per la cura delle mucche il papà metteva in atto pratiche empiriche e antichi rimedi. Ad esempio, quando la vacca prendeva *ü culp de mòrbe*¹⁵, la scottava col ferro, sino a bucarle la pelle: nella ferita, poi, ci metteva qualche grano di sale, per evitare che entrassero le mosche. Si scottava una parte particolare della vacca, nelle tre coste dietro la spalla: si contavano le tre coste e quindi faceva un buco nella pelle col ferro rovente. Oppure si scottava nella *colàna*. Questa cura ha sempre funzionato e l'ho sempre attuata anch'io. La stessa cosa si faceva quando la vacca prendeva *ü culp de mòrbe al pècc*: in questo caso si scottava *ol pècc* con la paglia, ossia si avvicinava la fiamma alla mammella ammalata. Anche questa tecnica ha sempre funzionato. Il papà era capace di fare l'arla e sfregava *sùngia* e sale sulle parti ammalate prima di fasciarle. Qualche volta somministrava *ol beveròt col panèl de linùsa*¹⁶, soprattutto quando la vacca, dopo aver partorito, *la se netàva nò*.¹⁷

Il papà, oppure mio fratello maggiore, la sera dormivano sempre in stalla, dove c'era una branda con sopra *ol paìù*, perché le vacche non si lasciavano mai sole.

Tutte le vacche avevano il proprio nome: *gh'éra la Regina, la Fürba, la Belavità, la Belärma,...*¹⁸ L'assegnazione del nome avveniva sempre in vista del primo parto: si assegnava alle *primarôle*, quando si portavano a far coprire dal toro; prima non c'era motivo, mentre successivamente il nome serviva per identificarle e seguire per ciascuna i tempi della gravidanza sino al parto. Era il papà che le “battezzava”, attribuendo un nome in relazione alle circostanze del momento o alle qualità dell'animale. La scelta del nome, dunque, era casuale. Se era bella la chiamavano *Bèla*, se aveva delle belle corna la chiamavano *Belacòrna*, e via dicendo. Il papà non ha mai bruciato le corna alle sue mucche, perché si identificavano con la qualità estetica della vacca. Per il bergamino la vacca non è mai stato solo un animale da riproduzione o una macchina per ottenere il latte, bensì molto di più. Non era solo una fonte di economia.

Il bergamino era innanzitutto un amante delle sue vacche. Ovviamente le vacche dovevano produrre il latte, dal quale ottenere gli stracchini. Provo a fare un paragone: al giorno d'oggi i giovani ambiscono ad avere una macchina bella, mentre noi allora

15 Grave malattia della mucca, che indurisce le mammelle, rendendo dolorosa e difficoltosa la mungitura.

16 Il beverone col pannello di linosa.

17 Lett.: non si puliva, ossia non si liberava della placenta.

18 C'erano la Regina, la Furba, la Bellavita, la Bellarma,...

e m'sé stimàva¹⁹ nella bella vacca. La vita era così. Anche i continui spostamenti in pianura, di cascina in cascina, erano sempre finalizzati alla ricerca di una sistemazione migliore e più conveniente per le vacche. Abbiamo abitato, nel nostro continuo peregrinare, nelle seguenti principali cascine: sette anni alla Brassuto di Settala (1935-1942), due anni a Liscate (1943-1944), due anni alla Rafredo di Gorgonzola (1945-1946), un anno alla Gaita di Caleppio (1947).

Il 1947 è stato l'anno in cui le vacche hanno preso l'afta e ci siamo dovuti spostare, per il contratto dell'erba, in un'altra cascina a Bisenate e in seguito, l'estate, a Drezzano di Melegnano: per la prima volta le vacche erano rimaste alla Bassa e in alpeggio abbiamo portato solo le manze. In seguito siamo stati quattro anni a Zeloforamagno (1949-1953), due anni nella cascina Guzzafame di Liscate (1954-1955), quindi a Biassano, nella cascina Besozza di Limoto e, infine, a Rodano, sino al 1972. Compagni inseparabili un cane pastore bergamasco e, negli ultimi vent'anni, dal 1952 al 1972, una radiolina verde a transistor funzionante ancora oggi.

Se védum in autunno!...

Dalla metà di maggio in poi, in relazione all'andamento della stagione, tutti i giorni erano buoni per dare il via alla transumanza. *Tücc i dé i éra bù.*²⁰ Noi eravamo abbastanza fortunati perché, avendo terreni di proprietà nella contrada di Sant'Antonio, situata a circa mille metri di altitudine, potevamo salire già dalla metà di maggio, per avviare il pascolo nei nostri prati, in attesa che si potessero caricare le praterie montane del Comune.

Non falcavamo mai la prima erba di montagna, che si pascolava: è quella più sostanziosa per le vacche. Facevamo però un po' di fieno con il secondo taglio, *ol passü*²¹, che si somministrava sempre in primavera alle vacche insieme alla prima erba, per favorire il passaggio graduale all'alpeggio ed evitare bruschi cambiamenti alimentari.

Verso la metà di maggio bisognava dunque prepararsi *a fà San Martì*.²² La mamma incominciava a radunare le nostre cose, mentre il papà le organizzava sul carro. Prima di partire, poi, il giorno stesso rimanevano da accatastare in un ripostiglio i nostri mobili, che avremmo poi recuperato in autunno. Circa quindici giorni prima, il papà saliva per prenotare il viaggio e programmare le soste negli stallazzi. La partenza avveniva sempre la mattina, dopo aver munto e provveduto alla cagliata. La partenza era un giorno come gli altri: nessuna festa in famiglia e nemmeno nella corte. Si salutava il fittavolo e le famiglie dei contadini:

19 Ci stimavamo, ossia eravamo orgogliosi.

20 Tutti i giorni erano buoni.

21 Lemma di difficile traduzione. Forse sta a indicare la minor qualità di tale erba rispetto al maggengio di primo taglio.

22 Fare San Martino, ossia traslocare.

Carlo Vitali (seduto a destra) in alpeggio sui pascoli di Artavaggio.



- *Se védum²³ in autunno!...*

Se ne facevano poche di feste, allora. In famiglia, ad esempio, non abbiamo mai festeggiato nemmeno il compleanno. La prima tappa, durante la salita, era sempre quella di Boltiere e da Settala portavamo appresso anche il carro del fieno, per il fabbisogno alimentare della mandria durante le due soste, sino a Zogno; giunto lassù il cavallante non continuava e tornava in cascina col carro. Portavamo in alpeggio anche circa trenta manze del fittavolo: col contratto a guardia, egli ci riconosceva una somma giornaliera per ciascuna delle sue manze, che ci consentiva di guadagnare qualcosa. Mentre durante la discesa, in autunno, a Boltiere le vacche si facevano pascolare, nella salita erano alimentate solo col fieno.

Appena liberate nella corte della cascina, prima di partire, le lasciavamo sfogare un po', dopo molti mesi di stalla; soprattutto le manze si mettevano a correre all'impazzata. Le lasciavamo fare, fin quando, stanche, si calmavano. Solo allora si poteva dare il via al viaggio.

Nella stalla le vacche si agitavano al solo squillo di *öna ciòca²⁴*, che richiamava la transumanza: incominciavano a muggire, come per sollecitare la partenza. Diventavano irrequiete, perché il suono della *ciòca* era sinonimo di festa. Poteva capitare, durante la salita, di incontrare negli stallazzi altri bergamini, pure diretti ai monti, con i quali si faceva il viaggio insieme.

Il latte lo si lavorava sempre sul posto e gli stracchini li davamo al gestore dello stallazzo, oppure li portavamo appresso, raccolti nelle apposite cassette sulla gimbarda. Giunti a Sottochiesa, si metteva il carretto sotto il portico e la merce veniva caricata sui muli del Felice, ma anche nelle gabbie di quelle donne che si rendevano disponibili per questi tipi di trasporto; era un modo per integrare il già scarso reddito familiare.

Giunti a Sant'Antonio, ci fermavamo non più di quindici giorni, per pascolare l'erba di quei nostri prati. Si ristabilivano i contatti con gli abitanti di Pizzino, i *màrà*, ossia quelli che rimanevano su tutto l'anno, i contadini stanziali della montagna. Con qualcuno si andava d'accordo, ma di solito c'era sempre un po' di distacco: noi bergamini facevamo poca vita di paese, abitavamo le contrade e le cascine più a Nord e trascorrevamo gran parte della stagione estiva in alpeggio.

Si dormiva distesi per terra, nel pascolo, con la cràpa en de la culdéra

In alpeggio abbiamo frequentato per circa vent'anni il pascolo di Baciamorti, che poteva essere caricato già dalla metà di giugno. Il papà, da giovane, saliva con le bestie anche sull'Aralalta, un buon pascolo, ma di alta montagna, dove non si poteva salire sino alla metà di luglio. Un tempo si aggiudicavano le novene, ossia l'uso e l'autorizzazione al carico del pascolo per nove anni consecutivi, a seguito

23 Ci vediamo...

24 Un campanaccio.

di asta pubblica e con una concessione comunale.²⁵ Poi si è passati ai contratti di pascolo triennali, sino agli attuali di un solo anno. Capitava che diversi bergamini si mettessero insieme per ottenere l'uso di un pascolo, sino a completare il numero delle paghe che poteva ospitare. Il corrispettivo per il diritto di pascolo da riconoscere al Comune era rapportato all'offerta di un certo numero di litri di latte per vacca per tutto il periodo dell'alpeggio; stabilita, ad esempio, l'offerta di cento litri per *paga*²⁶, tale valore andava poi moltiplicato per il prezzo del latte stabilito dalla Camera del Lavoro, determinando così il costo d'alpeggio.

La mamma non saliva in alpeggio, ma di solito si fermava a Sant'Antonio con i due figli più piccoli: in alpeggio saliva il papà con mio fratello maggiore; in seguito salivo anch'io assieme a loro. Una volta la settimana scendevamo dall'alpeggio a Sant'Antonio per sentire la Messa, quella dell'alba, che veniva a celebrare tutte le domeniche il parroco di Pizzino. A volte il papà ci faceva scendere a casa sabato sera, per ritornare sull'alpe l'indomani, dopo la Messa, con alcune provviste alimentari. Lassù si mangiava soprattutto *pulénta* e *lacc*, o *ris* e *lacc*.²⁷

L'ultima novena per il pascolo di Baciamorti era stata aggiudicata a un gruppo di cinque bergamini, tra i quali c'eravamo anche noi, ospitati nella stessa baita: nel complesso costituivamo una comunità di quasi quindici persone. Oltre a noi, c'erano due gruppi di Vitali *Bressà*, il Rocco *Pütanchèl* e il *Giàna Trüca* Danelli. Quel pascolo poteva ospitare non più di centoventi paghe. C'erano due baite, *öna de fôch*²⁸ (dove cioè si mangiava al piano terra e si dormiva nel *baitèl*²⁹ sopraffante) mentre l'altra, *la casèra*, era dedicata alla lavorazione del latte. Ciascun gruppo e *l'tacàva sò ol sò pegnati*³⁰: il cammino era dotato di due *sòste* e quindi potevano essere fatte non più di due polente per volta. La mattina c'era fretta di portare le mucche al pascolo: ci si alzava verso le sei e quindi si andava subito a *muncc*³¹; poi, mentre il papà provvedeva alla cagliata, noi andavamo in baita a *mèt sò la polénta*.³²

La sera si cercava di portare le mucche più vicino possibile alla baita, ma non sempre era possibile; ad esempio, quando si andava a pascolare la zona di *Regadùr*, si stava lontani anche una settimana dalla baita e qualcuno di noi rimaneva sempre lassù, anche la notte, per vegliare sulla mandria. Si dormiva all'esterno, vicini alle

25 L'assegnazione avveniva a seguito di asta segreta (in tal caso le offerte dovevano essere presentate in busta chiusa entro il termine stabilito) o di asta pubblica, al rialzo: l'incaricato del Comune accendeva una candela e quanti interessati ad ottenere in assegnazione il pascolo dovevano dichiarare la loro offerta prima che la candela si consumasse e spegnesse.

26 Il Comune stabiliva il numero delle vacche (paghe) che potevano essere caricate nei diversi alpeggi. Venivano poi introdotte durante le assegnazioni misure di compensazione: ad esempio, il pascolo dell'Arale Alta, situato in alta quota e accessibile solo dalla metà di luglio, veniva abbinato alla Piazza dei Cavalli, una prateria montana situata più in basso.

27 Polenta e latte o riso e latte.

28 Una col fuoco, ossia dotata di camino.

29 Piccolo ricovero sopraffante.

30 Appendeva il proprio piccolo paiolo.

31 A mangiare.

32 Mettere su[il fuoco], ossia cuocere, la polenta.

mucche e, in caso di pioggia, si utilizzava la *culdéra*: la *cràpa en de la culdéra*³³ e la parte rimanente coperta in qualche modo da un grande ombrello, che ovviamente non bastava per ripararsi dall'acqua. Una semplice *cuèrta*³⁴ per dormire con la *pèl de pégura da mèt sóta*³⁵, sempre avvolti nel *tabàr*. Lassù la cagliata si faceva nel pascolo e portavamo a baita i *cagiòcc* nel *segìòt* col *bàsol*. Il siero veniva somministrato ai vitelli direttamente al pascolo. Le mandrie dei cinque bergamini in alpeggio si mischiavano, sino a formare un unico gruppo pascolante di centocinquanta capi: alcuni *i se trusàva*³⁶ per un paio di giorni, ma poi si abituavano. Si formava *ün trop sul*³⁷. Ciascuno di noi sapeva comunque distinguere a occhi chiusi i propri capi. Anche in alpeggio le vacche si mungevano due volte al giorno. La notte le legavamo al picchetto solo durante i primi giorni, quando cioè non erano abituate o non conoscevano il sito, mentre in seguito, anziché legarle al picchetto, uno o due di noi trascorreva la notte sempre con la mandria. In montagna i temporali possono essere pericolosi: in questi casi si cercava di portare la mandria in un posto riparato, dove tirava poca aria, ad esempio in un avvallamento naturale del terreno. È difficile prevedere il comportamento delle mucche durante i temporali, soprattutto quando sono violenti e magari tempestosi: le vacche tentano di scappare, diventano irrequiete, vogliono allontanarsi dal temporale e quando sono così agitate è davvero difficile trattenerle e gestirle.

Al papà non è mai successo di perdere le mucche a causa dei temporali, ma ad altri bergamini è capitato di frequente.

In tale circostanza, quando si perdeva una manza, colpita da un fulmine o per un incidente, si cercava di recuperare almeno la carne, che veniva tagliata a fette, come bistecche, e messa sotto sale per un giorno (fette di carne accatastate nei secchi, una sopra l'altra, con in mezzo uno strato di sale grosso), prima di distenderla sul tetto del *baitèl*, al sole, per farla essiccare. A volte veniva aggiunta anche qualche foglia verde di erba menta insieme al sale. Di solito in due o tre giorni la carne era pronta, bene essiccata, e le fette si riponevano in un sacchetto appeso in baita: ogni tanto se ne toglieva una fetta e si mangiava la mattina, con la polenta, facendola cuocere sulla *brasca* del camino.

Il temporale

I temporali in alpeggio sono pericolosi per tutti, soprattutto quando compaiono all'improvviso. Vi racconto questo fatto. Una mattina del mese di agosto 1968 abbiamo cambiato baita con la mandria e ci siamo trasferiti sui pascoli alti di Baciamorti. Avevamo appresso anche alcune manze a guardia. Per il trasferimento di *paròi pàte, bàsla, culdéra, fassère, spressùr*,... Luigi di Sottochiesa era salito con

33 La testa dentro la caldaia.

34 Coperta.

35 La pelle di pecora da mettere sotto.

36 Si scornavano.

37 Un solo gruppo.

i suoi due muli. Durante quella transumanza, da un alpeggio all'altro, eravamo presenti io, mio papà e due *cascì*, Andrea di dieci anni e Giancarlo di undici. Giunti a destinazione, il papà aveva acceso il fuoco per *fà polénta* e far cuocere anche un po' di carne secca: essendoci anche un ospite, il mulattiere, non poteva offrire solo il latte quale companatico. Al termine di quel pasto frugale, il papà si era steso per terra, sul *paieréss*, per fare un pisolino, mentre io e il mulattiere ci siamo riposati appoggiando la testa sul tavolo, prima di riprendere lui il ritorno in paese e io la mungitura delle vacche. I due *cascì*, invece, stavano per uscire a giocare, ma sono subito rientrati per l'improvviso oscuramento del cielo. Era in arrivo un temporale. Pensarono di ritirarsi sul *baitèl*, dove c'erano i pagliericci per la notte e un piccolo finestrino per luce e aria, dove potersi affacciare. Fuori l'acqua scendeva a catinelle, mentre fulmini e saette tuonavano e illuminavano il cielo tenebroso. Siamo stati improvvisamente risvegliati da un fortissimo tuono: una saetta era entrata dal tetto, passando davanti al finestrino e colpendo il piccolo Giancarlo; quindi è scesa nel piano di sotto e si è conficcata nel pavimento di terra battuta, spegnendosi definitivamente. Siamo saliti di corsa e abbiamo visto Giancarlo esanime al suolo: gli occhi rovesciati all'indietro e una puzza di bruciato provenire da maglietta e canottiera sbriciolate dalla saetta. D'istinto ho incominciato a praticare il massaggio al petto e la respirazione bocca a bocca, fin quando il bambinetto ha incominciato a rianimarsi e a dare i primi segni di vita. In breve si è rialzato spaventato e consapevole del grave pericolo che aveva corso. Non c'erano i telefonini, a quel tempo: Luigi con un suo mulo scese subito in paese per consultare un medico e chiedere il da farsi. Ritornato immediatamente sull'alpe mi disse che quello che c'era da fare era già stato fatto. Non avevo mai frequentato corsi di primo soccorso: solo la disperazione o l'istinto mi sono stati da guida. Quel pomeriggio, dopo il temporale, ritornò il sereno: abbiamo caricato Giancarlo sul mulo e Luigi lo ha accompagnato alla nostra casa di Sant'Antonio, vicino al paese, per qualche giorno di riposo. L'ho incontrato qualche anno fa e ancora mi ha ringraziato per avergli salvata la vita.

Questo è un mondo ormai finito. Chi farebbe oggi una vita così?

Il papà in alpeggio produceva anche *strachitùnt*, oltre agli stracchini normali. Da giovane si è dedicato soprattutto agli stracchini, ma negli ultimi tempi si prestava ad esaudire le richieste dei commercianti. Il Garancini dalla Valsassina veniva a ritirarli anche lassù, in alpeggio, con i suoi mulattieri. Tutte le settimane scendevano quattro muli carichi di stracchini e *strachitùnt*. In alpeggio si lavoravano circa quattro quintali di latte al giorno. Ciascuno mungeva le sue vacche e, con la propria *culdéra*, lavorava il latte e vendeva gli stracchini. Insomma, si lavorava in proprio. Quei cinque bergamini che pascolavano insieme sui pascoli di Baciamorti non hanno mai cercato di costituire una forma di cooperazione di fatto. Troppo complicato. Vivevamo insieme, ma ciascuno era autonomo, sia nella preparazione del cibo che nel lavoro. Però, quando occorreva, ci si aiutava a vicenda: se uno aveva terminato di mungere le proprie vacche nell'unica mandria in alpeggio e l'altro no, questi l'aiutava a completare la mungitura, dato che ci si trovava tutti nel medesimo

pascolo. Per fare gli *strachitùnt* il papà appendeva la pasta ottenuta dalla cagliata della sera: *ià tacàva sü nella pàta* per farla sgocciolare, sempre nel *casù*, e la lasciava lì fino alla mattina seguente, quando veniva aggiunta alla nuova cagliata ancora calda. Non lo faceva a strati, ma le due cagliate venivano *mes-ciàde sü tüte*³⁸, ottenendo un impasto unico. Il papà *sgranoìava fòra*³⁹ la pasta fredda della sera prima in quella calda della mattina, ottenendo infine un unico impasto bene amalgamato, che metteva nella *fassèra per la furma*⁴⁰. Aveva vari tipi di *fassère*, basse e alte, che utilizzava in relazione al quantitativo di pasta: quando, dopo il primo giorno di stagionatura, lo *strachitùnt* si abbassava notevolmente, per la perdita del siero, il papà lo metteva nella *fassèra più se bàsa*.⁴¹ I nostri *strachitùnt* misuravano circa venticinque centimetri di diametro e non più di quindici o venti in altezza. Il papà li salava *ün bris*⁴², una volta sola, e non li bucava, perché il Garancini li portava via tutte le settimane ancora freschi e provvedeva direttamente alla stagionatura. Quello che ogni tanto tratteneva per il nostro consumo, lo bucava dopo quindici o venti giorni. I nostri *strachitùnt* andavano quasi tutti in Valsassina, mentre il Felice *Murnér*⁴³ e il Luigione Pesenti salivano da Sottochiesa a prendere solo gli stracchini quadri. Durante la guerra salivano anche le donne da Cassiglio in cerca di qualche stracchino, per il fabbisogno delle loro famiglie. Stracchini e *strachitùnt* venivano pesati sul posto con la *stadéra* prima di essere caricati sui muli; i primi venivano poi caricati “in costa” nelle lunghe cassette per il trasporto, mentre gli *strachitùnt* si mettevano dentro apposite ceste, anch’esse fissate sul basto del mulo: di solito ne caricavano due, una per parte, ma alcuni mulattieri, per i muli più robusti, caricavano anche la terza cesta in mezzo, al centro del basto. Dentro ciascuna cesta ci stavano cinque o sei *strachitùnt* e quindi ogni mulo trasportava anche oltre quindici forme, ciascuna delle quali poteva pesare dagli otto ai dieci chili. Su ogni mulo c’era sempre un carico di circa un quintale e mezzo, che doveva essere trasportato per quattro ore lungo sentieri e mulattiere di montagna, prima di arrivare a destinazione: quei mulattieri scendevano in Valsassina da Artavaggio, passando dalla Culmine di San Pietro.

Questo è un mondo ormai finito. Chi farebbe oggi una vita così?

Il mulattiere arrivava in alpeggio la mattina presto, a volte ancora prima della mungitura, non più tardi delle sette o delle otto. *Ol Tunöl* – così si chiamava quel

38 Mischiare tutte.

39 Frantumava a pezzetti.

40 I telaini di legno leggero, ma pur robusti, il cui nome derivava dalla funzione di fasciare e tenere ben compatta la quantità di cagliata plasmabile, che vi veniva immessa con mano esperta dal casaro. Serviva per dare forma al prodotto.

41 Telaietto più basso.

42 Un poco, appena.

43 Mugnaio.

Fotografia superiore: processione solenne con la statua della Madonna Assunta nella festa patronale di Pizzino. Da sinistra: Rocco Vitali (fratello di Carlo), Giuseppe Vitali (Pin Giàna, marito di Lucia Vitali), Giovanni Vitali (Nino Süpi). Il primo a destra è Pietro Vitali (papà di Carlo). Fotografia inferiore: foto di famiglia il giorno del matrimonio della sorella Giovanna, affiancata dai genitori Santina e Pietro, dietro ai quali stanno Carlo a destra e Rocco a sinistra.



mulattiere proveniente dalla Valsassina, che operava per conto del Garancini – pesava, caricava immediatamente e quindi ripartiva con i suoi quattro muli. C’era un tratto di strada pericoloso e quindi almeno uno di noi lo accompagnava sempre sino ad oltrepassare quel passaggio difficoltoso.

Il papà non faceva *maschèrpà* o *furiùt* perché altrimenti *besognàva brüsà la culdéra!*⁴⁴... Non mettevamo mai la caldaia sopra il fuoco. Il papà non voleva.

Momenti di vita in alpeggio

La sera in alpeggio, prima di andare a dormire, si recitava sempre il rosario: lo avviava di solito *ol Giuàn Limösnà*. La sera lassù c’era poco da fare: ci si guardava un po’ in giro e si chiacchierava tra di noi. I più grandicelli, magari, scendevano in Artavaggio, oppure si ritrovavano nelle baite vicine con altri bergamini. Alcuni cantavano. In alpeggio saliva sempre il bergamino con un figlio o una figlia, mai da solo; la moglie del bergamino, invece, di norma rimaneva sempre nella casa di famiglia più in basso, vicino al paese, e saliva solo in casi eccezionali, come quando, ad esempio, portava i vestiti belli della festa al marito che doveva andare alla Culmine di San Pietro, passando da Artavaggio, durante la sagra annuale per concordare il contratto stagionale degli stracchini. In quella circostanza, si fermava magari un giorno sull’alpe. In alpeggio si mangiava la polenta calda la mattina, verso le otto, insieme con un po’ di stracchino, di salame o di carne. Quindi si partiva per l’alpeggio, portando appresso la polenta rimasta, che avremmo consumato verso le due o le tre del pomeriggio, quando le vacche facevano il meriggio. La sera, invece, la regola era *ris e lacc*. Ogni tanto *gh’erà quàch michète de pà*⁴⁵, ma non sempre. Il latte, in compenso, non mancava mai... In effetti non abbiamo mai patito la fame: in casa c’erano sempre latte, burro, formaggio, un po’ di carne e quasi sempre anche riso e farina. A Natale e durante le feste principali la mamma preparava anche la *fugascia*⁴⁶, ossia il dolce, cotto nella pentola sulla brace del camino.

Durante la guerra la vita era diventata pericolosa anche dalle nostre parti. Per almeno due anni, dal 1943 al 1945, abbiamo convissuto con i partigiani, che si avvicinavano alle nostre baite per rifornirsi di cibo. A volte ci portavano via anche le manze. Noi non sapevamo cosa stesse succedendo: eravamo senza radio e lassù non arrivavano i giornali.

Un giorno, in alpeggio, sono giunti in baita i Tedeschi, provenienti a piedi da Cassiglio, mentre da San Giovanni Bianco erano saliti con i camion, probabilmente cercando di rinchiudere i partigiani in una sacca. Ho contato settantotto soldati tedeschi transitare davanti alla nostra baita; non capivo quello che dicevano; hanno allontanato il cane con un calcio e sono entrati nella nostra baita a prendere del cibo; io ero solo, in quel momento, perché papà e Rocco, mio fratello, si trovavano

44 Bisognava bruciare la caldaia!

45 C’erano alcune michette di pane.

46 Sconosciuta è l’origine del lemma.

al pascolo per la mungitura. Nel frattempo in valle avevano bruciato la casa del parroco (alcune spie avevano riferito loro che il sacerdote aveva dato ospitalità ad alcuni partigiani), anche le scuole, una stalla sotto l'Areghiglio e pure un'osteria. Santina, mia mamma, spaventata, da Sant'Antonio si era rifugiata alla *Crus*, nella baita dove c'era il *Gianöl* (Bellaviti), unico uomo rimasto in zona.

Gli ultimi anni, prima di sposarmi, mentre alpeggiaavo ai Campelli, le mucche avevano preso l'afta, per fortuna in maniera leggera. Il primo anno di pascolo ai Baciamorti, invece, le vacche di un bergamino, il Carlo *Matüllina*, che aveva l'abitudine di non *püntüüräle*⁴⁷, hanno preso l'afta in forma pesante e molte di esse sono morte. Noi, prima di salire in alpeggio, in primavera, *me le püntüirà*⁴⁸ sempre: era diventato un obbligo, dall'adempimento del quale dipendeva il rilascio del certificato di monticazione. Nei pascoli si andava con i *sapèi* anche senza calzini. La mandria non aveva il pascolo libero, ma di giorno in giorno si assegnava alla stessa un'area prestabilita, che variava nel corso della giornata. Di solito la mattina le mandavamo nel *màgher*, mentre la sera nel pascolo *pü sé grass*⁴⁹, dove c'era l'erba migliore.

Nel primo pascolo della mattina si rimaneva fin verso l'una e quindi le vacche avevano tutto il tempo per mangiare; dopo l'abbeverata e il meriggio, invece, nel pomeriggio si spostavano in un altro pascolo, dove rimanevano poco a pascolare, meno di due ore, e *le gh'ia de 'mpienis*⁵⁰ ugualmente. C'erano erbe pericolose per le vacche, come i *puri*, simili alle cicorie, dotate di una grossa cipolla sotterranea, che provocano uno *schitù*⁵¹ pericoloso. Dove c'erano queste erbe, prima di portare al pascolo le vacche, facevamo una ricognizione per strapparle. In alpeggio non coltivavamo nessun orto: alcuni valligiani andavano in cerca dei *cii*, una sorta di spinacio selvatico, che da altre parti chiamano *parüch*, di cui andavano ghiotti, mentre noi non li mangiavamo affatto.

La festa in paese e in alpeggio

La festa principale a Pizzino, cui partecipavano tutti i bergamini della zona, era quella della seconda domenica di agosto, quando si portava in processione, secondo una turnazione triennale, la Madonna, Santa Vittoria e Sant'Ambrogio. Era la festa principale e solenne del paese. Poi, la settimana successiva, il quindici di agosto, c'era la seconda grande festa dell'Assunta.

I *regiù* partecipavano sempre e a volte *i tacàa lite*⁵² con i *marà per purtà la Madóna!*⁵³ Ancora oggi, a distanza di tanto tempo, alcuni ex bergamini, ormai stabilitisi alla

47 Punturarle, cioè vaccinarle.

48 Le punturavamo.

49 Più grasso, ossia con erba di migliore qualità e sostanza.

50 Dovevano riempirsi, saziarsi.

51 Forte diarrea.

52 Litigavano.

53 Abitanti del posto per portare la statua della Madonna!

Bassa per sempre, salgono a Pizzino con l'intento di portare in processione la statua della Madonna. Un tempo era un fatto di prestigio, oggi di tradizione. A Pizzino non si mettevano all'incanto le singole stanghe, come avveniva da altre parti, bensì tutto il trono, quindi si costituivano gruppi di devoti contendenti, formati da quattro a otto persone. A volte interveniva anche il mediatore. Il Corvini, ad esempio, saliva di proposito a Pizzino per quella circostanza. La processione si faceva dopo la dottrina pomeridiana, a seguito della quale chi proprio non poteva fare a meno saliva subito in montagna a *muncc*, mentre quelli che rimanevano in paese facevano baldoria fino a sera tardi. Nella chiesetta di Sant'Antonio non si celebrava mai una festa solenne, ma la sera della vigilia della principale sagra agostana del paese si accendeva un grande falò, attorno al quale la gente si radunava. Anche in alpeggio si faceva il falò la vigilia della festa: il *Limösna* ci teneva assai e, durante l'estate, accumulava un po' alla volta la legna necessaria. Il falò si accendeva la sera, al buio, sul costone della montagna, perché lo vedessero dal paese, e durava circa un'oretta: attorno al fuoco alcuni improvvisavano un canto, mentre altri conversavano prima di tornare a baita. Quella del falò è una vecchia tradizione. Una volta l'anno, inoltre, il parroco saliva in alpeggio a celebrare la messa: veniva da noi, a *Basamòrc*, *ü dé 'n laùr*⁵⁴ del mese d'agosto, ma anche in Alben o sull'Aralalta. Per la circostanza salivano anche altre persone del paese. Quell'evento era diventato una sorta di festa dell'alpeggio. Quando celebrava Don Nicola⁵⁵, il parroco che ha preceduto Don Valentino⁵⁶, bisognava scendere a prenderlo sino a Pizzino con la cavalla.

54 Baciamorti, un giorno feriale della settimana.

55 Don Nicola Ghilardi di Nembro è stato parroco di Pizzino dal 1924 al 1944. Proveniente da Calolzio è passato poi a Bonate Sotto, come parroco. A lui si deve la sistemazione amministrativa dell'Oratorio di Salzana, fino ad allora gestito, non senza frizioni, insieme alle altre parrocchie bergamasche della Valle (esclusa Vedeseta) e con l'intervento del Comune di Taleggio; il compimento e l'apertura dell'Oratorio del Grasso, iniziato addirittura negli ultimi decenni del 1700; l'incremento degli arredi e dei paramenti sacri e la cura del decoro degli Oratori. A Nicola Ghilardi si devono alcune preziose pubblicazioni di carattere storico e devozionale, come *La chiesa parrocchiale di Pizzino e i suoi Oratori. Frammenti storici e note illustrate*, SESA, Bergamo, 1951; *L'oratorio di Salzana*, Bergamo, 1938; *Per te, o mio parrochiano. Prontuario liturgico-storico parrocchiale...*, Tipografia Francesco Foresti, Bergamo, 1940.

56 Don Valentino Ongaro, a Pizzino dal 1944 al 2002, è l'ultimo, indimenticato parroco di Sant'Ambrogio, prima della confluenza di Pizzino, Sottochiesa e Olda in un nuovo organismo parrocchiale determinato dal forte calo della popolazione e dalla penuria di sacerdoti. Personaggio di carattere, ha subito rischiato di suo appena giunto a Pizzino dalla natia Val Seriana e costretto alla macchia per sfuggire alla cattura da parte delle truppe nazifasciste (che, tra le altre cose, nel rastrellamento antipartigiano del 27 giugno del 1944, incendiando la canonica hanno mandato in cenere l'archivio storico/religioso più antico e prezioso della valle). Legatissimo al suo nuovo popolo fatto di importanti famiglie bergamini dediti in larga parte alla transumanza, l'ha seguito spesso con visite, conforto, benedizioni, sia nella stagione dell'alpeggio che nella trasmigrazione nelle cascine della Bassa. Purtroppo anche lui ha potuto poco contro i radicali cambiamenti che hanno investito il nostro Paese e tanta parte del mondo a partire dal secondo dopoguerra: la crisi del mondo agricolo tradizionale, l'inurbamento accelerato, il boom economico, l'abbandono della montagna, lo svuotamento dei paesi. Fenomeni che non hanno certo risparmiato Pizzino con i suoi bei prati e con i grandi pascoli. Ha fatto, però, il possibile per tenere insieme le sue pecorelle disperse, per conservare i beni ricevuti in custodia (ben 7 tra chiese e Oratori) e per tramandare elementi essenziali di memoria storica (*Note storiche su Taleggio e la sua valle: ciclostilato, 1977 - 3a ristampa - e 1995*).

Le fabbriche hanno sottratto manodopera alla terra

Ho sempre lavorato assieme a mio fratello, fin quando si è sposato, vivendo in una struttura di famiglia allargata. Ci siamo divisi solo nel 1972, quando mi sono sposato e la convivenza non è risultata più sostenibile. In cascina c'era bisogno di maggiore spazio e il mestiere del bergamino diventava difficile, se non improponibile. Per continuare a vivere insieme avremmo dovuto cambiare mestiere, prendere in gestione una cascina e diventare fittavoli. Come bergamini non era più possibile continuare ad andare avanti insieme. La mandria, nei primi anni Settanta, era aumentata sino a raggiungere oltre centoventi capi: ormai le vacche le tenevamo sempre in pianura e si saliva in alpeggio solo con le manze, caricandole sui camion; come vi dicevo, abbiamo smesso di salire a piedi subito dopo la guerra. Non abbiamo mai usato la ferrovia. Fino al 1972 in alpeggio portavamo anche le manze a guardia dei fittavoli e in pianura continuavamo a fare il contratto di cascina di anno in anno, come faceva il nonno. A me è sempre piaciuto salire in alpeggio l'estate e, negli ultimi tempi, stava con me anche la mamma, la quale non si fermava più a Sant'Antonio.

La divisione è avvenuta in questo modo: abbiamo fatto stimare il valore della bergamina e mio fratello ha tenuto per sé tutta la mandria, con l'intento di proseguire l'attività, riconoscendo la mia parte in denaro.

Mia moglie non se la sentiva di vivere da bergamina e quindi ho cambiato mestiere, andando a fare l'operaio in una fabbrica di Melzo, dove ho lavorato due o tre anni in un deposito di carni (General frigo). Non mi ci trovavo in quella nuova veste. Ero abituato a una vita libera con le mucche. Così, dopo quell'esperienza di lavoro operaio e aver acquistato la nostra casa, sono ritornato a lavorare con le vacche: facevo il *famèi* presso l'azienda agricola di un fittavolo, ossia mungevo le vacche e curavo la stalla. Sono ritornato alle mie mucche e, finché ho potuto, ho lavorato.

Mio fratello ha continuato a fare l'allevatore transumante ancora quattro anni, fino al 1977, poi ha smesso: in seguito ha ritirato un'osteria, ma pochi mesi dopo è morto prematuramente. Gli anni Settanta hanno segnato un forte cambiamento nella nostra società e nell'economia rurale: le fabbriche hanno sottratto molta manodopera alla terra e al lavoro in campagna. Quante persone andavano a Milano a lavorare negli stabilimenti e abbandonavano la terra! Anche in montagna, quando i bergamini hanno smesso di salire, molti terreni sono stati abbandonati.

Tuttora viviamo in un contesto agricolo, con una bella corte e la chiesetta poco distante. Abbiamo due figli, un maschio e una femmina, e quattro piccoli nipoti che mi ascoltano incantati a bocca aperta quando racconto loro la storia dei bergamini... Il loro sogno di bambini (e forse anche il mio!) sarebbe quello di tornare a fare la stessa vita!

A pagina seguente: capitolato d'appalto tecnico-amministrativo per l'affittanza delle malghe e pascoli comunali di Taleggio per il triennio 1961-1964.

COMUNE DI TALEGGIO

PROVINCIA DI BERGAMO

CAPITOLATO D'APPALTO TECNICO - AMMINISTRATIVO PER L'AFFITTANZA DELLE MALGHE E PASCOLI COMUNALI PER IL TRIENNIO 1961 - 1964

Art. 1 - DURATA DELL'AFFITTANZA

L'affittanza dei pascoli montani (Malga) di proprietà del Comune di Taleggio, indicati nel seguente prospetto riportato all'art. 2 del presente capitolato è fatta a corpo e non a misura e dall'aggiudicatario accettata per sé ed eredi per il periodo di anni tre con decorrenza dal 12 Novembre 1961 e scadenza all'11 Novembre 1964.

Alla data dell'11 Novembre 1964 il contratto si intenderà naturalmente cessato, senza bisogno di preavviso o diffida.

Art. 2 - ELENCAZIONE DELLE MALGHE

Le malghe di proprietà del Comune e che si intendono regolate dalle condizioni stabilite nel presente capitolato sono le seguenti:

1. Cancervo-Venturosa	capace d'un carico di	40	capi grossi
2. Basamorti	»	100	»
3. Rogaduro	»	60	»
4. Alben di mattina	»	110	»
5. Alben di mezzo	»	70	»
6. Alben di sera	»	90	»
7. Campofiorito	»	95	»
8. Chignolazzo	»	25	»
9. Scanagallo	»	80	»
10. Ghignolo Scuro	»	35	»
11. Piazza Cavalli	»	20	»
12. Ger	»	40	»
Totale capi grossi (paghe)		<u>765</u>	»

I confini tra le suddette malghe concordano con quelli praticati a tutt'oggi dai precedenti caricatori d'alpe e rimangono tutt'ora valide le consuetudini locali circa gli acquisiti diritti di abbeveraggio del bestiame dislocato sulle varie malghe.

Art. 3 - ASTA

Le malghe suindicate saranno appaltate mediante asta pubblica secondo le norme del regolamento sulla contabilità generale dello Stato e col sistema delle offerte segrete e con deliberamento definitivo al primo incanto.

Prima di cominciare l'asta sarà data lettura del relativo avviso d'asta e, a richiesta, anche del presente capitolato che farà parte integrante di ogni singolo contratto di affittanza da stipularsi con gli aggiudicatari.

appaltante avrà facoltà di procedere ad una nuova asta o licitazione a spese dell'aggiudicatario inadempiente, il quale sarà obbligato ad indennizzare l'Ente proprietario dell'eventuale minore prezzo di aggiudicazione per tutta la durata dell'affittanza.

Art. 9 - PAGAMENTI

Il canone annuo di affitto sarà versato dal conduttore all'Ente proprietario in numerario e la misura di esso sarà calcolata in base al prezzo medio del latte ad uso industriale praticato nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre dell'anno a cui si riferisce il canone, così come risulterà dal notiziario economico della Camera di Commercio della provincia di Bergamo.

Il canone d'affitto annuo risulterà pertanto dal prodotto di detto prezzo medio del latte industriale per il numero dei litri di latte d'aggiudicazione e per il carico delle paghe di ogni singola malga.

L'aggio dovuto al Tesoriere comunale per la riscossione del canone di affitto è a carico del conduttore.

Il pagamento del canone annuo di fitto sarà effettuato improrogabilmente in due rate, di cui la prima, a titolo di acconto, scadente il 15 giugno e la seconda, a saldo, l'11 novembre.

L'importo della prima rata sarà ragguagliato al 50% del presunto canone annuo di fitto.

Art. 10 - OBBLIGHI

Ai conduttori delle malghe poste in alta montagna, dove non è facile ai passeggeri ed ai lavoratori di trovare vutto, viene raccomandato di fornire a questi ultimi latte ed altri comestibili, ben inteso a pagamento.

Per la somministrazione di derrate alimentari ai lavoratori, obbligati a sostare nella zona, dovrà essere praticato un prezzo non superiore a quello vigente sulla piazza di Taleggio per i generi forniti.

In dipendenza delle concessioni di cui sopra i conduttori non potranno pretendere dall'ente proprietario alcuna riduzione del canone di fitto ed altre agevolazioni.

Art. 11 - MONTICAZIONE E DEMONTICAZIONE

La monticazione non si inizierà sulle Alpi senza comunicazione al Comune ed all'Autorità forestale, previo adempimento delle norme contenute nel vigente regolamento di polizia veterinaria.

La durata della monticazione sarà così regolata per tutto indistintamente il bestiame dal 10 giugno al 15 settembre di ogni anno.

Il periodo di monticazione potrà essere anticipato o posticipato su conforme disposizione dell'Autorità forestale a seconda dell'andamento stagionale.

Nel periodo corrente tra la demonticazione e la successiva monticazione l'affittuario non potrà esercitare sulla malga, a nessun titolo, il pascolo di nessuna specie di animali.

E' fatto altresì obbligo all'affittuario di sorvegliare che in detto periodo l'alpe non sia pascolata da chicchessia.

L'infrazione comporterà le pene previste per il pascolo abusivo.

Art. 12 - RITARDATO PAGAMENTO - PENALITA'

Il pagamento del fitto non potrà essere ritardato per nessun motivo ed eccezione, neppure se a termini del presente capitolato e della legge civile, il conduttore avesse titolo di promuovere legittime pretese e cioè quand'anche fosse stata promossa questione sulla sospensione del pagamento del fitto.

Qualunque pretesa dovrà, per patto espresso, promuoversi in separata sede di giudizio.

Ritardando per qualunque causa il pagamento alle pattuite scadenze tanto del fitto come delle multe o pene che eventualmente venissero inflitte, il conduttore di ogni singola malga si assoggetta alla procedura di legge e al pagamento del 5% di multa e del 5% di interesse sulle somme scadute e non pagate. Come il Conduttore così i fideiussori saranno in tutto e per tutto solidamente e, senza titolo di escusione, responsabili del pagamento integrale dei fitti annui, delle multe, pene e danni derivanti dalla mancata scrupolosa osservanza del pre-

appaltante avrà facoltà di procedere ad una nuova asta o licitazione a spese dell'aggiudicatario inadempiente, il quale sarà obbligato ad indennizzare l'Ente proprietario dell'eventuale minore prezzo di aggiudicazione per tutta la durata dell'affittanza.

Art. 9 - PAGAMENTI

Il canone annuo di affitto sarà versato dal conduttore all'Ente proprietario in numerario e la misura di esso sarà calcolata in base al prezzo medio del latte ad uso industriale praticato nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre dell'anno a cui si riferisce il canone, così come risulterà dal notiziario economico della Camera di Commercio della provincia di Bergamo.

Il canone d'affitto annuo risulterà pertanto dal prodotto di detto prezzo medio del latte industriale per il numero dei litri di latte d'aggiudicazione e per il carico delle paghe di ogni singola malga.

L'aggio dovuto al Tesoriere comunale per la riscossione del canone di affitto è a carico del conduttore.

Il pagamento del canone annuo di fitto sarà effettuato improrogabilmente in due rate, di cui la prima, a titolo di acconto, scadente il 15 giugno e la seconda, a saldo, l'11 novembre.

L'importo della prima rata sarà ragguagliato al 50% del presunto canone annuo di fitto.

Art. 10 - OBBLIGHI

Ai conduttori delle malghe poste in alta montagna, dove non è facile ai passeggeri ed ai lavoratori di trovare vitto, viene raccomandato di fornire a questi ultimi latte ed altri comestibili, ben inteso a pagamento.

Per la somministrazione di derrate alimentari ai lavoratori, obbligati a sostare nella zona, dovrà essere praticato un prezzo non superiore a quello vigente sulla piazza di Taleggio per i generi forniti.

In dipendenza delle concessioni di cui sopra i conduttori non potranno pretendere dall'ente proprietario alcuna riduzione del canone di fitto ed altre agevolazioni.

Art. 11 - MONTICAZIONE E DEMONTICAZIONE

La monticazione non si inizierà sulle Alpi senza comunicazione al Comune ed all'Autorità forestale, previo adempimento delle norme contenute nel vigente regolamento di polizia veterinaria.

La durata della monticazione sarà così regolata per tutto indistintamente il bestiame dal 10 giugno al 15 settembre di ogni anno.

Il periodo di monticazione potrà essere anticipato o posticipato su conforme disposizione dell'Autorità forestale a seconda dell'andamento stagionale.

Nel periodo corrente tra la demonticazione e la successiva monticazione l'affittuario non potrà esercitare sulla malga, a nessun titolo, il pascolo di nessuna specie di animali.

E' fatto altresì obbligo all'affittuario di sorvegliare che in detto periodo l'alpe non sia pascolata da chicchessia.

L'infrazione comporterà le pene previste per il pascolo abusivo.

Art. 12 - RITARDATO PAGAMENTO - PENALITA'

Il pagamento del fitto non potrà essere ritardato per nessun motivo ed eccezione, neppure se a termini del presente capitolato e della legge civile, il conduttore avesse titolo di promuovere legittime pretese e cioè quand'anche fosse stata promossa questione sulla sospensione del pagamento del fitto.

Qualunque pretesa dovrà, per patto espresso, promuoversi in separata sede di giudizio.

Ritardando per qualunque causa il pagamento alle pattuite scadenze tanto del fitto come delle multe o pene che eventualmente venissero inflitte, il conduttore di ogni singola malga si assoggetta alla procedura di legge e al pagamento del 5% di multa e del 5% di interesse sulle somme scadute e non pagate. Come il Conduttore così i fideiussori saranno in tutto e per tutto solidamente e, senza titolo di escusione, responsabili del pagamento integrale dei fitti annui, delle multe, pene e danni derivanti dalla mancata scrupolosa osservanza del pre-

sente capitolato che è da considerarsi parte integrante del contratto di fittanza, assoggettandosi anche, in conseguenza, a tutte le spese di procedura ordinaria e civile.

Art. 13 - MODALITA' PER I PAGAMENTI

Nessun pagamento sarà considerato avvenuto o ritenuto attendibile se non sia fatto nella cassa comunale, contro rilascio di apposita ricevuta da parte del Tesoriere comunale staccata dal bollettario a madre e figlia, con avvertenza che non si terrà nessun conto di qualunque altro genere di recapito.

Art. 14 - LAVORI DI MIGLIORAMENTO

L'Amministrazione comunale, ai sensi dell'art. 144 del regolamento concernente il riordino e la riforma della legislazione in materia di boschi e di terreni montani, approvato con R. D. 16 maggio 1926, n. 1126, accanterà una ventesima parte del reddito netto ritraibile dall'affittanza delle malghe comunali e ciò a concorso dei contributi concessi o da concedere dallo Stato per lavori di miglioramento dei pascoli montani e delle mulattiere di accesso, da effettuarsi ai sensi dell'art. 22 del suddetto R. D.

Art. 15 - RISCHI

L'affittanza delle malghe si fa a rischio e pericolo dei conduttori, i quali si assoggettano a tutti i casi fortuiti preveduti ed imprevisti ed a quelli che a mente del codice civile richiedessero una espressa accettazione.

Inoltre i conduttori non potranno ripetere al Comune indennizzi di sorta per qualunque infortunio o danno che avvenga sulla malga, nelle cascine e negli altri manufatti o pozze. Di conseguenza l'Amministrazione comunale non sarà, per patto espresso, tenuta ad accordare alcuna riduzione di fitto ed a dilazionare il pagamento del medesimo.

Art. 16 - TAGLIO DI BOSCHI

Per qualunque taglio di piante che venisse eseguito durante la locazione, non si farà luogo a compenso veruno a favore del conduttore della malga e ciò sia per l'occupazione del pascolo con le piante abbattute e con le ramaglie, sia per divieto di pascolo derivante dal taglio; per altre operazioni forestali e sia, infine, per qualsiasi altro motivo.

Il divieto di pascolo per ragioni silvo-colturali in zone boschive comprese nel territorio della malga non dovrà, di norma, superare il 25% di tutta la superficie boschiva, nel qual caso al conduttore spetta di diritto una diminuzione del canone corrispondente alla diminuzione del carico derivante dalla sottrazione suddetta.

Art. 17 - DENUNCIA DI DANNI

Tutti gli eventuali danni che venissero arrecati alle malghe, suscettibili o meno di indennizzo ai sensi del presente capitolato, dovranno essere denunciati dal conduttore, entro otto giorni da quello in cui vennero arrecati, mediante atto scritto da presentarsi, contro rilascio di ricevuta, all'ufficio protocollo comunale.

Art. 18 - CONSEGNA DELLE MALGHE

Al principio dell'affittanza, nel giorno da destinarsi dalla parte locatrice ed in concorso, come pure, mancando, in contumacia del conduttore, sarà fatta a quest'ultimo da parte del Comune, a mezzo di perito comunale e da un delegato del comando del Corpo delle Foreste e dell'Ispettorato Agrario, qualora lo ritenga opportuno, la consegna delle malghe locate e dei manufatti in esse esistenti.

Nel relativo verbale si descriveranno il fondo ed i confini delle stesse come precisamente stabilito dall'art. 1, cioè a corpo e non a misura.

Nel verbale saranno pure indicati gli eventuali appezzamenti di terreno esclusi dal pascolo, nonchè la descrizione e lo stato d'uso dei manufatti, mobili ed oggetti esistenti sull'alpe e di proprietà comunale.