

Gente e terra d'Imagna

La civiltà dei bergamini

Un'eredità misconosciuta

*La tribù lombarda dei malghesi tra la montagna e la pianura
dal quattordicesimo al ventesimo secolo*

Gente e terra d'Imagna

La civiltà dei bergamini

Un'eredità misconosciuta

*La tribù lombarda dei malghesi tra la montagna e la pianura
dal quattordicesimo al ventesimo secolo*

di Michele Corti



Centro Studi Valle Imagna

Gente e terra d'Imagna

Collana di studi e testi di cultura valligiana

Numero 27

La civiltà dei bergamini.

Un'eredità misconosciuta

*La tribù lombarda dei malghesi tra la montagna e la pianura
dal quattordicesimo al ventesimo secolo*

di Michele Corti

Direzione editoriale

Alessandro Ubertazzi, Antonio Carminati, Giorgio Locatelli

Comitato scientifico

Paolo Biscottini, Philippe Daverio, Pierfrancesco Fumagalli, Giovanni Iudica,
Giorgio Mirandola, Ettore Mocchetti, Francesco Trabucco, Alessandro Ubertazzi

Coordinamento editoriale

Antonio Carminati

Prefazione

Robi Ronza

Molte immagini qui riprodotte sono state fornite dall'Archivio AIS dell'Istituto di Lingue e Letterature Romanze e della Biblioteca Karl Jaberg dell'Università di Berna (Svizzera), mentre altre provengono dall'archivio di Michele Corti e di associazioni territoriali (Pro loco di Morterone, Pro Loco di Ballabio, Centro Studi Valle Imagna,...). Per queste ultime, non potendo sempre risalire agli autori, qualora essi si rivelassero, saremo ben lieti di comunicarlo.

Copyright

Centro Studi Valle Imagna, settembre 2014.

Sede legale: Via Vittorio Veneto, 148, 24038 Sant'Omobono Terme (Bg)
www.centrostudivalleimagna.org - E.mail: info@centrostudivalleimagna.it

ISBN 978-88-6417-062-6

In copertina:

*La famiglia Invernizzi durante la transumanza alla Bassa dai pascoli montani sulla
Costa del Palio, tra Morterone, Fuipiano e Brumano. Tappa a Selino, 29 settembre 1927
(fotografia di Paul Scheuermeier. Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2047).*



Camera di Commercio
Lecco



Lecco Food System

LECCO
VERSO E OLTRE

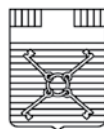
EXPO
MILANO 2015



COMUNITÀ MONTANA
VALLE BREMBANA



Comunità Montana
Valle Imagna



Comunità Montana Valsassina
Valvarrone, Val d'Esino e Riviera



Comune di
Gorgonzola



Comune di
Taleggio



Comune di
Veduggio



Comune di
Morterone



Comune di
Brumano



Val Taleggio
ecomuseo



Pro Loco
Ballabio



Questo libro, promosso dal Centro Studi Valle Imagna per i tipi della collana Gente e terra d'Imagna è stato pubblicato nell'ambito del programma di ricerca per la conoscenza e la valorizzazione delle espressioni salienti della civiltà dei bergamini.

Un sentito ringraziamento va a Michele Corti, che ha effettuato la preziosa ricerca. Siamo altresì grati alle istituzioni, alle associazioni e alle aziende che hanno patrocinato e sostenuto questa pubblicazione. Un particolare sentimento di gratitudine è altresì rivolto a Donatella Lavelli, Rachele Boffelli e a Massimo Vitali per i preziosi stimoli ricevuti, come pure all'Archivio AIS dell'Istituto di Lingue e Letterature Romanze e della Biblioteca Karl Jaberg dell'Università di Berna (Svizzera) per averci fornito l'importante documentazione iconografica.

Ai mè vècc
ai nòss vècc

Sommario

<i>C'è qualcosa di molto moderno nell'azienda bergamina</i> Robi Ronza	11
<i>C'erano una volta... i bergamini</i> Donatella Lavelli (Pro Loco Gorgonzola)	13
<i>Territori generatori di energie e relazioni di comunità</i> Giacomo Camozzini (Comunità Montana Valsassina)	14
<i>La storia di uomini forti, semplici e generosi</i> Antonella Invernizzi (Comune di Morterone)	17
<i>Un binario "invisibile"</i> Alvaro Ravasio (Consorzio StrachituntValtaleggio)	18
<i>La tutela dei prodotti della montagna</i> Alberto Mazzoleni (Comunità Montana Valle Brembana)	21
<i>Expo 2015 e la civiltà degli stracchini</i> Giuseppe Invernizzi (Associazioni Provinciali Allevatori di Como-Lecco e di Varese)	22
<i>L'orgoglio bergamino</i> Antonio Carminati (Centro Studi Valle Imagna)	31
 Genesi della ricerca	 43
1 Una storia vicina, una storia lontana	57
2 Una storia lasciata in ombra. Considerazioni critiche	65
3 Casari ignoranti e malvagi (capri espiatori)	81

4	Personaggi invisibili: i <i>laté</i>	91
5	Paradossi bergamini	99
6	Figure scomode	113
7	Un primo inquadramento	127
8	La dimensione temporale	133
9	Dalle montagne	151
10	Caratteri originari	177
11	Il profilo culturale	195
12	La transumanza	219
13	Mobilità e indipendenza	241
14	Una geografia casearia bergamina	261
15	All'origine del caseificio industriale	297
16	Allevatori di punta	327
17	Esito e lasciti	347
	 Appendice	 371
A	Antologia	372
B	I malghesi di Brumano negli Stati d'anime all'inizio del '900	399
C	Dallo Stato d'anime della Parrocchia della Colmine...	404
D	Dal latte ai libri ... ai libri sul latte (una storia familiare)	407
E	Contratto di affitto del latte (1764)	411
F	Le voci 'malghese' e 'bergamino' (etimologia storica)	413
G	Stagionatori e commercianti di stracchini in val Taleggio	427
H	Glossario	433
	 Note fonetiche	 441
	Unità di misura e monetarie storiche	442
	Abbreviazioni utilizzate	443
	Fonti	444
	Fonti della tradizione orale	449
	Bibliografia	450

C'è qualcosa di molto moderno nell'azienda bergamina

Con questa sua originale e sorprendente ricerca sui bergamini o malghesi Michele Corti apre una pagina che era sin qui ben poco conosciuta anche al pubblico più attento e interessato alla riscoperta della storia e delle civiltà delle Alpi.

Al di là di ogni ulteriore valore aggiunto gastronomico, in origine il formaggio era in sostanza la trasformazione in prodotto trasportabile (e soprattutto conservabile a lungo) di un cibo facilmente accessibile, ma altrimenti di difficile trasporto e destinato al pronto consumo. La sua invenzione costituisce perciò un evento storico di cruciale importanza, grazie al quale già in epoca preistorica l'uomo fu in grado di stabilirsi in montagna potendovi trascorrere pure l'inverno; e abitare quindi anche territori molto più salubri delle pianure, che in antico erano quasi sempre paludose. Perciò nella storia dell'uomo, in particolare dell'uomo europeo, la vicenda casearia conta assai di più di molte glorie oggi remote di famosi re e condottieri.

Allevatori transumanti di bovini per secoli in movimento tra gli alpeggi di montagna e le pianure della Lombardia e dell'attuale Piemonte, i bergamini o malghesi - usciti di scena nella seconda metà del '900 - sono all'origine di quel particolare sviluppo dell'arte della trasformazione del latte in formaggio da cui deriva tra l'altro la moderna grande industria casearia italiana, perciò quasi tutta concentrata nel Nord-ovest del nostro Paese. Non a caso sono tutti di famiglie di origine bergamina i nomi dei marchi delle industrie casearie più note, pur oggi quasi sempre passati in altre mani.

Per molti aspetti vicini, ma in sostanza assai diversi sia dai pastori di ovini che dai contadini di montagna, compresi quelli proprietari di piccole mandrie fatte salire nei mesi estivi dal villaggio agli alpeggi di prossimità, i bergamini erano rispetto ai tempi degli imprenditori agricoli di tutto rispetto. Se sono sfuggiti ovvero sono stati sottovalutati se non misconosciuti da tanti studiosi della società e dell'economia pre-industriale, ciò si deve al fatto che - come bene sottolinea Corti - non rientravano negli schemi della scienza economica e sociale dei secoli XIX e XX, tutta legata all'idea che, nel bene e nel male, prima e al di fuori dell'industrializzazione contassero soltanto la volontà padronale e la proprietà terriera. Alla base delle imprese zootecniche e casearie dei bergamini, grandi allevatori e produttori di

formaggi, c'erano invece in primo luogo la solidarietà familiare, un capitale mobile, il bestiame, e il patrimonio immateriale costituito da una competenza tecnica in campo caseario custodita e tramandata in famiglia. Cascinali di pianura e pascoli di montagna venivano di solito affittati, ma anche quando venivano acquistati non costituivano il cuore dell'azienda. In questo senso c'è paradossalmente qualcosa di molto moderno nell'azienda bergamina, che aiuta a capire come mai le moderne grandi industrie casearie lombarde e piemontesi nacquero per lo più da loro, e non dai proprietari terrieri da cui prendevano in locazione terre e cascine. Con i loro stagionali spostamenti dalle Alpi alle pianure, e anche con i frequenti cambi di luogo delle loro soste invernali in bassa quota, i bergamini furono infine pure un fattore di relazione tra la società delle terre alte e quelle delle pianure, facilitando così scambi di idee e di esperienze in un'economia agraria ancora molto statica. Per tutti questi motivi l'opera di Michele Corti si raccomanda alla lettura non solo di un pubblico di proverbiali "addetti ai lavori", ma anche di chiunque abbia interesse e attenzione per la straordinaria capacità che l'uomo ha, almeno finché il potere non glielo impedisce, di trasformare le difficoltà un motore di progresso.

Robi Ronza

C'erano una volta... i bergamini

Ho accolto con piacere l'invito di contribuire con umiltà alla presentazione di questa pubblicazione, che rappresenta la prima tappa di un più grande progetto di conoscenza e di promozione del territorio che abitiamo, una realtà socio-ambientale che affonda le sue radici in un lontanissimo passato e che, nel corso dei secoli, si è arricchita e totalmente modificata. Il lavoro accurato di Michele Corti ha centrato l'obiettivo condiviso dalla Pro Loco Gorgonzola, che per statuto è vocata alla tutela e promozione turistica del territorio e delle sue caratteristiche culturali.

Numerosi popoli si sono avvicinati ed hanno abitato il nostro territorio nel corso dei secoli, e ognuno ha contribuito con i propri caratteri originali allo sviluppo della nostra identità culturale: conoscere i Bergamini, il loro lavoro, le loro rotte, la loro cultura significa per noi recuperare ed approfondire le nostre radici, la nostra cultura, il nostro passato.

Quando un popolo non ha più un senso vitale del suo passato si spegne. La vitalità creatrice è fatta di una riserva di passato. Si diventa creatori - anche noi - quando si ha un passato. La giovinezza dei popoli è una ricca vecchiaia. Così scriveva Cesare Pavese ne *Il mestiere di vivere*, riflettendo sul valore del passato nella vita di un popolo.

C'era una volta... quante volte ho letto ai miei figli e agli alunni questo inizio delle fiabe che quasi sempre apriva la finestra su un mondo incanta-to. *C'era una volta...* è il passato, un passato anche se non sempre altrettanto bello e fantastico, dal quale però possiamo trarre interessanti ed infiniti spunti culturali. Ritengo che questa sia la strada da percorrere, che ci permette oggi, oltre che di rileggere con maggiore attenzione il nostro passato, visto anche come fonte della nostra cultura, di apprendere e riprendere quello che la velocità del mondo moderno ha lasciato dietro. Il presente acquista valore nella prospettiva di un passato riconoscibile, di un passato che diventa fonte e origine. Ricordare il passato significa dare un valore al presente e, speriamo, programmare al meglio il nostro futuro.

Donatella Lavelli

(Presidente della Pro Loco Gorgonzola)

Territori generatori di energie e relazioni di comunità

Le popolazioni delle nostre valli accolgono con orgoglio questo nuovo libro di Michele Corti, non solo perché l'autore è un amico della montagna lombarda, avendola messa al centro di indagini e studi notevoli, che hanno aiutato anche le istituzioni locali ad acquisire maggiore consapevolezza della propria storia sociale ed economica, ma soprattutto perché l'argomento posto al centro della nuova ricerca che oggi vede la luce affonda le sue radici nel cuore di uno dei fenomeni salienti del mondo popolare, quello della *civiltà bergamina*. Solo la semplice pronuncia di queste parole fa scorrere un fiume di pensieri, connessi ai luoghi della vita e del lavoro quotidiano di estesi gruppi parentali, che hanno segnato la storia sociale dei nostri villaggi, e ai molteplici aspetti di una particolare esperienza insediativa e transumante. Tra le molte considerazioni che premono sulla penna per uscire e diventare inchiostro parlante, mi limito qui a sottolineare due concetti di fondo ben presenti nel libro di Corti, che in futuro potranno costituire lo spunto per ulteriori indagini.

In primo luogo il volume mette in evidenza l'importanza che i bergamini hanno svolto nell'ambito dello sviluppo sociale ed economico di tutto il contesto montano: essi "hanno fatto" il sistema zootecnico e caseario lombardo e, quale punta emergente e avanzata di un esteso *iceberg* produttivo locale (caratterizzato, quest'ultimo, da una diffusa economia di sussistenza organizzata su base familiare e fondata su pochi capi di bestiame), hanno saputo andare oltre le "Colonne d'Ercole" delle loro montagne per progettare un futuro d'avanguardia, che è poi risultato

vincente, sia sotto il profilo zootecnico che caseario. Sono stati capaci di superare alcuni limiti congeniti nella loro condizione e diventare imprenditori di sé stessi, mettendo a frutto i sacrifici, le esperienze, le capacità che li ha formati in contesti di vita montani non facili, accettando e vincendo il rischio di uscire dai confini della piccola economia locale, incrementando la mandria e andando personalmente in cerca di nuove aree di sviluppo, soprattutto in pianura, dove mettere a frutto una ricco e articolato bagaglio di conoscenze. Ma anche con tanto sacrificio.

Essi hanno saputo trasformare una situazione di difficoltà in una nuova *chance*, trasferendo la loro cultura del “saper fare” alla Bassa, per poi ritornare sul monte con diverse esperienze, forti di nuove relazioni e modelli acquisiti durante il loro peregrinare di cascina in cascina, di anno in anno, per secoli. In montagna la presenza e l’esperienza dei bergamini è stata esemplare, anzi per certi aspetti ha costituito persino una componente determinante dello sviluppo: la loro cultura d’impresa e le capacità indiscusse nel settore zootecnico e caseario non solo hanno consentito di raggiungere traguardi economici ragguardevoli, ma sono state in grado di innescare nei nostri villaggi un vero processo di trasformazione sociale, coinvolgendo la popolazione e introducendo nel contesto nuova linfa vitale, sul piano dell’esperienza professionale e pure sotto il profilo monetario e occupazionale. Una ricchezza culturale fondata sull’allevamento del bestiame, la lavorazione del latte e la produzione, stagionatura, commercializzazione di diversi prodotti caseari.

In secondo luogo i bergamini, oltre a concorrere in modo determinante allo sviluppo dei territori montani di provenienza, consentendo quindi anche alla popolazione di continuare a vivere nei rispettivi villaggi (e in un certo senso stimolandola a valorizzare le proprie risorse umane e naturali), sono stati determinanti anche per lo sviluppo della pianura.

Il libro di Corti, proprio su questo aspetto, ci aiuta a rivendicare, non senza un po’ di orgoglio, il ruolo importante che la montagna, attraverso la cultura dei bergamini, ha svolto su un piano più generale, innescando processi concreti di cambiamento che hanno formato e caratterizzato la struttura del sistema zootecnico e caseario lombardo. Da questo punto di vista, quella dei bergamini è stata una “stagione sociale” straordinaria e irripetibile: i nostri malghesi, con le loro mandrie, sono stati capaci inserirsi attivamente nei grandi patrimoni agrari della pianura lombarda, con la grinta e il loro saper fare di sempre, che ha consentito ai gruppi parentali e ai singoli componenti di risalire gradualmente la china della scala sociale, senza peraltro mai rinunciare alla propria radice montanara; molti di essi, infatti, in pochi anni sono diventati prima fittabili, poi

proprietari, conquistando anche una fetta non secondaria del mercato alimentare lombardo e internazionale nel settore caseario. Non è poco. La montagna lombarda non può permettersi di perdere questa consapevolezza, se non col rischio di rinunciare alla propria capacità di continuare ad essere una terra libera, protagonista del proprio sviluppo e in grado di esprimere vere e proprie eccellenze. Le esperienze straordinarie e le fortune nel settore caseario delle famiglie Invernizzi, Galbani, Locatelli, Cadermatori, Mauri, per citarne solo alcune delle principali, come ormai tutti conosciamo, sono state possibili grazie all'esistenza di un contesto sociale ed economico complesso e assai ramificato sul territorio, che ha consentito ad alcuni di emergere. Ecco perché queste grandi aziende sono il prodotto della civiltà dei bergamini e della "cultura di territorio" che i valligiani hanno costruito durante la loro esperienza insediativa plurisecolare, così magistralmente espressa sul piano zootecnico e caseario.

Siamo dunque grati a Michele Corti per avere messo in luce questi e altri aspetti della storia sociale ed economica della montagna lombarda, soprattutto nelle sue diverse connessioni con la pianura, e concludo le mie brevi riflessioni con l'auspicio che anche tale volume possa costituire utile e positiva occasione per rinsaldare relazioni di cooperazione e solidarietà tra i diversi territori accomunati dalla medesima storia sociale ed economica. Mi riferisco, in modo particolare alle connessioni di monte tra Valsassina, Valle Imagna e Valle Taleggio. La civiltà dei bergamini ha attraversato orizzontalmente tutte le nostre valli, pur nelle sue diverse rappresentazioni e specificità locali, costituendo una comune esperienza insediativa e di convivenza: che ciò possa costituire un ulteriore elemento di coesione culturale in grado di sostenere ancora nuove sfide per il futuro. Insieme. Perché la montagna è il territorio che per antonomasia è generatore di energie e di relazioni di comunità.

Giacomo Camozzini

(Comunità Montana Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera)

La storia di uomini forti, semplici e generosi

Che dialetto parlano gli abitanti di Morterone?

È la domanda che spesso si pone chi sente per la prima volta la loro caratteristica parlata. Quello dei Morteronesi è un gergo che racchiude idiomi e caratteristiche del dialetto lecchese, milanese e bergamasco.

Questa particolarità deriva dalla storia che ha caratterizzato la popolazione di Morterone fino alla metà del secolo scorso: la storia dei bergamini, mandriani transumanti che a tarda primavera salivano con il loro bestiame verso i pascoli valsassinesi e, all'inizio dell'autunno, ritornavano alla Bassa milanese, attraversando il territorio lecchese o bergamasco.

Morterone rappresenta la prima conca verde in quota, subito dopo la piana d'Almenno, la "porta" della Valsassina e la testata della Val Taleggio. Una posizione geografica cruciale che nel passato ha offerto, con il pascolo e il bosco, le risorse per sostenere un'economia locale di tutto rispetto, in un territorio ampio e complesso.

Qualche vecchio, con un sorriso stampato sul volto, narra ancora con vivacità ai giovani degli stracchini e della legna portati a valle dai muli che scendevano a Ballabio, attraverso la Val Boazzo, sino alle *casère* di Maggio oppure dalla Culmine di San Pietro diretti in val Taleggio, attraverso la mulattiera a picco sull'Enna.

È la storia di uomini forti, semplici e generosi, anche intraprendenti, espressione concreta di valori tuttora validi da portare ad esempio per le generazioni future.

Antonella Invernizzi
(Sindaco di Morterone)

Un binario “invisibile”

Non c'erano se, non c'erano ma, non c'erano perché.

Bisognava andare.

Si partiva a primavera inoltrata e si tornava alla fine dell'estate.

Convogli di carri, persone, animali seguivano un binario invisibile ma ugualmente presente: salivano e scendevano dalla pianura lombarda alle sue montagne e viceversa, ripetutamente, nel solco delle rotte tracciate dai padri e vissute da molte generazioni. Un po' come le rondinelle, che arrivano sui monti la primavera e ripartono l'autunno.

Carri carichi delle poche cose necessarie per trascorrere i mesi estivi in alpeggio e di tutti gli utensili indispensabili per governare le vacche e lavorare il latte.

Poche le fermate, sia a salire che a scendere, ma fisse come stazioni: quante bastavano per sorreggere il cammino delle vacche, per dar loro da mangiare e da bere, e provvedere alla mungitura. Quindi, a ogni tappa, si scaricavano le *coldère* e si cagliava il latte per ottenere gli stracchini, tondi e quadrati, che possibilmente venivano venduti sul posto o ceduti allo stalliere in cambio dell'ospitalità e del foraggio.

Era un'economia diversa, quella dei bergamini di allora, misurata sul prodotto finale e nel rispetto di tutto ciò che permetteva di ottenerlo: il territorio, innanzitutto, che andava assolutamente tenuto da conto, affinché potesse continuare a dare quanto serviva, non di più, ma quello che bastava al sostentamento della famiglia, e si benediva Iddio di tutto questo; poi le vacche, che si conoscevano e si chiamavano per nome, una alla volta; di ciascuna il bergamino sapeva pregi e difetti, contava i parti,

era al corrente della progenie dei maschi poco utili e delle femmine indispensabili, ma pure aveva imparato a valutare di ciascun capo la sua capacità procreativa e produttiva negli anni. Vacche curate ma non viziate, usate ma non sfruttate; c'era la consapevolezza di quanto fossero importanti, nella lucida speranza di doverle sacrificare il più in là possibile.

Poi, quasi improvvisamente, dopo la metà del secolo scorso, le cose sono cambiate e le aziende zootecniche e agricole hanno subito un processo di "industrializzazione": la pianura e i suoi terreni non devono riposare, anzi devono rendere al massimo, e lo stesso vale per le vacche. Spostarle non solo è difficile, perché quei "binari" di un tempo sono zeppi di auto e camion prepotenti, ma anche costoso. E poi, lassù, in alpeggio, le vacche non rendono come alla Bassa, dove ormai con integratori, insilati e altri accorgimenti alimentari si può arrivare a produrre molti più litri di latte e ... persino a tre mungiture al giorno. Mucche trasformate in macchine. Anche la montagna non serve più. Anzi, cosa aspettano gli ultimi montanari a scendere? Quaggiù - pare di sentire affermare - abbiamo cascine comode, scuole e lavoro per i figli, caseifici moderni dove di prodotto, adattandolo alle macchine ad alta tecnologia, se ne fa di più. Possiamo addirittura dargli lo stesso nome di quello che si produceva una volta in montagna, evocando luoghi, metodi e personaggi che affascinano e convincono il consumatore finale.

È la prepotenza del progresso.

È l'economia della resa, della rendita, del confronto, dell'eccedente.

Non è mia intenzione celebrare processi e nemmeno giudicare il lavoro altrui, ma oggi più di ieri è necessario riflettere sui significati e i valori della nostra economia, anche e soprattutto di quella locale, soprattutto in riferimento allo sviluppo dell'intero contesto.

I fatti degli ultimi anni hanno mostrato in maniera tragica quanto ci costa e ci costerà l'uso sfrontato del territorio e l'abbandono della montagna, delle sue risorse e dei suoi prodotti, sembra abbia fatto riconsiderare situazioni che si ritenevano passate, poco attualizzabili, anche se non del tutto inutili.

E la civiltà dei Bergamini, di cui si parla ampiamente in questo libro, ci riporta al caposaldo più importante di quel mondo, che è la cultura degli Stracchini, è l'arte casearia di monte che ha raffinato i suoi prodotti nel corso di esperienze secolari, presentandosi oggi come una vera eccellenza agroalimentare della Lombardia.

Il prodotto è inteso non tanto quale parte finale di una filiera locale, che molti spesso ignorano, ma soprattutto come uno dei principali

elementi “umanizzanti” il contesto di relazioni tra l’uomo, gli animali e gli ambienti naturali circostanti. In una dimensione di cooperazione per una produzione dal volto umano.

Lo *Strachitunt* è uno di questi prodotti, forse quello oggi più in vista, che ho l’onore di rappresentare attraverso il Consorzio, fondato e costituito assieme ad alcuni bergamini della mia Valle. Un Consorzio che, nel voler salvaguardare il prodotto dal puro interesse commerciale di tipo “industriale”, ha voluto soprattutto affermare il valore all’intera filiera che lo ha generato e continua a generarlo, fatta di territori riposati, di animali di cui si conoscono ancora i nomi, di persone che vogliono produrre nel rispetto di quanto i loro genitori hanno loro insegnato, di strumenti semplici al servizio del prodotto, di un nome che, insieme al formaggio, vuole identificare una storia fatta di povertà “responsabile”. Questa è la nostra vera ricchezza.

Alvaro Ravasio

(Presidente Consorzio per la Tutela Strachitunt Valtaleggio)

La tutela dei prodotti della montagna

Sin dalle prime pagine, oserei dire dalla prefazione, si capisce l'amore che lega l'autore alle sue alte terre. La profonda competenza unita alla saggezza conferisce al testo una piacevole scorrevolezza che riporta ad un mondo antico, la nostra radice identitaria. Non potevamo che accogliere favorevolmente l'invito portato dal Centro Studi assieme a tanti amici di sostenere una pubblicazione così importante per tutta la Valle Brembana e le valli limitrofe.

Ringrazio pertanto tutte le persone che si sono impegnate in questo bellissimo progetto, rendendo onore alla nostra valle e riportando nella veridicità documentale un mondo che sta sempre più scomparendo ma che ha permesso a tante famiglie di affermarsi sia socialmente che economicamente. A volte a discapito dei territori montani. Questa è la nostra vera sofferenza. In alta Val Brembana, così come in Val Taleggio, Valsassina e Valle Imagna questa agricoltura dura, aspra, a volte "carogna" ha fatto allontanare tante famiglie alla ricerca di lidi più fertili. E se è vero che i cosiddetti "oriundi" sono rimasti attaccati alle loro terre di origini, è anche vero che il tempo passa e le nuove generazioni lo saranno sempre meno. E se un'osservazione dobbiamo fare, è quella che non sempre la politica per la montagna è stata presente e puntuale nel sostenere i giovani ed i bergamini. O meglio, li ha sostenuti magari economicamente, mediante l'erogazione di qualche contributo. Ma questo non si sta rivelando sufficiente. È la tutela che manca ed è mancata in questi ultimi quarant'anni. Non la tutela intesa come vincoli, ma quella dello sviluppo! Quella che toglie i vincoli e sburocratizza per chi vive e lavora in montagna e riconosce il valore aggiunto, unico e non riproducibile da altre parti, dei prodotti e delle produzioni della montagna.

Speriamo che questo libro, con le esperienze dei nostri vecchi e le avventure dei malghesi, contribuisca al vero rilancio dello stare in montagna: opportunità di vita e non solo per una bella vacanza.

Alberto Mazzoleni
(Presidente Comunità Montana Valle Brembana)

Expo 2015 e la civiltà degli stracchini

Civiltà dei bergamini o civiltà degli stracchini?

Sono le due facce della stessa medaglia che rappresenta l'evoluzione plurisecolare di un'importante settore dell'agricoltura Lombarda e del Piemonte orientale.

È la storia di allevatori montanari, mandriani transumanti, prevalentemente originari delle Prealpi Orobie, espressione di un sapere, di una cultura dell'allevamento della vacca da latte. I bergamini hanno saputo trarre dall'allevamento del bestiame, dalla qualità del latte prodotto, dal valore alimentare e commerciale degli stracchini la propria ricchezza.

Il latte trasformato in stracchini è l'esito finale, il prodotto vendibile, il tesoro caseario dei bergamini: tesoro custodito e tramandato oralmente per generazioni, fino alla seconda metà del Milleottocento, e divenuto in seguito il primo esempio di moderna industria casearia.

La presente ricerca di Michele Corti sui bergamini documenta la complessità, la sedimentazione, l'evoluzione, di un fenomeno storico-agricolo lombardo durato secoli. Compone un quadro dettagliato, sviluppando i diversi aspetti, culturali, sociali, economici e territoriali; fornendo ed analizzando dettagli indispensabili per capire l'apporto determinante dei bergamini per lo sviluppo ed il progresso della zootecnia e del settore caseario lombardo.

Si tratta di una ricerca di importanza fondamentale, attraverso un *excursus* di diversi secoli, va alla riscoperta delle radici dell'agricoltura lombarda. Partendo dalle valli orobiche Valsassina, val Taleggio e valle Imagna, si estende a tutte le Prealpi, dalla Lombardia fino al Piemonte; ne individua

le motivazioni sociali ed economiche spiegandone l'originalità, le peculiarità e l'evoluzione fino ai nostri giorni.

Permette di capire come si è evoluta l'agricoltura lombarda spiegando le ragioni per cui è nata la "cascina lombarda" tipica unità produttiva, unica ed originale espressione di un connubio tra montagna e bassa pianura irrigua: sinergia tra capacità produttiva delle campagne (incrementata dall'apporto fertilizzante del letame delle mandrie transumanti dei bergamini) e l'utilizzo degli alti ed ampi pascoli delle Prealpi.

La cascina lombarda, di cui rimangono esempi architettonici rilevanti, era una unità produttiva complessa, agronomicamente completa, con un ciclo produttivo equilibrato, dotata oltre ai seminativi di prati permanenti irrigui, spesso si trattava di prati a marcita con un periodo vegetativo più lungo che aumentava notevolmente la disponibilità di erba fresca.

In tutte le cascine vigeva l'obbligo tassativo di consumare in loco il foraggio sia fresco che seccato, così da garantirsi la disponibilità di letame; concime indispensabile per le produzioni di cereali e ortaggi, svincolando il ciclo produttivo dalla necessità di mettere a riposo le terre con l'antica rotazione a maggese.

Abbiamo quindi il bestiame dei bergamini come fattore agronomico di accelerazione produttiva, il loro latte e gli stracchini, quale risorsa alimentare disponibile principalmente in autunno e inverno quando minore era la qualità e l'approvvigionamento dei cibi di origine vegetale. Il latte e gli stracchini dei bergamini con il loro elevato valore biologico alimentare, hanno contribuito nei secoli a completare ed equilibrare le diete alimentari dei lombardi (basate su vegetali e farine povere di energia, proteine e vitamine) limitando e a volte evitando diverse carestie e pestilenze che nei secoli dopo il primo millennio hanno colpito altri territori italiani e del nord Europa.

Si può far risalire l'inizio di questa storia a quando, con le invasioni delle tribù barbare del Nord-est europeo, nelle regioni padane ed alpine si era diffuso l'allevamento di un tipo bovino che questi nomadi si portavano al seguito. Erano bovini adatti alla produzione di latte da cui derivano gli attuali animali allevati per la produzione intensiva di latte: le razze Bruna, Pezzata Rossa e Frisona.

Le caratteristiche orografiche del territorio padano ricco di acque e che alterna pianure, colline, valli alpine ed alte praterie hanno permesso accanto all'agricoltura cerealicola, il mantenimento di mandrie bovine, di greggi ovicaprine e nei boschi di querce, quello dei suini. Nel Medioevo quando vi erano difficoltà di comunicazione e scambi limitati, vigeva il baratto e l'obbligo di consegna di parte dei prodotti agricoli al feudatario; chi allevava bestiame nei periodi con maggiore produzione di latte

(causa i parti stagionali) aveva necessità di conservare il latte eccedente il fabbisogno quotidiano della famiglia e dell'allevamento dei vitelli.

Lo stracchino come gli altri formaggi, in origine è quindi l'esito dei tentativi di conservare un importante alimento quale è il latte. Significativo rilevare che già Teodorico ed i Goti avevano introdotto l'uso "*d'adacquare le terre*" per migliorare la produzione di foraggi e permettere l'allevamento di mandrie più numerose.

Dopo la stasi che va dal VII al XI sec. a partire dal 1.100 con la crescita della domanda di prodotti alimentari da parte dei villaggi e delle città sempre più grandi e popolose, con le bonifiche agrarie ad opera dei monaci Cistercensi (abbazie di Chiaravalle e Morimondo) l'invenzione delle marcite, lo scavo dei grandi canali di irrigazione (Naviglio Grande, Muzza, Martesana e più recentemente del Villoresi) ed il miglioramento delle vie di comunicazione e delle tecniche casearie; il formaggio e gli stracchini diventano per la Lombardia un prodotto base dell'alimentazione umana, un prodotto a basso costo, alla portata dei ceti meno abbienti ma che presenta un alto valore alimentare, valido sostituto della carne.

A quell'epoca, risale la nascita della corporazione milanese dei fabbricanti di formaggio e dei lattai i cui antichi statuti furono approvati dal duca Gian Galeazzo Sforza il 19 dicembre 1385.

Tra il 1400 ed il 1500 si ritiene che la "transumanza dei Bergamini" diventi sistematica ed economicamente sempre più rilevante per le abbondanti risorse foraggiere disponibili e per le crescenti richieste di derrate alimentari.

Oggi gli stracchini e la loro storia sono un argomento pertinente con i temi di Expo 2015 "*nutrire il pianeta - energia per la vita*". Lo sono per diversi motivi, in particolare per il legame storico-culturale con il territorio e per la loro originalità: si tratta di una categoria di prodotti caseari a se stante, considerata distinta dagli altri formaggi. Gli stracchini venivano identificati e definiti da un preciso processo produttivo che in origine (come per la produzione dei caprini di latte vaccino) prevedeva l'avvio del processo di coagulazione immediatamente dopo la mungitura aggiungendo il caglio al latte appena munto, ancora caldo del calore corporeo della vacca, senza necessità di utilizzo del fuoco.

Circa l'origine dello stracchino, Fedele Massara in un suo scritto del 1866, lo ritiene uno dei più antichi formaggi, sicuramente precedente al Grana Padano e Parmigiano Reggiano, questo proprio per la sua semplicità di produzione: è il formaggio che si può produrre con animali al pascolo, in continuo spostamento alla ricerca di foraggio fresco, seguendo le diverse epoche di vegetazione secondo l'esposizione o l'altimetria. Di stracchino e non di generico formaggio parla anche il Manzoni nei suoi Promessi

Sposi al capitolo 16° quando racconta della fuga di Renzo da Milano: *“vede pendere una frasca (un tralcio di vite) da una casuccia solitaria d’un paesello ...entrò. Non c’era che una vecchia con la rocca al fianco, e col fuso in mano. Chiese un boccone; gli fu offerto un po’ di stracchino e del vino buono...* Con riferimento a questo brano in occasione di una serata dedicata al Manzoni un amico mi chiese provocatoriamente: quale fu lo stracchino consumato da Renzo Tramagnino in quell’osteria durante la sua fuga da Milano? Per stare alla provocazione scherzosa, quasi fosse un giallo in cui bisogna scoprire l’assassino, ne è nato un gioco utile per conoscere meglio la storia degli stracchini e la loro evoluzione nel tempo. Per prima cosa bisogna tener conto di quando si è svolto il fatto: il Manzoni ambienta il suo romanzo nel 1627 e salvo errori fa entrare Renzo in quell’osteria il 12 novembre, giorno dopo San Martino. A quel tempo per stracchino si intendeva per lo più *“un formaggio molle a pasta cremosa”* così almeno lo ha definito un’insegnante inglese (Richard Lassels) che in quegli anni (1630-1640) aveva visitato più volte la Lombardia.

“Lo stracchino - scrisse - è un formaggio che non si tocca con le dita, ma tutti usavano coltello e forchetta”.

Allora non vi erano tanti nomi per il formaggio, si distingueva a malapena lo stracchino, dal generico “cacio” o cacio, come: *“Formaggio lombardo grasso da consumarsi fresco o semi stagionato”*. Nell’alto Medioevo tutti i formaggi erano chiamati genericamente “Caseus”, solo successivamente si è introdotto il termine “Formatus” da cui formaggio.

Sull’origine del nome “stracchino” si sentono a volte interpretazioni curiose; qualcuno per la sua forma cedevole lo riconduce a qualcosa di “stracco, un formaggio stanco, seduto”; altri a cosa che stracca, che ha l’effetto di stancare nel milanese vale il detto: *“la buca le mai straca ... se non la sa de vaca!!”*.

I dizionari lo fanno derivare dal fatto che veniva prodotto con il latte della mungitura di vacche *stracche*: per la transumanza o per il lavoro? – si chiede lo Zingarelli. In verità la storia di questo formaggio, tipicamente lombardo lascia ben pochi dubbi sull’origine del nome: già il conte Giuseppe Po’ (1771) e diversi altri autori sono unanimi nel derivare stracchino da “stracco” ed indicare la condizione delle mandrie di vacche in transumanza dalle Alpi, alle praterie ricche di acqua e di foraggi della Valle Padana in quanto prodotto con il latte di vacche stracche. Damiano Muoni, 1866: *“Stracchini così originariamente chiamati perché ottengosi col latte, che appena munto da quelle vacche stracche, viene tosto quagliato senza spogliarlo delle sue parti burrose”*.

Attualmente diverse DOP e denominazioni tipiche come: Taleggio, Quartirolo, Quartirolo di Monte, Strachì Quader. Gorgonzola, Strachì

Tund, Salva Cremasco, Crescenza e Robiola hanno in comune la stessa tecnologia di base, sono formaggi che in origine erano tutti definiti con lo stesso nome di *stracchino*.

Chi ha i capelli bianchi si ricorda che fino a qualche decennio fa nel dialetto milanese ed in altri dialetti lombardi lo *stracchino* veniva definito: “*strachin giuin, strachin vecch, strachi quader, strachi tund, strachin de Milan, strachin de Taleggio, zoeula, erburin*”

Ancora più in là nel tempo, secondo il Cherubini (vocabolario milanese-italiano 1843) se ne conosceva una decina di varianti “*Strachin grass, magher, magengh, erburinaa, en de l’oli, de quartiroeu, de Gorgozoeula, nustran, carsensa*”.

Il nome *stracchino* era quindi una sorta di parola Jolly, definiva un tipo di formaggio Lombardo. L’uso dello stesso nome è da ricondurre principalmente alle identiche modalità di caseificazione di questi formaggi: venivano prodotti con latte appena munto (quasi sempre intero) così senza riscaldarlo. Le differenze anche vistose, derivano dalle successive fasi di lavorazione: quantità di caglio, tempi di coagulazione, taglio della cagliata, pezzatura, salatura, stufatura e stagionatura sono gli elementi determinanti il gusto e le diverse caratteristiche.

Tornando a quale fosse lo *stracchino* mangiato da Renzo possiamo escludere con buoni motivi il tipo Crescenza (*carsenza* in milanese è la “focaccia” ne ricorda la pasta lievitata); veniva prodotta solo nella stagione fredda a fine autunno ed inverno.

Si tratta di uno *stracchino* (oggi molto conosciuto fuori dalla Lombardia grazie alla diffusione commerciale avvenuta nel secolo scorso ad opera della ditta Invernizzi con lo slogan “*Invernizzi, Invernizzina che bontà! Tolon toln tolon eee..hop!*”) da consumarsi freschissimo, che si conserva solo per alcuni giorni e non stagiona; se lasciato in ambiente caldo, non refrigerato si gonfia spaccandosi come fa il pane durante la lievitazione, era un prodotto difficilmente commerciabile con la tecnologia disponibile in quei tempi. Dobbiamo escludere per un motivo anagrafico che fosse lo *stracchino* di Taleggio in quanto questa denominazione è relativamente recente, risale all’inizio del 1900. (*il nome Taleggio non compare nel 1870 all’esposizione di latticini di Bergamo dove troviamo le seguenti categorie: Formaggio duro, Formaggella, Stracchino uso Gorgonzola, Stracchino Comune, Stracchino, e Stracchino Quartirolo*).

Stracchino di Taleggio prende il nome dall’omonima valle bergamasca appartenente all’epoca dei Promessi Sposi al territorio della Repubblica di San Marco; inoltre è molto probabile che le mandrie transumanti provenienti dalla val Taleggio e dalle altre valli bergamasche avessero a

quel tempo come prevalenti destinazioni il Bresciano e il Cremasco; solo più tardi dalla fine 1700 con il regno Lombardo Veneto si ha un forte incremento della produzione di stracchini ed il richiamo di mandrie dal Bergamasco verso i prati irrigui del Lodigiano e del Milanese.

Se non possiamo escludere potesse trattarsi di Robiola (altro nome jolly) o meglio una sorta di *Stracchin nustran* di piccola pezzatura. Si sarebbe trattato comunque di un formaggio ben diverso dalle attuali Robiole lombarde, di pezzatura pari a un quarto degli stracchini quadrati.

La Robiola è un'evoluzione qualitativa del Quartirollo e del Taleggio, un prodotto più elaborato, saporito, piccante e gustoso che richiede maggiori cure, più lavoro, locali adatti e particolare attenzione in fase di stagionatura; elementi allora difficilmente reperibili. Molto più facile e probabile che lo stracchino di Renzo fosse un Quartirollo.

Stracchino Quartirollo in quanto prodotto con latte di vacche che mangiavano l'erba quartirola, quella autunnale che cresce nei prati dopo il terzo taglio e veniva lasciata per il pascolo fino al 25 novembre Santa Caterina. (*Santa Caterina le vache alla casina*)

Tenendo conto che la fuga di Renzo si svolge il 12 novembre 1627 è quasi certo si trattasse proprio di Quartirollo, relativamente giovane di stagionatura, prodotto in loco e conservato in cantina.

Qualcuno si chiederà perché abbiamo completamente trascurato lo stracchino di Gorgonzola?

In verità anche se la denominazione "Gorgonzola" risale al 1700 e l'osteria si trovava probabilmente a Segrate un paese vicino a Gorgonzola, lo dobbiamo escludere con certezza: non poteva trattarsi di questo tipo di formaggio o del suo antenato Strachì Tund proprio per la data in cui Renzo lo consuma. A quel tempo e per altri due di secoli almeno, la produzione di stracchino di Gorgonzola è rigidamente legata al clima ed alle stagioni oltre che alla transumanza dei Bergamini.

La transumanza, lo spostamento della mandrie dai pascoli alpini a quelli della pianura, iniziava San Michele (fine settembre) in lunghe carovane, per tappe successive raggiungeva i prati stabili della Bassa, dove veniva pascolata l'ultima erba quartirola.

Melzo, Liscate e Gorgonzola erano un crocevia importante; in quel periodo si assisteva al passaggio continuo di giorno e di notte delle mandrie che stanche della lunga marcia iniziata dai monti della Valsassina, e proseguita per giorni lungo l'Adda, sostavano negli abbondanti pascoli attorno ai borghi.

Si veniva così a disporre improvvisamente di ingenti quantità di latte trasformate per praticità prevalentemente in *Stracchì tund* o Stracchini di Gorgonzola con forme del peso di 8 - 10 Kg da stagionarsi 4 - 6 mesi;

decisamente più ridotta la produzione di Quattrolo che proprio perché di pezzatura minore (circa 1,5 - 2 Kg) necessitava di maggiore manodopera e di minore periodo di conservazione e di un rapido smercio.

Lo Stracchino che Renzo consuma a metà novembre, non poteva quindi essere il Gorgonzola; forme così grandi richiedevano una stagionatura di almeno tre mesi, e a quel tempo non esisteva una produzione estiva se si esclude quella in alpeggio.

La transumanza primaverile (da San Giorgio, 23 aprile, in poi) quando le mandrie tornavano in montagna, effettuavano spostamenti più rapidi e pascolavano lo stretto necessario per il sostentamento, la prima erba maggenga era prevalentemente destinata alla fienagione e comunque l'estate causa le alte temperature, non era favorevole alla lavorazione e stagionatura del Gorgonzola. Cosa che avverrà alcuni secoli più tardi, nella seconda metà dell'800 con la realizzazione di casere per il Gorgonzola, sfruttando le grotte della Valsassina e con la costruzione una sorta di grandi e profonde cantine ben aerate che in inverno si riempivano parzialmente di neve e ghiaccio le: "giazzere".

Per le stesse ragioni difficilmente poteva trattarsi dello stracchino Salva; pare che il nome derivi dal fatto che: "salva" le eccedenze di latte ed anche il reddito del produttore. Lo stracchino Salva (oggi Salva Cremasco) veniva prodotto quando vi era abbondanza di latte, in primavera nei mesi di aprile e maggio, o anche in alpeggio: ha le dimensioni di due taleggi sovrapposti e si conserva più a lungo.

Si tratta di uno stracchino da tavola a pasta cruda e crosta lavata, prodotto con latte di vacca intero tal quale, con stagionatura medio - lunga di almeno sessanta giorni.

La forma è di un parallelepipedo con faccia piana quadrata da diciassette a diciannove centimetri di lato e scalzo diritto da nove a quindici centimetri; il peso medio per forma varia da tre a cinque chilogrammi.

Nel 1600 epoca in cui sono ambientati i Promessi Sposi, in Lombardia con la dominazione spagnola si ha una stasi della espansione dell'attività agricola dovuta ai dazi ed al freno ai commerci.

Dal 1740 con le riforme e le innovazioni di Maria Teresa D'Austria l'agricoltura torna ad espandersi e cresce l'esportazione dei formaggi lombardi in tutta l'Europa.

Nel 1835 viene fondato il Pio Consorzio di San Lucio Martire eretto nel venerando Santuario Arcivescovile di San Bernardino alle Ossa in Milano (*ancora vi si conserva nel vestibolo che conduce alla sacrestia un quadro dedicato a S. Lucio martire del 1845 di Ignazio Manzoni; nel 1901 superava i 200 iscritti che versavano una tassa annua di 5 lire*) a due passi dal Verziere e da Piazza

Fontana tradizionale mercato dei Bergamini dove si ritrovavano tutti i sabato ed i mercoledì per trattare i loro affari, ma ben distante dal corso San Gottardo (*el bòrg di furmaggiatt*).

Nella seconda metà dell'800, con l'industrializzazione, si ha un *boom* commerciale dello stracchino e del Gorgonzola in particolare.

Che la civiltà degli stracchini sia pertinente con il tema di *Expo 2015* e con il territorio Lombardo e Lecchese spero sia ora evidente. Certamente lo sarà ancora di più dopo la lettura del saggio di Michele Corti.

Intanto dallo stracchino di Renzo siamo finiti a San Lucio, martire protettore dei casari; un Santo pastore e casaro del quale più che l'arte di far formaggi (si racconta che abbia inventato la ricotta per aumentare, a parità di latte, la produzione di formaggio, così da poter dare al padrone la quantità pattuita di formaggio e donare l'altra ai poveri) spicca la forza della sua carità:

*Il povero che dona al povero
un pezzo di cacio, non solo da mangiare,
ma soprattutto a ricordare il Latte,
quel latte materno fonte di vita piena d'Amore.
Quindi: il povero che dona al povero un po' d'amore.*
(Vincenzo Bozzetti)

*Giuseppe Invernizzi
(Direttore delle Associazioni Provinciali Allevatori di Como-Lecco e di Varese)*



L'orgoglio bergamino

Costantino Locatelli (1915-2007), esimio professore e caro compagno di viaggi e ricerche, così descriveva la transumanza, come appariva ai suoi occhi ancora bambini quando, da Brancilione, guardando in alto verso il Resegone e la Costa del Palio, osservava sveltare il campanile della chiesa di Fui piano, la meta dei bergamini che transitavano rumorosi lungo la strada di fondovalle; ma poi la sua attenzione fanciulla e curiosa era catturata dal *ciuccio* (l'asinello), il povero quadrupede di retroguardia, con la *culdìra* (caldaia) capovolta sul basto, a mo' di torretta, che chiudeva l'insolita *caroàna* (carovana) di vacche e manzette della *bergamina* (la mandria) in marcia.

Chi arrivava a piedi fin lassù, per la ripida acciottolata mulattiera, dal *Vài de Locadèl a la Cèsa de Föppià*, aveva certo un senso di liberazione, poiché poteva spaziare tra distese silenziose di prati, pascoli e boschi. Qui nei mesi estivi giungevano le mandrie fatte salire dalla pianura e transitanti per la valle con i campanacci delle capre, le *schèle* delle vacche, gli *schilì* degli infaticabili cani e la *ciòca* del paziente *ciuccio*. Qualche visitatore, forse, al ritorno dal monte, portava giù un quartiolo, dall'odore rivelatore del prodotto di quei pascoli, col nome già peculiare della confinante Valle Taleggio, nonostante la qualità simile dei due derivati, perché tale è la pastura dei foraggi: oggi però lo slogan pubblicitario esalta lo stracchino di Cademartori...

Comunque la gente di *Föppià*, dirimpettaia dei *Costaröi* (villaggio di Costa Imagna) sul displuviale con Val San Martino, anch'essi ai mille metri di altitudine ma con tutt'altra

Sul carro della transumanza davanti all'Albergo Mazzoleni. Valle Imagna, anni Venti del Novecento. Archivio Centro Studi Valle Imagna.

attività economica, vanta giustamente una sua storia di vita migratoria. Quegli abitanti non si limitavano dunque a scendere per la transumanza, ma qualche figlio “addottoratosi” andava anche più lontano o, rimasto in valle, occupava posti di prestigio, quale notaio o umanista, cultore di storie patrie. Come anche non si può dimenticare, con la storia di Arnosto, pure chi, nei secoli scorsi, aveva dotato la chiesa di un patrimonio artistico straordinario. Probabilmente, dunque, il vocabolo *boassèr*, di discutibile garbo e stile, veniva utilizzato quale sinonimo di *bergamì*, altra voce vernacola riferita a quanti erano addetti alla *bergamìna*, ossia alle vacche da latte e all'allevamento del bestiame. I valenti e abili allevatori di Fuipiano erano conosciuti e apprezzati in tutta la valle, ma fecero fortuna specialmente in pianura, quali solidi e capaci imprenditori agricoli in stalle-modello. [...].

Il *ciùcio*, cioè l'*asnù* (l'asinello, nella denominazione familiare per il presepe natalizio) è sempre stato, già per i ricordi della scuola elementare, ma anche nell'apprezzamento generale, il quadrupede più maltrattato nella nomenclatura generica. Il *bànc de i àsegn* (banco degli asini) stava dietro la lavagna mobile, sul malfermo trespolo: era riservato a chi non aveva eseguito *ol còmpet* (l'assegno di studio domestico), non sapeva ripetere la poesia a memoria, sbagliava le “tabelline” del matematico-filosofo egizio (il quale poi ci avrebbe, in altro contesto di studi scolastici, diletato con il famoso suo teorema). Se poi, secondo la narrazione del Pinocchio collodiano, la crescita abnorme del suo naso era proporzionata al vizio di dire bugie, anche le orecchie del nostro *ciùcio* erano il simbolo dell'ignoranza più pervicace: in un angolo dello scaffale dietro l'uscio c'era, quale spauracchio, un cercine con due lunghe simmetriche protuberanze di cartone, erette a mo' di pennacchi, riservato al malcapitato come gogna per tutta una mattinata. La “signora maestra” però optava più spesso per il metodo “pestalozziano” della *bachèta* (la ferula di corniolo) ...

L'asino, comunque, pur così disprezzato, era quassù il paziente collaboratore degli infiniti servizi per la campagna, la stalla, la strada. Dietro i muli del *Balèta* c'era anche un umile *ciùcio*, meno caricato in confronto dei grossi muli, ma cui poi, nella stalla sul monte, sarebbe toccato molta paglia e poco fieno. Forse la funzione “storica” dell'animale, “paziente” più del bove di carducciana ricordanza, era elemento indispensabile al seguito della *bergamìna*. Lo vedevamo all'inizio dell'alpeggio, in coda alla mandria, quando questa, dalla pianura, era accompagnata dapprima sulla strada *de Locadèl*, poi come grosso biscione snodantesi per la mulattiera *de Föppià*, fino ai verdi pascoli della *Piàcca* e di *Morterù*. Mentre *ol pastùr* (il cane bergamasco), gonfio di taccole, distintive della sua razza, e dal fetore di stalla, infaticabile nel suo andirivieni sollecitava le manzette già stanche, lui – il “nostro” *ciùcio* – chiudeva la carovana dai diversi toni, ravvivante la silente valle con le note dei campanacci in quel concerto inimitabile. Questo lo avremmo risentito tre mesi appresso, ma con diversa interpretazione: adesso noi ragazzi eravamo ormai in attesa della fine dell'anno scolastico; a settembre, invece, quei suoni sarebbero sembrati un invito più o meno persuasivo a ritornare al chiuso, sui quaderni e ... ai calamai!

A maggio opposta invece appariva l'andatura dell'animale di retroguardia, che veniva avanti come rassegnato sotto un carico strano: dal basto pendevano le povere masserizie del mandriano, il grosso secchio per il latte, *ol scàgn* (lo sgabello) per la mungitura, *ol stegnàt* (il paiuolo) per la polenta, il tutto come protetto dalla *culdìra* (la caldaia in rame) per *cagià* (ossia lavorare il latte per fare gli stracchini), fissata a rovescio, legata alta come la torretta sul cammello (figura adeguata alla fantasia di noi fanciulli, cui il quadrupede delle carovane beduine era noto solo attraverso l'illustrazione del sillabario alle lettere “C” e “D”). Infine anche il *ciùcio* avrebbe lasciato l'aperto cielo tra il Passo del Palio e lo Zucco di Pralongone, verso il quale, in libero pascolo, aveva levato i suoi raggi,

ignaro dell'offensivo motto della gente... facilona. Sarebbe dunque ritornato al piano per l'antico percorso, ma ora più carico (tanto la strada era adesso tutta in discesa): nelle tasche pendenti del basto, c'erano anche più agnellini e le loro orecchiette bianco-rosate stavano nascoste sotto le due orecchione proteggenti.¹

Quei bergamini che si accingevano a salire sino a Fuipiano Valle Imagna (oltre i mille metri di altitudine) da Selino Basso (a nemmeno cinquecento metri sul livello del mare) non potevano fare uso del carro, che probabilmente avevano lasciato depositato nella *remèssa* (rimessa) di Ponte Giurino (dove l'avrebbero ripreso e caricato, poi, in autunno, sulla strada del ritorno). Così, sulla groppa dell'infaticabile asinello, dovevano trovare posto oggetti e utensili vari ad uso dell'allevatore transumante per la stagione dell'alpeggio.

Quelle evocate da Costantino Locatelli sono immagini d'altri tempi che appartengono al 'mondo dei vinti', avrebbe detto Nuto Revelli². Quel mondo aveva le sue regole, categorie economiche proprie, classi sociali ben distinte e visibili ad occhio nudo. Pepi Merisio, un altro grande osservatore e interprete della società rurale del secolo scorso, afferma che la sua fortuna è stata quella di avere potuto "fotografare il medioevo", perché, in fondo, alcuni caratteri del mondo contadino sino a tutta la prima metà del secolo scorso erano gli stessi di molti secoli addietro, giunti sino a noi attraverso un lento processo evolutivo "di completamento" (mai di definitivo superamento). Nella società rurale, così magistralmente documentata dal grande fotografo di *reportage*, le varie componenti emergono con i propri caratteri distintivi, il contadino che fa il contadino, l'avvocato che fa l'avvocato, il *pecapride* che fa il *pecapride*. Tutto era molto più evidente, immediato, concreto, a differenza della società attuale, dove l'omologazione rende le persone solo apparentemente uguali...

In modo particolare, la società rurale si esplicava attraverso i suoi insediamenti (case, stalle, laboratori e botteghe, caselli,...), i mestieri e le attività che distinguevano i diversi componenti, il semplice bracciante a giornata dal possidente, il *bergamì* dal *paisà*, il fittavolo dal mezzadro,... e ciascuno di essi era portatore di un proprio modo di vivere, di abitare e di lavorare ben riconoscibile. Tra tutte, la figura del *bergamì* spiccava nella scala sociale dell'antico mondo contadino, per caratteri, comportamenti e capacità di adattamento: mentre all'interno di quel mondo egli era collocato ai vertici della scala economica locale, ossia era equiparato alla persona

1 A. Carminati e C. Locatelli, *Genti, contrade e soprannomi di Valle Imagna. Castignì de Sansimù*, Provincia di Bergamo, 1998, pp. 38-40.

2 N. Revelli, *Il mondo dei vinti*, Einaudi, 2005.

benestante e al *sciòr* (cioè dotato di ricchezza, da non confondere con *sciùr*, signore, titolo anteposto alle figure intellettuali o della nascente borghesia), all'esterno, ossia dalla gente del piano, molte volte veniva considerato *ü zinguen*, una sorta di zingaro, forse per i continui spostamenti cui era soggetto, ma anche una persona puzzolente *de stala e boàscia* (l'odore della stalla, delle mucche e del letame) e quindi collocato ai gradini più bassi della scala sociale. In certi contesti questa diversa, addirittura divergente, prospettiva sociale denota punti di vista discordanti tra la montagna (dove *ol bergamì l'è ü sciòr*, quando la ricchezza si quantificava in relazione al numero di mucche e non in riferimento alla proprietà di stalle o terreni) e la pianura (dove invece prevale molte volte l'immagine dello zingaro). Generazioni di allevatori hanno stretto un forte legame con la pianura e le colture agrarie connesse ai territori piani, dove hanno saputo avviare e dare vita a importanti tradizioni agroalimentari (pensiamo anche solo ad aziende come la Invernizzi, la Locatelli o la Galbani) che si sono fatte conoscere ben oltre i limiti propri del contesto lombardo. Gran parte degli spazi rurali della montagna e della pianura sono stati «disegnati» in relazione alle esigenze degli allevamenti zootecnici, da quelli per così dire «minuti» (sino tre capi di bestiame) e più diffusi di servizio, ossia connessi al puro sostentamento dei gruppi familiari, agli altri decisamente complessi e orientati a una vera e propria economia di produzione casearia. La gestione delle colture agrarie (erba, fieno, grano, avena) e le esigenze proprie della produzione del latte hanno vissuto e sperimentato una lunga stagione di convivenza. Basta addentrarsi nelle contrade rurali che costellano i versanti delle nostre valli, oppure seguire le vie degli alpeggi tra la Culmine del Palio in Valle Imagna e la Culmine di San Pietro in Val Taleggio e proseguire oltre sino a raggiungere le praterie montane dell'alta Valle Brembana, per rendersi conto della dimensione effettiva di questa preziosa tradizione «bergamina», che per certi versi continua ancora al giorno d'oggi. Come pure è facile cogliere nelle ultime cascate lombarde la presenza di antiche pratiche agrarie connesse all'allevamento zootecnico; disposte tra l'asta dell'Adda e quella del Serio, molte di esse sopportano uno stato di decadenza e denunciano una condizione di abbandono, quali antichi presidi di un mondo rurale ormai decisamente superato, fatta eccezione per quegli immobili ormai irrimediabilmente compromessi da discutibili interventi edilizi che ne hanno radicalmente modificato le funzioni, sganciandole dalla conduzione delle aree agricole circostanti. Soprattutto nei paesi dell'hinterland milanese, queste sono state come inglobate in un *continuum* edificato che il più delle volte le rende impercettibili a un occhio poco attento. In queste cascate, sino al secolo scorso, i «fittabili» (in prevalenza agricoltori che avevano ricevuto

in gestione da nobili e ricchi possidenti le cascine con le terre annesse) ospitavano nel periodo invernale i bergamini e le loro mandrie, con i quali stipulavano contratti per il consumo del fieno e dell'erba necessari a superare la cattiva stagione, in attesa di ritornare poi alla montagna, sugli alpeggi, la primavera successiva, secondo un ritmo stagionale ripetitivo. Fittabili e bergamini si sostenevano a vicenda e avevano bisogno gli uni degli altri, ma gran parte del lavoro dei primi era funzionale al sostentamento dell'attività zootecnica e lattiero casearia degli allevatori transumanti, ai quali vendevano fieno, erba e grano, da cui ottenevano il letame per la concimazione dei campi. La figura del bergamino - per antonomasia l'allevatore transumante proveniente dalla montagna - ha costituito nei secoli scorsi l'anello di collegamento tra le terre alte e le cascine della pianura.

Ma il punto è un altro e viene spontaneo porsi la domanda: ma il *bergamì* che opinione ha di sé? Sul terreno dei risultati della ricerca penso di non essere fuori strada affermando che, in genere, egli ha sempre avuto e manifestato forti sentimenti e atteggiamenti di autostima che lo distinguevano da altre categorie sociali, ad esempio dai *marà* (i piccoli allevatori rimasti in montagna) e dai *móch* (fittabili e possidenti, braccianti e agricoltori della Bassa). Penso si possa parlare di orgoglio bergamino. A Pizzino alcuni bergamini, durante la regolare visita annuale al piccolo cimitero del paese, dove ricongiungersi alla memoria dei loro antenati, amavano esclamare, con una buona dose di ironia: "*Requiem aeternam ai mòrcc de Pizzì: nò ai marà, ma a tücc i bergamì*". Sempre a Pizzino il trono con la statua della Madonna, durante la festa patronale agostana, immancabilmente veniva portato in processione dai bergamini, che si aggiudicavano l'incanto pubblico, e in quel gesto essi manifestavano la loro supremazia. Questo modo di fare si rivelava ogni qualvolta il gruppo avviava relazioni aventi rilevanza esterna: ad esempio nell'uso della cavalla (possibilmente dal pelo chiaro) per recarsi al mercato, oppure nell'indossare la bella *scossàla* durante la transumanza, o ancora nell'agganciare ai grossi collari delle mucche i campanacci migliori.

E potremmo fare ancora molti esempi. Basti qui soffermarsi sull'immagine in apertura di questo testo per cogliere la dimensione della famiglia: una "tribù" transumante, sulla sua "*roulotte*" d'altri tempi, i cui componenti danno sfoggio di eleganza. La giovane mamma, ben pettinata, indossa *öna begaröla* a quadrettoni (le maniche arrotolate al braccio richiamano la nostra attenzione sulle mani da lavoro, sulle cui dita, però, spiccano due anelli), con sopra uno scamicciato scuro (il corrispondente della *scossàla* indossata dall'uomo). I tre bambini sono anch'essi "a cassetta" sul grande carro, vestiti in ordine, con cappellino e vistosi pizzi bianchi al colletto.

Un giorno, il caro amico Carlo Rota di Locatello, in Valle Imagna, della famiglia dei *Ghélme*, classe 1933, ritiratosi con la sua mandria nel villaggio dei padri, dopo una vita trascorsa prima da transumante e poi quale allevatore stanziale nelle stalle della pianura, mi rispose con determinazione, quando l'avevo invitato a ridimensionare la sua mandria (aveva nella stalla più di venti vacche a ottant'anni di età), rivelando una parlata mista tra il bergamasco d'origine e il milanese di adozione:

- *Sùn bergamì, mì, nèh!...*

Aveva ragione. Mi ero posto male e, senza accorgermi, stavo esercitando una forma di violenza sulla sua "anima bergamina", poiché avevo messo in discussione ciò che è sempre stato il centro della sua vita, ossia non la casa ma la stalla, non il denaro o la proprietà immobiliare ma le mucche, non una vita comoda con pochi capi, ma diverse vacche e manze, collocate se necessario anche in stalle distinte, perché il *bergamì*, tra l'altro, è sempre stato anche un ottimo camminatore. La passione e l'amore per le mucche in queste persone non ha eguali: per il bergamino la vacca non è solo un animale, una fattrice o una "macchina" che produce latte, bensì molto di più, addirittura una parte irrinunciabile della propria persona, quella più operosa e meglio strutturata, al punto che, soprattutto nel passato, essi avevano solitamente più cura delle proprie bestie che di loro stessi, e la malattia o la perdita della *Bruna*, dell'*Alpina* o della *Mòra* costituiva grave motivo di sofferenza o di lutto per tutto il gruppo parentale. Il bergamino non lasciava mai sole e incustodite le sue mucche, sia in stalla che al pascolo, e con esse egli instaurava quasi una relazione alla pari, per così dire le "umanizzava" e le chiamava persino per nome, ossia conosceva di ciascuna i punti di forza e di debolezza, e quindi si comportava di conseguenza. Come si fa con una persona.

E poi c'erano l'erba, il fieno, gli stracchini prodotti ancora nella stalla o in casa, vicino al camino... secondo uno stile di vita giunto sino a Carlo, nella vecchia casa, quale eredità delle molte generazioni che l'hanno preceduto, coadiuvato dalla brava e sempre silenziosa Carmela, sua moglie, anch'essa figlia di bergamini, perché difficilmente un bergamino sposava una *maràna*. I giovani di oggi fanno fatica a comprendere e ad accettare i gesti e i comportamenti di Carlo e Carmela, giacché sono espressioni di un altro mondo, cui essi si sentono ancora oggi epidermicamente, culturalmente e fisiologicamente legati.

Il *bergamì* rappresentava, infatti, la punta più avanzata e sviluppata di un sistema economico diffuso e fondato sul piccolo allevamento zootecnico,

Carmela Rota, moglie del bergamino Carlo Rota, nella sua cucina. Locatello, 2012. Archivio Centro Studi Valle Imagna.



la produzione di modeste quantità di latte e l'attività di caseificazione, il tutto nell'ambito di un'economia di sussistenza su base familiare che, il più delle volte, consentiva a malapena la sopravvivenza del gruppo e ne caratterizzava la sua dieta alimentare, quando il latte e lo stracchino era affiancato alle castagne e al granturco e loro derivati. La stragrande maggioranza delle famiglie rurali delle valli orobiche, un contesto dove vigeva la piccola proprietà contadina, viveva con una o due mucche, un vitello e il maiale, negli spazi ristretti di stalle, prati e pascoli offerti dalla tradizione insediativa della montagna, e *bergamì* era o diventava colui che riusciva, non senza sacrifici, a passare da una o due vacche a una mandria di dieci, venti o anche più, la quale però lo costringeva a modificare la propria struttura economica e sociale e quindi ricercare, soprattutto nel periodo invernale, sbocchi alimentari diversi in pianura adeguati al fabbisogno di tanti capi, pur senza mai sganciarsi definitivamente dalla montagna d'origine (che tra l'altro portava implicitamente con sé, come proprio *Dna* culturale, nel nome stesso). Egli può certamente essere compreso nella nomenclatura dei popoli migranti

Meriterebbe un approfondimento anche il concetto di proprietà connesso al contesto dei bergamini, che pare non sia mai stato determinante nel processo di formazione del loro impianto culturale e della struttura economica degli allevatori transumanti: in molte situazioni abbiamo rilevato che il *bergamì* non era interessato a diventare fittabile, agricoltore o anche possidente, anche se poi alcuni hanno fatto questa scelta, soprattutto le nuove generazioni, perché il suo centro di interesse tradizionale è sempre stata la mucca, la stalla e l'attività di caseificazione. Il complesso delle domande e la mole degli aspetti da approfondire denotano vistose lacune conoscitive. E qui si apre un altro discorso: noi oggi non siamo riusciti a fare memoria di quel mondo, ancora poco indagato e studiato, e così abbiamo perso uno straordinario bagaglio di pratiche, di saperi e di comportamenti connessi strettamente alla cultura bergamina, nel rapporto degli allevatori transumanti con il territorio, nella gestione della stalla e degli animali, nella lavorazione del latte e nella produzione casearia che, soprattutto in Lombardia, ha contraddistinto e determinato la nascita del modello lattiero-caseario industriale contemporaneo. Lo sviluppo della relazione tra bergamini, lattai, casari, stagionatori e commercianti, dal modello familiare rurale a quello industriale, è ancora oggetto di studio e questo libro concorre in larga misura ad indagare. Come pure sono convinto – ma anche questo

L'antico borgo rurale di Morteruccio (Pizzino, Valle Taleggio), residenza di monte della famiglia bergamina Vitali Süpi.



aspetto è da dimostrare – che anche la tribù lombarda dei bergamini, proprio per la sua avanzata organizzazione sociale e il peso economico che aveva raggiunto, possedesse un proprio gergo, ossia fosse dotata di un particolare strumento linguistico utilizzato dai suoi componenti per comunicare esclusivamente fra di loro, come lo possedevano i pastori di Parre o i commercianti ambulanti di Costa Valle Imagna³.

Le ricerche e gli studi sulla civiltà dei bergamini, che negli ultimi anni hanno avuto un significativo incremento, stanno aprendo molti squarci su un mondo misconosciuto, forse per alcuni una difficile eredità che si vorrebbe nascondere o lasciare estinguere, ma che si sta rivelando una componente straordinaria alla base del moderno sistema economico caseario e zootecnico lombardo. Non è poco. Con le precedenti ricerche culminate nei volumi *Bergamini*, *Morterone*, *Bergami*, *Rissöi*, *La stala e la cà*, *Chelò*, *Per le antiche contrade*, *L'òtro dé*,... il Centro Studi Valle Imagna ha dato il via a un'estesa campagna di rilevazione della memoria collettiva per l'acquisizione e la divulgazione delle fonti. E oggi il saggio critico di Michele Corti mette finalmente un punto fermo alle indagini sinora condotte, condensando in questo prezioso libro le conoscenze acquisite nel corso di anni di studi e ricerche. Da questo punto di vista è un volume importante poiché offre indicazioni di sintesi delle singole esperienze indagate e coglie gli elementi strutturali della civiltà bergamina. A Michele Corti va riconosciuto il merito di aver saputo mettere in luce, anche attraverso questa pubblicazione, ma soprattutto grazie alle

- 3 Durante la campagna di rilevazione in corso, condotta dal Centro Studi Valle Imagna, riguardante la presenza dei bergamini nelle cascine della Bassa e il loro contributo nella formazione del moderno sistema zootecnico e caseario, abbiamo raccolto alcuni lemmi appartenenti al “vocabolario bergamino”. Di seguito riportiamo quelli acquisiti nel corso della recente intervista (7 agosto 2014) alle sorelle Carla e Mariuccia Vitali nella loro residenza estiva di Capo Foppa (Pizzino, in val Taleggio), nella vecchia stalla del nonno *Vidalù*, bergamino di professione, ora divenuta abitazione di villeggiatura (Centro Studi Valle Imagna, Archivio dei Video e Fonodocumenti, CDFD000219): *usèl* (fittavolo), *pelòca* (erba), *tegiöl* (fieno), *pievòlta* (acqua), *scàbi* (vino), *ció* (soldi), da cui: *ció seré* (essere a bolletta; *seré*, sereno, come il cielo, senza nessuna nuvola), *cagnèr* (letto), *slambìc* (latte), *tumasciöl* (stracchino), *sgarlinési* (gambe), *balcù* (occhi), *butàsc* (pancia). All'ulteriore domanda circa il processo formativo e il significato dei singoli lemmi, gli informatori (anche alla presenza del marito della signora Mariuccia Vitali) hanno asserito che il “vocabolario” si alimentava in modo quasi naturale, ossia poteva bastare che un bergamino utilizzasse un lemma per indicare un oggetto, una persona, un'azione, che, se ritenuto efficace e sufficientemente espressivo, questo veniva, per tacita convenzione, utilizzato da tutto il gruppo e si espandeva di bocca in bocca, entrando così nel linguaggio comune. Ad esempio il lemma *pievòlta* (acqua), deriva dal nome di una sorgente idrica in prossimità di Capo Foppa.

numerose indagini sul campo condotte nelle nostre valli, viaggiando di contrada in paese, l'insieme delle qualità, dei caratteri, delle azioni e dei comportamenti salienti della tribù lombarda dei bergamini, ponendo l'attenzione non solo sugli aspetti meramente agronomici, ma soprattutto acquisendo o offrendo tasselli di conoscenza sul contesto culturale e l'organizzazione sociale di tutto il gruppo. Quella dei bergamini è stata una società con le sue regole, la sua economia e la sua scala di valori attraverso i quali si è manifestata la vita materiale e spirituale dei vari componenti, i quali hanno saputo costruire una singolare relazione con l'ambiente circostante, il mondo naturale e quello animale della montagna e della pianura lombarda. Il concetto di "civiltà dei bergamini" esprime bene la complessità di questa straordinaria esperienza – insediativa e transumante – ed è strettamente connesso a quello della "civiltà del latte e dello stracchino", quale espressione particolare della vita e del lavoro degli allevatori, nella sublime rappresentazione della specifica organizzazione socio-economica, agraria, zootecnica e casearia, che ha consentito di raggiungere traguardi ragguardevoli.

Che dire di più? Punto e a capo. La ricerca continua. Da qui si ripartirà.

Antonio Carminati

(Direttore del Centro Studi Valle Imagna)

Agosto 2014



Genesi della ricerca

La genesi piuttosto complessa di questo studio, che ha conosciuto varie fasi, merita una breve esposizione e qualche considerazione che va al di là delle convenzionali note di presentazione. Se il tema della ‘civiltà dei bergamini’ è rimasto sinora sottotraccia non è perché sia mancata da parte di singole personalità, associazioni, istituzioni locali la consapevolezza della sua rilevanza in ambito locale e sovralocale, ma perché le iniziative messe in campo sul piano della ricerca storica, della raccolta di testimonianze, della divulgazione, non sono sino ad oggi riuscite ad andare oltre l’ambito locale a causa della scarsa sensibilità delle istituzioni per un tema non facilmente inquadrabile negli schemi delle politiche culturali, non confinabile nella casella (tranquillizzante) della ‘storia e tradizione locale’. Esso pone questioni non di poco conto sull’autorappresentazione e l’identità della Lombardia di ieri e di oggi, sui nessi tra territorio, cultura, economia, gruppi sociali.

Nonostante tutto l’interesse intorno ai bergamini è cresciuto.

Dal 2002 è stata rievocata, per iniziativa dell’Associazione allevatori di Como e Lecco (direttore Giuseppe Invernizzi di Morterone), la ‘Transumanza dei bergamini’ tra Introbio e Pasturo (Lc) con tanto di carretti e di bestiame. L’evento è stato ripetuto per qualche anno di seguito (nell’ambito della ‘Sagra delle Sagre’ di Pasturo). Nel 2005 e

Invernizzi, il bergamini incontrato ieri, è ancora qui, sta per partire con gli animali; preferisce viaggiare tutta la notte per non essere disturbato dalle automobili. Per mostrarmi il modo in cui cavalca in montagna su una sella imbottita di paglia, sale a caàl sul bast, mentre il figlio porta la culàna del cavallo. Paul Scheuermeier, Sant’Omobono (Valle Imagna), 28.09.1927 (Archivio Ais dell’Università di Berna, foto n. 2052)

2006, con animali giunti dalla Valsassina, è stato rievocato il passaggio – sempre a cura dell’Apa di Como e Lecco – dei bergamini e dei loro carri ad Abbiategrasso (Mi). Nel 2004 e nel 2005 affollate conferenze sui bergamini – partecipate anche da molti giovani allevatori – sono state tenute ad Abbiategrasso e a Rivolta d’Adda (Cr), quest’ultima nell’ambito della presentazione del volume *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*¹ edito dal Centro Studi Valle Imagna e del ‘gemellaggio’ tra Rivolta e Morterone (Lc), località da cui provenivano i bergamini che svernavano nella zona e che si sono in gran parte qui ‘fissati’. Su Morterone è stato poi edito, nel 2007, il volume *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*², sempre a cura del Centro Studi Valle Imagna che, in larga misura, riporta testimonianze legate alla vita dei bergamini, dal momento che il paese è stato per secoli abitato prevalentemente dai transumanti. Parallelamente, nei primi anni del nuovo secolo, sul tema dei bergamini si sono registrate anche altre iniziative. Giuseppe Pettinari di Sordio (Lo) diede alle stampe due pubblicazioni dedicate a singole (ma importanti) famiglie bergamane dell’alta val Brembana fissatesi nel lodigiano: i Papetti³ (uscita nel 2001) e i Moretti⁴ (nel 2005).

Nel frattempo, alla fine degli anni ‘90, avevo iniziato a concepire un vasto disegno di ricerca sui bergamini. Dopo aver avviato la ricerca bibliografica, tra il 2001 e il 2002 furono realizzate una serie di interviste tra la Valsassina, la val Taleggio, il Milanese e il Lodigiano, che sono risultate materiali preziosi per la redazione del presente volume. Alcuni dei testimoni di allora nel frattempo sono mancati. L’idea di uno studio sistematico negli archivi parrocchiali delle montagna e della Bassa e di una campagna di interviste sul campo (oltre che dalla raccolta delle informazioni di sfondo) aveva trovato il consenso della Comunità Montana della Valsassina – grazie all’interesse del dirigente Giacomo Camozzini – e degli amministratori ed ex-amministratori della valle Taleggio (a partire da Arrigo Arrigoni). Su incarico della Comunità Montana della Valsassina redassi un progetto concepito per l’anno internazionale della montagna (2002). Si intendeva

- 1 A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant’Omobono (Bg), 2004
- 2 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Centro studi valle Imagna, Sant’Omobono (Bg), 2007
- 3 G. Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, Sordio (Lo), 2001
- 4 G. Pettinari, *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, Spino d’Adda, 2005

divulgare, attraverso pubblicazioni e convegni (da realizzare anche nella Bassa), i risultati dell'indagine. Il progetto, però, non prevedeva solo un coinvolgimento delle comunità locali nella fase di restituzione ma la partecipazione attiva di studiosi, associazioni, scuole nella campagna di raccolta delle informazioni. Era già allora mia ferma convinzione che una 'storia corale' come quella dei bergamini potesse essere studiata e compresa solo mobilitando le comunità locali nella dimensione piena di una 'ricerca partecipata', motivata da un rinnovato bisogno identitario. Quella che allora sottovalutai era l' 'indifferenza attiva' delle Istituzioni (politiche ed economiche) nei confronti di questo tipo di processo socioculturale. Alle chiacchiere dei politici di ogni colore sulle 'identità e autonomie' corrispondeva una realtà che non si distaccava da una sostanziale continuità con il passato. Ovvero con una 'politica culturale' in cui le espressioni delle 'classi subalterne' erano circoscritte nei ghetti del folklore, dell'etnomusicologia, e dovevano essere tenute separate dalla storia-che-conta e, tanto meno, dovevano essere oggetto di un approccio in termini di valorizzazione potenziali eredità attive, lasciti, risorse identitarie. Da giocare al presente e al futuro.

Mi resi conto gradualmente, approfondendo la storia dei bergamini, che dei personaggi così erano, a dir poco, ingombranti, imbarazzanti per la cultura dominante. Non solo per quella del XIX sec. (che li denigrò apertamente), ma anche per quella del secolo scorso e persino dell'attuale. I bergamini non erano né borghesi né proletari, ma rappresentavano una 'forma sociale arcaica' che gli schemi ideologici della modernità avrebbero volentieri collocato nella 'residualità'. Come facevano ad esistere ancora nel XIX sec. avanzato? Per non parlare del XX!

Invece loro, i bergamini, con tutto il conservatorismo e patriarcalismo possibili, erano esempi di successo economico, di capacità organizzativa, di forti competenze tecniche. Da 'rozzi montanari', del tutto agli antipodi alla rassicurante rappresentazione del 'povero villico alpestre', che tutt'oggi piace alla cultura dominante urbanocentrica e pianocentrica, erano capaci di strategie economiche efficaci per tamponare le crisi legate alle epizootie, alle siccità, alle guerre. Erano capaci di concepirsi come 'gruppo sociale' entro cui sviluppare risorse di solidarietà e di complementarietà producendo capitale sociale.

I bergamini, nella loro capacità di 'fare da sé' non possono essere molto simpatici alle differenti espressioni della modernità politica ed economica. Non possono essere troppo simpatici a chi si ispira allo statalismo tuttora dominante ma neppure ai 'liberisti' propugnatori dell'individualismo e del superamento di ogni impaccio determinato dalla tradizione. C'è una fondamentale unità delle diverse tendenze politiche, un trasversalismo di

fondo che le unifica all'insegna di una sostanziale adesione alla civiltà dello stato, del mercato, della città, dell'individualismo, della rottura con la tradizione. Se le porte a cui si bussò, all'inizio del decennio scorso, per chiedere il sostegno al "Progetto bergamini", restarono sbarrate (o, per meglio dire restarono chiusi i cordoni della 'bolgia'), non credo fu solo per una valutazione circa gli scarsi 'ritorni politici' di siffatte operazioni culturali. Le porte (e le 'bolgie') erano quelle della Regione, delle Province (che allora avevano maggiori disponibilità finanziarie), quelle delle Banche. Questa freddezza si spiega con il fatto che il progetto non si 'mimetizzava' ma dichiarava candidamente i suoi obiettivi culturali sopravvalutando il clima di apertura alle istanze dell'autonomia locale, dei territori, che pure certe forze politiche cavalcavano.

La riproposizione del progetto nel 2008 (sia pure in forma ridimensionata) non sortì migliore sorte. La *brochure* del libro progettato, predisposta dall'editore Bellavite di Missaglia (Lc) per conto della Comunità Montana della Valsassina, finì ingloriosamente al macero.

Nel frattempo la talpa scavava. Oltre alle iniziative del Centro Studi Valle Imagna, di cui si è detto, proseguivano gli studi miei e dell'amico Natale Arioli di Mulazzana di Camairago (Lo). Natale è nipote di un bergamino dell'alta val Brembana, Domenico Arioli. Oltre ad essere insegnante di zootecnia all'ITAS di Codogno (e studioso) ha la fortuna (dal mio punto di vista) di essere allevatore e agricoltore e di conoscere dal vivo implicazioni che non sono sempre di immediata comprensione per chi, come me, ha conoscenze spesso solo teoriche. Arioli ha condotto estese ricerche negli archivi (*in primis* quelli di stato di Milano e di Bergamo - con particolare riguardo per le filze notarili - poi in quelli parrocchiali della valle Brembana e di varie aree della Bassa). Con queste ricerche ha portato avanti (da solo) parte di quel progetto che avevo in mente. Ha iniziato a pubblicare i primi risultati delle sue ricerche nel 2003 e nel 2004. Nel 2012 ha dato alle stampe il suo lavoro più importante: la ricostruzione delle radici bergamine di Carlo Cattaneo, descrivendo la storia dei Cattaneo di Valleve nel loro passaggio da una condizione di potente famiglia di 'vassalli episcopali' a quella che li spinse, nel XVII sec., ad entrare nel ciclo della transumanza nel Milanese e nel Pavese⁵.

Quello che appariva certo era che, nei primi anni 2000, diverse persone, muovendo da interessi e percorsi diversi si erano rese conto che era venuto il momento di affrontare il tema dei bergamini, di impedire che

5 N. Arioli, *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleve alla Bassa Milanese*, Corponove, Bergamo, 2012

la loro memoria fosse tramandata solo attraverso notizie frammentarie, narrazioni orali che degradano inevitabilmente nell'indistinto passando da generazione in generazione. La delusione per il 'muro di gomma' opposto dalle istituzioni era forte e diversi contatti che mi ero procurato di anziani bergamini rimasero in appunti che ancora conservo. Si tratta di persone che oggi sono verosimilmente mancate (alcuni erano novantenni) o non in grado di essere intervistate. A volte mi rimprovero per non aver proseguito comunque la campagna di interviste in programma. Poi penso anche che è troppo faticoso vivere costantemente da Don Chisciotte.

Nel settembre 2005, in ogni caso - a conferma che non c'era alcuna intenzione di abbandonare il progetto - organizzai ad Asiago il "primo seminario di studi sulla transumanza e l'alpeggio". In quella occasione presentai una comunicazione "I 'bergamini': un profilo dei protagonisti della transumanza bovina lombarda" che riassumeva gli studi sino ad allora svolti. Allo stesso seminario partecipò anche Arioli con una comunicazione su: "I malghesi dell'alta valle brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700" (entrambe scaricabili dal mio sito)⁶.

Sempre nel 2005, con la collaborazione di Cristina Bianchi (che si era laureata con una tesi sulla zootecnia in val Taleggio e a Morterone) effettuai uno studio sugli stati di famiglia del XIX sec. della Parrocchia di San Bartolomeo di Brumano (valle Imagna) che seguiva un certosino lavoro sui catasti storici (Teresiano - in quanto Brumano era parte dello Stato di Milano - e Lombardo-Veneto).

Lo studio era (è) finalizzato a mettere a fuoco i nessi tra condizione familiare (più o meno 'patriarcale', ovvero costituita da famiglie multiple) e le dotazioni immobiliari (terreni, cascine). I risultati dello studio demografico sono riferiti all'interno del presente studio, quelli sulla proprietà attendono una faticosa elaborazione. Nello stesso anno documentai una delle ultime transumanze di vacche da latte dalla Bassa all'alta val Brembana: quella della famiglia Cattaneo di Cambrembo svernante in località Vaiano di Merlino (Lo). La documentazione videoregistrata del trasferimento (con automezzi specializzati) l'ho caricata nel 2010 su YouTube⁷.

Nel 2010 parve che il 'disinteresse attivo' delle Istituzioni stesse finalmente venendo meno. L'Irealp (Istituto di ricerca per l'ecologia e l'economia alpine) nel 2009 mi aveva commissionato uno studio sul comprensorio

6 http://www.ruralpini.it/Alpeggi-Convegni_Asiago.htm

7 <https://www.youtube.com/watch?v=Zb1OzwGPB3Q>

degli alpeggi del Monte Pora in alta val Borlezza⁸. Qui, ancora a XX sec. inoltrato, il ruolo dei bergamini (localmente sempre definiti ‘malghesi’) era rilevante e non ce lo dice solo il Serpieri con la sua Inchiesta⁹ ma ne sono testimonianza il Santuario di Lantana con gli ex-voto di malghesi e i ricordi ancora vivi a Castione sulla presenza dei malghesi e delle loro casere dove riponevano il formaggio prodotto sugli alpeggi. Nel corso di questo studio ebbi modo di somministrare interviste informali. Una di particolare interesse a un’anziana di famiglia malghese di Bossico.

All’interno di Irealp, che si proponeva in modo innovativo come ente realmente orientato alla montagna alpina nel contesto di una Regione Lombardia pianocentrica, Carlo Caffi (già sindaco di Clusone) caldeggiò una ricerca a più ampio raggio sui bergamini. Essa fu approvata dall’ente nel 2010 ma doveva essere realizzata in fretta perché l’Ente stesso era prossimo alla chiusura. Ciò mi diede comunque la possibilità di riordinare e integrare tutto il materiale sinora raccolto in prospettiva della redazione della relazione di ricerca. In quel periodo cercai di raccogliere notizie anche sulle valli bresciane. Non si trattò di una campagna sistematica ma, durante le visite sugli alpeggi e nelle valli nel contesto di altre attività non mancavo mai di porre domande sui malghesi e la transumanza.

Così a Bagolino, dove eseguii qualche ‘carotaggio’ nell’Archivio storico (di recente riordinato e catalogato) e raccolsi informazioni da testimoni locali. Così in val Trompia.

Il lavoro fu ultimato nel 2011. Poi l’Irealp chiuse, assorbito nell’Ersaf, un ente non propriamente aperto a certe tematiche di ricerca sociale (e ha censurato il mio primo libro sul Bitto)¹⁰. Consegnai la relazione di ricerca e il materiale all’allora assessore all’agricoltura (un lecchese che avrebbe dovuto essere sensibile al tema dei bergamini così rilevante per la Valsassina). La speranza era che la Regione potesse pubblicare i risultati della ricerca Irealp. Prevalse la linea della burocrazia (Ersaf/Direzione generale agricoltura) che non considerava ‘pertinente’ il tema (l’agricoltura sosteneva che era troppo ‘culturale’, la cultura troppo ‘agricola’ e comune rimandava all’agricoltura che “ha più soldi”).

I materiali prodotti restarono nei cassetti della burocrazia.

In un certo senso è stata una fortuna perché da allora le mie conoscenze

8 M. Corti, “Il Massiccio del Monte Pora: prospettive di valorizzazione integrata”, in Irealp *Valorizzazione sostenibile del comprensorio del Monte Pora*, Milano, 2010, pp.95-186.

9 Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1907.

10 M. Corti, C. Ruffoni, *Il formaggio “Val del Bitto”. La storia, gli uomini, gli alpeggi*, Ersaf, Milano, 2009

sul tema si sono molto ampliate e il volume che qui si presenta è molto più ampio e approfondito rispetto alla relazione del 2011.

Nel frattempo sono intercorse nuove ricerche bibliografiche e d'archivio ma anche esperienze umane. Rimasi molto colpito nell'aprile 2012 quando, conversando con una signora di Rodengo in Fanciacorta, dove mi ero recato per tutt'altri motivi (una manifestazione contro la centrale a biomasse) entrai – per quella che è diventata una deformazione professionale – sul tema malghesi. La signora (più giovane di me, e questa era un'esperienza nuova perché nel Milanese avevo capito che gli informatori 'buoni' erano quelli nati non più tardi negli anni '20) mi raccontò di essere di Pezzaze, un paese di malghesi, e che da ragazza scendeva con la famiglia in transumanza nella Bassa bresciana. Si ricordava ancora che a scuola, in quanto malghese, era discriminata. Da diversi testimoni ho appreso che i valtrumpilini scendevano ancora a piedi negli anni '70-'80 e, in camion, anche dopo. E che si dirigevano anche verso il Mantovano e Reggiano (come confermato dalle fonti).

Nel corso degli anni, mano a mano che l'indagine sui bergamini procedeva, ho avuto sempre nuove conferme del valore e dell'importanza di questa 'epopea' che ha coinvolto tantissime comunità della montagna lombarda (ma anche delle Basse).

Nella passione con la quale ho intrapreso questo filone di studio (e che accomuna tanti altri 'amici di cordata' a partire da Natale Arioli, Antonio Carminati, Giuseppe Invernizzi, Giacomo Camozzini) non c'è ovviamente solo lo stimolo di un interesse intellettuale 'freddo'.

Come ho avuto modo di chiarire in precedenza,¹¹ bisogna diffidare della falsa obiettività della ricerca. La 'ricerca partecipata', animata da empatia dichiarata, rappresenta – se i suoi assunti metodologici sono esplicitati – uno strumento riconosciuto di analisi scientifica della realtà sociale.

Nello studio dei bergamini indagine storica e costruzione di un'identità territoriale e di gruppo sono inscindibili. Le motivazioni della ricerca rappresentano esse stesse un elemento di interesse. Sono motivazioni che spingono a indagare i profili sociologici di queste figure del passato per rinvenire quei caratteri che ne rappresentano gli elementi distintivi e possono ancora riaffiorare alla superficie della consapevolezza nei loro discendenti e nelle comunità di cui erano espressione, divenendo occasione di auto-riconoscimento, orgoglio, affermazione di un'originalità che può ancora affermarsi ed essere protagonista.

Il tutto si colloca sullo sfondo di una crisi che non è certo di breve

11 Vedi M. Corti, *I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*, Bra (Cn), 2011

momento ma segna il passaggio della modernità a una sua fase estrema (o a un suo superamento), una crisi che – se si individuano autonome traiettorie di lungo periodo – non comporta inevitabilmente il venir inghiottiti in una realtà indistinta, senza spazio né tempo (se non quello rappresentato dall’orizzonte chiuso del presente e di un’agenda dettata da altri).

La capacità di autonomia, di decisionismo dei bergamini rappresenta un antidoto prezioso ad una deriva che vede i centri decisionali allontanarsi sempre più dalle sedi delle comunità (o di quello che ne rimane). I comuni della montagna lombarda, per quanto piccoli, sono esempio di auto-organizzazione della vita sociale in tanti suoi aspetti mentre i bergamini, su un altro versante, sono esempio di capacità di organizzazione economica di ‘imprenditorialità’ libera. Non c’è una lezione da rilanciare?

Al di là del razionalismo di facciata che caratterizza la cultura dominante i nostri comportamenti (per fortuna) rispondono a impulsi insondabili (o che si preferisce rimuovere dal piano della consapevolezza). Anche i ‘ricercatori’ sono condizionati da fattori che poco hanno a che fare con l’osservazione scientifica fredda e neutrale della realtà (uno dei tanti miti fallaci della modernità).

Studiosi, tecnici, ricercatori, scrittori dall’origine bergamina recente e lontana sono stati indotti ad interessarsi dei loro antenati e ne hanno tratto la conclusione che i bergamini hanno fornito un contributo significativo all’economia e alla società lombarde. Altro che personaggi ‘da presepe’!

Chi non condivide questa origine (o comunque non ha conosciuto da vicino la realtà bergamina) tende ancor oggi a negare questo apporto e a mantenere la loro storia in un limbo, nel ghetto degli studi sulle ‘culture popolari’ del passato, che, tradotto in termini meno *politically correct* suonerebbe ‘dei poveri cristi’.

Nel passato, quando gli scrittori di cose agrarie e casearie indirizzavano ai bergamini e ai casari ogni vituperio, accusandoli di essere causa dell’arretratezza delle strutture zoocasearie della Lombardia non c’erano bergamini a ribattere. Non avevano ‘intellettuali organici’. A posteriori le cose sono cambiate.

Chi si riconosce in un’ascendenza bergamina rivendica il riconoscimento di quell’esperienza così fondamentale per connettere la realtà lombarda divisa tra monte e piano, tra est e ovest dell’Adda.

Per risparmiare al lettore il *background* autobiografico che mi ha spinto ad interessarmi di bergamini ho redatto un’appendice con le notizie sull’origine della famiglia. Qui, però, devo osservare che all’inizio di questo percorso di studio – che è anche un percorso di riappropriazione di un sé collettivo – le notizie sulla lontana origine bergamina della mia famiglia

(che comunque ha continuato sino all'inizio del secolo scorso a praticare l'attività di *latê*) erano vaghissime, tramandate da un prozio. Eppure era nata una scintilla sin dagli anni dell'adolescenza. All'inizio degli anni '90 – durante un breve periodo di attività politico-amministrativa – ebbi delle conferme molto importanti delle scarse notizie raccolte da parenti e colleghi di università circa la realtà dei bergamini. Furono gli elenchi degli allevatori delle province di Milano e Lodi e, ancor più, quelli – di molto più lunghi – dei produttori di latte, che mi aprirono gli occhi. Allora non avevo ancora catalogato centinaia di cognomi bergamini (grazie agli studi e alle informazioni di Natale Arioli) ma, solo sulla base dei cognomi più famosi e riecheggianti le località della montagna mi ero reso conto che la maggior parte dei nostri allevatori aveva un'origine montana.

Gli elenchi dei produttori latte erano ancora più informativi perché portavano alla superficie un 'sommerso' che solo a tratti le indagini pubbliche avevano rischiarato (a partire dall'indagine sui caselli di produzione del 'butirro' del 1767)¹² su cui si ritornerà più volte nel testo. L'elenco dei 'produttori di latte' era un portato della a dir poco imbarazzante situazione determinata dalla gestione della vicenda 'quote latte'. Serviva un'anagrafe dei produttori e faceva comodo che ne emergessero quanti più possibile. Almeno sulla carta i 'malghesi' (come la burocrazia chiamava a Milano i bergamini) erano ancora decine e decine. Ovviamente non erano per la maggior parte più transumanti e, altrettanto ovviamente, molti erano 'anime morte' che producevano latte solo sulla carta. Ma la situazione dei primi anni '90 era chiara: i bergamini c'erano ancora.

Non molti per la verità. Anche se qualcuno ho potuto conoscerlo di persona. Nella stessa località dove nel 2006 ho conosciuto i Cattaneo (Vaiano di Merlino) conobbi dei bergamini Locatelli (che si 'stanzializzarono' dopo pochi anni). Capita sul posto, era il 1992, il giorno prima della transumanza e ricordo la gioia incontenibile di un bimbetto biondo di 4-5 anni, figlio del bergamino, che correva gridando di felicità per la partenza verso la montagna (con le "sue" mucche) sotto il porticato antistante la stalla. Per l'eccitazione, forse indotta anche dalla presenza di un estraneo, il piccolo cadde rovinosamente. Era probabilmente la replica di una scena che si ripeteva da secoli immancabile, ma che ormai era alla sua ultima rappresentazione.

L'idea di studiare i bergamini era probabilmente già maturata ma quel giorno si rafforzò. Non si poteva lasciar calare l'oblio su qualcosa che stava inesorabilmente scomparendo, ma che esprimeva la sua profonda

12 ASMi, Annona, p.a., b. 26.

vitalità attraverso la gioia, la passione precoce per le mucche e l'alpeggio di quel bimbetto.

È stato un percorso lungo, fatto di delusioni e di rinnovati entusiasmi. Fortunatamente dopo le delusioni venute dal fronte delle Istituzioni nel 2013 sono giunte a maturazione iniziative e rapporti che hanno 'sbloccato' la situazione e consentito di porre - con questa pubblicazione - un primo punto fermo nella ricostruzione della vicenda bergamina.

Nel 2010 ero stato a Gorgonzola per la mostra "La biblioteca sul latte e il formaggio - Quando Milano era Paneropoli". In quell'occasione avevo concordato una partecipazione alla fiera autunnale che poteva essere occasione per parlare della storia di bergamini nella cittadina della Martesana così fortemente ad essi legata. Come spesso capita cambiò l'assessore alla cultura e non se ne fece nulla... per tre anni. Nel novembre 2013 ad un convegno sulle iniziative della Martesana per Expo ebbi modo di presentare la relazione sulla transumanza mettendo in luce i fortissimi nessi con Gorgonzola. Da qui la volontà della Pro Loco di realizzare una pubblicazione sul tema in vista dell'Expo. Considerati i rapporti già avviati con la val Taleggio con un quanto mai appropriato gemellaggio tra le due località (che nel nome recano l'ineliminabile riferimento agli stracchini principi del panorama caseario lombardo), proposi di coinvolgere non solo i taleggini, ma anche il *Centro Studi Valle Imagna*, fulcro e animatore delle attività culturale ed editoriali dell'area taleggina e valdimagnina. A Taleggio vennero dei gorgonzolesi per partecipare alla Sagra dello *Strachitunt*.

Nei successivi rapporti tra Pro Loco di Gorgonzola e Centro Studi si sono concretizzati modi e tempi della presente pubblicazione, alla quale - come era naturale che fosse - ha successivamente deciso di partecipare anche la Comunità Montana della Valsassina riprendendo il filo interrotto dei progetti non andati in porto anni prima. Un risultato di una rete di relazioni intessute da parecchio tempo a partire dall'incontro (oltre vent'anni or sono) con gli animatori di quello che poi diventò il Centro Studi, di cui ebbi modo sin dall'inizio di apprezzare la determinazione, nel far decollare il progetto della conoscenza e della valorizzazione del patrimonio culturale valdimagnino. Relazioni di lunga data anche quelle con Giacomo Camozzini e la Comunità Montana Valsassina.

Ma anche con i taleggini, in particolare con il già citato Arrigo Arrigoni e con Alvaro Ravasio, presidente del Consorzio *strachitunt*. Laddove le 'superiori istituzioni' non hanno saputo (e voluto) cogliere il valore di un progetto, una rete dal basso di soggetti locali è intervenuta supplendo alla loro insensibilità e mancanza di lungimiranza, dimostrandosi molto più avanzata delle istituzioni sclerotizzate, largamente incapaci di cogliere i

bisogni e le aspettative delle comunità locali in un periodo di gravissima crisi. Si tratta di soggetti che fanno cultura promuovendo l'economia locale e che, viceversa, fanno economia locale promuovendo una cultura del territorio che riconoscono rappresentare la loro linfa. E che, soprattutto, hanno imparato a 'coltivare' ciò che unisce, ad implementare il capitale sociale.

Il ruolo di autore della prima opera organica sui bergamini rappresenta un grande onore, che è valso i sacrifici di una ricerca lunga e a volte faticosa (senza contare quelli della redazione di un materiale copioso che continuava a crescere). Rappresenta anche un onere e una responsabilità non lievi. Molte sono le fonti di un'indagine a vasto raggio come questa, che abbraccia i secoli e un'ampia area geografica, comprensiva di montagne e di pianure caratterizzate da percorsi di sviluppo asincroni.

Ci sono indubbiamente ancora molte fonti inesplorate. Quelle scritte, salvo improbabili ulteriori distruzioni di archivi, non 'scappano'.

Quello che non si può più esplorare è la memoria di testimoni che ci hanno lasciato per sempre. L'obiettivo principale di questo lavoro è stimolare l'intrapresa, possibilmente coordinata, di quella campagna partecipata di indagini sui residui testimoni viventi e sugli archivi locali. Il Centro Studi Valle Imagna, dimostrando un'energia e una creatività inestinguibili, saprà certo fungere da animatore e fulcro di questo progetto di comunità che ambisce alla realizzazione di un *Atlante dei bergamini*, con un censimento di località e famiglie.

La successione dei capitoli non segue uno schema convenzionale. Sarà il lettore a decidere se, nella realtà bergamina, vengano prima gli aspetti culturali e sociali o quelli economici e tecnici. Ho cercato di coinvolgere gradualmente il lettore in quella che per me è diventata una realtà sin troppo familiare ma che può apparire 'lontana anni luce' per chi vi si accosti per la prima volta. Mi è parso utile, al fine di chiarire che la loro è una storia 'diversa' ma al tempo stesso vicina, rimarcare in modo simbolico il loro legame con la metropoli lombarda, dove sono stati 'di casa' per secoli e dove erano figure familiari.

La storia prende avvio dal cuore di Milano, un cuore ferito da un evento tra i più tragici della storia recente che coinvolse, vittime innocenti, anche gli ultimi bergamini. Nei capitoli successivi a questo *flash back* il lettore conoscerà i bergamini attraverso quelle che erano le figure ad essi collegate: i casari ma, soprattutto, i *latè* (piccoli imprenditori autonomi del caseificio). Un modo per rendersi conto, attraverso il punto di vista sprezzante dalla cultura dominante dell'epoca, di come i bergamini rappresentassero personaggi parecchio scomodi che si cercava di esor-

cizzare relegandoli nella dimensione romantica e folcloristica, che si sono mantenuti ai margini della storia per lasciare ad altri il palcoscenico.

Così si è parlato abbondantemente (attraverso gli studi e i film) delle mondine, ma mai – con uno studio organico – dei bergamini.

L'esame della cultura dei bergamini, della loro struttura familiare, della loro organizzazione produttiva confermerà nel lettore lo strano caso di 'trogloditi di successo' che non solo erano competitivi con la borghesia rurale dei 'fittavoli' (i grandi affittuari delle aziende capitalistiche della Bassa Lombardia), ma spesso la surclassavano. Ne emerge anzi, specie in relazione con l'esame della nascita del caseificio industriale alla fine del XIX sec., un profilo di sorprendente attualità dei bergamini e delle dinastie di artigiani ed industriali del caseificio (ma anche del salumificio) che da essi hanno tratto origine. Sconcerta l'esasperata tensione all'innovazione tecnologica e di mercato di questi imprenditori (veri *self made men*) di matrice bergamina.

Non è poco il lascito dei bergamini. Un lascito volutamente misconosciuto. La loro storia di innovazioni dal basso, di decisionismo, di intuito commerciale, mette in dubbio il ruolo nello sviluppo economico di pesanti organizzazioni, delle burocrazie, comprese quelle del sapere. Sottolinea l'importanza del capitale umano e sociale rispetto al capitale finanziario, della libertà, dell'indipendenza, dell'intraprendenza, della cooperazione rispetto alla proprietà, alle gerarchie. È la lezione della forza dei nomadi, di comunità di liberi ed uguali. Una lezione che mette anche in discussione la pretestuosa separazione operata dalla modernità tra le sfere del vivere, tra economia e cultura, tra economia e società, tra economia ed etica. Ci è parso emblematico da questo punto di vista, dopo aver parlato di industriali, di allevatori, di commercianti concludere con la figura di Tonia Locatelli, missionaria, allevatrice, insegnante e martire in Africa, donna che non solo conferma che nella cultura bergamina "le donne valgono come gli uomini" ma anche che lo spirito bergamino non si esprime solo nelle dimensioni economiche ma con lo stesso dinamismo, creatività, attivismo anche al servizio del prossimo.

In calce al volume ho inserito alcune elementari regole fonetiche applicate per la trascrizione delle interviste. Tutte le altre citazioni in lombardo rispecchiano la grafia originale utilizzata dagli autori. In appendice si riporta un Glossario cui fare riferimento per gli elementi lessicali caratteristici e per quelli arcaici e inconsueti il cui significato non è indicato nel testo o in nota .

Non deve apparire retorico il pensiero a chi ha contribuito con preziose testimonianze a questo lavoro e non c'è più. Il ringraziamento va

quindi ai testimoni ancora viventi e a tutti coloro che hanno fornito informazioni e testimonianze e mi hanno sostenuto nelle fasi precedenti dell'indagine (Giacomo Camozzini e Arrigo Arrigoni, sia per le preziose informazioni che per avermi messo in contatto con alcuni informatori). A Carlo Caffi che ha garantito un importante sostegno alla ricerca. Alla Comunità Montana Valsassina, ad Alvaro Ravasio, alla Pro Loco di Gorgonzola. All'amico Robi Ronza che ha accettato di redigere la prefazione riconoscendo che il lavoro va oltre la storia dell'allevamento e del caseificio. Un grazie particolare all'amico Natale per le preziose informazioni, le interminabili discussioni chiarificatrici e i materiali d'archivio che mi ha fatto conoscere. Infine al Centro Studi valle Imagna e, in particolare, all'infaticabile amico Antonio, sempre disponibile a discutere, stimolare, incoraggiare durante il percorso. Sarà dimostrazione che il libro ha colto nel segno se da parte dei lettori recuperiamo osservazioni e ulteriori informazioni. Questo libro vuole stimolare il recupero di una memoria collettiva. Non rappresenta un punto d'arrivo, ma di partenza.

Michele Corti

Milano, luglio-agosto 2014



1.

Una storia vicina, una storia lontana

La guerra, sì, come la guerra, i bombardamenti, il caos, il massacro, il macello. In banca c'erano tutti gli habitués del giorno di mercato. Eran sensali, proprietari o fittabili di aziende agricole, bergamini o malghesi, coltivatori diretti, commercianti in mangimi, granaglie, macchine agricole o lubrificanti per trattori, che vengono dalla bassa e dal lodigiano, tutti quelli che ancora qualche anno fa portavano il tabarro [...].

Camilla Cederna, "Una bomba contro il popolo", in *L'Espresso*, 15, 51 (1969): 2.

Nel 1969 Camilla Cederna inseriva nel famoso pezzo sulla strage di Piazza Fontana delle figure ("bergamini o malghesi") che, fuori dalla Lombardia (e del Piemonte, dove esiste l'analoga figura del *marghê*), ben pochi potevano conoscere. Curiosamente, ma non troppo, conoscendo la vicenda personale dell'autrice, la Cederna le indicava con quella fatidica doppia denominazione che troviamo riferita in una serie interminabile di fonti scritte da almeno quattro secoli a questa parte.

Una duplice denominazione che serviva a non confondere i "bergamini" o "malghesi" con altre figure, ad esse più o meno collegate¹. Evidentemente per la Cederna i bergamini erano una presenza familiare, scontata. In effetti i bergamini con le loro *malghe*² era impossibile non vederli... e

- 1 La voce "Bergamino" tendeva in aree diverse (passando da Milano alla bassa lodigiana) ad assumere significati molto distanti, che andavano da quello originario di 'proprietario di mandrie' a quelli di 'capo stalla' o, persino, di 'mungitore' e 'garzone', quello che a Milano, ma anche nelle valli era denominato *famèi* (familio). Si faceva riferimento a ruoli sociali molto distanti in termini di gerarchia e relazioni ed è comprensibile che si volessero evitare equivoci. Era quindi chiaro il significato dell'uso aggiuntivo della voce 'malghesi' che nella realtà della bassa pianura occidentale non faceva parte del linguaggio corrente ed era riservata all'uso scritto assumendo il valore di tecnicismo (a differenza delle aree orientali e di buona parte della montagna dove era geosinonimo di 'bergamino'). Più raramente si faceva anche riferimento ai "bergamini ovvero mandriani" utilizzando una voce poco conosciuta in quanto appartenente al registro toscano-italiano. Così il Cherubini: "*Malghés*, Voce bresciana usata dal Maggi anche come sinonimo di *Bergamin*" (F Cherubini, *Vocabolario Milanese - Italiano*, Vol. III, Milano, 1841, p. 21).
- 2 Con il significato di gruppo tendenzialmente numeroso di animali dal latte (al pascolo o in transumanza) che tutt'oggi mantiene nei dialetti lombardo occidentali. Si veda l'Appendice "Le voci malghese e bergamino (etimologia storica)".

La strage di Piazza Fontana. Milano, 12 dicembre 1969. In basso: la piazza negli anni Venti.

non sentirli, con lo scampanio delle *bronze* (campanacci appesi al collo delle vacche) che, però, quando le città erano attraversate nelle ore in cui ancora i cittadini riposavano, venivano a volte messe in sordina riempiendole di paglia³.

Quando colla primavera [...], i bergamini lasciano la pianura dove hanno trascorso l'inverno e dal basso milanese, dal cremonese o dal lodigiano vanno colle loro mandrie verso le nostre montagne. Attraversano le città nelle vie meno battute portando ai cittadini chiusi nei loro alveari di case e nei loro labirinti di vie assolate la nota festosa delle loro campane che li annunzia con gravi tocchi cadenzati, ed il senso della loro vita semplice e libera. È uno spettacolo quanto mai pittoresco il passaggio della lunga colonna di bestie che prosegue docilmente mentre i mandriani con esclamazioni aspre e gutturali dirigono ed animano, coadiuvati dal fedelissimo cane. Chiudono il corteo i carri sui quali stanno le donne, i fanciulli e i neonati bovini, e gli attrezzi della loro industria: grosse caldaie per la cottura del formaggio, zangole – *i penacc* – per il burro, secchi di legno, fasci di collari – *i gambìse* – ed altre poche suppellettili.⁴

Le carovane dei bergamini, con le file dei carri che transitavano in primavera e in autunno, erano un elemento che non passava inosservato, specie dove facevano sosta. Spesso nelle piazze dei paesi, dove potevano far dissetare gli animali agli abbeveratoi pubblici.

3 Giuseppe Invernizzi, comunicazione personale. Invernizzi, originario di Morterone, residente a Cernusco sul Naviglio, direttore associazione allevatori di Como e Lecco è stato promotore di diversi eventi legati alla rievocazione dei bergamini, sia in Valsassina che ad Abbiategrasso (Mi).

4 L. Volpi, “I *bergami*. Note folkloristiche”, in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930): 261-266. Echi della suggestione prodotta dall'attraversamento delle mandrie transumanti in città si ritrovano in un breve racconto di Italo Calvino, “Viaggio con le mucche”. Il protagonista, che occupa con la famiglia un'angusta e soffocante soffitta a Torino, è scosso – durante la notte insonne – dallo scampanio di una mandria che irrompe nel paesaggio urbano. “Era una mandria come ne attraversano nottetempo la città, al principio dell'estate, andando verso le montagne per l'alpeggio. Saliti in strada con gli occhi ancora mezz'appiccicati dal sonno, i bambini videro il fiume delle groppe bige e pezzate che invadeva il marciapiede, e strisciava contro i muri ricoperti di manifesti, le saracinesche abbassate, i pali dei cartelli di sosta vietata, le pompe di benzina. Avanzando i prudenti zoccoli giù dal gradino ai crocicchi, i musi senza mai un soprassalto di curiosità accostati ai lombi di quelle che le precedevano, le mucche si portavano dietro il loro odore di strame e di fiori di campo e latte ed il languido suono dei campani, e la città pareva non toccarle, già assorto com'erano dentro il loro mondo di prati umidi, nebbie montane e guadi di torrenti. Impazienti invece, come innervositi dal sovrastare della città, apparivano i vaccari, che s'affannavano in brevi, inutili corse a fianco della fila, alzando i bastoni ed esplodendo in voci aspirate e rotte. I cani, cui nulla di quel che è umano è alieno, ostentavano disinvoltura procedendo a muso ritto, scampanellando, attenti al loro lavoro, ma si capiva che anch'essi erano inquieti e impacciati [...]”. I. Calvino, “In viaggio con le mucche”, *Il caffè politico e letterario. Rivista di Attualità*, 4, 1 (1956):17-18.

In settembre adunque e nei primi di ottobre, Gorgonzola ha una vita sua propria che merita di essere notata. – Di tratto in tratto sì di giorno che di notte, il tintinnio di campane annuncia in tutti i toni l'arrivo di qualche mandra. Sono queste divise in drappelli di maggiore o minor consistenza a seconda del caso. Davanti ad esse sta il mandriano munito di lungo bastone, aitante come un *touriste*, e grave nel portamento come chi si compiace di avere ai propri ordini degli esseri viventi. Tanto solleticano la fibra umana l'idea del comando e la coscienza della proprietà! Al centro un grosso mastino col colletto armato di lunghe punte, e alla retroguardia le reclute dei vitelli e delle vitelle, ed una turba di animalletti di varie specie, e dopo, i carri colle salmerie e la famiglia del mandriano. Arrivato in paese, ad un fischio del mandriano, il drappello si ferma, *rompe le righe* e si impossessa della piazza, finchè dopo poche ore si leva di là per recarsi al prato, dove dopo tanto viaggio può trovare nutrimento o riposo.⁵

Questa presenza, che rappresentava una consuetudine secolare, solo nel XX sec. cominciò a essere oggetto di lagnanze da parte dei 'benpensanti'. Nel 1909 Luigi Brusamolino, consigliere comunale di Inzago (Mi), sollevò la questione del "pericolo di diffusione delle malattie" e dell' 'indecenza' della sosta di bovini e suini nei pressi del "medaglione o ricordo marmoreo dedicato al Grande Re Vittorio Emanuele II"⁶. Transitavano da Milano, Brescia, Bergamo, Lecco, Lodi, ma nelle città si recavano regolarmente in occasione dei mercati. Anche quello di Milano, che si teneva in Piazza Fontana. Il mercato era un luogo di socializzazione e di scambio di informazioni. Un punto di riferimento irrinunciabile per le varie figure del mondo rurale, anche nell'area più industrializzata d'Italia. A Milano, al mercato di Piazza Fontana, convergevano in modo particolare i 'bergamini', figure che si muovevano tra le varie zone della pianura irrigua, dalla Martesana all'Abbiatense e al Melegnanese. Qui si trattavano gli stracchini, ma si raccoglievano anche informazioni sui fondi

5 F. Massara, "Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di gorgonzola del dott. r Fedele Massara", in D. Muoni, *Melzo e Gorgonzola e loro dintorni: studi storici con documenti e note*, Milano, 1866, pp. 222-234.

6 "Il fermarsi dei bergamini col loro bestiame sulla piazza è ritenuto causa di probabile diffusione in paese di malattie infettive e specialmente della Afta epizootica, ed infatti sono ben rari gli anni in cui non si verificano casi di Afta nei bovini o suini appartenenti a contadini quivi residenti. Sono del parere che tali periodiche soste di una grande quantità di bestiame forestiero in Piazza Centrale di Inzago quale è appunto la Piazza suddetta, abbia a contribuire alla diffusione delle malattie con grave danno pei nostri contadini. Queste [soste] sono contrarie all'igiene e salute pubblica perché durante la loro sosta, che avviene particolarmente nelle ore notturne, le bestie insudiciano la Piazza in modo da esalare, pel breve periodo che vi rimangono, fetori insopportabili e dannosi alle circostanti abitazioni. Inoltre presso il muro di cinta prospiciente la piazza vi è un medaglione o ricordo marmoreo dedicato al Grande Re Vittorio Emanuele II e sembra assai indecente e inglorioso che abbiano periodicamente a fermarsi dintorno bovini e suini. A. Caiano, *Inzago. La piazza scenario di vita*, s.l., 2005, p. 63.

da affittare o da acquistare e, in certi periodi, anche sulle possibilità di nuovi ‘contratti fieno’⁷. In ogni caso era importante parteciparvi sempre, per essere in contatto con la cerchia delle figure con le quali i bergamini erano in relazione: commercianti (*neguziaant*) di formaggi e di bestiame, fittavoli, sensali (*marusee*). Il mercato non era solo un luogo di relazioni economiche; era anche l’agorà dove la tribù dei bergamini si radunava per regolare anche altri aspetti della propria attività.

Le mandrie si susseguivano le une alle altre seguendo un calendario stabilito in precedenza in una riunione degli Anziani in piazza Fontana a Milano, in un pomeriggio di un sabato di fine aprile. La piazza Fontana era il Foro dei Bergamini che nelle immediate vicinanze avevano una strada a loro dedicata; una strada che esiste tuttora⁸.

Non era possibile che i milanesi non notassero, e non conoscessero, queste figure abbigliate nello stesso modo di quando custodivano le mandrie in alpeggio, lontano anni luce dai canoni cittadini.

Prima della guerra i bergamin prima de tutt gh’éren i uregin d’òor, bei uregin. Vegnéven in piazza [Piazza Fontana,] *cun la scussalìna magari un scussaa, quèi scussaa che metéven sù a fa i strachìn, de tela gròssa e i ligàven chidedrée* [sul fianco] *cun la tracòlla. Vegnéven in piazza cul scussaa, magari gh’e n’era de quèi che metéva sù anca un para de zuculàss gh’e n’era de quej che vegnéven sù cun scussaa e bastùn perché el bastùn el mùlaven no; l’utanta per cent di bergamin vegnéven in piazza cul bastùn e l’era pròpi un abitudin* [prima di tutto i bergamini avevano gli orecchini d’oro, orecchini belli. Venivano in piazza con il grembiale, magari quel grembiale che mettevano per fare gli stracchini, di tela grossa e lo legavano di dietro con la tracolla. Venivano in piazza con il grembiale, magari qualcuno anche con un paio di zoccolacci. Alcuni venivano anche con il bastone, perché il bastone non lo lasciavano mai; l’ottanta per cento dei bergamini veniva in piazza con il bastone, era proprio un’abitudine].⁹

- 7 Il ‘contratto fieno’ era lo strumento che definiva il rapporto tra bergamini e proprietari/conduttori delle aziende che li ospitavano durante l’inverno. Era anche definito come ‘contratto malghese’. Vi era poi il ‘contratto erba’. Verranno entrambi descritti in dettaglio nel Cap. 12.
- 8 L. Formigoni, “I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda”, in *L’Informatore Agrario*, 23, 5 (1967): 11-13.
- 9 Intervista a Mario Magenes. Vedi l’appendice “Fonti della tradizione orale”. “Prima della guerra i bergamin... perché mi u cuminciaa a quatòrdes an a frequentà el mercaa de Milan. quatòrdes an el me papà prima al m’à tiraa adree e l m’à fàa cugnùss la geent, no? Pò quànd gh’avuu quatòrdes an, lù el gh’aveva témp no, tanti vòlt el gh’aveva témp nò de ‘ndà in piazza, el laurà, la stàla, la campàgna... El me mandava mi in piazza a Milan fà el mercaa o l sàbet o l mercoledì. [i bergamini... perché io ho cominciato a quattordici anni a frequentare il mercato di Milano. A quattordici anni mio papà prima ha iniziato a portarmi con lui, poi lui non aveva tempo, tante volte non aveva tempo di andare in piazza, i lavori, la stalla, la campagna... Mandava me in piazza a fare mercato il sabato o il mercoledì]”. Un Magenes figura nell’elenco dei feriti della strage di Piazza Fontana.

Probabilmente già prima della guerra si stava verificando una rarefazione di queste presenze, almeno nelle forme pittoresche ricordate da testimoni ‘dal di dentro’ che, da ragazzi, ebbero la possibilità di seguire il padre o uno zio al mercato o di parteciparvi in prima persona.

In *Piazza Fontana a Milano* non è più dato vederli avvolti nei loro caratteristici *mantelloni pelosi di lana verde*; nè in primavera e in autunno si vedono più con frequenza, lungo le strade della Brianza, col loro camiciotto azzurro e con gli zoccoli, marciare di fianco alla carretta colle poche masserizie, in coda alla mandra risonante di campani.¹⁰

Il mercato principale dei bergamini era al mercoledì, ma si teneva anche al sabato. Quello del sabato venne poi spostato al venerdì.

Quel fatidico venerdì del 12 dicembre 1969 il salone della Banca Nazionale dell'Agricoltura (al n. 4 della piazza) era frequentato dalle stesse ‘figure rurali’ che frequentavano il mercato. Ad essa si appoggiavano per le loro operazioni e, “in omaggio alla tradizione e per agevolare gli agricoltori, il venerdì resta aperto oltre il solito orario”.¹¹ Alle 16.30 il salone venne investito dallo scoppio della peggiore bomba che la storia italiana ricordi e fu la strage descritta dalla Cederna con un pezzo diventato un classico del giornalismo italiano.

Scorrendo i cognomi dei 17 morti e degli 84 feriti non sono pochi quelli ‘tipici’ di dinastie di bergamini e comunque riconducibili ad origini più o meno lontane nelle valli bergamasche.¹²

Ma chi erano i “bergamini o malghesi”? La Cederna, inserendoli nell’elenco, mirava a conferire un che di pittoresco alla descrizione di quel ‘mondo rurale profondo’ che era stato così ferocemente colpito.

Non pretendeva certo che i lettori de *L'Espresso* lo sapessero. Erano mondi molto distanti quello dei bergamini e quello dei lettori dell'Espresso. Anche

10 L. Formigoni, *La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930, p. 7. Del tutto analoga la descrizione del Besana: “si vedevano nei giorni di mercato vestiti di panno verde, col grembiule di tela blu ai fianchi, cogli scarponi ferrati, col viso sbarbato e folte basette, rossi e rubicondi (che la polenta, il latte, i latticini non mancavano) e forniti di cerchietti di metallo agli orecchi (per combattere, dicevano, il mal d’occhi)” A. Besana *L'agro laudense* Lodi, 1939 pp.43-44.

11 C. Cederna, “Una bomba contro il popolo”, in *L'Espresso*, 15, 51 (1969): 2.

12 I Papetti, nota dinastia di bergamini dell’alta val Brembana, ebbero un morto e due feriti. Tra i morti un Arnoldi (val Taleggio) e un Mocchi (val Cavallina); tra i feriti due Magenes e un Arioli (note dinastie di bergamini dell’alta val Brembana), un Arioli (idem), due Cattaneo (anch’essi originari dell’alta val Brembana e con rami che esercitavano sino a pochi anni orsono l’attività di bergamino transumante), Agnelli e Morstabilini (alta val Seriana), Messa, Cugini, Pizzamiglio (val Seriana), ancora un Mocchi (val Cavallina).

il mondo della Cederna, giornalista di moda all'esordio, poi 'politicamente impegnata',¹³ era - almeno in apparenza - quanto di più lontano da quello delle vittime della strage e viene da chiedersi quale fosse il suo atteggiamento per quel 'popolo' colpito dalla bomba. Però la Cederna, che era nata nel lontano 1911 a Milano (dove la famiglia si era trasferita dalla natia Valtellina), passando in gioventù da Piazza Fontana ebbe certo modo di osservare i bergamini con i loro zoccoli di legno, i lunghi bastoni, gli orecchini d'oro, i cappellacci di feltro, i 'tabarri pelosi', prima che si uniformassero alla moda delle altre figure rurali, indossando i tabarri neri di lana meno grezza e copricapi 'civili' (e togliendo gli orecchini). La famosa giornalista sapeva bene chi fossero quando li evocò nel suo celebre pezzo. Sapevano bene chi fossero anche tanti vecchi milanesi. Era una presenza che risaliva a diversi secoli prima ed era resa manifesta anche nel nome della Contrada (oggi Via) dei Bergamini¹⁴, tra Piazza Fontana e la Cà Granda (oggi sede centrale dell'Università Statale). Ma quanti studenti che transitano per la Via Bergamini ne conoscono l'origine?

La bomba di Piazza Fontana, con il suo lampo sinistro, ha gettato un po' di luce su delle figure, su una lunga storia lombarda, in un'epoca in cui essa si andava lentamente esaurendo. Una storia rimasta in ombra, sullo sfondo, non reputata - almeno sino ad oggi - degna di costituire un capitolo di storia sociale della Lombardia, una storia che, forse, 'sa' troppo¹⁵ di latte, di vacche, di *boasce*¹⁶, di stracchini maturi (con le loro forti note organolettiche). Lo rimane ancora dopo che, anche in Italia - sia pure con molto ritardo - ha esercitato un'indubbia influenza la scuola degli *Annales*¹⁷ 'sdoganando' gli studi sulla 'vita materiale'.

Paradossalmente, nel mentre sono gli stessi storici a definire "ben noti"¹⁸

13 Si ricordano le inchieste contro l'allora Presidente della Repubblica Leone e il commissario Calabresi.

14 "Della contrada dè Bergamini dirò che in essa stanno i venditori di caci freschi e di altri latticini, così chiamati dalle mandrie da essi possedute e da noi detti bergamini". L. Sonzogno, *Vicende di Milano rammentate dai nomi delle sue contrade e sia origine di questi nomi*, Sonzogno, Milano, 1835, pag 81. A testimonianza dell'importanza della presenza nel quartiere dei bergamini nella chiesa di San Bernardino alle ossa (dei Morti) si conserva una tavola cinquecentesca di San Lucio protettore dei casari-alpigiani.

15 Italianizzazione di *sént* = odora.

16 Fatta di sterco fresco di bovino.

17 Così indicata dalla rivista *Annales d'histoire économique et sociale*.

18 "Un capitolo a sé era costituito dalle migrazioni legate all'allevamento del bestiame bovino ed ovino. Ci si riferisce ai ben noti bergamini e malghesi" (A. Moioli, "I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell'Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremona)", in *Rivista di storia dell'agricoltura*, 18, 3 (1978):15-70, p. 24.

i bergamini (e non mancano i riconoscimenti all'importanza del loro ruolo nell'ambito dello sviluppo delle strutture agricole della Lombardia), nessuno si è sinora preoccupato di dedicare ad essi una monografia.

Che quella dei bergamini non rappresenti una pagina minore e, tanto meno, di 'folklore', lo dimostrano svariati elementi di cui riferiremo nei successivi capitoli. Viene perciò da chiedersi per quale ragione - e ciò costituisce di per sé un problema storiografico - essi non siano stati oggetto di studi organici.

La drastica disparità di giudizi che venivano espressi sui bergamini dagli autori ottocenteschi (tanto che alcuni li consideravano 'galantuomini a tutta prova', altri 'incapaci e disonesti') dovrebbe indurre a ritenere che queste figure non fossero poi così marginali e che in qualche modo fossero protagonisti (in modo più o meno attivo) dei conflitti e delle contraddizioni che si agitavano nella società lombarda del tempo, riflettendosi anche su un piano intellettuale e ideologico. Anche oggi, del resto, si incontrano autori che passano sotto silenzio il contributo dei bergamini alla nascita delle moderne strutture zoocasearie. Il perché va probabilmente cercato nel fatto che i bergamini hanno rappresentato personaggi al tempo stesso 'arcaici' e - per altri versi - in anticipo sui tempi. Nel fatto che essi incarnino esponenti di un'aristocrazia pastorale che mette in discussione l'inferiorità 'ontologica' del mondo rurale, che non rientrano negli schemi precostituiti dello sviluppo economico e sociale dell'agricoltura. Per tutti questi motivi essi sono risultati (e risultano ancora) 'scomodi' per la cultura dominante in Italia.



PROCLAMA DI SANITÀ.

LE recenti infauste notizie pervenute a quest'Ufficio di Sanità da diverse Parti in proposito de Malori Bovini diedero motivo all' instancabile Zelo degl' Illustriss., ed Eccellentiss. Signori Rettori di Bergamo, ed Illustrissimi Signori Provveditori alla Sanità, relativamente anche alle venerate commissioni del Magistrato Eccellentissimo alla Sanità di Venezia di fare col presente Proclama universalmente sapere, ed espresamente comandare.

Che tutti li Bergamini, o proprietari d'Animali Bovini, che nella passata Estate fossero stati colli proprii Animalia pascoli fuori di questo Territorio, o nella Valle Seriana Superiore prima di presentarsi alli Confini debbano aver rassegnate in quest' Ufficio di Sanità fedigiurate di rispettivi Sindici, o Deputati alla Sanità comprovanti l'intera immunità delli loro Bovini, e che tali sieno sempre stati nel tempo della loro dimora fuori di questo Territorio.

Alle medesime condizioni saranno li Mercanti d'Animali Bovini, e qualunque altra Persona, che alli Mercati, o in altri tempi introdurr volessero in questo Territorio Animalia della predetta specie, in pena à chiunque contravenisse alli presenti Ordini di Ducati 50., d'essere assoggettati a rigoroso sequestro tutti gl'Animali, che fossero ritrovati senza il predetto requisito, e loro custodi, oltre quelle maggiori ad arbitrio &c.

Sarà debito delli Soprintendenti alla Sanità d'or

gni Villa, e dove non vi fosse de Sindici, e Consoli l'invigilare nel proposito, e scoprendo qualche mancanza renderne immediate raguagliat o quest' Ufficio di Sanità, e ciò in pena ad arbitrio &c.

Restano pure avvertiti tutti li Bergamini, e proprietari d'Animali Bovini, quali volessero tradursi nel futuro Inverno al Consumo de Fieni fuori di questo Territorio, che non faranno in alcun luogo ricevuti, se non saranno muniti di Fedi di quest' Ufficio di Sanità, comprovanti l'intera immunità da ogni male, o sospetto, la quale sarà rilasciata previj li fondamenti d'altra Fede del luoco, ove faranno staccati, e questa dovrà essere rassegnata all' Ufficio principale della Provincia dove volessero andare, altrimenti non faranno ricevuti, e ritrovati in contrafazione incorreranno nelle pene di sopra enonziate; tale essendo la massima prefa dalli rispettivi Offizij di Sanità, e che in prevenzione a toglimento d'ogni equivoco, o disordine ne avanzarono le notizie all' Ufficio predetto.

Il presente sarà stampato, e pubblicato, poscia diffuso per tutto il Territorio unito, e separato, e da rispettivi Reverendi Parochi nel maggior concorso di Popolo letto à chiara intelligenza, onde alcuno non ne possa allegare ignoranza, indi consegnato a Soprintendenti alla Sanità, o alli Sindici, perche sij custodito in ogni caso di bisogno. In quorum &c.

Bergomo 14. Settembre 1761.

FRANCESCO MARIA CROTTA POD.^{TA}
PIETRO VETTOR PISANI CAP.^{NIO}

(GIO: MEDOLAGO Provveditor.

(GIO: BATTISTA LOCATELLO LANZI CO: Provveditor.

(ANTONIO GRITTI CO: Provveditor.

(GIUSEPPE MARCHESE Provveditor.

Lello Alessandri Cancelliere.

Adi 16. Settembre 1761.

Publicato il sudetto Proclama al luoco solito, e con le forme consuete, molti presenti &c.

IN BERGOMO, Per li Fratelli Rossi Stampatori della Magnifica Città.

2.

Una storia lasciata in ombra. Considerazioni critiche

I bergamini¹ lombardi sono stati protagonisti per cinque-sei secoli di una forma di transumanza bovina legata alla produzione casearia, che rappresenta il fenomeno più imponente nel suo genere. Nonostante ciò, e nonostante il ruolo di primaria importanza che essi hanno svolto nell'ambito dello sviluppo delle strutture agricole zootecniche e casearie della Lombardia, ad essi non è mai stato dedicato uno studio sistematico. In un resoconto preliminare delle sue approfondite ricerche d'archivio sui bergamini, Natale Arioli (nipote di un bergamino brembano) si esprimeva nei seguenti termini:

La parlata dei bergamini un po' gergale e il senso di appartenenza a una *gens* - razza bergamina o malghese - marcava la loro cultura con tratti di fiera e coraggiosa autonomia. Sotto questo profilo assomigliano ai pastori bergamaschi loro concorrenti nella contesa per i pascoli sia in patria che nella Bassa. La millenaria avventura di questi personaggi, finita solo una quarantina d'anni fa è a tutt'oggi pressoché ignorata dalla ricerca storica.²

Numerosi sono i riferimenti a queste figure nella letteratura, tecnica e non, ma in un quadro di una tale frammentazione delle fonti che appare disarmante per chi si propone di ricostruire questa vicenda storica in termini organici. Eppure anche osservatori stranieri del XVIII e del XIX sec. hanno colto immediatamente nei loro resoconti di viaggio, in opere di carattere tecnico, l'importanza fondamentale della transumanza da e verso le Alpi nell'ambito dell'economia casearia e zootecnica lombarda.

- 1 Per l'uso e l'origine delle due voci di fatto sinonime di veda in Appendice: "Le voci malghese e bergamino (etimologia storica)".
- 2 N. Arioli, "Personaggi lombardi rimossi: i Bergamini", *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana* (2003):65-74, p. 65.

Proclama di Sanità relativo al trasferimento dei Bergamini e degli animali bovini. Bergamo, 14 settembre 1761 (Archivio privato della famiglia Locatelli di Corna Imagna).

Les vaches se tirent pour la plupart du pays des Suisses & des Grisons: on les choisit à l'âge de trois ans, elles servent pendant douze à quinze ans. On les conduit sur les montagnes, pendant les mois de Juin, Juillet & Août, on les nourrit avec du foin pendant l'hiver, ou leur donne du sel.³

Pochi intellettuali, con la parziale eccezione di Carlo Cattaneo, hanno ritenuto degne di attenzione storie che – come accennavamo nel capitolo precedente – ‘sentono’⁴ di formaggio stagionato, di muffa di Gorgonzola, di lettiera. Quella dei bergamini, come cercheremo di dimostrare, rappresenta, però, un tassello importante nella complessiva storia economica e sociale della Lombardia. Fortunatamente alcuni studi storici recenti⁵ hanno aperto uno squarcio sulla genesi di una vicenda dai contorni che – sino a pochi decenni fa – apparivano molto vaghi. È così possibile tracciare il percorso che ha portato, dalla prima forma di transumanza a lungo raggio (prevalentemente ovicaprina) dei *malgarii* del XI–XIII sec., all’affermarsi della figura del ‘pergamasco’ (allevatore bovino) tra XIV e XV sec. e, infine, a quella del ‘bergamino’ contestualmente al pieno sviluppo del sistema della moderna azienda zootecnica basata sul grande affitto nel corso del XVI sec. Questi studi hanno sostanzialmente confermato la tesi di Cattaneo, circa l’apporto determinante dei bergamini alla formazione del sistema del grande affitto e dell’‘alta coltura’.

[...] se badiamo al nome di *bergamine*, dato ancora oggi agli armenti stanziati nella Bassa Insubria, benché sian essi interamente oriundi dalla Svizzera, dobbiamo inferire che vi contribuissero (al formarsi del sistema d’alta coltura) anche quelle famiglie che dalle prealpi bergamasche li mandavano a svernare nella pianura. E da credere che a poco a poco s’avvedessero del vantaggio di trattenervele d’estate; e che quindi l’affitto del pascolo invernale siasi esteso prima all’anno intero, e poscia a più anni, comprendendo tutti i prodotti agricoli. Poiché l’alta coltura doveva più facilmente cominciare in quelle

3 [Le vacche si importano per la maggior parte dalla Svizzera e dai Grigioni, vengono scelte all’età di tre anni e restano in produzione per dodici-quindici anni. Vengono condotte in montagna durante i mesi di giugno, luglio e agosto e si alimentano con fieni in inverno somministrando loro anche del sale]. J. J. de La Lande, *Voyage en Italie*, Geneve, 1790 p. 524.

4 Lombardismo per ‘odorare’.

5 F. Menànt, *Campagnes lombardes du Moyen Age. L’économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993; L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma-Bari, 1997; E. Roveda, “Una grande possessione lodigiana dei Triulzio fra Cinquecento e Settecento”, in M. Meriggi, *Ricerche di Storia Moderna*, II, *aziende e patrimoni di grandi famiglie (sec. XV–XIX)*, Pisa, 1979, pp. 25–140; E. Roveda, “Allevatori e transumanza nella pianura lombarda: i Bergamaschi nel Pavese tra ‘400 e ‘500”, in *Nuova rivista storica*, 71 (1985):49–70; E. Roveda, “Una compatta ed estesa organizzazione agricola tra quattro e cinquecento: la possessione di Sant’Angelo Lodigiano”, in *Ricerche di Storia moderna*, in onore di M. Mirri, IV, Pisa, 1995, pp. 235–248. I lavori di Roveda sono ora in: Roveda E., *Uomini, terre e acque. Studi sull’agricoltura della “Bassa lombarda” tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012.

famiglie che possedevano il primo e più prezioso strumento di essa, cioè un considerevole capitale investito in bestiame⁶.

La trasformazione da bergamini in grandi affittuari aveva rappresentato il percorso seguito dalla stessa famiglia Cattaneo. Ma gli studi condotti dal genealogista Lorenzo Caratti di Valfrei⁷ erano riusciti a risalire solo di qualche generazione. Recentemente Natale Arioli ha ricostruito la genealogia di Cattaneo mettendo in evidenza come il trisavolo fosse un bergamino dell'alta val Brembana. Alla luce dell'origine bergamina (e non genericamente agricola) della famiglia Cattaneo si comprende forse meglio il suo spirito libero, concreto e, in definitiva, anomalo. La ricostruzione della genealogia bergamina di Carlo, eseguita sulla base dei documenti degli archivi parrocchiali da parte di Arioli, conferma le notizie biografiche già contenute nella commemorazione di Gabriele Rosa.⁸

Nelle valli bergamasche sono parecchie famiglie che, dal mestiere dell'armi, nel medio evo, ebbero nome di Capitani, Cattani, o Cattaneo. Una di esse, dalla Valle Brembana, culla di Tasso, scendeva patriarcalmente ogni anno con le mandre a svernare nei prati milanesi, dove, arricchita divenne fittabile a Parabiago sull'Olona; indi, come avviene prese stanza a Milano, e qui Melchiorre, padre di Carlo, era possessore di una casa ed orefice nella parrocchia di Santa Maria presso San Celso.

Nella commemorazione tenuta da Gabriele Rosa, egli osserva che il Cattaneo “compiacevasi rammentando le origini pastorali ed agricole della famiglia sua e la di lui predilezione all'economia agraria veniva da quelle radici”⁹. In tempi più recenti Gianni Brera, nelle sue *Storie dei Lombardi*, si chiedeva: “Non so quante generazioni prima che nascesse Carlo i Cattaneo si sono stanziati su un fondo a Casorate Primo, fra Pavia e Milano”¹⁰. L'Arioli ha fornito la risposta: solo tre generazioni¹². Una dimostrazione di rapida trasformazione e straordinaria mobilità sociale della *gens* bergamina: in tre generazioni un bergamino diventa

6 C. Cattaneo, *Dell'agricoltura inglese paragonata alla nostra* in *Saggi di economia rurale*, a cura di Luigi Einaudi, Torino, 1975, p. 237.

7 L. Caratti di Valfrei, “La genealogia di Carlo Cattaneo”, in *Il Risorgimento*, 49, 3 (1997):327-372.

8 G. Rosa, “Commemorazione di Carlo Cattaneo”, in G. Rosa e J. White Mario, *Carlo Cattaneo, Scritti politici ed epistolario*, Vol. I, Firenze, 1892, p. 12.

9 Id. p. 13

10 G. Brera, *Storie dei Lombardi*, Milano, 1993, p. 89 .

11 Cfr. R. Bracalini, *Carlo Cattaneo un federalista per gli italiani*, Milano, 1995.

12 N. Arioli, *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleve alla Bassa Milanese* Bergamo, 2012.

fittabile, suo figlio da fittabile diventa orefice a Milano e il nipote grande intellettuale. Peccato che in biografie recenti di Cattaneo questa storia sia stata dimenticata e si fa genericamente riferimento ad una famiglia di contadini¹¹, forse a riprova dell'imbarazzo suscitato nella cultura urbanocentrica dal dover ammettere che il Cattaneo avesse 'radici pastorali' in una gerarchia di dignità sociali che pone il 'pastore' all'ultimo gradino. Attraverso un paziente lavoro di ricerca archivistica, condotto sulle filze notarili degli archivi di stato di Milano e di Bergamo e sui registri parrocchiali dell'area a Nord di Pavia e a Sud e Sud-ovest di Milano, Natale Arioli è riuscito a risalire sino agli avi dell'alta val Brembana, discendenti dei Capitanei, ovvero dei vassalli maggiori del vescovo di Bergamo, di cui curavano i beni e dal quale erano stati investiti di titoli feudali. Anello di congiunzione tra la fase alpina della vicenda della famiglia e quella nella bassa pavese fu Baldassarre Cattaneo, il trisnonno di Carlo. Egli, in seguito alle vicende che avevano considerevolmente ridimensionato le proprietà familiari, praticava la professione di malghese, come già il padre e il nonno¹³. Baldassarre, però, nel 1716, delegava il figlio maggiore Giovanni Maria a contrarre l'affittanza di un fondo agricolo di proprietà del conte Giuseppe Maria Grassi Varesini a Guinzano nei pressi di Pavia¹⁴. Giovanni Maria e i fratelli, tra cui il bisnonno Carlo Cattaneo, divennero fittavoli spostandosi presso numerose cascine tra Milano e Pavia. Di qui una lunga serie di affittanze che portarono i Cattaneo a stabilirsi in molte località del

13 Balsassarre Cattaneo era discendente dei Baroncelli che gestivano già nel XIII sec., direttamente o in forma subordinata, una consistente quantità di beni (Id., p. 10). Il ramo dei Cattaneo da cui discendeva Baldassarre era quello dei Pedrotelli. Alla metà del XVI sec. Antonio Pedrotelli dei Cattaneo di Valleve era proprietario, con altri 4 soci, della miniera di ferro del monte Sasso di Carona, dalla quale ricavava un affitto 138 'cavalli' di ghisa e - a indicazione dell'intersecarsi dell'economia mineraria con quella casearia - 15 pesi di formaggio (Id., p. 11). Grande dinamismo caratterizzò il figlio di Antonio, Pietro Pedrotello, che, oltre alle miniere, possedeva una caneva (osteria) allora molto frequentata perché i traffici da e per la Valtellina (non essendo stata ancora aperta la strada Priula, che sarà realizzata negli ultimi anni del XVI sec.) passavano per Valleve e la val Tartano (Id. p.11). Dalla Valtellina, attraverso il passo di Dordona, si introduceva anche vino di contrabbando (utilizzato anche dal Pedrotello). (Id. p. 14).

I Cattaneo, alla fine del XVI sec., dovettero cedere la proprietà di diversi alpeggi alla famiglia emergente dei Papetti, essendo dovuta la crisi della famiglia, almeno in parte, al frazionamento delle proprietà. Già nel 1609 un altro Baldassarre, avo del trisavolo di Carlo, è a Milano, dove forse faceva già il malghese, come emergerà poi dai rapporti con delle famiglie malghesi (Papetti e Mazzoli) e da altri indizi (Id. p.17.). Alla metà del XVII sec. appariranno evidenti le difficoltà economiche della famiglia da mettere anche in relazione con la decadenza delle miniere di ferro (Id., p. 20). Questo spingerà i Cattaneo a intraprendere la professione di malghesi staccandosi dal paese di origine.

14 Id., p. 34.

Pavese e del Milanese. È interessante osservare che, al termine della fase della storia della famiglia legata all'agricoltura, il nonno di Carlo Cattaneo sposò una Cattaneo originaria di Valleve, un chiaro indice della persistenza tra i discendenti dei bergamini della pratica endogamica (come avremo modo di constatare in seguito). La sua attività venne proseguita dal figlio Filippo. L'ultima affittanza fu stipulata dai Cattaneo, venti anni prima della nascita di Carlo, da parte del nonno nel 1781. Fu lo stesso Filippo, insieme al figlio Melchiorre, a stipulare il contratto con i f.lli Besozzi¹⁵ per rilevare la loro bottega orafa in Milano.

Carlo Cattaneo, formulando la sua tesi sull'origine della classe dei fittabili, non poteva non avere ben presente la storia della propria famiglia e dei gruppi familiari ad essa imparentati. La sua tesi, però, non era tutto nuova, ma Cattaneo le conferì autorevolezza e la formulò in modo esplicito, mettendo in connessione l'alta coltura' (l'*high farming* inglese che egli considerava modello perfetto e da imitare) e il sistema dell'affitto capitalistico con la 'fissazione' in pianura dei bergamini.

In realtà Cattaneo non fece che sviluppare le osservazioni del Brunetti contenute in uno scritto (*Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836*)¹⁶ che lo stesso Cattaneo utilizzò come base per un suo articolo pubblicato nel 1839 sulla rivista *Il Politecnico*.

Il Brunetti non solo mise in relazione l'avvio della produzione zoocasearia nel lodigiano con l'inizio della transumanza, ma attribuiva la genesi del formaggio 'di grana' all'esempio che i bergamini avevano saputo infondere ai 'coltivatori nostrani'.

La fabbricazione del formaggio cominciò introdursi fra noi nel secolo XIII sec., allorché per mezzo del canale Mozza viene maggiormente estesa la coltivazione dei prati irrigui. Essa fu dapprincipio esercitata dai soli bergamini, i quali discendevano ogni anno dalle montagne del bergamasco con numerose mandrie, venivano a svernare nel lodigiano, ove trovavano abbondanti e saporiti foraggi, di maniera che per quasi due secoli non si fabbricò formaggio che durante la stagione invernale. Ma dilatandosi sempre più le praterie e molti bergamini avendo qui stabilito il loro permanente domicilio, la fabbricazione del formaggio fu da essi protratta a tutto l'estate; e sul loro esempio venne pure dai coltivatori nostrani e con tanto fervore che verso la fine del XV secolo, l'agro lodigiano contava di già di circa 150 cascine, ed il suo formaggio sotto il nome di parmigiano figurava già come una delle più importanti derrate che la Lombardia inviava in quei tempi ad Anversa.¹⁷

15 Id., p. 98.

16 I.U. Brunetti, *Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836*, in G. Bigatti Terra d'acque. il Lodigiano nelle "Notizie" di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo, Milano, 2001.

17 Id., p.88

La notizia riferita dal Brunetti che più influenzò Cattaneo fu quella relativa al passaggio dei bergamini nella classe dei fittabili.

In generale hanno costumi semplici, vivono con grande parsimonia, vestono rozza e non si cibano che di polenta e latticini, ond'è che quando la loro mandra non venga colpita da disgrazia ed il regitore sia uomo prudente, non tardano ad avvantaggiarsi; ed è in allora appunto che pigliano in affitto qualche possessione formandoci stabile dimora entrando nella classe dei fittabili¹⁸.

Collegare il ruolo dei bergamini solo al loro contributo alla formazione delle classi dei fittavoli appare comunque riduttivo. I bergamini hanno interagito con le strutture agrarie anche di aree a mezzadria e piccolo affitto svolgendo un ruolo importante nell'evoluzione delle strutture agricole in senso zootecnico-foraggero, dal Pavese alla bassa bresciana e mantovana. Lo hanno fatto in epoche diverse, restando per lungo tempo transumanti o trasformandosi in fittabili o proprietari in relazione alle strutture fondiarie locali. Nel XIX sec. i malghesi¹⁹ di Bagolino, grazie alla buona congiuntura economica che aveva portato ad una graduale contrazione del prezzo dei grani e dei fondi agricoli di pianura (e ad una concomitante lievitazione dei prezzi dei formaggi), seppero cogliere l'occasione e acquistarono poderi nella zona di Orzinuovi. Contribuirono successivamente al progresso di questo comprensorio 'ritardatario' ancora caratterizzato dalla presenza di vasti pascoli utilizzati da pastori e dagli stessi malghesi²⁰.

La tesi del ruolo chiave dei bergamini nella formazione del sistema agricolo della Bassa è stata ripresa, sulla scorta del prestigio di Cattaneo, da autori successivi²¹ ma – a dimostrazione di una singolare 'disattenzione' degli storici – è stata oggetto di una conferma in sede scientifica solo in tempi recenti²². Nell'accostarsi al fenomeno della transumanza bovina colpisce non solo la sproporzione tra la rilevanza che essa ha

18 Id, p. 102.

19 Nel contesto bresciano la voce 'bergamino' è quasi sconosciuta e sostituita da 'malghese'.

20 Giancarlo Marchesi (comunicazione personale ad approfondimento delle notizie contenute in: G.Marchesi, *Quei laboriosi valligiani. Economia e società nella montagna bresciana tra il tardo Settecento e gli anni postunitari*, Brescia, 2003).

21 "Chi sono e che cosa sono poi questi fittabili? Salvo le debite eccezioni, la prosapia loro discende dalle Alpi". Dalle quali provenivano... "Probabilmente i trisavoli dei presenti conduttori di fondi abduani e del Ticino". E. Conti, *La proprietà fondiaria nel passato e nel presente*, Milano, 1905, p. 202. In epoche più vicine il concetto della derivazione dei fittabili lodigiani dai bergamini è stato ripreso anche dal Besana (A. Besana, *L'agro laudense*, Lodi, 1939).

22 Vedi alla n 5 i lavori di L. Chiappa Mauri e E.Roveda.

avuto e la scarsità degli studi ad essa dedicati²³; colpisce anche la quasi 'invisibilità' del fenomeno degli allevatori/casari transumanti in alcune fonti contemporanee, anche di carattere ufficiale, di una fase di grande attività dei bergamini quale il XIX sec.²⁴. Così come non può non stupire l'assenza di qualsiasi riferimento ai bergamini in studi recenti sulla società e la vita rurali di aree fortemente interessate dalla loro presenza invernale²⁵. Una 'invisibilità', peraltro, che contrasta con la piena consapevolezza dell'importanza del fenomeno da parte delle autorità. Esse, nelle varie epoche, si preoccuparono in modo specifico dei bergamini in primo luogo per motivi fiscali, quindi per questioni legate all'annona (i rifornimenti alimentari) e alla sanità (polizia veterinaria).

Nel 1585 i bergamini inoltrano al Vicario e al Tribunale dei Dodici dello Stato di Milano una supplica per revocare una grida che ampliava da 2 a 5 miglia la distanza entro la quale le cascine intorno alla capitale non potevano fornire ad essi il fieno²⁶.

La conoscenza da parte delle autorità dello stato della presenza dei bergamini e del loro *modus operandi* emerge dalle indagini annonarie eseguite nello Stato di Milano nella seconda metà del XVIII sec.²⁷

- 23 Una scarsità di studi che emerge ancora di più nel contrasto con la messe di ricerche sulla transumanza ovina nell'Italia meridionale ma non solo. Una delle ragioni di questa scarsa attenzione può essere individuata già nel titolo di un'opera recente sul tema (S. Russo, B. Salvemini, *Ragion pastorale, ragion di stato. Spazi dell'allevamento e spazi dei poteri nell'Italia di età moderna*, Roma, 2007). I nessi della transumanza ovina con le politiche degli stati hanno da tempo attratto l'attenzione su questo aspetto della storia economica. Lo scarso interesse delle autorità statali per un fenomeno gestito interamente nell'ambito dell'economia privata (se si esclude la politica di affitto dei pascoli peraltro in capo alle scelte delle singole amministrazioni comunali) può spiegare perché in passato il fenomeno della transumanza bovina lombarda sia rimasto in ombra. Va rilevato che, anche dopo l'affermazione di orientamenti storici meno focalizzati sugli aspetti politico-istituzionali e più aperti alla cultura materiale, il quadro non è sostanzialmente mutato.
- 24 Ne sono un esempio emblematico il totale silenzio sul ruolo dei bergamini nella provincia di Milano sia nell'*Inchiesta Czoernig* (Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Regione Lombardia, Inchiesta di Karl Czoernig, Milano 1986.), che in un'opera non ufficiale, ma autorevole, come la *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto* di Cesare Cantù (Milano, 1857, Vol. I).
- 25 Valga ad esempio uno studio sul territorio di Magenta, località citata innumerevoli volte in documenti scritti e testimonianze orali con riferimento ai bergamini dove la loro presenza è del tutto ignorata nonostante che il periodo considerato rappresenti per essi un' 'epoca d'oro'. A. Colombo, *Il tempo dell'uomo e della terra. Cronache di vita magentina nei sec. 17.-18.*, Parma, 1990.
- 26 N. Arioli, *Personaggi lombardi rimossi...*, pp.72-73.
- 27 Si tratta di un'ampia indagine sui 'caselli' di produzione casearia volta a prevenire il contrabbando del burro per evitare di esisterlo, a prezzo di calmiere, sul mercato milanese. Si tornerà su questa indagine nel Cap. 14 (ASMi, annona, p.a., b. 26, 27). Qui ci

nonché dalle disposizioni delle autorità sanitarie in materia di epizoozie²⁸. Sempre nella seconda metà del XVIII sec. le figure dei bergamini erano ben presenti in sede di ridefinizione delle regole sulla nuova gabella del sale inserita nella nuova Ferma generale dello Stato di Milano²⁹. La grida, emanata il 15 gennaio 1766, si occupa nel dettaglio delle varie categorie che utilizzavano il sale all'ingrosso per la conservazione dei prodotti alimentari. Gli articoli dal 47 al 51 riguardano “Fittabili e Bergamini” in relazione alle loro attività di produzione casearia. Le pene previste, anche per le omissioni di carattere amministrativo, erano severissime (300 scudi) mentre chi osava portare i latticini fuori dello stato per salarli era passibile delle stesse pene applicate ai contrabbandieri (tre anni di carcere)³⁰.

interessa rilevare come i bergamini fossero ‘sotto la lente’ delle autorità. Nella “Eelazione con alcune riflessioni curate dal Vice Visitatore Bellerio”, che seguì di alcuni anni l'ispezione del 1767, si rivela che “*li Bergamini detti di Avventura che in tempo d'inverno, come si è sopra dimostrato, crescono di 33 il numero di Caselli in della Provincia [Lodi], non fanno mai accordi fissi con alcuno del loro Butirro, perchè sanno che in detta stagione per l'ordinario si aumenta il prezzo, anzi loro medesimi vi contribuiscono con ritenere, ed ammassare i propri raccolti, e rilevandosigli l'uno con l'altro sino a che vedono che il prezzo sia veramente aumentato, che vengono a rilevarglielo gli Esteri per quel prezzo che vogliono, siccome se ne commette poi la clandestina estrazione. Infatti nella visita fatta seguire presso detti Bergamini si è trovato quantità di Butiro di più formaggie, senza averlo obbligato ad alcuno e destinato per qualche luogo dello Stato, onde il di più del proprio bisogno si è fatto spedire al Mercato della Balla di questa Metropoli avendoglielo però fatto sul campo pagare al prezzo che si faceva sotto il giorno alla Piazza di Lodi. Milano, 31 dicembre 1774. Carlo Bellerio. ASMi, Annona, p. a, b. 26. I ‘rozzi montanari’ venivano accusati di coalizzarsi per l'aggiotaggio, sono ad ottenere “quel prezzo che vogliono”.*

- 28 La Ferma Generale era, sulla scorta di un modello già collaudato in Francia, un'impresa ‘mista’ (su dodici quote 4 spettavano alla Camera regia, le altre 8 tra 5 azionisti privati) che sostituiva il sistema di appalti delle gabelle a svariati soggetti. Il sistema restò in vigore sino al 1770 quando l'iniziativa riformista di Giuseppe II avocò allo stato il monopolio del prelievo fiscale. G. Gregorini, *Il frutto della gabella: la ferma generale a Milano nel cuore del Settecento economico lombardo*, Milano, 2003.
- 29 “Art. 17: “*Li così detti Bergamini esibiranno le fedi di sanità delle loro bestie all' ingresso del pian paese, ed in ogni stazione che faranno prima di progredire, rileveranno nuove fedi di sanità dai Consoli, e Sindaci delle Comunità, in cui avranno dimorato sotto la pena in caso di trasgressione di scudi 50 per ogni bovino, che avranno condotto. Al medesimo obbligo, ed alle stesse pene saranno soggetti i Bergamini quando volessero cangiare di stazione, e dal piano portarsi verso le alpi. La commissione centrale di sanità. Istruzioni riprodotte sulla dominante epizoozia. Milano, 31 agosto 1797”.* Raccolta degli ordini, avvisi e proclami. Milano, 1797.
- 30 ASMi, Gridario Greppi, reg. IV. Grida del 15 gennaio 1766. “47 - Nissuno direttamente, né indirettamente ardirà portare, o far portare fuori di questo Stato carne, pesci, ed altri commestibili per salarli, o farle salare, né in alcun modo servirsi di sale forestiero. Similmente tutti li Fittabili, ed ogni altra Persona, che hanno Bestie da Latte di qualunque sorte in questo Stato, li Bergamini, ed ogni altra Persona, che si troverà, in questo Stato con le loro Bestie a pascolare, non ardanno in alcun modo portare li Formaggi, Mascarpe, Ricotte e Frue, che fabbricano in questo Stato ed altri luoghi fuori di esso a salarle, ma saranno obbligati salarle con Sale levato dalle Regie Gabelle,

L'art. 49 è dedicato ai Bergamini, 'soggetti a rischio' per la loro mobilità, attraverso i confini (segnatamente quello con la Repubblica di Venezia, dove il sale era venduto a prezzo inferiore) e proibisce di trasferire "Formaggi, Mascarpe, Ricotte e Frue [altri frutti]" dal luogo di produzione ad altro³¹. Questa proibizione reiterava quanto disposto in una grida del secolo precedente³². La grida, ispirata ad un fiscalismo occhiuto, inseriva anche onerosi adempimenti amministrativi che riguardavano la "vera descrizione" delle bestie e degli stessi formaggi nonché l'indicazione del numero di bocche componenti la famiglia affinché nessuno potesse sfuggire dall'acquistare la quantità di sale stimata necessaria. Un carteggio suscitato da una supplica di sindaci del Contado di Como³² informa che le draconiane disposizioni emanate al fine di obbligare l'acquisto del sale dalla gabella, non venivano osservate tanto che, dopo l'applicazione di 'sanatorie' per le mancate 'descrizioni' (previo pagamento di due zecchini), le sanzioni vennero drasticamente ridotte da 300 a 150 scudi nel 1771 e a 10 scudi (venti in caso di recidiva) nel 1778. Come ammesso dalle autorità "gli obblighi caddero in disuso"³³. Prima di Napoleone buona parte dei

e dalle persone deputate dalla ferma generale alla vendita adesso, sotto gli stessa pena, che viene imposta a' Contrabbandieri di Sale, cioè della Galera per tre anni, il più all'arbitrio Nostro, del Senato, ed ha cognizione del Magistrato, oltre la Confisca dei Beni da applicarsi come sopra".

- 31 ASMi, Gridario Greppi, reg. IV . Grida del 15 gennaio 1766. "49 - Inerendo alla grida 11 gennaio 1652, proibiamo a tutti gli Bergamini, ed altri che risiedono, e risiederanno con loro bestie in questo stato il condurre, e far condurre li Formaggi, Mascarpe, Ricotte e Frue che fabbricheranno, o il latte che ricaveranno dalle dette Vacche, prima che il Formaggio sia ridotto a perfezione da un Luogo all'altro, o da una Provincia all'altra, benché sii dentro dello Stato per salarli, volendo, ed ordinando, che debbano salarli nell'istesso luogo, ove saranno fabbricati, ed in particolare proibiamo il portare alcuna sorte di Formaggi, Mascarpe e come sopra dalli Luoghi, ove saranno fabbricati, al Luogo di Pandino, né ad altri luoghi della Gera d'Adda o altri paesi dello Stato Confinante, se prima non saranno salati, o non avranno la dovuta Licenza in iscritto da' rappresentanti la Ferma generale, o dal Magistrato, sentiti prima essi rappresentanti, sotto pena, oltre alla perdita del Formaggio, ed altri generi come sopra, di trecento scudi per ciascun contravventore, e ciascuna volta, da applicarsi per terzo come sopra, e d'altra maggiore a giudizio del magistrato, e l'Accusatore, volendo, sarà tenuto segreto".

- 32 Purtroppo non rinvenibile nei gridari consultati.

- 33 ASMI, Finanza p.a., b. 1076. Nel 1769 i sindaci dell'alto Lario occidentale si facevano interpreti delle lamentele degli 'alpari' (appaltatori degli alpeggi comunali) che, per gli oneri imposti dalla grida del 1766 (compreso, per loro esplicita ammissione, il non poter più procurarsi il sale nei Grigion) minacciavano di non potersi più recare in alpeggio. La nota (18 agosto 1769) di trasmissione riferiva che: "i Sindaci Gente del Contado di Como si dolgono dell'Editto recentemente fatto pubblicare dal Magistrato, con cui si proibisce agli Alpari l'usare o per se o per le Bestie che vengono a pascolare ne monti, od Alpi altro Sale che quello che viene dispensato da Cassieri impone altresì nuovi obblighi non mai praticati, e dannosi in modo che protestano di non trasferirsi in dette Alpi. Implorano provvidenza acciò non abbia esecuzione detto Editto".

bergamini che si recavano in alpeggio, o che ne erano reduci, dovevano attraversare il confine di stato. Per chi si recava dalle valli bergamasche verso Vercelli e Novara (ceduta dall'Austria ai Savoia nel 1734) si trattava di attraversare due confini. Si poneva il problema dell'esenzione dal dazio del bestiame dei bergamini. Diverse circolari, nell'ambito delle disposizioni sul riordino delle esenzioni daziarie, si occupano in dettaglio, tra 1785 e 1786, del problema dei bergamini, cui venivano concesse delle deroghe, distinguendoli da coloro che conducevano bestiame in transito. Scopo delle disposizioni 'in deroga' era quello di "combinare però le cautele di Finanza con quelle facilitazioni, che riguardo all'agricoltura si vogliono accordare ai Bergamini esteri". Il che mette bene in evidenza come lo stato fosse ben consapevole dell'utile economico che lo svernamento dei 'bergamini esteri' comportasse. Così si chiedeva ai bergamini di fornire, senza depositare una cauzione in denaro, una 'sigurtà' collegata ai contratti stabiliti con gli affittuari o proprietari delle cascine dove si recavano. A quelli che venivano indicati come 'bergamini di ventura', e che soggiornavano in pianura solo per brevi periodi (di pascolo autunnale o primaverile), era invece richiesto il deposito cauzionale. Tutti dovevano munirsi di una licenza (da restituire al rientro) con l'indicazione del bestiame. Mentre, però, nel caso dei bergamini 'di ventura' essa era basata sulla descrizione individuale di ciascun capo³⁴ per i "bergamini di prima

- 34 ASMi, Agricoltura, p.a., b. 46 (Pascoli, f. 23). Cautele da osservarsi nel caso di Bestie che vanno e vengono al pascolo. 12 giugno 1786. "Sono state già abbassate a VS. con lettere di questa R.I. 26. Febbraio, e 4. Luglio 1785. Prossimo scorso le istruzioni per le cautele da praticarsi nel caso di Bestie, che vanno, o vengono al pascolo, o che sono di ritorno dal medesimo, acciò le facilitazioni, che a tale riguardo restano accordate non abbiano a servire di mezzo per pregiudicare, o defraudare, li Dazj di riforma. Tali cautele devono continuare nelle contingibili occorrenze anche a comodo de' Particolari, tanto Nazionali, che Forestieri, e così pure dei Bergamini nazionali fra il decorso dell'anno si trasferiscono colle loro Bestie fuori Stato al pascolo. Per combinare però le cautele di Finanza con quelle facilitazioni, che riguardo all'agricoltura si vogliono accordare ai Bergamini esteri, saranno questi da distinguersi in due classi. La prima comprenderà quelli, che vengono a svernare, e dimorano colle loro Bestie per più mesi in questo Dominio, e la seconda quelli di ventura, e che vengono alla eventualità per restare alcuni giorni, e poi per ritornare all'estero per la stessa via, per cui sono entrati, o per tutt'altra parte. Li primi, cioè quelli, che vengono per lunga dimora, ossia a svernare dovranno alla Ricettoria d'ingresso professare le loro Bestie, per le quali sarà da staccarsi una Licenza colla dinotazione del numero, e qualità rispettiva di esse, e colla limitazione del tempo, e prescrizione dell'obbligo di restituirsi per la ricognizione nella sortita, avvertendo, che il Ricettore dovrà tenere quelle annotazioni in Vacchetta già stabilite con le precedenti Lettere. A cauzione della R. Finanza dovrebbero in questo caso i Bergamini a rigore della Legge vegliante depositare l'importo del Dazio. Pur non di meno qualora fosse per essere alli medesimi più facile,

Proclama in materia di malghe e greggi. 7 giugno 1741 (Archivio privato della famiglia Locatelli di Corna Imagna).



PROCLAMA DI SANITA'.

Venendo prescritto dalla Venerata Terminatione a Stampa 7. Giugno 1741. del Magistrato Eccellentissimo alla Sanità per li salutarj oggetti in essa spiegati dover quella annualmente publicarsi, e difondersi universalmente per tutto il Territorio L' Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor SEBASTIAN VENER per la Serenissima Repubblica di Venezia Capitano V. Podestà di Bergamo, e suo Difetto cogli Illustrissimi Signori Provveditori alla Sanità hanno ordinato, che sia la Terminatione stessa ristampata, pubblicata, e diffusa per la sua puntuale esecuzione &c.

{ SEBASTIAN VENER CAP. NIO V. POD. TA

(Giampaolo Co: di Calepio Co: Provveditor.
(Pietro Adelfaso Provveditor.

(Gio: Antonio Teodoro Albani Co: K. Provveditor.
(Gian Battista Mozzi Provveditor.

Lelio Alessandri Cancellier.

Adi 28. Aprile 1757. Pubblicato il presente Proclama al fuoco solito, e con le forme consuete molti prefati, &c.

PROCLAMA Degli Illustrissimi, & Eccellentissimi Signori SOPRA PROVEDITORI, E PROVEDITORI ALLA SANITA'.

In Materia delle Malghe, e Greggì, che passano a' Pascoli Eftivi sù le Montagne.



Erta d' essere resa universale la salutare costumanza introdotta dall' Ufficio di Sanità di Vinezia di pubblicare annualmente Proclama, e Proclama, che si portano Malghe, e Greggì a' Pascoli Eftivi sù le Montagne, onde riparare ogni sinistro di Salute potesse li medesime inferire, ed impedire, che nel regresso non s'introducano nei Suditi Territorj disgrazie.

Che però approvando gli Illustrissimi, & Eccellentissimi Signori Sopra Provveditori, e Provveditori alla Sanità la medesima, id sciolto sia dappertutto eseguita regolando, e retrocedendo al tempo, in cui quelle si levano da rispettivi Territorj le consuete cautele, affine vieppiù corrispondano con le posteriori terminazioni, e con il presente comandano.

Che prescriba essendo universalmente la istituzione in tutti li Comuni, e Ville di un Deputato di Sanità, quale particolarmente soprintenda alle cose degli Animali siano tenuti Malghe, e Pascoli, che conducessero, Proprietarij, o altri, che mandassero a' Pascoli sopra Montagne Animali di qualunque sorte di dare in nota, o far dare in nota ad esso Deputato conseguentemente al Comune la quantità, e qualità d' Animali, che levano, contrassegnati quelli, che possono contrassegnarsi nel pelame, o altri contraccetti avessero, onde confrontare al ritorno le tornino quei stessi, quali partirono, e ad aver conto di tutti li mancanti, dando insieme nota la Montagna, su la quale disgiunsero di passare con specificare se fuata nel Territorio, o fuori d' esso, e se Suditi, o Eftivi.

Che da tutti quei Comuni Suditi, quali avessero in proprietà, o in Affittanza alcuna Montagna da caricare, oppure essendo la medesima di ragione particolare fosse nel loro circondario, o pertinenza sia eletto in Deputato di Sanità il più idoneo, che vi fosse con l' abilità, e cognizioni, quali rendendosi necessarie a tal carico per soprintendere particolarmente a questa materia, il quale abbia obbligo di prendere in nota Proprietario per Proprietario, Conduttore per Conduttore tutti gli Animali, quali vengano condotti, e le Ville donde partissero con le distinzioni sopradette.

Che terminati rispettivamente i tempi della partenza, e del carico di dette Montagne debbano essere trasmesse in copia all' Ufficio di Sanità della Città principale tanto le note raccolte da' Deputati delle Ville, quanto quelle de' Deputati sopra le Montagne, onde abbia il medesimo sotto l'occhio il tutto, & ad esso fine particolarmente responsabili tanto per le omissioni loro, quanto per quelle de' loro Deputati le Reggenze, Governatori, ed altri in qualunque modo rispettoriani le Comuni suddette, quali avessero qualunque titolo nel Pascolo delle Montagne caricate.

Che succedendo sopra esse Montagne alcuna infermità, o Morte casuale, e non sospetta sia fatta d' essa nota alla Partita del Conduttore, ed essendo sospetta siano immediatamente praticate le più risolte separazioni, e Sequelari, e latente arrivarle sollecite le notizie all' Ufficio stesso, in modo tale, che se per colpa di ciò venisse a dilatarsi la fiamma, e succedere strage in esse Malghe, e Greggì faranno fiammariamente, e severamente pagate le Reggenze, e rappresentanti le Comuni, che avessero trascurate, o dilazionare le dette separazioni, e notizie; dovendo esse provvedere in modo tale, che non possa venir loro sottratto alcun lume d' Infermità, e Morte, che succedesse onde assicurarli della qualità del male, e prontamente rinfrascarlo con render fusse conseguentemente conto del seguito, e dell' esito.

Che alla riserva de' Cavalieri, quali vanno, e vengono da esse Montagne co' prodotti degli Animali efferati sopra le medesime non sia permesso il calare da esse con Malghe, e Greggì, e non per, o in molta quantità prima del tempo solito, che si avvisare prima esse Reggenze, o Comuni come informate dello stato di Salute di dette Montagne, non ricercheranno la permissione all' Ufficio di Sanità par-

ticipando al medesimo dove disegnasse portarsi la Malga, che scender volesse, acciò nel permetterlo ordinare possa li riscontri, quali si rendessero opportuni.

Che avvicinandosi il tempo della discesa universale delle Malghe, e Greggì siano tenute le Reggenze, e Comuni suddette 15. giorni prima di far partire una per una le Montagne caricate, e defuata ogni più fondita sicurezza del buon stato di Salute sopra le medesime rilasciare una Fede giurata, autentica, e spediata all' Ufficio di Sanità, affinché con un ordine Generale permetter possa ad esse Reggenze, e Comuni lo scarico d' esse Montagne conseguentemente il regresso alle Malghe, e Greggì sopra d' esse false.

Che le dette diligenze debbano essere praticate dalle Reggenze, e Comuni più vicine, e per le quali ritornando nello Stato dovessero avere ingresso le Malghe, e Greggì passate a' Pascoli sopra Montagne Eftive, non dovendo le medesime permettere di procurare una preventiva somigliante accertata sicurezza dello Stato di Salute d' esse, e farne giurata Fede all' Ufficio di Sanità non avessero da esso ottenuto il permesso generale di farlo.

Che sendo solite esse Malghe, e Greggì dopo discesa dalle Montagne trattenerli a' Pascoli per li Territorj fino al tempo di ridursi alle proprie Sulle venuto quello debba da Deputati delle Ville esser fatto confronto del numero delle ritornate con quello delle partite, a' quali perciò col mezzo de' Cavalieri doverà da' Conduttori di volta in volta esser fatta arrivare a notizia ogni Morte casuale in Montagna avvenuta, acciò possano fare esso confronto, e render conto d' ogni cosa all' Ufficio di Sanità.

Che tutto ciò dovendo aver luogo ne' tempi non sospetti siano, e s'intendano riferiti tutti li più adeguati compensi in caso si scoprissero infermità sopra esse Montagne, al quale oggetto non doveranno ne' tempi non sospetti essere caricati immaginabile aggravio, o spesa per qualunque Ordine si rendesse necessario i Proprietarij, o Conduttori di dette Malghe, o Greggì ne le Reggenze, e Comuni da chi si fa, dovendo quelle procurare ciò, che viene loro incassato a causa dell' interesse, che hanno in dette Montagne, ma non dovendo non l' aggravio essere stato preteso alla violazione delle cautele, quali trovati salutare preferire.

Che per quello appunto venendo in alcun modo contravenuto da chi si fa alla presente sia irremissibilmente levata la pena di Ducati venticinque a ciascun contravventore, quali pena soverranno dagli Uffici di Sanità essere raccolte, e proporzionatamente ripartite al fine della Stagione tra il Cancelliere dell' Ufficio, e li Deputati delle Ville, quali avessero avuta ingerenza in riferimento delle fattiche, che vengono in ciò ad aggiungerli loro, feudo per altro intenzione risoluta di Sua Eccellenza, che somiglianti provide diligenze non abbiano ad essere d' immaginabile spesa a chi si fa.

Il presente stampato, e pubblicato sia trasmesso dove sarà creduto opportuno, e fatto ristampare, come sta, e giace dagli Uffici di Sanità, sia diffuso a' Deputati delle Ville per norma loro, e de' Succellori, ed alle Reggenze, e Comuni indicate per la sua perpetua osservanza, & sic &c.

Dat. dal Magistrato Eccellentissimo alla Sanità li 3. Giugno 1741.

(Ferigo Corner Sopra Provveditor.
(Simon Contarini Sopra Provveditor.
(Alois Vallarejo Provveditor.
(Angelo Marcello Provveditor.
(Benetto Ciran Provveditor.

Lionello Cosmi Not.

Adi 7. Giugno 1741. Pubblicato alli Luochi soliti.

IN VENEZIA, Per li Figliuoli del qu. Z. Antonio Pinelli Stampatori Ducali, ET IN BERGAMO per li Fratelli Rossi Stampatori della Magnifica Città.

classe” ovvero per quelli che svernavano presso una cascina si consentiva di: “ommettere la descrizione di colore di ciascuna Bestia, ed invece siano da specificarsi più precisamente le qualità, e quantità di esse, onde si abbiano dati equivalenti per riconoscerne l'identità”, ciò al fine di: “non ritardare eccessivamente le Bestie nel descrivere il rispettivo loro colore, giacchè questo è soggetto talvolta a qualche alterazione nell'intervallo che qui restano al pascolo”.³⁵ Nel passaggio tra XVIII e XIX sec., lo stato

e più comodo il prestare una sicurtà in forma di deposito, la quale si costituisse responsale per tutti gli effetti di ragione ciò che non potrebbe essere difficile di effettuare attese le previe trattazioni, che devono aver fatte coi Possessori, o Fittabili de' Beni, ai quali viene diretta la loro Mandra, allora sarebbe d'accettarsi dal Ricettore invece dell'effettivo deposito per l'enunciata cauzione.

Li secondi poi, cioè quei Bergamini, che vengono a caso per fermarsi poco tempo devono ugualmente soggiacere alla stessa professione, sarà però di avvertirsi, che la dimora venga ad esser per quel tempo, che è solito per il pascolo, cosicchè debba eccedere quello che si accorda in via di valitura per i transiti, altrimenti sarebbero da ritenersi tali Bergamini non come ventura di pascolo, ma bensì come di transito, per cui si dovrebbe esigere il Dazio a norma della tariffa. Tali Bergamini della seconda suddivisata classe premessa la notificazione quando non siano in caso di supplire alla cauzione con una sicurtà nella maniera già di sopra indicata dovranno fare l'effettivo deposito dell'importo del Dazio di entrata, e nella Licenza che si dovrà rilasciare fra le altre già prescritte specificazioni si dovrà esprimere anche la somma ricevuta in deposito da restituirsi nell'atto della uscita dopo che riconosciute le Bestie risultino in numero, e qualità corrispondenti alle introdotte. Che se da questi tali Bergamini verrà notificata per dopo il pascolo la sortita da altra diversa parte, in tal caso nella stessa Licenza dovrà aggiungersi l'obbligo di consegnarsi colle Bestie a quella Ricettoria di Confine per dove sarà indicata la sortita, del ritorno da riportarsi, e finalmente della restituzione, che dovrà fare il Ricettore in quel Posto della somma stata depositata da essere espressa in detta Licenza giusta il praticante per li transiti accidentali. Presentandosi l'enunciata Licenza con tali specificazioni dovrà il Ricettore, fatto il conveniente incontro delle Bestie, ed eseguita la restituzione della somma depositata darsene credito nella nota delle spese, unendovi la quittance che in tale occasione dovrà ritirare, e distaccato il ritorno corrispondente alla Licenza da contrapporsi, dovrà rilasciare a simili Bergamini un'altra Licenza coll'indicazione di tutto il bestiame riconosciuto per l'ulteriore viaggio occorrente alla sortita dallo Stato. Per non ritardare eccessivamente le Bestie nel descrivere il rispettivo loro colore, giacchè questo è soggetto talvolta a qualche alterazione nell'intervallo che qui restano al pascolo, è stato similmente determinato, che per li Bergamini di prima classe si debba omettere la descrizione di colore di ciascuna Bestia, ed invece siano da specificarsi più precisamente le qualità, e quantità di esse, onde si abbiano dati equivalenti per riconoscerne l'identità. Attualmente è in pratica, che dopo terminato il pascolo si ritirano le Licenze dalli Ricettori di Confine per dove risortono le Bestie entrate, o rientrano le Bestie sortite. Queste dovranno sempre ritirarsi come in passato, ma in oltre in tutti i casi de' pascoli sia per la rissortita delle Bestie estere, sia per il rientro delle nazionali, che hanno pascolato fuori Stato, si dovrà staccare un'altra Licenza per l'ulteriore proseguimento del viaggio, come si è detto di sopra, salvo il caso che si abbia a staccare una bolletta di pagamento. Alla madre della nuova Licenza sarà da contrapporsi la vecchia stata levata al primo movimento delle Bestie, onde la Revisione abbia un'appoggio certo delle sue ispezioni. Intesa VS. Delle suddette diligenze da praticarsi in conformità delle Superiori disposizioni della R.I.G. non mancherà di darvi il correlativo adempimento. Dalla Regia Intendenza della Città, e Ducato di Milano, a li 12 Giugno 1786. Il Regio Intendente”.

35 Id.

disporrà di una ben altra capacità di raccogliere e gestire le informazioni (e di una ben altra efficienza nell'applicazione dei mezzi coercitivi). Così, all'attenzione per le gabelle, che pur rimasero un cespite primario di entrata, si affiancò quella sul fronte del censo, ovvero della tassazione personale.

All'inizio degli anni '30 del XIX sec., nell'ambito delle disposizioni circa le categorie da escludere dal ruolo personale di imposta, venne chiarito che: "Oggidì i bergamini di ventura non possono sottrarsi al pagamento della tassa personale, perché se non la pagano nel luogo in cui dimorano, onde far pascolare il loro bestiame, la deggiono pagare nel luogo del loro domicilio"³⁶. Erano finiti i tempi nei quali la transumanza assicurava, tra i vari vantaggi, la possibilità di 'elusione fiscale'.

Gli aspetti amministrativi richiamati mostrano come lo stato conoscesse benissimo i bergamini (almeno quando si trattava di fisco). Ci si può chiedere allora il perché di una relativa loro 'invisibilità'.

Una spiegazione può forse essere legata alla linea di 'basso profilo' mantenuta dagli stessi bergamini che, come per altre categorie 'nomadi', consente di massimizzare i vantaggi di una condizione di non stanzialità. Ma questa non può essere l'unica spiegazione.

Sullo sfondo, sul piano antropologico, non si deve escludere anche il retaggio della diffidenza e della potenziale ostilità che da millenni in Europa vedeva oggetto le popolazioni agricole stanziali e quelle nomadiche o semi-nomadiche delle 'periferie', sia che si trattasse dell'estremo Ovest celtico o delle più importanti catene montuose europee: "*From ancient times, stable village-dwelling farmers of the Mediterranean and Germano-Slavic lands both vilified and romanticized the herders of the peripheries: Celts, Vikings, Basques, Berbers, Valkhs and others*"³⁷.

36 Va notato che qui, a differenza del secolo precedente, 'bergamini di ventura' è attribuito a tutti i bergamini transumanti. Nello stabilire queste nuove disposizioni si faceva riferimento alle precedenti che tendevano ad escludere i bergamini 'di ventura' senza immobili di proprietà o in affitto. Così, nel 1819, "Il Conte ministro plenipotenziario nella lettera istruttiva esclude dal ruolo anche i bergamini di ventura e per tali s'intendevano quelli, che non avevano né terre, né case in affitto, che consumavano i fieni e gli erbaggi ora in un luogo ora in un altro col solo pagamento di essi. Tali persone si dovevano tenere esenti nelle stesse comunità ove si trovavano, e per tutt'il tempo che in esse soggiornavano nelle forme suddette [...]". N. Cotta Morandini, *Il censimento milanese*, Vol I, (Capitolo XVIII. Persone da comprendersi e da escludere dal ruolo personale), 1832, Milano, pp.265.

37 [Fin dai tempi antichi, gli agricoltori stanziali dei villaggi del Mediterraneo e delle terre Germano-slave hanno denigrato o romanticizzato i pastori delle periferie: celti, vichinghi, baschi, berberi, valacchi e altri] T.G. Jordan- Bychkov, B. Bychkova Jordan, *The European culture area: a systematic geography*, Lanham, 2002, p. 366.

La spiegazione principale, però, è di ordine sociale ed ideologica e va ricercata in un pregiudizio negativo nei confronti dei bergamini (e delle figure ad essi strettamente collegate) da parte degli esponenti delle classi dei proprietari fondiari, dei loro amministratori, degli affittuari e - ancor più - dei loro intellettuali 'organici' ispirati dal positivismo, dalla nuova religione della Scienza e del Progresso. A fianco di giudizi pesantemente oltraggiosi che, peraltro, trovavano smentita anche da parte degli osservatori contemporanei meno faziosi e meno allineati all'ideologia dominante (o semplicemente più pragmatici), venivano adottate le tattiche della 'romanticizzazione' e quella, forse la più remunerativa in termini di misconoscimento del ruolo da loro svolto, consistente nel far calare su di essi una cortina di silenzio.

Stefano Jacini, importante proprietario terriero ma anche scrittore di cose agrarie e politico, considerava, come del resto lo stesso Cattaneo, il fenomeno dei bergamini un retaggio pittoresco, ma ingombrante, imbarazzante. L'esponente politico ed intellettuale della proprietà fondiaria 'illuminata', non esitava ad esortare apertamente gli affittuari che continuavano ad ospitare in inverno i bergamini, vendendo loro il fieno, ad 'emanciparsi' da questi rapporti 'arcaici' e considerava che il loro sistema pastorale avesse 'i giorni contati'.

D'altronde è assai probabile che in pianura, migliorandosi sempre più l'agricoltura e accrescendosi per conseguenza l'estensione dei prati e del bestiame, il quale oltre all'abbondante concimazione da un così ricco prodotto in latticini, quei proprietari ed affittuari che ora ricorrono alle mandre delle montagne penseranno ad emanciparsene, anche per timore delle malattie che suol portar seco il bestiame di montagna, e stimeranno più conveniente di possedere essi medesimi una proporzionata vaccheria. Potremmo indicare per nome molti poderi dove ciò si è già verificato in questi ultimi anni. Che avverrà allora dei mandriani di cui discorriamo? Saranno costretti di abbandonare il loro mestiere o di trovar tutti nelle valli il foraggio sufficiente per l'inverno, come ad alcuni già riesce di fare. Insomma si può ritenere che il mestiere del mandriano, nel modo in cui s'intende oggidi, ha contati i suoi giorni, e che le valli dovranno offrire i mezzi per fare svernare le mandre, e ciò con miglior prospettiva per l'avvenire dell'allevamento.³⁸

Furono però gli esponenti del nuovo sapere tecnico-scientifico, nell'ambito della zootecnia e del caseificio, ad esprimere le valutazioni più pesantemente critiche nei confronti dei bergamini. Emblematico l'esempio di Francesco Zanelli, laureato in matematica, che dovendo

38 S.Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici di Stefano Jacini*, a cura di F. Della Peruta, Milano, 1996, pp. 115-117.

assumere la conduzione della proprietà di famiglia nel cremasco, si dedicò anche alla missione dell'innovatore agricolo propugnando l'introduzione del ladinaio (prato avvicendato di trifoglio 'ladino'), la superiorità della razza bovina svizzera e l'inferiorità di quella allevata dai bergamini:

[...] anche delle vacche nostrane il maggior movimento ha luogo in autunno... I principali fornitori sono i mandriani (bergamini) delle valli Brembana, Seriana, Valcamonica, che scendono a svernare in pianura con le loro mandrie, acquistando fieno (giacché Lombardia per sei mesi cinque almeno, non si può assolutamente giovare al pascolo all'aperto) in quelle tenute che non posseggono bergamine proprie³⁹, ciò che viene chiamato dare in affitto il fieno, e l'obbligo principale si è che lo stesso sia tutto consumato il luogo onde averne concime pure in luogo. I bergamini lombardi a vero dire non sono negozianti di vacche, giacché non acquistano dai terzi, ma vendono interpolatamente [con la mediazione di negozianti] quelle da essi medesimi allevate. *Attendono insieme all'allevamento dal caseificio, ma esercitano male e l'uno e l'altro*. Non vendono vacche se non è necessità di denaro per pagare foraggio necessario all'intera mandra. *Sono in genere di malafede, ed hanno marcato spirito di casta*. Il vendere di continuo, come fanno, i capi scelti, che costringe sempre dal più al meno ad avere una razza deteriorata per riproduttori rispettati, ed in genere per una scarsa nutrizione[corsivo mio].⁴⁰

Zanelli manifesta apertamente la sua astiosità per questi rozzi, ignoranti e malvagi montanari che, al suo tempo monopolizzavano per le loro 'malghe' la produzione di fieno del cremasco⁴¹. Evidentemente ciò derivava dalla necessità, da parte di proprietari e fittabili di affidarsi a loro per 'mangiare' il loro fieno, lavorare il loro latte, curare le loro mandrie. Condizionato dai pregiudizi, Zaninelli scambiava i 'capi scelti' che i bergamini vendevano a fittabili e proprietari con quelli 'vistosi' di cui al bergamino - preoccupato del latte nel secchio e non delle forme che appagavano la vista - non dispiaceva disfarsi, considerando anche che, ai fini della transumanza e del pascolamento sui pascoli alpini, non servivano animali di grossa taglia⁴². La strategia denigratoria delle *élites* borghesi, però, si esprime in modo ancor più aspro e sistematico - durante buona parte del XIX sec. - nei confronti dei casari, figure strettamente legate ai bergamini, non solo per la comune origine familiare, ma anche per la sovrapposizione di ruoli e una certa intercambiabilità anche nel corso della vita lavorativa: i casari⁴³.

39 La 'bergamina' è la mandria di vacche lattifere.

40 F. Zanelli, "La vacca da latte. Calcolo di economia rurale", in *L'Italia Agricola*, 4, 21 (1872): 485-489

41 Si veda oltre al Cap. 14.

42 Questi aspetti saranno approfonditi nel Cap. 16.

43 A dimostrazione della profonda interconnessione (riflessa negli scambi linguistici) di questi ruoli, il Cherubini riporta: "Malghés Nome che danno alcuni al lavoratore del cacio lodigiano dello più comunemente Caséer (F. Cherubini, *Vocabolario Milanese - Italiano*, Vol III, Milano, 1841, p. 21).



3.

Casari ignoranti e malvagi (capri espiatori)

La posizione diffidente, quando non ostile, dei ceti borghesi e dell'*intelligentsia* del tempo nei confronti dei bergamini (nella loro qualità di allevatori) trovava riscontro in un atteggiamento ancor più radicale nei confronti dei casari. Essi erano figure strettamente legate ai bergamini perché non solo discendevano spesso da quelle famiglie, ma anche perché all'azienda agricola basata sull'affitto capitalistico, oltre alla direzione "della fabbricazione del formaggio e del butirro", assumevano quella della stalla, dove si occupavano dei parti e di semplici pratiche veterinarie. Luigi Cattaneo, cugino del padre di Carlo, era un proprietario terriero che, come già sappiamo, discendeva da una famiglia di fittabili (e ancor prima di malghesi). Egli scrisse un trattato sul caseificio¹ (di cui peraltro Carlo rivendicò in seguito il merito) che contiene ogni vituperio contro i casari. Un fatto apparentemente paradossale se si pensa che nella gerarchia dell'azienda capitalistica i casari erano al top, titolari di parecchi privilegi.

Casaro si dice l'uomo destinato a dirigere la fabbricazione del formaggio e del butirro. Nella Bassa Insubria se ne contano più di mille e duecento. Ad essi è affidata in generale la cura del casone e delle cose appartenenti al medesimo, non che la soprintendenza e cura della mandra. Sono altresì obbligati di curare nelle meno gravose malattie gli animali affidati alla loro custodia. Gli individui che si dedicano alla fabbricazione del formaggio appartengono a famiglie che compongono, per così dire, *una casta separata, e tramandano da padre in figlio, da parente in parente, le loro cognizioni ed i loro costumi*. Questa casta viene chiamata dei famigli nella provincia milanese, e dei bergamini nella pavese e nella lodigiana. Molti di loro da fanciulli attendono alla custodia dei porci; più adulti al servizio della bergamina, e contemporaneamente chi si sente inclinato e capace, apprende la professione nella qualità di sotto-casaro [...]. Mancando ad essi precetti

- 1 L. Cattaneo, *Il caseificio o La fabbricazione dei formaggi*, Milano, 1837. Il Cattaneo, nel prologo della sua opera, ricordando le esperienze personali a contatto con i casari deve però riconoscere che: "non gli nascosero alcuna parte delle pratiche loro, ma lo assistettero con zelo e intelligenza nelle sue ricerche".

Utensili per la lavorazione del latte. Paul Scheuermeier, Sant'Omobono (Valle Imagna), 28.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2049).

normali e regole inconcusse nell'arte che professano la loro caduta diviene irreparabile e sono il più delle volte forzati di riprendere il servizio pastorale della mandra. [...] Ognuno ruba con franchezza, perché il casaro ruba senza ritegno e senza pudore”².

Ai casari i fittabili dovevano riconoscere stipendi pari a tre volte il salario dei dipendenti e, nell'ambito del caseificio, non ammettevano interferenze del fittavolo. Alle loro dipendenze, inoltre, vi era sempre un sottocasaro³. La condizione privilegiata dei casari, che operavano all'interno del 'casone' (o 'casello') in assoluta autonomia e trattavano gli affittuari “da pari a pari”, è delineata chiaramente dallo stesso Jacini:

Meglio di tutti sta il *casaro*, e la ragione facile trovarsi. Poiché alle sue mani è affidato l'elemento di rendita più considerevole del podere in alcuni distretti, o perlomeno uno dei più considerevoli in altri; e perciò dipende da lui la prosperità dell'impresa economica che si è assunta l'affittuario. I *casari* formano una specie di casta ed avvogliono la loro arte nel mistero per quanto possono. Negli anni scorsi si fecero molti tentativi per ridurre ai principi scientifici il caseificio ma finora i risultamenti non sembrano soddisfare pienamente, e il regno dei *casari*, un istante minacciato, resta ancora solido. Essi ricevono per lo più una retribuzione in denaro e in natura che, tutto compreso, non si ragguaglia mai a meno di lire due al giorno, e talvolta supera le tre. Hanno la consapevolezza della loro importanza, godono molta considerazione presso gli affittuari, e ostentano di trattare con questi da pari a pari⁴.

Al casaro erano garantiti una casa e un orto, la partecipazione alla ripartizione di taluni prodotti e un contributo per il pagamento della tassa personale. Nella dote del casaro figuravano legna, sale, olio per il lume, latte e latticini, carne di maiale, lardo, granoturco, riso, frumento e vino⁵. La casa del casaro si trova già dal XVI sec. all'interno delle cascine gestite con il sistema del grande affitto. Enrico Roveda riporta che nella Triulza⁶,

2 Id. pp. 73-73.

3 Ne abbiamo conferma anche da fonti ufficiali, ovvero una sentenza del 6 settembre 1754 (con la quale si dichiara Esser lecito a Fittabili e Fabbricatori di Formaggio, servirsi del Sero salato, che cola da' Formaggi freschi, e ritenerlo sino alla quantità di uno Staro). Nei casi citati dalla sentenza i fittabili coinvolti dalle accuse di violazione delle disposizioni sulla Ferma del sale hanno un Casaro e viene sempre citato anche un sottocasaro (ASM, Finanza, p.a., b. 1076).

4 S.Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici di Stefano Jacini*, a cura di F.Della Peruta, Milano, 1996, pp. 190-191.

5 M. Romani, *Un secolo di vita agricola in Lombardia, 1861-1961*, Milano, 1963, pp. 107-108.

6 Nel 1771 tre fondi su quattro della Triulza furono donati al Pio Albergo Triulzio grazie alla donazione da parte dei Gallo Triulzio (E. Roveda, *Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012, p. 36). Il Pio Albergo Triulzio balzò ai disonori delle cronache in seguito alla scoperta di malversazioni a danno dell'immenso patrimonio fondiario dell'ente che portarono all'arresto di Mario Chiesa. Fu l'inizio di Tangentopoli.

una grande possessione della famiglia Triulzio, costituita da quattro fondi agricoli siti nei pressi di Codogno (Bassa lodigiana):

Oltre alle case bracciantili, di cui si è detto, troviamo di solito la casa del casaro, vale a dire l'addetto alla produzione casearia. Essa era posta in disparte; talvolta vi sorgevano accanto un piccolo portico e un pozzo. Ciò indica chiaramente il rilievo dato all'attività svolta da questo salariato fisso⁷.

Sulla posizione del casaro insisteva anche Domenico Berra, un grande proprietario innovatore che, nella propria azienda provvista di 'casone', sperimentava anche l'allevamento del bestiame da rimonta.⁸ Il casaro era qualcosa di abbastanza diverso da un 'salariato fisso' e si capisce bene perché i fittavoli avrebbero desiderato disfarsene dei casari e per quale motivo gli intellettuali e gli 'scrittori' li denigrassero con sistematico accanimento. I Cattaneo, in termini molto più espliciti del 'moderato' Jacini⁹ avevano qualificato i casari come fondamentalmente "disonesti, rappresentanti di una casta chiusa, tesa a mantenere la propria 'arte' entro un ambito iniziatico" ed esortato gli affittuari a sostituirli con personale formato presso apposite scuole¹⁰. La diffidenza verso i casari rifletteva il retaggio di una cultura che, se da una parte esprimeva la propria devozione per la nuova religione scientifica, dall'altra affondava le radici nel medioevo (e ancora più in là) e guardava ai detentori di competenze specialistiche, quali i fabbri e i casari, ancora con il sospetto riservato a chi gestisce arcani saperi iniziatici, al limite con le arti magiche.

7 Id., p. 49.

8 "Quel fittajuolo proprietario che non vende il latte fabbrica formaggio per proprio conto all'ammontare delle spese sopra indicate bisogna che aggiunga anche il salario di quella persona destinata alla fabbricazione e direzione detto volgarmente Casaro. Il salario è anche esso convenuto parte in derrate e parte in danaro il che tutto compreso forma una somma non minore di un migliaio di lire. La più interessante persona di una Cascina Lombarda è del certo il Casaro mentre la più gran parte della sostanza dell'agricoltore può dirsi intieramente abbandonata alla di lui discrezione ed abilità. E di fatto allorché avviene che la fabbricazione del formaggio non è stata bene eseguita o come si dice da noi allorché la sorte o sorta gli è andata a male ciò che pur troppo occorre frequentemente la perdita a cui soggiace il proprietario della Mandra è considerabilissima. Ed anche per questa ragione il prodotto annuale soffre una forte diminuzione basta che due sole volte nel corso di nove anni avvenga che una sorte non riesca bene per modo da essere obbligato a vendere il formaggio suppongasì alla metà del prezzo calcolato ne conti sopraddetti perché dalla rendita debbansi diffalcare ogni anno non meno di seicento lire per questo solo difetto" (D. Berra, *Del modo di allevare il bestiame bovino e formarne buone razze nostrali*, Milano, 1829, pp. 97-98).

9 Jacini era un "conservatore aperto alla solidarietà sociale" (N. Raponi, *Dizionario Biografico degli Italiani* 61, 2004, s.v. "Jacini Stefano"), ben lontano dal radicalismo progressista di Carlo Cattaneo.

10 L. Cattaneo, *Il caseificio...*, p.73.

[il casaro] costituiva il parafulmine sul quale cadevano gli stali unanimi di quanti rivolgevano la loro attenzione alla produzione del formaggio, riconoscendovi il massimo responsabile di arretratezza e inefficienza. I casari erano a tal punto invisi a coloro che auspicavano un progresso del caseificio che, secondo una figura ricorrente nella letteratura di settore dell'epoca, erano paragonati a stregoni dalle dubbie capacità¹¹.

Questa diffidenza si nutriva di considerazioni di carattere sociale ed economico, di viva attualità in un periodo di affermazione nelle campagne di rapporti di tipo capitalistico e di intensificazione degli investimenti agrari quale fu il XIX sec. Carlo Cattaneo, nella sua *Allocuzione alla Società per l'incoraggiamento d'arti e mestieri di Milano*¹² ebbe ad esporre di persona i suoi pregiudizi contro i casari insistendo nell'esortazione ai fittavoli di disfarsene:

E [il fittavolo] intanto soffriva che il zotico casaro si arrogasse seco lui il semblante di non so quale ispirazione benché troppe volte costui dovesse poscia confessargli gemendo di avere smarrito l'*estro* o confessargli diceva nel ruvido suo gergo d'aver *perduto la balla*. Fra questi vetusti arzigogoli che facevano rassegnata e stupida la ragione, l'agricoltore non era padrone del latte della sua mandra, appena osava por piede nel sudicume dell'arcana officina. E il paese sciupava intanto ogni anno il frutto di un regale patrimonio¹³.

Anche in questa sua crociata contro i casari Cattaneo, tolti i toni 'sopra le righe', non era per nulla originale. Prima di lui erano stati Agostino Bassi e Domenico Berra, sin dai primi decenni del secolo, ad utilizzare le medesime argomentazioni¹⁴. Dopo di loro, nella seconda metà del secolo, anche Gaetano Cantoni, fondatore della Scuola superiore di agricoltura di Milano (e già luogotenente di Cattaneo durante le 5 giornate) riprese le lamentele contro i 'lattai'¹⁵ ai quali, significativamente, rimproverava il

11 F. Mandressi, "La nascita del caseificio industriale in Lombardia", in *Annali di storia dell'impresa*, 10 (1999):565-592 (pp. 573-574).

12 C. Cattaneo, "Allocuzione del Dottor Carlo Cattaneo", in *Atti della Società per l'incoraggiamento d'arti e mestieri di Milano* (1847):3-11.

13 Id.

14 "[...] quest'arte utilissima si trova tuttavia nelle mani di uomini idioti che operano per mera abitudine senza regole certe che li guidino nelle varie loro operazioni e se così grave errore poté essere perdonato ai nostri maggiori poco istruiti nelle fisiche divien ora incompatibile presso di noi che abbiamo spinte le scienze naturali ad un altissimo grado di perfezione" (A. Bassi, *Sulla fabbrica del formaggio all'uso lodigiano* Lodi, 1820 p. 7). "Quando si considera che le rovinose perdite che soffrono i nostri fittajuoli a cagione della fabbricazione sbagliata de' caci sono per lo più da attribuirsi all'ignoranza e talvolta anche alla malvagità de nominati Casari" (D. Berra del modo di allevare..., p. 97 nota 2).

15 'Lattai' è sinonimo di 'casari', più spesso utilizzato, però, per denominare un'ulteriore figura dell'universo bergamino: i *laté* che saranno oggetto del prossimo capitolo.

loro appartenere a “quella classe di montanari”. Cantoni esortava i fittabili a realizzare moderni caseifici... senza casari (ossia con semplici salariati esecutori)¹⁶. Anche Carlo Besana, personaggio di rilievo nel campo caseario nel suo ruolo di direttore della Regia stazione sperimentale di caseificio di Lodi, ebbe modo di fustigare a più riprese i poveri casari divenuti il capro espiatorio di un ritardato decollo industriale:

[...] è l'industria rurale più trascurata, più primitiva e più sudicia. Ogni forestiero che vuol conoscere il caseificio italiano va a visitare casoni della bassa Lombardia, sapendo che questa è la regione classica dei latticini, sia per qualità che per quantità. Quale delusione lo coglie. Un locale preadamitico, un focolare senza camino che manda fumo dappertutto, utensili primitivi, sudiciume in quantità, un casaro che lavora a tentoni, un fittabile che non se ne intende e non se ne occupa¹⁷.

Ci si può chiedere perché nel XIX sec. appare così trascurata l'industria dei latticini nella regione “classica sia per qualità e quantità”, per riprendere l'espressione del Besana. Erano forse più puliti e istruiti i casari del XVIII sec., quando si riconosceva l'esigenza di perfezionare la produzione ma ci si guardava bene dal denigrare il sistema produttivo e i casari?

[...] il prodotto che più d'ogni altro, dopo la seta, rende attivo il commercio della Lombardia nostra, è il formaggio. Questo cibo sano, comodo a conservarsi e al trasporto, di squisito gusto o solo si mangi o si serva con delle vivande, ha inoltre raro pregio di resistere a lunghi viaggi¹⁸

Del resto non erano mancati nel XVIII sec. riconoscimenti della produzione casearia lombarda da parte di osservatori stranieri che non si limitavano a lodare il ‘Parmigiano’ ma individuavano negli stracchini “prodotti nei dintorni di Milano e, soprattutto, della Valsassina” un genere oggetto di commercio non solo verso gli altri stati italiani ma anche la Germania¹⁹. La fama ‘europea’ dello stracchino di Gorgonzola

16 [...] non ultimo vantaggio del caseificio è quello di ridurre a forma più vendibile e conservabile il prodotto della vacca, emancipando in pari tempo il coltivatore dall'esigenza e dalla supplicevole avidità di quella classe di montanari dalla quale provengono i lattai” (G. Cantoni, “Il prodotto della vacca nella Bassa Lombardia irrigua”, in *L'Agricoltura. Giornale ed atti della Società Agraria di Lombardia*, 1 (1864): 255-260 (p. 260).

17 C. Besana, “Formaggi - Carni salate - Legumi - Frutti in conserve”, in Comitato esecutivo Esposizione Industriale italiana, *Relazioni dei giurati*, Milano, 1883 p. 58.

18 Dissertazione di Carlo Castelli intorno alla manifattura del formaggio premiata dalla società patriottica di Milano, 1788 (ASMi, Annona, p.a., b. 26).

19 “Le plus usité [il formaggio] est celui de vache il se divise en deux espèces formaggio & stracchino. [...] Ces fromages [gli stracchini] qui se font aux environs de Milan & surtout dans la Valzasina & dans toutes les parties les plus orientales du Milanéz se vendent en grande quantité dans toute l'Italie & dans l'Allemagne. (J. J. De Lalande, *Voyage en Italie: contenant l'histoire & les anecdotes les plus singulières*, Geneve, 1790 , p. 420).

era confermata da altri viaggiatori tra cui il Valéry che lo considerava un “formaggio europeo”:

“*Sur la route de Milan à Bergame près de Cascina de Pecchi est Gorgonzola qu'à rendu célèbre dans les fastes du moyen âge la victoire de Frédéric Barberousse [...] mais plus fameux encore par son fromage européen*”²⁰.

Osserviamo, per inciso, che l'accento posto quasi invariabilmente dagli autori ottocenteschi sulla produzione del ‘Parmigiano’, quale unico formaggio degno di considerazione sul piano commerciale ed economico, nasconde la preoccupazione di non mettere troppo in evidenza lo stracchino di Gorgonzola, formaggio che rappresentava il monopolio esclusivo dei bergamini, dei casari di estrazione bergamina e dei *laté*²¹. Negli stessi anni alcuni osservatori locali, probabilmente meno coinvolti nel conflitto tra i diversi interessi in gioco che animavano la *querelle* sul mancato progresso del caseificio, difendevano la qualità dei “perfetti” caci nostrani “di cui si fa esportazione in tutto il mondo”.

Coloro che pur vorrebbero che l'Italia assomigliasse all'Inghilterra arrossiscono che nel nostro paese non si ponga gran cura nelle razze e non si allevino cavalli da corsa ma ciò si potrebbe fare però con nostro danno. I nostri prati i nostri pascoli ci procurano il mezzo di avere caci perfetti dei quali si fa Commercio con tutti il mondo e sarebbe certamente follia di consumare il fieno in allevare cavalli di lusso mentre facendolo mangiare dalle vacche queste ci somministrano i mezzi di procurarci cavalli delle migliori razze di Germania e d'Inghilterra. Noi dobbiamo limitarci ad allevare soltanto quei pochi cavalli che provengono dalle giumente che si adoperano negli usi campestri e se non ci bastano non dobbiamo sdegnar di comperare i cavalli ne' paesi ove i foraggi sono meno preziosi²².

I Cattaneo, i Bassi, i Cantoni, i Besana, che dirigevano i loro strali contro i casari, evidentemente non desideravano approfondire gli aspetti istituzionali dei rapporti tra gli attori della ‘filiera’ agrocasaria e i vincoli che caratterizzavano le strutture produttive e di mercato. Se i fittavoli, che rappresentavano l'anello cruciale della filiera, affidavano due gestioni chiave per l'economia della cascina come il ‘casone’ e la ‘bergamina’ a figure “rozze e ignoranti” era perché – dato il contesto – non ne potevano (ancora) fare a meno (ma anche perché non erano così ‘ignoranti’ come si pretendeva).

In realtà la scienza del caseificio dei tempi era del tutto primordiale, ma ancor più primordiale era il grado di industrializzazione dell'agricoltura. Il disporre del termometro e di qualche rudimentale conoscenza della

20 A. C. Valéry, *Voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Bruxelles, 1843, p. 71.

21 Trattati al capitolo seguente.

22 F. Sanseverino, *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, 1843 pp.54-55.

composizione chimica del latte non poteva consentire al sistema 'esperto' di rivaleggiare con quello frutto di saperi incorporati, della trasmissione intergenerazionale, dell'imparar con le mani e con gli occhi. Chimica, fisica, sperimentazione erano agli inizi e sarebbe stata vana pretesa sostituire le indicazioni applicative da esse scaturite con quelle del sapere empirico. Così le parole di Cattaneo hanno il sapore della supponenza dell'intellettuale, dell'esponente della borghesia intrisa di positivismo.

Inesperto di scienza avvezzo a vedere il suo destino in balia delle nubi e dei venti egli si esagerava le variazioni che al latte potevano venire dalla vicenda delle celesti e terrestri influenze. Sono forse lievissime e centesimali, millesimali le variazioni che da giorno a giorno il latte può soffrire. Ma l'operatore fermo nell'opinione che esse fossero anzi smisurate si sforzava di andar loro incontro con altre pur grandissime variazioni dei suoi procedimenti²³.

Oggi sappiamo che il comportamento razionale era quello degli 'zotici casari' che adattavano i tempi di sosta del latte, il grado di rottura della cagliata, la temperatura (misurata con il gomito) alle condizioni del clima, all'andamento meteo, all'alimentazione delle lattifere, alle condizioni di stress delle stesse (che il casaro-bergamino conosceva bene). La pretesa di sostituirlo era del tutto velleitaria e arrogante nelle condizioni dell'epoca, motivata solo dal desiderio di affermare la superiorità di un sistema di conoscenza organico ad un assetto sociale sempre più improntato all'influenza dell'indissolubile complesso industria-scienza-borghesia-capitalismo. Erano lontani i tempi delle nuove industrie casearie, che sorgeranno parecchio più tardi (a cavallo tra XIX e XX sec.), in larga misura grazie ad una fase di incubazione nell'ambito della cerchia degli 'zotici' casari e bergamini²⁴. Con l'affermarsi degli opifici il latte destinato alla lavorazione, frutto della miscelazione di quello prodotto da decine di stalle, avrebbe teso ad assumere una composizione meno variabile rispetto a quello della singola mandria e consentito l'applicazione di procedure standardizzate. L'insistenza sull'arretratezza del caseificio, sui difetti della produzione, vanno però compresi sulla base di altre considerazioni nascoste. La polemica contro i casari nascondeva un conflitto di interessi tra le diverse componenti della *élite* economica e sociale: i grandi negozianti di latticini, i fittavoli, i proprietari fondiari. Un conflitto che comunque consigliava ai vari attori il mantenimento dello *status quo*. Di qui la percezione di una situazione bloccata che non consentiva di approfittare di una contingenza caratterizzata dalla crisi delle produzioni

23 C. Cattaneo, *Allocuzione...*

24 Ampiamente trattata nel Cap. 15.

vegetali e dell'aumento a livello europeo del consumo di latticini, legato all'urbanizzazione, che si riflesse in una forte crescita delle importazioni (dalla Svizzera, dalla Francia, dall'Emilia)²⁵. Claudio Besana, nella sua recente ampia monografia dedicata al caseificio lombardo del XIX sec., ha delineato con chiarezza i termini dell'*empasse*:

Il proprietario della bergamina aveva i suoi vantaggi a conservare le antiche pratiche. Poteva scegliere se affidare ad un suo casaro la lavorazione del latte o vendere la materia prima ad un lattaio, in alcuni casi continuava a lasciare spazio, nella sua azienda agricola, all'attività di bergamini di ventura. I diversi confezionatori di burro consegnavano settimanalmente la loro produzione ai negozianti sulla base di accordi annuali, che prevedevano un'anticipazione in denaro a loro favore. I fabbricatori di stracchini vendevano freschi i loro caci sui mercati locali e, più frequentemente, li consegnavano ai commercianti dopo pochi mesi di stagionatura. I proprietari di sorti di grana coprivano le spese sostenute con la cessione delle loro partite di caci a pasta dura dopo solo sei mesi di stagionatura. Nel caso del grana i produttori dovevano subire l'arbitrio del negoziante, che imponeva il prezzo del prodotto; ma si liberavano degli oneri e dei rischi connessi alla lunga stagionatura del formaggio e alla sua collocazione sulle diverse piazze. In tale contesto gli unici operatori che, per rapporti con il mercato e per la disponibilità di mezzi finanziari, avrebbero potuto mutare tradizionali assetti, cioè i fittabili, avevano un'indubbia convenienza a conservare le antiche consuetudini.

Dal momento che erano privi della necessaria competenza in campo caseario e che dovevano fare i conti con una proprietà assenteista, poco incline a riconoscere gli investimenti effettuati per il miglioramento dei caseggiati delle cascine e ancora meno disposto ad eseguire tali miglioramenti a proprie spese, i fittabili tendevano trascurare le proposte di cambiamento. Da più parti suggeriva agli imprenditori agricoli di prendere in mano la produzione e la commercializzazione del grana, supplendo all'imperizia tecnica dei loro casari e alle scarse risorse finanziarie dei lattai. Soprattutto si chiedeva loro di liberarsi dell'intermediazione, ritenuta da qualche commentatore parassitaria e fonte di indebite fortune, "anche colossali", dei grossi negozianti; ma tali suggerimenti rimasero senza risposta positiva almeno sino agli anni finali del XIX secolo²⁶.

Così si proseguì sino agli anni '90, a prendersela con i casari mentre il quadro di iniziative industriali della provincia di Milano (e Lodi), fulcro dell'attività casearia, era ancora quello di un mancato decollo.

"La lavorazione del latte è tutt'ora fatta esclusivamente nelle cascine rurali e si hanno solo tre opifici per la lavorazione del burro"²⁷. Le basi dello sviluppo del caseificio moderno, che pure aveva preso avvio alla fine degli

25 Alcune considerazioni e i dati statistici di import ed export sono riportate in F. Mandressi, "La nascita del caseificio industriale in Lombardia", in *Annali di storia dell'impresa*, 10 (1999):565-592 (pp.569-571).

26 C. Besana, *Tra agricoltura e industria : il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano, 2012, pp. 184-186.

27 "Fra le principali industrie della provincia dovrebbe annoverarsi anche - specialmente

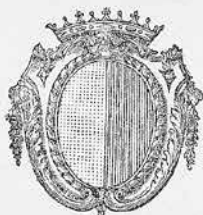
anni '70 con alcune iniziative pionieristiche nel Milanese e nel Lodigiano,²⁸ non furono in generale solide e destinate a generare ulteriori sviluppi industriali, tolto il caso della Polenghi Lombardo e dello stabilimento di Locate Triulzio (dedito alla produzione di latte condensato e del burro). Negli anni '80-'90 lo sviluppo del caseificio 'moderno' era legato alla produzione di quest'ultimo prodotto che approfittò di un forte boom di domanda estera destinato però a rivelarsi effimero per l'affluire a fine secolo sul mercato continentale della produzione dei paesi 'emergenti' (in parte uguali a quelli attuali: Argentina, Ungheria, Russia, Australia)²⁹. Al di fuori del 'quadrilatero'³⁰ dove la produzione casearia si era sviluppata da tempo (almeno dal XVIII sec.), gli 'innovatori', non condizionati dal contesto istituzionale, poterono sviluppare nuove strutture legate alla produzione di nuove tipologie di formaggi quali Emmenthal e Caciocavallo o alla costituzione di Latterie sociali. Anche in questo caso non si trattò, salvo che in casi come quello della Latteria Soresinese (che sorge nel 1900), di esperienze destinate a significativa espansione e vita duratura. Dei vari filoni che caratterizzarono lo sviluppo del caseificio industriale lombardo, quello con maggiore spinta propulsiva e innovativa, destinato a interessanti sviluppi, fu, invece, quello incentrato sulla Valsassina, fortemente connesso con la realtà dei bergamini.

per il circondario di Lodi ed Abbiategrasso - la produzione di burro e formaggio. Però questa produzione ha carattere prettamente agricolo: quasi ogni fondo ha la sua cascina, dove si porta dalla stalla appena munto il latte che serve alla fabbricazione del formaggio e del burro. E queste cascine sono ben lungi dall'essere ordinate industrialmente; la produzione vi si compie generalmente «da empirici che applicano l'arte come possono senza ispirarsi ad alcun criterio economico e scientifico». Questo, che si affermava da competenti [il riferimento è, come d'obbligo al Besana] nel 1883 per il circondario di Lodi, è ancor vero in gran parte oggi, per tutta la provincia; così che, se pur si nota qualche importante miglioramento quanto agli utensili od ai reagenti usati, la lavorazione del latte è sempre manchevole quanto a mano d'opera. Né può essere altrimenti, poiché è tutt'ora fatta esclusivamente nelle cascine rurali. Infatti, in tutta la provincia si hanno tre soli opifici per la fabbricazione meccanica del burro, con spannatrici centrifughe; quello della Ditta Ignazio Grün a Locate Triulzi, che produce anche e principalmente latte condensato, - quello della Ditta Antonio Zazzera a Codogno, che si occupa anche della preparazione del burro per la esportazione, utilizzando non solo il burro che si produce nell'opificio ma - in larghissima parte - il burro prodotto nelle cascine dei dintorni, - infine, quello della Ditta Fratelli Bamelli, a Borghetto Lodigiano. Sabbatini L., *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Milano Pubblicate per cura della Camera di Commercio di Milano e della Direzione Generale di Statistica*, Milano, 1898. p.231.

28 C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*, pp. 188 ssg.

29 F. Madressi, *La nascita del caseificio industriale...*, pp. 577-578.

30 C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*, pp.209-214 e 226-231.



REGNO D' ITALIA
DIPARTIMENTO DEL SERIO

Addì 30. Gennajo 1807.

**L'AMMINISTRAZIONE MUNICIPALE
DELLA CITTA DI BERGAMO**

Ha Decretato il seguente
CALMERIO DEL BUTIRRO

*Per ogni Libbra
di uncie 30.*

BUTIRRO DI BERGAMINO bello, buono, e fresco in conformità
dell' Avviso 13. Dicembre 1806. si venderà _____

BUTIRRO DI PIAZZA bello, buono, e fresco che dovrà tenersi separato da quello di Bergamino in guisa che possa essere facilmente
riconosciuto dal Compratore _____

A. Moneta di Milano		A. Moneta Italiana	
Lire	Soldi	Lire	Cent.
L. 2	2	L. 1	6a
» 1 : 18		» 1 : 46	

Chi esigerà un prezzo maggiore di quello stabilito qui sopra, chi darà il peso mancante ed il genere di cattiva qualità, chi rifiuterà la vendita anche in piccola quantità, chi sarà trovato sprovisto dolosamente della quantità voluta da' veglianti regolamenti incorrerà per la prima mancanza nelle pene prescritte dal suddetto Avviso 13. Dicembre 1806., e la pena sarà reiterata in caso di recidiva.

L' Avviso suddetto resta pienamente confermato, ed i contravventori incorreranno nelle pene in esso comminate.

Il presente Calmerio sarà stampato e pubblicato nei luoghi soliti a comune notizia, e per l'inviolabile sua osservanza, ed ogni Venditore lo dovrà tener esposto nella propria Officina, sotto pena di Lire venticinque di Milano (lire diecinove e Cent. diecinove Italiane).

**IL VICE PODESTA'
REGAZZONI**

RUBBI Segretario.

In Bergamo, da Vincenzo Antoine Stampatore della Città.

4.

Personaggi invisibili: i *laté*

Domenico Berra, proprietario ‘illuminato’ – che nei primi decenni del XIX sec. conduceva la propria possessione come un’azienda modello, dotata di ‘bergamina’¹ e di ‘casone’ – pur condividendo i pregiudizi contro i casari dimostrava un approccio più pragmatico al problema. Dopo aver elencato le numerose spese da sostenersi per il mantenimento della mandria di bovine da latte e per il funzionamento del ‘casone’ il Berra, considerati i rischi associati alla lavorazione del latte, concludeva che:

Vendendo il latte in tal modo l’azienda riesce molto più facile per la sua semplicità ed a mio parere a malgrado che a prima vista appaja meno lucroso è da preferirsi da tutti coloro che trovansi posti in situazione da poterlo fare e specialmente poi da quel proprietario il quale per non avere disturbi ha affidato il governo del suo podere a qualche agente di campagna Poiché chi non può o non vuole attendere personalmente a così fatti negozj è duopo che si persuada che le perdite che si soffrono dipendentemente dalla mala fede o dalla trascuratezza sono tali da sopravanzare l’importo di quel guadagno che evidentemente dovrebbe risultare fabbricando per proprio conto il butirro e il formaggio².

Quello che si sottaceva, però, è che quel fittavolo che non si avventurava ad affidare ad un “ignorante e talvolta malvagio casaro” il latte, doveva venderlo ad un personaggio che applicava le stesse tecniche, che condivideva la stessa “provenienza montanara”, vituperata dal Cantoni,

- 1 ‘Bergamina’ era definita la mandria bovina da latte, specie quando stabulata (a differenza di quando era al pascolo o in transumanza, in tal caso era – ed è ancor oggi – definita ‘malga’). In ogni caso questi usi linguistici non sono rigidi, perché dipendono dagli utilizzatori. ‘Bergamina’ è nome nato in pianura e più moderno rispetto a ‘malga’, che rimanda a radici primordiali.
- 2 D. Berra, *Del modo di allevare il bestiame bovino e formarne buone razze nostrali*, Milano, 1829, p. 94.

Calmerio del butirro. Proclama. Bergamo, 30 gennaio 1807.

che portava spesso gli stessi cognomi: il *laté*³. A differenza del casaro, il *laté* si assumeva, però, per intero il rischio imprenditoriale. Anche degli autori dei nostri giorni confermano il punto di vista pragmatico del Berra e relativamente ai *laté* rilevano che:

L'affermarsi di questo imprenditore caseario va ricercata nel fatto che al fittabile la buona riuscita della produzione di formaggio grana comportava rischi tecnici e quindi anche economici; alcuni di loro preferivano allora rinunciare alla possibilità di lucrosi, ma incerti guadagni, optando per la certezza di un introito inferiore, ma sicuro e immediato, derivante dalla vendita del latte al lattaio. Al conduttore restava comunque l'importante certezza che la fertilità del fondo fosse assicurata con l'allevamento della propria bergamina⁴.

Questi lattai rappresentano figure che, per tutta la durata dell'epopea dei bergamini, sono state con essi strettamente intrecciate. Erano piccoli imprenditori 'autonomi' che operavano nelle cascine acquistando il latte dai grossi affittuari ma anche dai bergamini e dai piccoli allevatori locali ('mungini'). Nel caso lavorassero il latte dell'affittuario stabilivano con il medesimo dei contratti analoghi a quelli che vedremo per i bergamini (da San Giorgio a San Michele per la produzione o 'sorte' maggenga – e da San Michele a San Giorgio per quella 'invernenga').

L'acquisto del latte (il cui prezzo era legato a quello dei formaggi) dava diritto all'uso del caseificio, dei locali di abitazione e alla fornitura di legna. In contropartita il fittavolo aveva diritto a 'regalie' in natura. I dettagli delle regole consuetudinarie che regolavano i rapporti tra *laté* e fittabili vennero codificati in una pubblicazione della Camera di Commercio di Milano nei primi anni del novecento⁵.

- 3 Per distinguere i *laté* che esercitavano il caseificio dai rivenditori di latticini si specificava che questi ultimi erano *laté de negozzi*: “*Un quaivün l'è andaa a fa el laté de negozzi, el laté de negozzi* [qualcuno è andato a fare il lattaio di negozio, il lattaio di negozio]. Intervista a Battista Chiaveri.
- 4 N. Arioli e F. Cattaneo, “La nascita dell'industria casearia nel lodigiano”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi, 2003, pp. 271-368, p. 288.
- 5 Nei patti si indicava il numero di vacche che componeva la bergamina ha e si fissava la cauzione che il lattaio doveva versare al momento della stipula di un nuovo contratto. Le disposizioni in vigore prevedevano che il fittabile doveva fornire al lattaio una casa per la sua abitazione con annesso pollaio nonché locali per la conservazione e la lavorazione del latte e dei latticini. Il proprietario della bergamina doveva fornire anche i ricoveri per i maiali ed il terreno necessario per il loro pascolo. Al lattaio era dovuta la fornitura gratuita della legna occorrente per la fabbricazione dei latticini e, se necessario, del ghiaccio per la fabbricazione del burro nonché la paglia occorrente per il trasporto dei latticini stessi. Al fittabile gravavano anche gli obblighi di mantenere gratuitamente il

I *laté* che lavoravano il latte dei bergamini presenti in azienda, e non quello del fittabile, pagavano un affitto per i locali. È importante osservare che i *laté* continuavano spesso a mantenere una propria mandria che forniva parte del latte lavorato. Sia loro che i casari, rimanendo a contatto con gli animali ‘avevano il polso’ dei problemi del bestiame e, di conseguenza, applicavano nella loro arte quegli accorgimenti che suggeriva loro la valutazione delle condizioni delle lattifere.

Il Besana, non il Carlo tecnocrate ma suo figlio Antonio, un noto veterinario che pubblicò nel 1939 una storia dell’agricoltura lodigiana, considerava nettamente separate le due figure dei *laté* e dei casari:

La lavorazione del latte organizzata con criterio agricolo-industriale fece sorgere i cosiddetti *casoni* (luoghi di lavorazione del latte); fabbricati abbastanza sudici, oscuri, affumicati. Nel casone generalmente si fabbricava una sola forma di formaggio[di grana]; nell’inverno il latte si trasportava alla lavorazione il giorno dopo quello della mungitura. Con la fondazione dei casoni (1560) si formarono due categorie di lavoratori: il casaro ed il lattai. Il primo era alle dipendenze del proprietario del bestiame e lavorava per conto di questi: il secondo prendeva in affitto il latte ed il casone (annesso o vicino alla stalla) e lavorava a suo rischio e pericolo⁶.

cavallo del lattai o di provvedere con suoi equini al trasporto del formaggio e del burro fino al magazzino del compratore “nell’epoca in cui si suole procedere alla loro vendita, sempre che detto trasporto debba aver luogo per una distanza non superiore a 25 km”. Al proprietario della bergamina era accollato anche l’onere di condurre a mercato i maiali ingrassati di proprietà del lattai. “Il latte dovrà essere consegnato nel *cagione* [casone] due volte al giorno dal famej che si è occupato della mungitura, ed è oggetto di misurazione, con una notazione della misura su tacche di contrassegno, o su appositi libretti dei quali uno resta nelle mani del fitta abili, l’altro in quelle del lattai”. Il lattai era tenuto a consumare sul luogo di sottoprodotti del latte provvedendo alla sostituzione periodica dei maiali da ingrasso; doveva garantire inoltre una piccola fornitura settimanale di burro al fittabile. L’obbligo principale del lattai consisteva nel pagamento del latte secondo precise scadenze. Ogni mese doveva versare al proprietario della bergamina un acconto “nella ragione di un terzo dell’importo del latte ricevuto. All’epoca poi nella quale lattai incassa il prezzo del formaggio o degli stracchini fabbricati con latte prodotto dal 24 aprile al 29 settembre, deve saldare il debito suo riferibile a quel latte, ed analogamente deve operare al momento in cui incassa il prezzo dei prodotti ottenuti con latte consegnatogli dal 29 settembre al 24 aprile, per ciò che riflette questo latte stesso. La costumanza produce che ordinamente i saldi seguono a San Pietro (29 giugno), o a Santa Caterina (29 novembre)”. Il lattai non poteva asportare i formaggi dalla casera della cascina prima di aver provveduto al saldo delle sue partite in dare. Claudio Besana tra industria e agricoltura (C. Besana, *Tra agricoltura e industria: il settore caseario nella Lombardia dell’Ottocento*, Milano, 2012, p. 49 n 144). Un contratto molto dettagliato del XVIII sec. per la cessione del latte di un fittavolo a un *laté* è riportata nell’Appendice: “Contratto di affitto del latte” (1764).

6 A. Besana, *L’agro laudense*, Lodi, 1939, p. 40.

In realtà la distinzione tra i casari ('dipendenti' ma di un tipo molto anomalo) e *laté* (italianizzati in 'lattai' o 'lattaroli'), imprenditori autonomi che si assumevano tutto il rischio della trasformazione casearia, nascondeva una realtà sfumata che comprendeva vari gradi di autonomia.

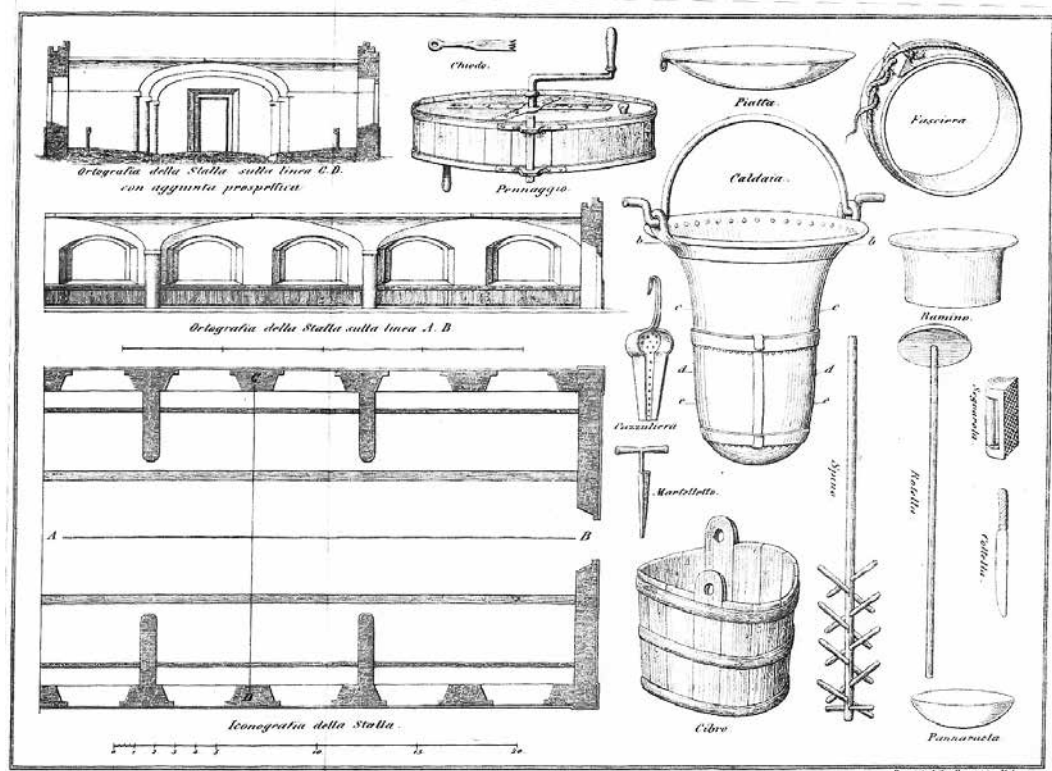
Un riferimento interessante ai lattavoli è contenuto nell'editto del 1766 che riordinava le disposizioni sulla gabella del sale dello Stato di Milano c'è un articolo dedicato ai 'Lattaroli'.

Fittabili e bergamini (che utilizzavano sale di contrabbando) giustificavano la quantità insufficiente di sale acquistato dalle gabelle o dai postari⁷ sostenendo che, per la salagione, si utilizzava quello dei lattaroli (*laté*, lattai) che si rifornivano dai postari al minuto anche per gli usi domestici e per la propria quota di formaggio. Si mette in evidenza come vi fosse una 'rata' del formaggio che si fabbricava con il latte dei lattaroli ed una che i fittabili e i bergamini "fanno fare con il loro latte"⁸.

I *laté*, sino alla loro scomparsa come figure professionali - avvenuta nella

- 7 I Postari erano rivenditori al minuto del sale che ne prelevavano dalla Gabella determinati quantitativi. Presso le Gabelle o Casse o Poste grosse si acquistava invece il sale all'ingrosso. I postari, che erano rivenditori al minuto anche di altri generi, acquistavano un'apposita 'patente' (Gregorini Gregorini G., *Il frutto della gabella: la ferma generale a Milano nel cuore del Settecento economico lombardo*, Milano 2003 p. 270). Postari e cervellari (*postee* e *cervelee*) vendevano generi alimentari separati. I postari - come specificato da una ducale del XIV sec. - potevano vendere butirro, formaggio, robiole e mascarpa, pesci salati, sapone. I cervellari salami, lardo, mortadella, persuti, carne salate, lucanica, rognonata, cervellato e candele di sego (C. Comoletti, *I mestee de Milan*, Milano, 1983, p. 205). Il cervellato era un condimento molto usato nei secoli andati a Milano preparato con grasso di maiale e di rognone, carne tritata finissima, spezie e formaggio grana.
- 8 Grida 15 gennaio 1766 [articolo] 50: "E perché, nonostante le precedenti disposizioni, può dubitarsi di non essere bastatamente provvisto alle Frodi, e Contrabbandi, che da' medesimi Fittabili, Bergamini, ed altri come sopra possono commettersi in pregiudizio di questa Regalia, introducendo Sale forestiero per salare li Formaggi, ed altri generi come sopra, e quantunque convinti di non aver levata la quantità del Sale necessaria per detti Formaggi, ed altri generi come sopra, nulladimeno cercano coprirsi, e scusarsi con allegare, che la quantità mancante, che non sanno constare essere stata levata dalle Regie Gabelle, la sii stata somministrata da' Lattari, alla rata del Formaggio, che si fabbrica con loro Latte, per li quali come Privati, e Compratori al minuto non può ricavarsi, quale quantità di sale abbino levato dalle Gabelle o Postari per il detto Salamento, e ricavando da' Libri de' Postari resta poi difficile da accertare, se abbiano levato Sale corrispondente al consumo della loro famiglia, e necessario alla rata per la fabbricazione del loro Formaggio, oltre ad avere il pretesto d' allegare l'omissione del Postaro in notare detto sale, e però non ponno

Iconografia della stalla e utensili ad uso del caseificio, da L. Cattaneo, Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi. Memoria teorico-pratica, Milano, 1837.



Ferraro G. G. P. G. in Milano

seconda metà del secolo scorso – hanno spesso rappresentato l’anello intermedio tra l’attività di bergamino transumante e la sedentarizzazione, con la conduzione di fondi o l’avvio di attività extra-agricole⁹. I *laté* hanno rappresentato una categoria tutt’altro che marginale nel panorama caseario della Bassa. Nel ducato milanese, nella seconda metà del XVIII, essi gestivano più di un terzo dei casoni¹⁰. Come illustrato nella tabella a pagina seguente, ancora nel 1857, nell’attuale provincia di Lodi, il 29% dei casoni erano gestiti da *laté* (il 27% da ‘bergamini di ventura’)¹¹.

pienamente convincersi da alcun Contrabbando; perciò informati Noi, che il Sale per salare li Formaggi, ed altri generi come sopra, viene ordinariamente provvisto dal padrone della Casera, o suo Bergamino, e che il pretesto de’ Lattaroli è vero per coprire li Contrabbandi, comandiamo, e proibiamo a suddetti Fittavoli, Bergamini, ed altri come sopra, che fanno, o faranno far Formaggi, ed altri Generi come sopra, che non ricevano nel modo alcuno da’ Lattaroli, o altro Privato Sale alcuno per detto supposto di salare li Formaggi, Frue e altro come sopra che si troveranno nella sua Casera, e neanche per la porzione di Formaggio, o Frua spettante a detti da Lattaroli, ma che detti Fittabili, Bergamini, ed altri come sopra abbino essi indistintamente a somministrare sale per salare tutti li detti Formaggi, e Frue e dar conto d’averlo levato dalle Regia Gabelle; avvertendo che assolutamente non si ammetterà tale scusa d’aver ricevuto detta parte mancante di sale da’ suddetti Lattaroli, o altri Privati, ed in caso di contravvenzione, e non giustificando d’averlo levato come sopra, incorreranno nella pena di Contrabbando come sopra, proibendo altresì sotto simile pena a qualsivoglia altro il dare a’ Fittabili, Bergamini, ed altri come sopra, parte di Sale, benché minima, dovendo essi Lattaroli e Privati convenire in contante con detti Fittabili, Bergamini, ed altri come sopra, il prezzo del Sale da pagarsegli invece che di somministrarcelo in natura. (ASMi, Gridario Greppi, reg. IV)

- 9 Gli esempi sono numerosi. Ne citiamo alcuni, tratti dalle ricerche sul campo avviate in valle Imagna e in valle Taleggio. Un informatore di Veduggio, classe 1928 cita i Pesenti quale famiglia che da bergamini divennero *laté* e quindi *fitauli* e proprietari di fondi (intervista ad Ercole Arrigoni). Negli Stati d’anime della Parrocchia di San Bartolomeo di Brumano del XIX sec. studiati dall’autore (vedi l’Appendice: “I Bergamini di Brumano e della Culmine negli Stati d’anime delle parrocchie”) la famiglia di malghesi più grossa (19 membri), con capostipite Rota Cristoforo, nel 1825 si era divisa in più nuclei. Tra i fratelli si contavano quattro *laté* (che si erano già ‘fissati’ nella bassa bresciana) e tre bergamini, che in parte continuavano ad esercitare la transumanza. Il trisavolo in linea paterna dell’autore, proveniente da Bascapè (Pv), un comune che contava forti presenze di bergamini e *laté*, dopo varie generazioni di esercizio della professione di *laté* acquistò un piccolo fondo a Bustighera in comune di Mediglia (Mi) e il figlio continuò ancora ad esercitare l’arte casearia (Mi).
- 10 ASMi, Annona, p.a., b. 28.
- 11 C. Cantù et al. *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. 5, Milano, 1859, p. 50. (per il circondario di Crema i dati sono ricavati da: Rapporto annuale della Camera di Commercio di Pavia per l’anno 1852, 1853, Note sulla produzione e il commercio, p. 32 cit. da C. Besana *Tra agricoltura e industria*, p. 116).

Tabella - Riassunto dei prodotti di formaggio, burro e stracchino l'anno 1857 nella Provincia di Lodi e Crema (vedi n 11).

Distretti	Numero de casoni condotti da:			Totale	Numero delle manze che danno i prodotti
	fittabili	lattaj	bergamini di ventura		
I Lodi	44	48	86	178	8,895
II Pandino	3	2	20	25	1,774
III Borghetto	26	22	20	68	3,963
IV Sant'Angelo	32	38	6	76	3,632
V Crema	5	2	20	27	-
VI Codogno	38	3	1	42	4,561
VII Casalpusterlengo	51	16	4	71	5,643
Totale	194	129	137	460	28,478

A Pavia, che alla metà del XIX sec. rappresentava ancora la provincia con la maggior produzione lattiero-casearia¹², i lattai costituivano ben il 56% del totale dei “fabbricatori di formaggio”.¹³

12 Nonostante fosse limitata al pavese in senso stretto, in quanto la Lomellina e l'Oltre Po appartenevano agli Stati sardi.

13 ASMi, Commercio, p.m., b.15.



5. Paradossi bergamini

Perché i bergamini e le figure ad essi collegate erano non solo ‘tollerate’ ma ricercate dai fittavoli? Una delle ragioni va ricercata nei vincoli imposti dalla proprietà attraverso i contratti di locazione che imponevano al fittavolo di mantenere una determinata superficie a prato e di “far mangiare sul posto tutto il fieno prodotto dal fondo”¹ e, spesso in modo esplicito, anche la quantità minima di bestiame da mantenere sul fondo. Ciò ha consentito il progresso dei sistemi agricoli attraverso l’accumulo di fertilità. Terreni originariamente poveri sono diventati fertili grazie alla presenza del prato e agli apporti di letame (abbondante grazie all’aumento del numero dei tagli di fieno consentito dall’irrigazione e dalla presenza di bestiame). Non è la disponibilità di acqua che produce la fertilità del terreno, tanto è vero che essa può anche essere compromessa in presenza di eccessiva irrigazione².

- 1 Le raccolte degli usi della Camera di Commercio di Lodi riportano ancora oggi per il contratto di affitto dei fondi rustici l’obbligo di consumare il fieno sul fondo “con l’eccezione del maggengo”.
- 2 “[...] la presenza dell’acqua imponeva ovunque un rapporto particolare e vincolante con il territorio. La stessa vocazione zootecnica di tanta parte delle campagne irrigue, ad esempio, già nella prima età moderna non rispondeva solo a ragioni economiche dell’azienda, o a semplici sollecitazioni di mercato. Esisteva anche una precisa ragione ecologica, imposta per l’appunto dall’uso dell’acqua, che obbligava alla coltura delle foraggiere per l’allevamento del bestiame. L’azione liscivante dell’acqua, ben nota agli agronomi, tendente a depauperare il terreno di alcuni importanti elementi della sua fertilità, andava infatti continuamente bilanciata con l’apporto di materiale concimante”. P. Bevilacqua, *Tra natura e storia: ambiente, economie, risorse in Italia*, Donzelli, Roma, 2000 p.38.

Questa mattina la mandria è partita di là dai monti dove pascola d’estate [...] e questa sera passerà qui la notte. Il pastore ha avuto il permesso da [...] di pascolare su un prato fino a domani; in pagamento gli darà il latte munto stasera e domani mattina presto. In questo modo mangerà e pagherà fintanto che saranno giunti con la mandria nella sede invernale nei pressi di Crema, dove tengono una parte delle provviste in locali presi in affitto. Paul Scheuermeier, Sant’Omobono (Valle Imagna), 28.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2045).

Posto l'obbligo tassativo di mantenere l'ordinamento foraggero delle aziende il fittavolo preferiva 'appaltare' ad altri la gestione della stalla e, molto spesso, anche quella del caseificio, lasciando a figure di provata competenza tecnica ambiti che (nelle condizioni organizzative del tempo) avrebbero comportato, in caso di gestione diretta con salariati, oneri di direzione e sorveglianza. Il fittabile preferiva concentrarsi sulle attività di coltivazione, sulla commercializzazione dei prodotti, sulla complessa partita costituita dalla gestione dei sistemi irrigui. Non si riuscirebbe a capire, però, perché il bergamino rappresentasse un 'male necessario' se non si considera anche che, rispetto alla realtà dell'ultimo mezzo secolo, i rapporti di valore tra capitale bestiame e il capitale fondiario erano in passato profondamente diversi rispetto ad oggi³. L'apporto da parte del bergamino del capitale bestiame sollevava il fittabile dai pesanti oneri dell'acquisto degli animali da 'rimonta'⁴ allora allevati in montagna e dai rischi legati alla perdita di bestiame per epizootie e malattie endemiche quali la zoppina lombarda⁵. Il Berra metteva in guardia i fittabili: "Il Coltivatore di cotali possessioni è d'uopo che faccia il conto che nello spazio di quattro anni dee rinnovare per l'ordinario tutta la Mandra"⁶.

La chimicizzazione dell'agricoltura ha consentito di eludere all'obbligo della zootecnia consentendo di praticare nella Lomellina, già a spiccato indirizzo zootecnico, la monocoltura risicola con non pochi interrogativi, però, sugli effetti dell'uso dei concimi chimici sulla fertilità a lungo termine dei terreni, specie sotto il profilo del mantenimento della sostanza organica e dell'accumulo di elementi indesiderati.

- 3 Tenendo conto dei valori indicati dal Berra e dallo Jacini il valore della vacca 'da casone' nella prima metà del XIX sec. equivaleva a 300 lit. aust mentre quello di un ettaro irriguo a 3000-5000 lit. aust. Oggi il valore di un ettaro nella bassa pianura lombarda (con l'esclusione della provincia di Brescia dove i valori sono più elevati) equivale a 3000-5000 euro/ha mentre il valore di una vacca da latte di età inferiore a 5 anni a 1000-1400 euro. Il rapporto di valore ha /vacca è passato da 13 a 33.
- 4 Come vedremo, per tutto il XIX sec. e ancora nel XX, la 'rimonta', costituita dalle giovani vacche (acquistate dopo uno o persino due parti) che dovevano rimpiazzare quelle a fine carriera o 'riformate' a causa di patologie, era regolarmente acquistata dai fittavoli su fiere o mercati o da 'negozianti'. Nelle condizioni economiche del tempo risultava comunque conveniente l'acquisto delle vacche allevate in montagna (in Svizzera o nelle vallate lombarde) anche perché le condizioni di stabulazione e di igiene zootecnica delle stalle della pianura lombarda non consentivano di produrre giovane bestiame in grado di competere in termini di sanità e robustezza (e quindi di longevità) con quello allevato in montagna. Per queste ragioni ancora nella seconda metà del XX sec. molti fittabili della Bassa inviavano il giovane bestiame all'alpeggio nelle valli bergamasche.
- 5 Affezione podale a carattere necrotico e suppurativo la cui complessa eziologia è legata a svariati tipi batterici ma condizionata da fattori quali il livello produttivo, l'umidità, la scarsità di igiene.
- 6 D. Berra, *Memoria sul bestiame bovino della Lombardia*, Milano, 1827, p. 95.

Se la ragione principale del ‘partenariato’ con i bergamini va cercata nel desiderio di scaricare i forti rischi impliciti in una gestione diretta delle attività zootecniche e casearie vi sono altri aspetti che la storiografia non ha messo in evidenza e che delineano una situazione paradossale.

Va considerato che il bergamino, per cautelarsi dalla perdita del suo capitale-bestia (un tempo frequentemente vittima di epidemie ma anche di eventi bellici)⁷, manteneva un capitale (in parte circolante, in parte tesaurizzato) in monete d’oro⁸ che gli consentiva di effettuare prestiti agli stessi fittavoli. Questi ultimi, in ogni caso, guardavano sempre con grande interesse ai contanti versati come caparra del contratto-fieno in settembre che erano in grado di risolvere temporanei problemi di liquidità.

Da una parte il fittabile cercava di manifestare una superiorità sociale, dall’altra non poteva non accettare – probabilmente a denti stretti – di entrare in rapporti paritetici con i bergamini che spesso si dimostravano economicamente più forti. Significativa di una certa ‘autorappresentazione’ della figura del bergamino una delle testimonianze raccolte a Morterone:

Durante gli anni Quaranta e Cinquanta, il *bergamì* era ancora una figura importante della società del tempo [...] Era bello fare il *bergamì* fino a quando lo facevano in tanti,

7 Nel 1484 nel corso della guerra che consentì a Venezia di conquistare ampi domini sottratti agli Estensi le mandrie dei bergamini provenienti dal bergamasco svernanti nello Stato di Milano – nonostante quest’ultimo non fosse direttamente in guerra – furono sequestrate (E. Roveda, *Uomini, terre e acque. Studi sull’agricoltura della “Bassa lombarda” tra XV e XVII secolo, Milano, 2012 p. 232*. Ancora nel corso dell’ultimo conflitto mondiale le mandrie furono oggetto di mitragliamenti da parte dagli aerei angloamericani (Intervista a Battista Chiaveri).

8 “I loro risparmi erano tutti posti in una unta bisaccia che appendevano sotto il grembiule, e, quando si introdusse la carta moneta, portavano certe gonfie e grosse buste di cuoio tra la stoffa del panciotto a doppio petto. Questi bergamini erano bene forniti; la loro ricchezza consisteva nel bestia da latte che continuamente aumentava, nel podere, nell’alpe, nella casetta in montagna, ma anche possedevano una discreta raccolta di marenghi d’oro, di scudi d’argento e numerosi pezzi di peltro” (A. Besana, *L’agro laudense*, Lodi, 1939, p. 44). In realtà li nascondevano anche in secchi di rame. In realtà li nascondevano anche in secchi di rame. “*Gh’èren no le Casse i tegnèven [i soldi] in cà sùta ... al lett o sò ché. Ghe staa ‘na vulta ... i miei antenati anmò chi eren bergamin sul ludesàn - mi in rop che m’an dit anca mi - e i soldi i an miss in d’un casòn, in d’un secchio di rame in d’un casòn. Almeno fàghel savè ai famigliar, ai regiöö ... l’an fai savè no, lui l’è mòrt e in dà a bulèta a dila ciara*” [Non c’erano le Casse, tenevano i soldi in casa, sotto al letto o quant’altro. C’è stata una volta che i miei antenati, che erano ancora bergamini sul lodigiano – sono cose che hanno raccontato anche a me – hanno nascosto i soldi in un secchio di rame, in un caseificio. Almeno l’avessero fatto sapere ai loro famigliari, ai capi famiglia. Non l’hanno fatto sapere. Lui è morto e a dirla schietta sono andati in miseria]. Intervista a Pietro Vitali (*Giana*).

perché anche le altre professioni del mondo rurale non erano facili, anzi il bergamino era una delle figure tra le migliori e ambite in quel contesto. Certamente stava meglio del fittavolo, il quale aveva l'obbligo del personale, doveva versare i contributi e aveva tanta miseria attorno. Il bergamino in certi momenti vinceva addirittura sul fittavolo, quindi era una potenza⁹.

Non va dimenticato che, nei fatti (al di là di quanto scrivevano gli intellettuali), i fittavoli riconoscevano ed ammiravano la competenza allevatoria dei bergamini¹⁰. La circostanza che parecchi fittavoli fossero stati essi stessi bergamini (o che lo erano stati i loro padri) ovviamente tendeva a collocare i rapporti tra queste figure su un piano di forte complessità (non disgiunta da un elemento di ambiguità). Mossi da pregiudizio sociale e ideologico i Cattaneo, gli Jacini e gli altri esponenti intellettuali della borghesia non poterono che sbagliare le previsioni.

I 'giorni contati' per l'estinzione della figura del bergamino, preconizzati da Jacini,¹¹ si dilatarono a ... più di un secolo. Lo stesso Jacini, trent'anni dopo, nei suoi scritti compresi in quella stessa *Inchiesta agraria* passata alla storia con il suo nome, si dimostrò molto meno ingeneroso nei giudizi nei confronti dei bergamini. Pur non rinunciando ad utilizzare il registro della romanticizzazione attenuava quello della denigrazione:

Sono gli ultimi rappresentanti della società preistorica in mezzo al mondo moderno [...]. La vita nomade di quei mandriani in mezzo alla nostra stabile civiltà, sembra, quasi un anacronismo. Ma analizzandone tutte le condizioni, vien fatto di riconoscere che i malghesi rappresentano un'idea economica eminentemente moderna, quella della divisione del lavoro, ed attuano l'alleanza naturale della montagna colla pianura, facendo sì che l'una serva, fino ad un certo punto, di complemento all'altra¹².

- 9 A. Carminati, C. Locatelli., *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono (Bg), 2007. p. 297.
- 10 "I fittavoli della pianura hanno imparato ad allevare le mucche da noi bergamini. Ricordo che un fittavolo veniva sempre nella nostra stalla per vedere e imparare come si tenevano le bestie. Questi, infatti diceva sempre: «Madona me! Gh'ò la ol famèi che e l'garia mia...» [ho là l'uomo di stalla, ma non ci arriva]. Quel fittavolo avrebbe voluto fare l'allevatore di vacche, anzi aveva tentato di mettere su una stalla qualche anno prima, ma senza fortuna, perché le mucche le gh'ia mia facc bèl" [ma non è andata bene], A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 412.
- 11 "Saranno costretti di abbandonare il loro mestiere o di trovar tutti nelle valli il foraggio sufficiente per l'inverno, come ad alcuni già riesce di fare. Insomma si può ritenere che il mestiere del mandriano, nel modo in cui s'intende oggidì, ha contati i suoi giorni, e che le valli dovranno offrire i mezzi per fare svernare le mandre, e ciò con miglior prospettiva per l'avvenire dell'allevamento (S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici*, a cura di F. Della Peruta, Milano, 1996, p. 117).
- 12 S. Jacini, "La regione delle montagne", in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Vol. VI, Tomo I, Fasc. I, Roma, 1883. p. 4.

Jacini, pur spronando i fittavoli dei “poderi più perfezionati della pianura” a far fruttare con proprie ‘bergamine’ il foraggio prodotto dai propri prati, arrivava a giudicare conveniente per i conduttori dei “luoghi meno progrediti della pianura” vendere il fieno ai bergamini e non sostenere “il rischio d’investire in bestiame da latte un ingente capitale”¹³. Arrivava anche a non esporsi in previsioni sulla cessazione del fenomeno bergamino¹⁴. Ancora all’inizio del sec. XX sec. un osservatore del calibro di Arrigo Serpieri¹⁵ si dimostrò cauto nel preconizzare la fine del fenomeno della transumanza bovina che era data ormai prossima alla fine mezzo secolo prima¹⁶. Per molto tempo i ‘fittaiuoli’ non poterono ancora fare a meno dei bergamini (e dei *latê*).

Un osservatore straniero come il Burger, meno condizionato da motivi di coinvolgimento sociale rispetto agli autori lombardi, mise bene in evidenza, al di là dei puri dati economici considerati da Jacini, come la mancanza di competenze in campo allevatorio e caseario dei fittavoli li costringeva – in un’epoca in cui i saperi erano ancora largamente ‘impliciti’, ovvero associati alle persone, alle ‘caste professionali’, piuttosto che ai ‘saperi esperti’ – a dipendere ancora largamente dai bergamini. Egli, riferendosi ai “*propriétaires de vaches désignés dans la Lombardie sous le nom de bergamini*”, che definiva espressivamente “*fabricants de fromages nomades*”, osservava che gli agricoltori continuavano ad attenersi scrupolosamente

13 Id., p. 26.

14 “Non oserei affermare che questo sistema di pastorizia possa avere un grande avvenire. Sarebbe lecito anzi con maggior fondamento sostenere il contrario; imperòcche da una parte il continuo ed incalzante perfezionarsi della irrigazione nella pianura irrigua fa sì che vada anche aumentandosi sempre più la tendenza, ad assegnare al prato una importanza primaria; e col progressivo miglioramento dei prati, diminuisce la convenienza per i conduttori di fondi di vendere il fieno, sia pure sul luogo, e subentra quella invece di utilizzare il latte delle vacche proprie; d’altra parte, quanto più progredirà l’industria dell’allevamento nelle montagne, tanto minore diventerà l’estensione di quei pascoli che, eccedendo il bisogno del consumo locale, i comuni sogliono affittare ai malghesi. Pertanto in montagna, quanto in pianura, sussisterà sempre, in un certo numero di casi, quel complesso di circostanze, per le quali il descritto sistema manterrà le condizioni della reciproca convenienza”. Id., p. 27.

15 Fondatore della scuola di estimo rurale e sottosegretario all’agricoltura per la bonifica integrale negli anni ‘30.

16 “[...] solo il movimento di trasformazione ch’egli [Jacini] prevedeva si è verificato e si verifica in modo molto più lento che egli pensasse. Sono passati 50 anni, ed esistono ancora molti mandriani poco lontani, per abitudini, indirizzo di industria, ecc., da quelli che aveva sott’occhio il Jacini”. A. Serpieri, “Relazione sui pascoli alpini della provincia di Bergamo”, in Società Agraria di Lombardia, in *Atti della Commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, vol. II, I pascoli alpini della provincia di Bergamo, 1907, pp.1-329 (p. 245).

alle loro tecniche di lavorazione. “[...] *le cultivateurs eux-mêmes prétendent quilleur est impossible de faire de bons fromages, s’ils n’observent sacramentellement la méthode de ceux qu’ils considèrent comme leur maître*”¹⁷.

Lo sviluppo del moderno caseificio non procedette dall’evoluzione dei ‘casoni’ dei fittabili, né dalla formazione delle latterie sociali tanto auspiccate dai tecnici e dal Ministero dell’Agricoltura e industria e commercio (che negli anni ‘70 del XIX sec. elargì premi finalizzati alla loro costituzione)¹⁸ ma – come vedremo meglio in seguito nel Cap. 15 – da un insieme di iniziative private che fecero convergere competenze e risorse di proprietari-allevatori e commercianti di pianura con quelle di bergamini e casari, trovando nella Valsassina condizioni che favorirono il decollo dell’industria casearia moderna. I ‘progressisti’ borghesi non potevano però accettare l’idea che un gruppo sociale dai connotati culturali arcaici, del tutto estraneo alla cultura ‘cittadina’, potesse essere il protagonista (o quantomeno il coprotagonista) dello sviluppo agricolo; ciò risultava inaccettabile dal punto di vista della legittimazione del ruolo sociale della borghesia. Un altro aspetto del ‘filtro ideologico’ che ha impedito che al fenomeno dei bergamini fosse riconosciuto il ruolo che gli spettava, consisteva nell’imbarazzo che creava la figura del bergamino in termini di potenziale e permanente minaccia per le rigide gerarchie sociali della cascina. Questo aspetto è stato esplicitamente messo in evidenza dai Cattaneo (Luigi e Carlo) a proposito dei casari-bergamini. In alcuni passaggi del trattato sul caseificio alle argomentazioni che rimproveravano ai casari disonestà, sporcizia, ‘mancanza di scienza’, conservatorismo, se ne aggiungevano altre rivelatrici delle reali motivazioni di tanta acredine. Oltre al desiderio di sostituire i casari (che mantenevano funzioni di direzione tecnica) con semplici salariati, per un’evidente questione di risparmio, ai fittavoli premeva forse ancor più eliminare delle figure che esibivano atteggiamenti poco rispettosi della gerarchia e dell’ordine sociale “ostentano di trattare da pari a pari”¹⁹ e “pochi sono coloro che sanno leggere e scrivere; quindi non deve fare meraviglie che alcuni non conoscono né l’ordine sociale né la disciplina”²⁰. Sono considerazioni che in larga misura possono essere estese ai bergamini, anche se questi

17 “Gli agricoltori sostengono che non gli è possibile produrre buoni formaggi se non si attengono sacramentalmente ai metodi di quelli che considerano i loro maestri”, J. Burger, *L’Agriculture du Royaume Lombardo-Vénitien*, Paris, 1842, p. 315-316.

18 F. Madressi, “La nascita del caseificio industriale in Lombardia”, in *Annali di storia dell’impresa*, 10 (1999):565-592 (p. 575).

19 L. Cattaneo, *Il caseificio o La fabbricazione dei formaggi*, Milano, 1837, p.73.

20 Id., p. 74.

GUIDO CADEMARTORI S. A.

INTROBIO (Valsassina)

Caseificio di GORGONZOLA - MELZO

Libretto del Latte

N.

1

rilasciato al Signor

Mauri Emanuele

domiciliato a

Casina S. Giorgio

ANNO 1948 - 49



Vige il Regolamento della Zootechnia in base al D.M. 16-4-1941

(Gazzetta Ufficiale n. 95 del 22 aprile 1941)

Tip. LEVATI - Gorgonzola

ultimi restavano del tutto estranei alla gerarchia dell'azienda capitalistica. I rapporti tra fittabili e bergamini indebolivano i presupposti sui quali si basavano le rigide e complicate gerarchie della società rurale stanziale. Non solo in forza dei rapporti da pari a pari che il bergamino tendeva a stabilire con il fittavolo, ma anche del tendenziale egualitarismo della cultura bergamina²¹ da ricondurre al carattere comune delle culture dei gruppi nomadi e migranti ben evidenziato da Simmel²². Tutto ciò era palesemente contraddittorio con la rigida gerarchia e disciplina dei rapporti tra capitale e lavoro salariato propria della prima fase di industrializzazione e basata, secondo Marx, sul ruolo personale del capitalista²³. Tale ruolo, in un contesto di assenza della meccanizzazione e degli automatismi della fabbrica, continuava a restare importante in ambito agricolo. I casari minavano l'autorità del fittavolo capitalista in modo diretto in quanto erano formalmente suoi dipendenti: i bergamini e i *latè* si inserivano nell'ordine della cascina solo come figure esterne, lo facevano in forma meno indiretta ma non meno 'scomoda'.

Nel contesto di questi paradossi legati all'incontro di due culture, di due civiltà diverse, si inseriscono in qualche modo anche i *paisan* (i salariati della cascina), che cercavano di consolarsi della loro misera condizione

- 21 Che non va inteso come assenza di gerarchie e distinzione di ruoli ma che è ben espresso dal rapporto tra bergamini e *famei* (i dipendenti). I bergamini con una grossa mandria dovevano ricorrere all'aiuto di manodopera esterna alla famiglia, specie quando, per qualche motivo, il numero dei componenti la famiglia era diminuito. Questi dipendenti, ragazzi ma anche adulti, potevano provenire da rami della stessa famiglia o comunque da altre famiglie bergamane. La maggior parte delle testimonianze indicano che venivano ammessi allo stesso desco famigliare. Ne riportiamo una: "Per la conduzione della nostra mandria, noi ci siamo sempre avvalsi di alcuni *famei*: in certi periodi ne abbiamo avuti addirittura quattro e molti di essi venivano dalla Valle Seriana, anche da Parre e Clusone. Solitamente erano ragazzi giovani e volenterosi, che lo zio Giovanni avvicinava ai mercati, anche tramite i suggerimenti dei sensali. Essi vivevano con noi in cascina: mangiavano a casa nostra, in famiglia e consumavano lo stesso cibo". A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 380. "La vita dei bergamini imponeva sacrifici a tutti, anche ai *famei*: essi però mangiavano con noi, anzi erano trattati come persone di famiglia". Id., p. 618.
- 22 L'accentuazione degli interessi comuni di un gruppo che migra tende a livellare le differenze individuali (G. Simmel, *Sociologia*, Torino, 1998, p. 269).
- 23 "All'interno del processo di produzione, il capitale si è sviluppato in comando sul lavoro, cioè sulla forza lavoro in attività, ossia sull'operaio stesso. Il capitale personificato, il capitalista, vigila affinché l'operaio compia il suo lavoro regolarmente e con il dovuto grado d'intensità" K. Marx, *Il capitale*, Roma, 1972, Vol. I. Libro I, p. 338.
- 24 "Quando facevamo comparsa in autunno, essi dicevano: «*Gh'e sà i malghees!*» [sono arrivati i malghesi!] A scuola noi eravamo quasi sempre negli ultimi banchi: innanzitutto non avevamo la mamma, poi molte volte entravamo in classe *mal rudicc* [male in arnese] perché invece delle scarpe calzavamo gli *zoculi* (che tra l'altro facevano rumore essendo chiodati), infine come se il resto non bastasse *me spozzaa de ache...* [puzzavamo di vacche]". A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 470.

dileggiando i bergamini che ‘puzzavano’ e calzavano zoccoli di legno²⁴. Per farlo dovevano cogliere alcuni segni esteriori fingendo di non notare i *gilét* eleganti che i bergamini indossavano *sotto* i ruvidi tabarri di lana ‘nostrana’ e sotto i grembiali da casaro di cuoio, le grosse catene e le ‘cipolle’ d’oro²⁵, i grossi orecchini d’oro (appesi ad uno o ad entrambi i lobi dei padiglioni auricolari) segno di orgogliosa diversità e forse solo involontaria trasgressione²⁶. Molto probabilmente i *paisan* invidiavano ai bergamini anche la loro forte identità, la forte solidarietà che li legava tra loro e che contrastava con la condizione di sradicamento e di assenza di una solidarietà di gruppo che contraddistingueva il ceto dei salariati²⁷. I bergamini, che in una gerarchia di prestigio sociale urbanocentrica, legata a precisi simboli di *status*, erano considerati sotto certi riguardi al di sotto dei salariati della cascina (che si vestivano in modo più ‘civile’ di loro), non si toglievano il cappello di fronte ai ‘padroni’. Essi si consideravano ad essi pari, legati solo da vincoli contrattuali, di ‘nudo interesse’ (per dirla in termini marxiani). Non si può non osservare il paradosso di ‘borghesi progressivi’ che devono far leva sui rapporti di dipendenza personali e di ‘zotici arcaici’ che pongono su un piano contrattuale le loro relazioni sociali. I fittavoli, invece – e qui si creava una profonda asimmetria di ruoli – dovevano togliersi (era previsto dai contratti) il cappello davanti ai proprietari. A rafforzare l’evidenza simbolica della loro dipendenza e inferiorità personale nei confronti dei grandi proprietari, sulla base di rigide norme contrattuali che vennero commutate in denaro solo nella seconda metà del XIX sec., i fittavoli dovevano corrispondere parecchi ‘appendizi’, regalie in natura e *corvée*. Quando i Cattaneo, il trisavolo e il bisnonno di Carlo, stipularono il contratto di affitto di alcune possessioni presso la Certosa di Pavia appartenenti all’Abbazia di San Lanfranco, per una superficie complessiva di ben 338 ha, essi, come riferito dall’Arioli, dovettero subire pesanti ‘appendici contrattuali’.

25 “[...] e il gilé, *liir metéven la cadèna e l’urelòcc bel gròss*, quella lì era la sua divisa”. Intervista a Mario Magenes.

26 Per l’abbigliamento dei bergamini e i suoi risvolti antropologici, vedi oltre il Cap. 11.

27 Guido Crainz ha sottolineato come la forte mobilità legata alle disdette che incombevano sui salariati in prospettiva di San Martino e le strategie di cooptazione e di distribuzione discrezionale di incombenze supplementari o, al contrario, di vantaggi, incrinava facilmente una solidarietà orizzontale che non era cementata da una lunga comunanza e da comuni origini e dalla stratificazione gerarchica della manodopera che creava antagonismi tra le stesse categorie di salariati. In questa situazione prevalevano sulla solidarietà diffidenze e particolarismi mentre la condizione di isolamento e di mobilità determinava un rapporto labile con l’insieme della società esterna. (G. Crainz, *Padania. Il mondo dei braccianti dall’Ottocento alla fuga dalle campagne*, Roma, 1994, p. 98).

Il capitolato prevedeva oneri molto pesanti, svariati vincoli e servigi al limite della sostenibilità. Non solo l'acconto dell'affitto doveva essere versato in frumento e riso a prezzo fisso 10 lire al moggio da portare a proprie spese a Pavia o Bereguardo ma, oltre ad una serie lunghissima di prescrizioni che imponevano di dare alloggio alle persone, cura e nutrimento ai cavalli dei rappresentanti della proprietà, del loro seguito e dei loro servitori²⁸.

Nel caso del rapporto tra bergamini e fittavoli, le 'regalie' erano reciproche. Se è vero che il bergamino era spesso tenuto a fornire un quantitativo di latte fresco per il consumo della famiglia del fittavolo - e, a volte, anche un determinato quantitativo di stracchini - questi doveva fornire legna, provviste (farina e riso, ma in passato anche vino), acqua, elettricità (ovviamente in tempi recenti). Mentre gli elementi servili del rapporto di dipendenza dei fittabili nel riguardo dei proprietari hanno iniziato a declinare nella seconda metà del XIX sec., altri aspetti di dipendenza più sostanziale rimasero. Tra essi quelli relativi alle migliorie, all'obbligo di mantenere gli ordinamenti produttivi, alla durata dei contratti²⁹. Nei contratti di 'investitura' (così era chiamato il contratto d'affitto che conferisce al fittabile la conduzione del fondo) presi in esame dal Bianchi, relativi alla area a Sud-est di Milano nella seconda metà del XVIII sec., si trovano lunghi elenchi di appenizi (uova, pollame di ogni tipo, un vitello a Natale, riso, burro, una grossa formaggia) ma anche l'obbligo di messa a disposizione gratuita di cavalli e carri per i bisogni del padrone³⁰. Negli anni '40 del XIX sec. il capitolato tipo delle affittanze del cremasco prevedere appendizi non simbolici in natura³¹. Il tema dei rapporti contrattuali mette bene in luce il 'paradosso bergamino' tanto da fare scrivere all'Arioli:

- 28 N. Arioli, *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleve alla Bassa Milanese*, Bergamo, 2012, p. 40. Gli obblighi di 'albergaria' in particolare prevedevano che: "Andando detto Procuratore o altro in suo luogo per l'interesse delle dette possessioni, colà con l'inserviente o altre persone necessarie, saranno tenuti detti conduttori dare la colazione et alloggiamento tanto per lui quanto per le persone che condurrà seco et anco alli servitori e mantenere cavalli che hanno seco di fieno e biada senza pretendere cosa alcuna". Id. p. 41.
- 29 G. Giorgetti, *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI ad oggi*, Torino, 1974, pp. 398-401.
- 30 M. Bianchi, "Note sull'agricoltura di alcune pievi della pianura irrigua milanese nella prima metà del secolo XVIII", in M. Romani, *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca*, Milano, 1976, pp.3-66 (p.33).
- 31 "6. Oltre l'affitto e pagamento di cui sopra dovranno detti signori Conduttori senza il menomo compenso come promettono e si obbligano annualmente corrispondere al sig Locatore a titolo di regalia li seguenti oggetti ... consistenti in polli, ove e frutta e talvolta anche in frumento, riso, lino, fieno, paglia". F. Sanseverino, *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, 1843, p. 155.

Questo allevatore [...] nel panorama agricolo della fertile Bassa [...] si muoveva e conservava autonomia e libertà sconosciute agli altri protagonisti della celebrata agricoltura dello Stato di Milano. I suoi contratti ad esempio erano privi di tutti quegli orpelli e rigidissimi capitolati che schiacciavano i fittabili nei loro rapporti con i proprietari dei fondi³².

Accadeva, però, che quando i bergamini diventavano affittuari di alpeggi di proprietà di famiglie patrizie dovevano essi stessi accettare appendizi che comportavano la consegna degli stracchini (evidentemente ricercati dai nobili palati) presso i loro palazzi a Milano. Il Conte Cesare Monti affittò il monte di Artavaggio a Giuseppe Bera di Moggio per 1330 £ più un appendizio di 20 libbre di stracchino da consegnare presso il suo palazzo milanese³³. L' autonomia e la libertà di manovra concessa dai semplici contratti che i bergamini sottoscrivevano con i conduttori delle cascine era stata da essi conseguita anche dimostrando una inconsueta affidabilità e fedeltà alla parola data, una proverbiale puntualità nei pagamenti “[...] erano gente chiusa, poco rumorosa, diffidente, ostile ai ritrovati; ma precisa nel pagare, senza debiti, galantuomini a tutta prova”³⁴. Accadeva invece che i fittabili accumulassero debiti nei confronti della proprietà fondiaria “sbagliando nell’ apprezamento delle loro capacità tecniche e finanziarie”³⁵.

32 N. Arioli “Personaggi lombardi rimossi: i Bergamini”, in *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2003):65-74 (p. 65).

33 “Il conte Cesare Monti affittò il monte di Artavaggio a Giuseppe Bera di Moggio per 1330 £ più un appendizio di 20 libbre di stracchino da consegnare presso il suo palazzo milanese”. A. Dattero, *La famiglia Manzoni e la Valsassina: politica, economia e società nello Stato di Milano durante l’ Antico Regime*, Milano, 1997 p. 56. Il palazzo del Conte Monti è l’attuale Palazzo Sormani-Andreani, sede della Biblioteca comunale centrale.

34 A. Besana, *L’agro laudense*, p.44.

35 Relativamente al magentino il Colombo, che non cita mai la presenza dei bergamini, riporta il caso - siamo nel XVIII sec. - della Cascina Bergamasca (dei padri certosini), la più grande della valle del Ticino. “Allora capitava come per i cugini Annovazzi, fittabili delle circa 500 pertiche adacquatorie della Certosa, che dopo aver lusingato e ingannato gli agenti del monastero con false promesse di pagamento al più presto, non poterono far altro che vedersi sequestrate tutte le vacche, il cacio, il butirro e gli arnesi ad uso della possessione. La notifica del precetto di riporre concesso dal Capitano di Giustizia in loro pregiudizio fu il naturale esito della vicenda, e dopo il sequestro esecutivo gli Annovazzi furono trascinati davanti ad un Tribunale e costretti a dimettere ogni loro diritto” (A. Colombo, *Magenta...*, pp. 253-254) . L’inventario degli animali e dei prodotti presenti nella cascina conferma che gli Annovazzi erano allevatori e casari e che potevano essere inquadrati nella categoria dei bergamini-affittuari. Essi disponevano di: “bovi paia 2, vacche fattrici n. 10, vitelli da leva n. 5, un manzo, vitelli da latte n. 3, cavalli n. 10 [evidentemente utilizzati per servizi di trasporto] [...] un nimale porcino

Le contraddizioni e i paradossi messi in luce dal rapporto tra fittavoli e bergamini (e figure collegate) non sfuggivano neppure ai rappresentanti del ceto dominate.

[...] non si sa capire il perché [considerati gli inconvenienti derivati dall'affidare il casone ai casari] molti fittajuoli facciano tanti sforzi per educare i loro figliuoli in tutt'altra professione in luogo di quella che realmente sarebbe purtroppo la più opportuna alle loro circostanze. Ma per Dio invece di avere nella famiglia un cattivo legale o un prete ozioso non sarebbe egli di gran lunga più vantaggioso che un figlio fosse per tempo ammaestrato nell'arte di fabbricare il formaggio e a lui piuttosto che ad un estraneo fossero poi affidati li interessi della azienda³⁶.

La contraddizione, però, era insanabile. Il prestigio sociale, che era alla base del ruolo di superiorità del fittavolo rispetto ai 'villici', esigeva dei prezzi. L'educazione tecnica e tecnico-agraria "arte meccanica" in luogo di quella umanistica non attirava chi si identificava nella borghesia. Jacini, riflessivo esponente della grande borghesia agraria, in forza delle sue larghe vedute derivate da un'educazione internazionale, tornò con dovizia sul tema dolente dell'educazione ricevuta dai figli dei fittavoli e - più in generale - dello stato dell'istruzione agraria, tracciando un quadro desolato (e suscettibile di considerazioni circa le 'costanti' di una cultura che continua a far valere la sua influenza ancora ai nostri giorni).

[...] in un paese come la Lombardia in cui le condizioni economiche si fondano sopra un agricoltura così varia e complicata non solo era rifiutato un insegnamento speciale agli individui destinati a dirigere le aziende rurali ma quando essi non potevano proseguire gli studi nei licei e nelle università arrivati nel fiore dell'adolescenza mancava loro dopo

[...] nella casera stracchini tra freschi e rachii [stagionati] n.55 tra grossi e mezzani" (Ivi, p. 103). È evidente che erano le difficoltà dell'attività dei fittabili e le costrizioni imposte dalla proprietà fondiaria (che scaricavano sui locatari il rischio imprenditoriale lasciando scarsa libertà di manovra) che trasformavano in cattivi pagatori i bergamini diventati fittabili. Gli Annovazzi erano un'importante famiglia di bergamini cui si deve l'edificazione nel 1664 del Santuario della Madonna della Neve in val Biandino (vedi lapide tutt'oggi murata sulla parete esterna del Santuario). Tali Annovazzi erano originari di Valtorta (nel versante brembano delle Orobie occidentali) e avevano acquistato i monti (alpeggi) della valle, che poi venivano affittati ad altre famiglie di bergamini (G. Arrigoni, *Documenti inediti riguardanti la storia della Valsassina e delle terre limitrofe*, Milano, 1857, p.18). Come tante dinastie transumanti della Valsassina gli Annovazzi si dispersero nei secoli nella pianura (specie ad Abbiategrasso). L'Orlandi nella sua opera sulle famiglie della Valsassina relativamente a Pasturo cita solo gli Annovazzi con la qualifica di "mandriani" a conferma che non fossero bergamini qualsiasi. A. Orlandi, *Le famiglie della Valsassina: repertorio con brevissime illustrazioni*, Cortenova (Lc), 2005.

36 D. Berra, *Del modo si allevare il bestiame bovino e di formare buone razze nostrali*, Milano, 1829, p. 97.

molti anni di studio quella suppellettile di sapere che avrebbe potuto illuminare anche in un modo indiretto la vita pratica a cui dovevano applicarsi³⁷.

Il programma educativo delle “classi rurali agiate” mirava ad allontanarle dalle “arti meccaniche”, fatto che consentiva di fondare il proprio ruolo sociale più sulla distinzione di classe che sulla competenza tecnica.

Il prezzo da pagare consisteva nel dipendere dal sapere premoderno dei bergamini. Un circolo vizioso, dal quale non se ne usciva denigrando i bergamini. Questi ultimi, meno vincolati dai pregiudizi sociali e caratterizzati da forte autonomia individuale, intraprendenza, capacità di operare all'interno di reti e di una solidale comunità di pratica, rispettosi dei contratti, pronti a spostarsi dove si presentavano le opportunità, giocheranno un ruolo più ‘moderno’ degli affittuari.

- 37 Riportiamo il brano per intero: “I figli degli affittuari alquanto agiati, i figli dei piccoli possidenti solevano fino a questi ultimi tempi percorrere il corso ginnasiale che durava sei anni finito il quale insieme ad una imperfetta conoscenza della lingua latina e della lingua italiana rimanevano loro confusamente impresse le gesta degli eroi dell’antichità. I più distinti sapevano scandire esametri e pentametri raccontare con tutti i più minuti dettagli le origini di Roma e quelle delle città greche fondate dagli Dei! Nel programma d’istruzione era indicato l’insegnamento della storia della geografia e degli elementi di algebra sopra testi stabiliti. Ma che storia che geografia che algebra! Il minor male che dall’assurdità dell’insegnamento, s’intende bene relativa ai bisogni di quegli scolari, loro proveniva si era di far spendere inutilmente un tempo prezioso. Niente che chiamasse l’attenzione delle tenere menti sui fenomeni naturali in mezzo a cui viviamo. Niente che facesse loro conoscere le condizioni del loro paese e additasse il posto che ad essi competeva nello sviluppo morale ed economico della società moderna ed in quello particolare della patria niente di utile che potessero recare in seno delle loro famiglie. Molto più opportuno sarebbe stato l’insegnamento dei licei ivi le matematiche la fisica la meccanica la storia naturale potevano familiarizzare le loro menti ai bisogni dei tempi. Ma non si entrava nei licei prima dei sedici anni di un’età cioè in cui potevano diventare attivi ausiliari nelle occupazioni delle loro famiglie e perciò erano per lo più richiamati a casa prima di poter assaporare le utili cognizioni che finalmente erano loro porte. Delle scuole agricole speciali destinate a formare un buon personale di agronomi istruiti per mezzo di un opportuno insegnamento teorico pratico si conosceva appena il nome. Qualche lodevole tentativo si fece in proposito presso alcuni stabilimenti di istruzione privata a cui però assolutamente mancavano i mezzi necessari per aggiungervi una opportuna pratica. E pertanto in un paese come la Lombardia in cui le condizioni economiche si fondano sopra un’agricoltura così varia e complicata non solo era rifiutato un insegnamento speciale agli individui destinati a dirigere le aziende rurali ma quando essi non potevano proseguire gli studi nei licei e nelle università arrivati nel fiore dell’adolescenza mancava loro dopo molti anni di studio quella suppellettile di sapere che avrebbe potuto illuminare anche in un modo indiretto la vita pratica a cui dovevano applicarsi. L’insegnamento agrario era monopolio delle università riserbato agli ingegneri-architetti”. S. Jacini, *La Proprietà fondiaria...*, pp. 98-99.



6.

Figure scomode

La 'scomodità' dei bergamini è già emersa nel capitolo precedente anche sotto il profilo ideologico. Era scomodo ricordare che molti fittavoli discendevano dai bergamini, era scomodo riconoscere che essi continuavano a rivestire un ruolo economico e tecnico rilevante.

La rappresentazione del fittavolo 'cittadino' e del bergamino 'contadino' era funzionale al ridimensionamento dell'origine 'rustica' della classe degli affittuari e a sottacere il permanere di loro tratti 'campagnoli' al fine di enfatizzarne l'appartenenza ad un'unica classe borghese. Così celebrata enfaticamente da Carlo Cattaneo:

Una classe di fittuari, ignota presso le nazioni antiche e la maggior parte delle moderne, i quali piuttosto che agricoltori, sono intraprenditori d'industria agraria; poiché sciolti d'ogni manual fatica e d'ogni cura servile, dirigono sopra vasti spazi il lavoro dei mercenari, anticipando grandi valori riproduttivi al terreno e vivendo in mezzo ai rustici come cittadini¹.

Vi sono però diversi elementi che contraddicono questo schema troppo idealizzato. Ancora nel XVIII sec. la maggior parte dei fittabili risultava analfabeta come emerge dalla documentazione preparatoria del catasto teresiano (ca. 1730) nelle Pievi del Sud-est milanese.

Nella maggior parte dei casi i fittabili sono persone cresciute nel luogo, capaci e competenti nel loro mestiere, conoscitori della pratica agronomica e dei rapporti agrari, ma di poca istruzione; le testimonianze dei fittabili sono per buona parte sottoscritte con

1 C. Cattaneo, *Dell'agricoltura inglese paragonata alla nostra*, Bellinzona, 1901, p.118.

Il carro del bergamì, carico di bambini, polli, ecc., è pronto per mettersi in viaggio verso Sud. Non appena sarà scattata la fotografia a la gambisa, l'arco di legno da mettere al collo degli animali, monteranno su[il carro] anche i vitelli. [...] Il bergamì si è legato velocemente lo sgabello da mungitura a un solo piede con cinghie di cuoio per farmi vedere. Paul Scheuermeier, Sant'Omobono (Valle Imagna), 28.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2053).

la croce (“e per non saper scrivere, +”) a cui segue l'autenticazione da parte del Console, Reggente, Sindaco della comunità, o comunque da parte di persona capace di scrivere².

Il riconoscimento delle capacità tecniche, organizzative, imprenditoriali dei bergamini – che hanno rappresentato per secoli un indubbio fattore di progresso dell'agricoltura lombarda – è arrivato solo tra la fine del XIX e il XX sec.

A dispetto di Jacini, e di quanti altri che – considerandoli un ‘male necessario’ – auspicavano che quei rozzi montanari³ legati a modelli di vita patriarcali⁴ si ‘fissassero’ sui loro monti ad allevare bestiame da rimonta (da vendere ai fittabili-allevatori del piano), le cose andarono del tutto diversamente. Solo una minoranza preferì fissarsi sui monti. Molti altri scalzarono i fittavoli e ne presero le veci continuando a svolgere l'attività di allevamento, sia pure in contesti del tutto nuovi.

Quando le condizioni tecniche, economiche, sociali imposero la cessazione della transumanza essi presero a gestire, spesso con successo, le aziende agrotecniche (di allevamento bovino da latte e suino da carne) e le imprese casearie e salumiere, o a contribuire – nel ruolo di dirigenti, tecnici e maestranze – al progresso del settore agroalimentare⁵.

Nello schema ideologico della borghesia liberale ottocentesca, funzionale al mantenimento degli equilibri del potere, i ruoli dinamici ed imprenditoriali erano riconosciuti ai soli esponenti della borghesia

2 M. Bianchi, “Note sull'agricoltura di alcune pievi della pianura irrigua milanese nella prima metà del secolo XVIII”, in M. Romani, *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca*, Milano, 1976, pp. 3-66 (p. 31).

3 La ‘rozzezza’ delle manifestazioni dei *bergamini* rappresentava in realtà un retaggio di una cultura ancestrale indissolubilmente legata a quegli aspetti del carattere bergamino alla base delle loro grandi capacità tecniche. Essa riaffiorava in occasione della fissazione dei contratti di affitto degli alpeggi che potevano essere suggellati dal protrarsi per diversi giorni di mangiate e bevute collettive e nel sistema di credenze che rimanda a un orizzonte ancora largamente influenzato dal ‘paganesimo’. Volpi, “I bergamini. Note folkloristiche”, in *Rivista di Bergamo*, 9, 6, (1930): 261-266.

4 Sul patriarcalismo dei bergamini vedi oltre al Cap. 11.

5 Non sono mancati i riconoscimenti di questo apporto determinante: “da questi galantuomini e lavoratori è stato foggato il nostro attuale agricoltore”. A. Besana, *L'agro lodense*, Lodi, 1939.

[Le famiglie] degli “Avogadri, Baronchelli, Bettoni, Ferrari, Migliorati, Sozzi, Tomasoni, Toninelli divennero stanziali e molte altre che troviamo titolari delle migliori tra gli allevatori bovini e suini delle province di Bergamo e Brescia”. Alfonso Bosis, *La Cattedra ambulante di agricoltura di Bergamo, Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi* a cura di Osvaldo Failla, Gianpiero Fumi, Milano, 2006. p. 298. Il tema verrà approfondito nel Cap 15.

stessa mentre ai 'rustici' spettava solo il ruolo passivo di forza lavoro (nell'ambito di quel processo che i marxisti chiamavano con entusiasmo 'proletarizzazione'). Non c'era posto per una 'terza via'.

Pur da posizioni diverse il 'progressista' Cattaneo e il 'conservatore' Jacini hanno teso a ribadire il carattere borghese e 'cittadino' della classe dei fittavoli. Jacini, da grande proprietario fondiario, per quanto insignito del titolo di conte, era pur sempre memore dell'origine borghese della famiglia che aveva potuto accedere alla possidenza terriera grazie ai profitti dell'industria e del commercio serici⁶. Egli non fu da meno nell'esaltare il ruolo dei 'fittabili', classe cui appartenevano i conduttori delle sue numerose aziende e dalla quale – non va dimenticato – dipendeva la cospicua rendita fondiaria di cui lui e gli altri proprietari potevano allora godere. Ad essi riconosceva non solo la funzione economica da loro svolta (l'apporto del capitale di esercizio) ma anche l'apporto de "l'intelligenza" nel quadro di quella rigida tripartizione dei fattori produttivi propria dell'economia classica che era stata fatta propria anche da Marx: terra, capitale e lavoro, e alla quale corrispondevano le tre classi: "quella dei proprietari, quella degli affittuarij e quella dei contadini". Nello schema tripartito figure come i bergamini non erano previste.

L'influenza dei vistosi capitali d'esercizio agrario che s'intromettono tra la rendita lorda e la rendita netta, conferisce un'importanza considerevolissima alla classe di persone che li fanno valere e che ne assumono gli utili e i rischi a beneficio della coltivazione. Questa classe è formata da grandi e ricchi affittuarij. L'agricoltura di tutta la bassa pianura fra il Ticino e l'Adda, sta sotto alla loro direzione; non pochi di essi sono anche proprietari [...]. La bassa e pingue pianura irrigatoria permette a tre classi di persone di sostentarsi colle dovizie della terra, cioè a quella dei proprietari, a quella degli affittuarij ed a quella dei contadini. La prima contribuisce il fondo e tutto ciò che su di esso si comprende con il nome di capitale fisso, costruzioni, canali d'irrigazione e diritti d'acqua, adattamento del terreno, piantagioni ecc.; la seconda l'intelligenza, e fatiche della direzione, come pure il capitale d'esercizio in attrezzi, in denaro contante, in sementi, in bestiame; la terza la mano d'opera [...]⁷.

Al ruolo economico dei fittavoli non poteva che corrispondere un ruolo sociale che li collocava nell'ambito delle *élites* borghesi e garantiva un

6 Per una biografia recente di Stefano Jacini, vedi M.L. Betri, *La giovinezza di Stefano Jacini: la formazione, i viaggi, la "proprietà fondiaria" 1826-1857*, Milano, 1998. Si veda anche N. Raponi *Dizionario Biografico degli Italiani*, 61, (2004), s.v. "Jacini Stefano". Per l'origine e le fortune della famiglia si veda Betri M.L., Gosi R., "Una vocazione alla proprietà terriera: Le vicende degli Jacini nell'Ottocento", in P.P. D'Attorre, A. De Bernardi, *Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, Milano, 1993 pp.89-122.

7 S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici*, a cura di F. Della Peruta, Milano, 1996, p. 178.

‘presidio’ del territorio rurale, che garantiva il complessivo ordine sociale. “La classe dei nostri affittuarj milanesi, pavesi, e lodigiani fa onore al paese. Essa si distingue per lo più tanto per qualità fisiche come per morali [...] i conduttori di fondi, insieme ai sacerdoti ed ai medici, rappresentano l’intelligenza in quei vasti Distretti puramente agricoli”⁸. Il resto era, evidentemente ‘idiotismo rurale’ secondo la formula cara a Marx e Engels⁹. La visione che assegna alla classe dei ‘contadini’ il solo ruolo di ‘mano d’opera’ e le nega ogni apporto di ‘intelligenza’ e di capitale, rappresentava ovviamente una forzatura ideologica, una costruzione sociale funzionale al mantenimento di una posizione di classe.

Lo stesso Jacini riconosce che il valore del bestiame: “deve essere triplo, quadruplo, perfino quintuplo dell’annuo prezzo d’affitto del fondo”¹⁰.

Esso pertanto rappresentava la componente principale del capitale d’esercizio in aziende vincolate dai contratti di ‘investitura’ a mantenere bestiame. Dal momento che questo capitale era spesso apportato dai bergamini allo schema di Jacini evidentemente mancava un tassello. Ma questo tassello era considerato un ‘residuo del passato’, in fase di esaurimento, che si poteva trascurare come un fatto anacronistico. Per rafforzare la tesi dell’importanza marginale dei bergamini (che contrastava con la realtà) Jacini – come già visto nel capitolo precedente – avvalorava l’idea di un fenomeno ormai ristretto ai “comprensori irrigui meno progrediti” oltre l’Adda¹¹.

Come si vede occorre molte ‘semplificazioni’ e molti pregiudizi per sostenere uno schema di rapporti sociali in cui i bergamini rappresentavano un elemento ‘scomodo’ che era preferibile tenere in ombra. Uno schema

8 Id. p. 179.

9 “La borghesia ha assoggettato la campagna al dominio della città. Ha creato città enormi, ha accresciuto su larga scala la cifra della popolazione urbana in confronto a quella rurale, strappando in tal modo una parte notevole della popolazione all’idiotismo della vita rurale” (K. Marx, F. Engels, *Il Manifesto del partito comunista*, Torino, 1974, p. 105).

10 S. Jacini, *La proprietà fondiaria...*, p. 178.

11 Qui Jacini non poteva fare a meno di ammettere che: “Alla scarsezza di foraggio ottenuto per mezzo delle rotazioni ordinarie, si supplisce in molti terreni con prati stabili, con quelli di erba medica o con la compra dei fieni in territori dove si possono trovare a buon mercato. Così si riesce a mantenere allora vacche nel fondo, le quali in parte scendono dalle montagne e appartengono ai bergamini, a cui si vende il foraggio, in parte appartengono ai proprietari. Le vacche di questa parte di Lombardia sono assai di rado di razza svizzera, ma quasi sempre di origine lombarda. Esse non sono molto ricche di latte; ed i formaggi, gli stracchini, il burro che se ne ottiene non reggono al confronto dei prodotti superlativi della bassa pianura occidentale”. Id., p. 175. Un modo per sottolineare che i bergamini erano espressione di strutture arretrate.

che è stato a lungo mantenuto perché l'apologia della classe dei fittavoli capitalisti di Cattaneo e Jacini è stata fatta propria dalla scuola marxista¹². Essa ha identificato nella sua affermazione una situazione anticipatrice del progresso coincidente nell'affermazione nelle campagne di figure sociali in grado di personificare le 'pure' categorie di Rendita, Profitto e Salario. Completamente diversa, rispetto al resto d'Italia, è la situazione della bassa pianura padana, dove il grande affitto capitalistico ha continuato a svilupparsi lungo tutto il secolo [XVIII], creando un sistema di rapporti in cui l'elemento essenziale è costituito dall'investimento di grandi capitali e dalla trasformazione dei coloni in salariati [...].

Ma qui [nella bassa Lombardia] il regime del grande affitto già tradizionale nella zona irrigua ed i risultati di uno sviluppo agronomico che risale alla fine del medioevo hanno attenuato, a volte in modo decisivo, il peso della rendita fondiaria nella determinazione della economia agricola: l'intervento del profitto capitalistico, attraverso gli affittuari che si sono via via trasformati in moderni imprenditori agricoli, ha avuto in quella regione una funzione determinante, ed ha trasformato radicalmente i rapporti di produzione, anche se il quadro della distribuzione fondiaria è rimasto praticamente immutato"¹³.

Come ha osservato Pietro Bevilacqua, il modello inglese dell'azienda capitalista a salariati, contraddistinta da un indirizzo culturale di "alta coltura", venne assunto dagli studiosi marxisti, sulla scorta di Marx e di Cattaneo, come un termine di paragone rispetto al quale misurare l'arretratezza, reale o presunta, dei vari sistemi agricoli italiani.

La realtà cui la storia italiana viene costantemente comparata per essere esaminata e criticata è un idealtipo che ha orientato e dato senso e direzione progressista al corso del tempo: la rivoluzione agricola inglese. Non si tratta ovviamente di una comparazione rozza né schematica. Il modello inglese, che si realizza attraverso l'affermazione dell'azienda capitalistica a salariati, con la combinazione di cereali, leguminose e allevamento tipica dell'High Farming, è introiettato dagli storici come un paradigma implicito di razionalità economica. E grazie a questo modello, diventato senso comune storico, che le strutture delle campagne italiane vengono esaminate e criticate, analizzate

- 12 Nel modello paradigmatico della trasformazione capitalistica dell'agricoltura inglese Marx dedicò alcune pagine alla "genesì dei fittavoli capitalisti" (K.Marx *Il capitale* Tomo 3, Vol. 1, Roma, 1972, pp.201-203).
- 13 P. Villari, "Il riformismo e l'evoluzione delle campagne italiane nel Settecento attraverso gli studi recenti", in *Studi storici*, 5, 4 (1964):609-631. Cfr. anche P.Villani "Il capitalismo agrario in Italia - sec. XVII-XIX", in *Studi Storici*, 3 (1966):471-513: "il fittavolo diventa sempre più un vero e proprio imprenditore, dotato di cospicui capitali di esercizio, in scorte vive e in disponibilità contanti, necessarie per la costosa gestione del sistema idraulico ed il compenso della mano d'opera".

nelle loro arretratezze, proiettate verso l'avvenire che devono raggiungere, per avvicinarsi a quella realtà che ha già incarnato il modello ideale¹⁴.

La constatazione che anche il modello delle grandi affittanze lombarde si discostava da questo 'idealtipo' induceva ad invocare gli immancabili fattori di 'ritardo', e di 'arretratezza', a denunciare i 'residui feudali' e ad esprimere anche una sorta di – a questo punto inevitabile – 'delusione' rispetto al ruolo degli stessi fittabili capitalisti della pianura padana irrigua, alfieri e paradigmi dello 'sviluppo capitalistico delle campagne'. A ben vedere quello che è stato sempre considerato come l'archetipo dell'imprenditore capitalista delle campagne, ossia il grande fittavolo padano soffriva in ultima analisi di una certa mancanza di libertà che ne condizionava le possibilità operative e ne offuscava l'autonomia imprenditoriale¹⁵.

Questa 'delusione' in realtà appare frutto di uno schematismo ideologico che vede l'evoluzione dei rapporti sociali nelle campagne come un'evoluzione dal feudalesimo al capitalismo e cerca poi di adattare la realtà allo schema feudalesimo-capitalismo, rendita-capitale-lavoro. Già si è notato nel capitolo precedente il peso dei servizi e delle 'appendici' che gravavano sui fittavoli ed è interessante apprendere che proprio Stefano Jacini, che con il fratello gestiva le diverse aziende della loro grande proprietà, imponeva ai fittavoli il quotidiano trasferimento del carbone coke dalla stazione di Casalbuttano alla filanda degli Jacini stessi, oltre a sobbarcarli del trasporto dei rifiuti e delle scorie. Per non parlare della fornitura dei bozzoli che costituivano la materia prima della filanda.

Ciò in aggiunta alle usuali clausole relative al rigido rispetto degli ordinamenti produttivi (a partire dal mantenimento del carico di bestiame stabilito)¹⁶. Il carattere 'puramente' capitalista del sistema del 'grande affitto lombardo' ha dovuto essere rivisto anche sul versante dei salariati alla luce del ruolo – importante e duraturo – dei rapporti di compartecipazione e dei corrispettivi in natura che legavano i salariati fissi ai conduttori.

14 P. Bevilacqua, "La storiografia agraria in Italia (una breve riflessione)", in *Franco De Felice storico e maestro*. Atti del Convegno organizzato in collaborazione con il Dipartimento di storia moderna e contemporanea, Roma 9 ottobre 2008, pp. 18-30 (<http://w3.uniroma1.it/dprs/sites/default/files/Bevilacqua-Bernardi.pdf>).

15 G. Della Valentina, "L'archivio dell'ispettorato provinciale dell'agricoltura", in G. Della Valentina, *Fonti per la storia dell'agricoltura lombarda postunitaria*, Milano, 1984, pp. 41-60.

16 M.L. Betri, R. Gosi, *Una vocazione alla proprietà terriera...*

I bergamini si confrontavano in montagna con la piccola proprietà contadina e col lavoro e le attività dei piccoli allevatori stanziali. Paul Scheuermeier, Sant'Omobono (Valle Imagna), 28.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2046).



Essi si sono mantenuti sino in tempi recenti proprio nell'area di agricoltura più avanzata¹⁷. La visione ideologica dualistica dei rapporti sociali nelle campagne, per quanto smentita dalla realtà storica, spiega gli orientamenti del movimento di studi storici – quasi tutti di orientamento marxista – che fiorì in Italia tra gli anni '40' e '60 del secolo scorso. Essi erano focalizzati ai processi di 'proletarizzazione' e dell'affermazione del capitalismo agricolo¹⁸ quale esito inevitabile dello sviluppo economico e sociale delle campagne e, in definitiva, quale anticamera di un'industrializzazione agraria che avrebbe tolto alla campagna ogni elemento di differenza e di (presunta) inferiorità o che, meglio ancora, avrebbe abolito la campagna *tout court*. Ci si occupò quindi molto di 'contadini' ma solo o principalmente di contadini dipendenti, all'interno dello schema dei rapporti sociali dualistici. Il contadino indipendente, vera espressione di una dimensione rurale in qualche modo portatrice di autonomia rispetto alla cultura urbana, restava in ombra nonostante le asserzioni circa la nuova 'rivoluzionaria' attenzione al "mondo delle campagne e alla società contadina"¹⁹.

- 17 "Al rapporto puramente salariale con i braccianti avventizi che risiedono nei borghi, o che affluiscono da lontano per i lavori stagionali, si coniuga una ben diversa trama di rapporti con i dipendenti che vivono all'interno della cascina: in essa larghissimo spazio mantengono paga in natura e compartecipazioni, con l'impiego elastico di tutta la forza-lavoro della famiglia contadina e una remunerazione che dal puro rapporto salariale è per molto tempo lontanissima". G. Cainz. *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga dalle campagne*, Roma, 1994. p. 27. "[...] le campagne lombarde (anche nelle zone in cui si erano affermati il capitalismo e la produzione per il mercato) si presentavano, per quel che concerne abitudini di vita e modi di pensare delle classi popolari, come il mondo della tradizione vischiosa, della pratica consuetudinaria, della gerarchia patriarcale, della dipendenza personale del contadino dal proprietario e dal fittabile". F. Della Peruta, "Per la storia della società lombarda nell'età della restaurazione", in *Studi Storici*, 1975, 2, p. 301. Cfr. anche: F. Cassola, *Storia delle campagne padane dall'Ottocento ad oggi*, Milano.
- 18 Il riferimento è ovviamente all'opera di Emilio Sereni (*Il capitalismo nelle campagne*, Torino, 1947).
- 19 È a nostro parere difficile sostenere come ha fatto Bevilacqua che: "Gli studi storici che fioriscono a partire dalla fine degli anni Quaranta rompono una cultura urbano-centrica, che ha costantemente rimosso dal suo orizzonte e dalle sue preoccupazioni il mondo delle campagne e la società contadina. Si avvia allora, infatti, un vero e proprio rovesciamento. L'agricoltura, le strutture agrarie, i contadini diventano, si può dire, il cuore, il luogo dell'attenzione privilegiata della storiografia italiana. E quest'ultima, in maniera non certo priva di significato generale, costituisce testimonianza della profonda frattura culturale prodotta in Italia dalla caduta del fascismo e dalla nascita della Repubblica". P. Bevilacqua, *La storiografia agraria...* Tanta enfasi sugli studi del secondo dopoguerra mette in ombra il fatto che la vera 'rivoluzione' nei rapporti sociali nelle campagne, avvenuta dopo la Prima Guerra Mondiale, era stata messa in evidenza già dal 'ruralista' Serpieri nella sua fondamentale opera sulle classi agricole e la guerra che,

Ai braccianti della bassa Padania, alle Leghe contadine, agli scioperi, agli scariolanti, alle mondine è stata dedicata un'amplissima messe di studi mentre il ruolo dei contadini indipendenti, ritenuti aprioristicamente portatori di istanze regressive, era ritenuto marginale²⁰. La loro sopravvivenza era ancora considerata 'residuo del passato' o un 'prodotto' di condizioni, per l'appunto, di 'marginalità'. Da questo punto di vista non solo si sottovaluta il grande movimento di formazione della proprietà contadina seguito alla prima guerra mondiale ma si sottovalutarono anche i processi (di vario segno) del secondo dopoguerra, troppo spesso liquidati, con riferimento alle aziende contadine, come creazione di un "serbatoio di disoccupazione nascosta". In questo perdurante schema d'interpretazione delle linee di sviluppo economico e sociale delle campagne, nella fioritura di studi che hanno riguardato l'agricoltura della pianura lombarda tra Settecento e Novecento non c'era certo posto per i bergamini che non rappresentano una storia di 'proletarizzazione', ma semmai di sviluppo imprenditoriale 'dal basso' di matrice rurale, palesemente in contraddizione con il dogma dello sviluppo che procede dalla città, dai capitali accumulati nei commerci e nelle industrie rurali²¹.

dati alla mano, metteva in luce la dimensione del passaggio di proprietà della terra ai contadini proprietari che in Piemonte nel 1921 erano diventati il 66% dei 'rurali' (A. Serpieri, *La guerra e le classi rurali italiane*, Bari, 1930, pp. 357-372). Sul processo di 'contadinizzazione' ci si consente anche di segnalare il nostro lavoro: "Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XX e XXI secolo", in *SM Annali di San Michele*, 18 (2005):135-174.

- 20 Gli studi di orientamento marxista sulle classi rurali si sono concentrati sulle figure sociali legate a rapporti di dipendenza con le classi dominanti ed agli aspetti complementari della rivolta sociale e della subalternità culturale. Una tendenza inevitabile considerate le preposizioni marxiste: "Gli ordini medi, il piccolo industriale, il piccolo commerciante, l'artigiano, il contadino combattono tutti la borghesia, per premunire dalla scomparsa la propria esistenza come ordini medi. Quindi non sono rivoluzionari ma conservatori. Anzi sono reazionari, poiché cercano di far girare indietro la ruota della storia". K Marx, F Engels, *Il manifesto...*, p. 114. "Nella sfera dell'agricoltura l'effetto più rivoluzionario della grande industria sta nell'abbattere il baluardo della vecchia società, il "contadino" e nell'inserire al suo posto l'operaio salariato. I bisogni sociali di rivolgimento e gli antagonismi sociali della campagna vengono in tal modo resi uguali a quelli della città. Al posto della conduzione più pigramente ligia alla consuetudine e più irrazionale subentra la applicazione cosciente, tecnologica della scienza". Id.
- 21 Ciò spiega come, in lavori simili a quello citato del Cafagna o in altri significativi contributi sulla storia dell'agricoltura lombarda, vi siano solo scarsi riferimenti ai bergamini (Cfr. S. Zaninelli, *Una grande azienda agricola della pianura irrigua lombarda nei secoli XVIII e XIX*, Milano, 1964 e A. Moioli, "I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell'Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremona)", in *Rivista di storia dell'agricoltura*, 18, 3, 1978:15-70).

Le visioni ideologiche che hanno improntato tanta parte degli studi di storia agraria non hanno colto le reali linee di sviluppo dei rapporti sociali ed economici delle aree agricole della Bassa Lombardia, dove i braccianti e le aziende capitaliste sono diventate rapidamente una realtà marginale a partire dagli anni '60, sostituite dagli 'imprenditori agricoli' (farmerizzazione). Le lotte bracciantili del primo Novecento e dell'immediato secondo dopoguerra, per quanto imponenti, si sono rivelate un fenomeno effimero rispetto alla storia di lungo periodo. La stessa importanza del fenomeno del 'proletariato agricolo padano' è stata largamente ridimensionata in quanto legata principalmente alle condizioni di destrutturazione e instabilità sociale proprie delle terre di recente bonifica, per lo più alle 'larghe' del ferrarese e del bolognese dove non erano tanto le condizioni avanzate a determinare l'organizzazione e la durezza delle lotte quanto, al contrario, condizioni particolari e arretrate²². Nella bassa Lombardia un proletariato agricolo di massa non si è mai realmente affermato a spese delle figure tradizionali dei dipendenti della cascina che hanno iniziato a scomparire solo in occasione del 'grande esodo' verso le città le occupazioni extra-agricole²³. Nonostante queste evidenti discrasie rispetto agli schemi storiografici è solo negli anni '80 che si fa strada una 'rilettura' della storia agraria a partire dal nesso tra mezzadria e industrializzazione diffusa. Le figure contadine 'autonome' del passato, da questo punto in poi, non vengono più considerate come 'residui del passato', ostacoli al progresso ma interpretate come le portatrici di un dinamismo economico e sociale non effimero che spiega il successo di ampi settori dell'economia delle regioni centro-settentrionali²⁴.

[...] nella famiglia mezzadrile vanno ricercate le origini delle energie imprenditoriali e lavorative dell'industria marchigiana ed insieme, della sua spiccata 'flessibilità'. Tali qualità imprenditoriali e lavorative, tuttavia, sono rimaste, per così dire, 'intrappolate'

22 T. Iseburg, *Investimenti di capitale e organizzazione di classe nelle bonifiche ferraresi (1872-1901)*, Firenze, 1971.

23 Il ruolo marginale del 'puro' proletariato agricolo nel contesto dell'agricoltura della bassa Lombardia - messo in evidenza da Jacini a metà del XIX sec. - non era espressione di 'ritardo' ma di caratteri strutturali legati all'organizzazione della grande azienda foraggero-zootecnica dove larga parte della manodopera entrava in rapporti di lavoro relativamente stabili (c'era sempre comunque l'incubo della disdetta) che comprendevano anche forme di compartecipazione.

24 Tra gli studi che hanno segnato la 'svolta': M. Paci, "Introduzione", in M. Paci, *Famiglia e mercato del lavoro in un'economia periferica*, Milano, 1980; S. Brusco, *Piccole imprese e distretti industriali*, Torino 1989. G. Beccatini (a cura di), *Mercato e forze locali, il distretto industriale*, Bologna, 1987.

entro l'involucro arcaico della mezzadria senza favorire uno sviluppo moderno dell'agricoltura e riuscendo a contribuire allo sviluppo industriale soltanto nel momento in cui la mezzadria, come forma di conduzione agricola entrava in crisi²⁵.

La tesi del ruolo 'progressivo' della 'conservatrice' e 'patriarcale' famiglia mezzadrile dell'Italia centrale e settentrionale ha trovato sostanziale conferma negli studi empirici degli anni '90, non tanto nel senso di un diretto travaso tra azienda mezzadrile e nuove piccole e medie imprese (che non sarebbe stato possibile in quanto l'istituto mezzadrile era già in profonda crisi prima della legge del 1964 che vietava la stipula di nuovi contratti), quanto in termini di origine sociale dei nuovi protagonisti del dinamismo imprenditoriale²⁶.

I tratti che i bergamini hanno in comune con le famiglie mezzadrili non sono pochi a partire da un non meno radicato conservatorismo²⁷ e dal patriarcalismo. Quest'ultimo, nel caso dei mezzadri, è stato rivalutato in quanto avrebbe consentito una divisione dei ruoli, lo sviluppo di attitudini organizzative e al comando, la possibilità di partecipare a circuiti commerciali.

A fianco di caratteri di 'arcaicità' anche nei bergamini troviamo capacità di accumulazione (nella mandria) e tesaurizzazione, forte struttura familiare, pluriattività, partecipazione a circuiti commerciali.

L'assidua partecipazione ai mercati dei centri urbani, la presenza di reti di relazioni familiari (che comprendevano elementi specializzati nel commercio dei latticini e del bestiame) ha comportato un forte coinvolgimento nella dimensione commerciale. Ciò ha facilitato - anche nel caso dei bergamini - la transizione all'esercizio di attività imprenditoriali 'moderne' nel campo agricolo e agroalimentare favorendo lo sviluppo dei sistemi zootecnici e caseari regionali. Nel caso dei mezzadri toscani, è stata avanzata l'ipotesi che la transizione a imprenditori abbia riguardato di preferenza gli strati più 'forti'²⁸. È probabile che, anche nell'ambito

25 M. Paci, *Introduzione...*

26 "[...] dopo la seconda guerra mondiale, infatti, perduta la possibilità di ottenere la terra per decisione politica, i mezzadri se ne sono andati in città, diventando protagonisti, dalla metà degli anni 50, della industrializzazione diffusa" (S. Anselmi, *Agricoltura e mondo contadino*, Bologna, 2001, p. 81).

27 "La mia nonna la me diseva semper: «chi v'è all'antica ne sa di più»". Intervista a Mario Magenes.

28 "Queste stirpi contadine, che si trovavano con regolarità in ogni fattoria, avevano raggiunto il culmine della gerarchia sociale, nel mondo mezzadrile, e lo occupavano da decenni, talvolta da secoli. Si trattava, sia che fossero di recente agiatezza, sia che fossero

dei bergamini, la trasformazione in industriali lattiero-caseari, salumieri, titolari di grandi allevamenti abbia riguardato solo la componente più 'agiata' dei bergamini anche se – come esposto successivamente – non mancano esempi di notevole dinamismo e mobilità sociale anche da parte di 'piccoli bergamini'²⁹.

Anche i mezzadri dell'alta pianura e della fascia pedemontana lombarda sono stati 'sdoganati' grazie a studi come quello di Corner³⁰ che sono stati seguiti da lavori di studiosi di matrice cattolica che hanno messo in evidenza come l' 'albero degli zoccoli' rappresentasse solo un lato della medaglia³¹. Questi studi, non senza implicazioni nel recente dibattito politico-culturale, hanno evidenziato il ruolo propulsivo della forma sociale della famiglia mezzadrile dell'alta pianura e della fascia pedemontana lombarde nell'ambito dei processi di nascita della piccola e media impresa e dei 'distretti industriali', sottolineando come proprio l' 'attaccamento alla terra' e ai 'valori tradizionali', al 'patriarcalismo', alla capacità di risparmio, lungi dal rappresentare un freno allo sviluppo, abbiano rappresentato condizioni favorevoli all'incubazione di esperienze imprenditoriali grazie a dotazioni materiali e immateriali sedimentate nel tempo.

I bergamini, che stanno ai mezzadri come il moderno sistema zoocaseario sta al sistema delle PMI industriali, attendono ancora di essere compresi nel ripensamento della storia sociale delle campagne. Da questo punto di vista il riconoscimento, sia pur tardivo, dell' 'epopea' dei bergamini quale capitolo importante di storia sociale lombarda appare non solo doveroso ma anche utile in frangenti di riposizionamenti identitari e di valorizzazione delle risorse di lungo periodo (compresa la memoria storica collettiva). Utile, in particolare, nel contesto della realtà agrozootecnica, quanto più oggi si torna a parlare del ritorno ad un modello contadino indipendente

prosperi da decenni o più, di contadini che coltivavano poderi di notevole fertilità, nei quali spesso erano state introdotte colture industriali e dove sempre la ricchezza dei foraggi permetteva un carico di bestiame assai più alto della media; i guadagni del bestiame erano spesso affiancati da quelli assicurati dal latte, che i coloni producevano e vendevano direttamente". Z. Ciuffoletti, G. Contini, "I contadini toscani dopo la fine della mezzadria", in P. P. D'Attorre e A. De Bernardi, *Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, Milano, 1993, pp. 267-282 (p. 272).

29 Non appare al momento possibile, sulla base degli elementi disponibili, entrare nel merito delle differenziazioni all'interno dei bergamini e individuare un diverso ruolo di queste componenti nei processi di partecipazione allo sviluppo delle moderne strutture zoocasearie.

30 P.R. Corner, *Contadini e industrializzazione. Società rurale e impresa in Italia dal 1840 al 1940*, Roma-Bari, 1993.

quale alternativa ad una iperindustrializzazione agroalimentare globale inserita in un sistema 'imperiale' di dominio sul mondo³¹.

Non è la nostalgia di una storia che si vuol far girare al contrario.

La traiettoria di concentrazione, industrializzazione, integrazione in mercati sempre più grandi e in filiere sempre più complesse dell'allevamento zootecnico non rappresenta – come postulato a priori dai paradigmi della modernizzazione – un esito inevitabile, un 'progresso', ma appare sempre più come causa di inestricabili problemi di impatto ambientale e sociale.

31 Cfr. S. Fontana, *La riscossa dei lombardi. Le origini del miracolo economico nella regione più laboriosa d'Europa 1929-59*, Milano, 1998.

32 Van der Ploeg, *I nuovi contadini. L'agricoltura nell'era della globalizzazione*, Roma, 2009.

7.

Un primo inquadramento

Basterebbero alcune semplici considerazioni sulla dimensione spazio-temporale del fenomeno dei bergamini per chiedersi come sia stato possibile che, sino ad oggi, esso non abbia avuto attenzione nella ricerca storiografica. Esso ha interessato un arco di cinque-sei secoli e non si è del tutto concluso nemmeno oggi. Ha riguardato buona parte del territorio della Lombardia dal momento che i bergamini provenivano da tutta la fascia montana tra la Valsassina e l'alta val Sabbia e persino da alcune valli orobiche valtellinesi¹. L'area di svernamento ha interessato un ambito padano vastissimo che comprendeva le pianure del Vercellese, Novarese, Pavese (con Lomellina e Oltre Po), Alessandrino, Piacentino, Parmense, Reggiano, Mantovano, Lodigiano, Milanese, Cremonese, Bergamasco e Bresciano. Lo stesso *hard core* del fenomeno (l'area a cavallo e a Sud della linea delle risorgive) rappresenta un comprensorio molto esteso che va dal Ticino al Mella pur con delle discontinuità e con una maggior rilevanza nelle aree occidentali. Punti di forza della presenza dei

- 1 Vi sono peraltro anche frammentarie indicazioni circa l'esistenza di un fenomeno quantomeno analogo anche nell'area a Ovest del Lario. Sulle valli a Ovest del Lario non ci sono indicazioni anche se il Robertson riferisce che vi era una provenienza dalla Svizzera (da intendersi ovviamente quale Canton Ticino). "*The abundant fodder resources are reflected, especially in the southeast and northwest, by high densities of cattle reaching 154 to a square kilometer in one part of Mantua and 131 in the Pandinasco (Cremona). In winter transhumance from the Bergamasco, Comasco, Valtellina, and Switzerland increases the demand for green fodder. Cheese making is the dominant branch of the dairy industry*" [Le abbondanti risorse foraggere si riflettono specie nell'area a Sud-est e a Nord-ovest, in alta densità zootecnica che raggiunge 154 capi bovini per Km. quadrato in una parte del Mantovano e 131 nel Pandinasco (Cremona). In inverno la transumanza dal Bergamasco, Comasco, Valtellina e Svizzera aumenta la domanda di foraggio fresco. La produzione di formaggio è la principale branca dell'industria lattiera]. C. J. Robertson, "Agricultural Regions of the North Italian Plain", in *Geographical Review*, 28, 4 (1938):573-596 (585). Sulla provenienza dei bergamini dal Canton Ticino e dal Verbano, vedi anche Cap. 8, p. 138.

Proclama in materia di malghe e greggi che passano ai pascoli estivi sulle montagne. 7 giugno 1741.

bergamini erano anche le aree vicine alle città in forza della possibilità di smercio dei prodotti (Sud di Milano, Lodi, Nord di Pavia, Nord di Crema, cintura bresciana, Nord di Mantova). Forti presenze erano riscontrabili anche oltre la 'fascia delle risorgive', sia nei territori a Sud, verso il Po, che nelle fasce di alta pianura e pedemontane collinari (interessate da 'transumanze brevi' nei soli periodi autunnale o primaverile). Il passaggio dei convogli dei bergamini (che in qualche modo richiamavano quelli dei 'pionieri' del Far West in forza delle coperture telonate dei carri) ha fatto parte per secoli del paesaggio lombardo con la sua scadenza primaverile e autunnale (interrotta solo nei periodi più cupi di guerra)².

I convogli attraversavano campagne e città anche se cercavano di passare il più possibile dalla periferia: transitavano da Lecco, Bergamo, Milano, Brescia, Lodi, Pavia percorrendo itinerari anche di 150 km. ed oltre attraverso diverse province. Per fornire una dimensione quantitativa del fenomeno si può stimare in 20-25 mila il numero di vacche da latte che ancora agli inizi del '900 si spostavano tra la pianura e la montagna in relazione alla transumanza dei bergamini. Si trattava di un movimento corrispondente a 700 - 800 mandrie e di sei-sette mila persone. A queste andavano aggiunte le numerose altre mandrie di bergamini che restavano anche in estate in pianura (a volte per una o più stagioni, a volte per tutta la vita). Nei loro spostamenti i bergamini potevano stabilirsi un anno nel Pavese, quello seguente nel Bresciano. Questo elemento di mobilità, unitamente alle strategie matrimoniali che hanno intrecciato ceppi provenienti da diverse vallate, ha fatto sì che i bergamini abbiano rappresentato un elemento di connessione determinante nel definire l'identità delle genti lombarde coinvolte nei fenomeni di allevamento tra pianura e montagna alpina.

Il fenomeno dei bergamini, di per sé importante, ha dimensioni indubbiamente più ampie rispetto ad analoghe forme di transumanza alpina. Un dato che emerge nonostante la frammentarietà che caratterizza le conoscenze sulla complessiva storia di questo fenomeno, caratterizzato da sostanziali difformità tra aree diverse nel corso della sua evoluzione, come dimostra l'aumento della transumanza ovina provenzale in età moderna, in controtendenza rispetto al generale aumento di importanza di quella bovina³. In Svizzera la distanza tra le pianure e le valli alpine

2 Vedi n 7, Cap. 5.

3 Rende l'idea della limitatezza delle conoscenze, ma anche delle differenze nell'ambito della transumanza alpina il quadro sommario tracciato dal Mathieu (J. Mathieu, *Storia delle Alpi. Ambiente, sviluppo, società*, Bellinzona, 2000, pp.58-71.

è tale da scoraggiare il trasferimento delle mandrie tra le due regioni ecologiche. I mandriani, però “erano costretti, durante l’inverno, ad alloggiare e a far nutrire il loro bestiame presso i contadini delle basse valli che compensavano con latticini”⁴. Il Niederer prosegue così nel delineare la figura del mandriano transumante svizzero (definito ‘pastore d’altura’) che presenta non pochi punti in comune con i nostri bergamini. Questi mandriani tra l’altro avevano non pochi contatti con la Lombardia dove vendevano il loro bestiame :

Vivendo d’estate sugli alpeggi con le loro vacche e d’inverno in simbiosi con i contadini delle valli, questi ‘pastori d’altura’ hanno formato dal XVI secolo nelle Alpi e nelle Prealpi settentrionali (nell’Emmental, nell’Entlebuch, nei cantoni di Glarona, Schwytz, nell’Appenzell, nella Gruyere, eccetera) una corporazione tutta particolare, con una mentalità completamente diversa da quella dei proprietari agricoli. Essi non tralasciavano mai di vantare la loro grandissima libertà, la libertà dei nomadi rispetto ai contadini sedentari, attaccati al loro pezzo di terra da coltivare. Nella seconda metà del XVI sec., i ‘pastori d’altura’ svizzeri sono diventati i maggiori produttori di formaggi a pasta dura, destinati soprattutto all’esportazione, che hanno, a poco a poco, soppiantato la produzione di burro e di formaggio acido. E ogni anno andavano persino a vendere il bestiame nei mercati del Milanese o della Borgogna. [...] I ‘pastori d’altura’ sono scomparsi quando i contadini delle basse vallate hanno abbandonato le colture cerealicole per l’allevamento e la produzione lattiera, privandoli così del fieno per l’inverno. Inoltre, dal principio del XIX secolo, i caseifici paesani avevano iniziato a fabbricare formaggio per l’esportazione, facendo così ai montanari una concorrenza sempre più forte, alla quale essi alla fine non hanno più saputo far fronte.⁵

Secondo il Pracchi⁶ una forma di transumanza bovina con caratteristiche simili a quella dei bergamini (ossia del tipo della transumanza ‘inversa’ che vede i montanari scendere in inverno al piano con il loro bestiame) si ritroverebbe solo in alcuni valli piemontesi dell’alto Canavese (ossia alle valli franco-provenzali Chiusella, Soana, Locana) e in val Cismon in Veneto. Il fenomeno dei margari o *marghé* della province di Cuneo non è stato considerato dal Pracchi un caso di transumanza ‘inversa’ (dalla montagna alla pianura) in quanto esercitata da affittuari o proprietari di cascine della pianura. In realtà, pur essendo molti margari divenuti conduttori di cascine in pianura, essi, disponendo di pochi terreni, non hanno perso un carattere ‘semi-nomade’ continuando a mantenere spesso la residenza e delle proprietà in montagna.

4 A. Niederer, “Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi”, in P. Guichonnet, *Storia e Civiltà delle Alpi. Il destino umano*, Milano, 1987, pp. 9-105 (p. 19).

5 Ibidem.

6 R. Pracchi, “Aspetti della vita pastorale nelle Alpi italiane”, in *Bollettino Regia Società Geografica Italiana*, Serie 7, 8 (1943):129-155.

La descrizione dei margari di fine XVIII sec. del basso Saluzzese⁷, area ‘forte’ dell’allevamento piemontese, collima per molti aspetti con quella dei bergamini lombardi della stessa epoca anche se non si possono non notare alcune differenze.

Nel Saluzzese i proprietari ritiravano il burro prodotto ad un prezzo fissato al momento del contratto (quando si stabiliva anche il prezzo del fieno) e lo commercializzavano. Il latte che i margari potevano lavorare, tolto quello delle pecore e delle capre, era quindi latte parzialmente scremato. Nel contratto il margaro, inoltre, si impegnava ad accudire le vacche del proprietario. L’affidamento ai proprietari (o conduttori) del prodotto era invece inusuale tra i bergamini, se non in fasi storicamente precoci⁸.

Parecchi margari tutt’oggi si spostano ogni anno presso cascine diverse dove acquistavano il fieno con ‘contratto margaro’ analogo al ‘contratto malghese’ della Lombardia⁹. Oggi, però, questo contratto tradizionale è stato quasi sempre soppiantato da contratti di affitto.

Nelle valli piemontesi del torinese e del cuneese, dove è sviluppato il fenomeno dei ‘margari’, la distanza tra la montagna e la pianura è limitata (non c’è, come in Lombardia, la fascia prealpina) e spesso sono anche comuni con il centro in pianura ad essere proprietari di alpeggi. La distinzione tra ‘montanari’ e non diventa in questo contesto sfumata. Va, però precisato che il malinteso in cui è incorso il Pracchi a proposito dei ‘margari’ è largamente giustificato dal fatto che i montanari hanno spesso considerato ‘stranieri’ i transumanti che scendevano alle piane¹⁰.

7 M. Ambrosoli, “Produzione casearia nel basso Saluzzese tra XV e XIX secolo: il caso di Caramagna”, in *Quaderni storici*, 74 (1990): 587-603. “Il margaro si dedicava completamente alle cure del suo bestiame, bovino ed ovino, a cui si poteva aggiungere quello del proprietario, e dalla produzione di formaggi freschi e di burro, che venivano liberamente venduti sul mercato od alla fiera [...] Da parte sua il proprietario doveva fornire al margaro la casa e la stalla, il legno necessario per il focolare domestico e la *loggia* (così veniva chiamato il pascolo sui prati a trifoglio) per la quale il margaro pagava l’affitto, come anche pagare il fieno che il proprietario del fondo gli vendeva secondo prezzi seguenti ai primi dell’ottocento [...] Ma soprattutto il margaro avrebbe lasciato tutto letame accumulato durante la sua permanenza, con grande vantaggio per il nuovo raccolto di fieno o di grano.

8 Vedi al capitolo seguente.

9 Esempi di ‘contratto malghese’ sono riportati nel Cap. 12.

10 In un documento sulla contesa dei confini tra Barzio (Valsassina) e Valtorta (valle Brembana) che interessava anche il confine tra lo Stato di Milano e la Repubblica di Venezia si citano più volte “i Bergamini Milanesi abitanti in detto Monte di Bobbio”. È difficile pensare, però, a personaggi che non fossero originari della valle. I Piani di Bobbio sono tutt’oggi un’area di pascolo molto pregiata ASMi, Agricoltura p.a., b. 45.

Un fatto che, in tempi di 'fame d'erba' consentiva di limitare la concorrenza per l'accesso ai pascoli¹¹.

Vi è poi un'altra importante categoria di malghesi, quelli veronesi e vicentini. I malghesi veneti provenivano dal M.te Baldo, dalla Lessinia e dall'Altopiano dei sette comuni. Un aspetto interessante è che questi malghesi che, almeno nel caso di Asiago, in tempi abbastanza recenti (XVIII sec.) erano ancora pastori con prevalenza di bestiame ovino (da latte). Essi scendevano non solo nelle piane venete ma anche nelle 'basse' bresciane e nel Mantovano dove confluivano malghesi bergamaschi, bresciani, veronesi e trentini.

I veronesi svernavano anche nel distretto di Roverbella, specie nel comune di Marmirolo e, insieme ai malghesi bresciani, contribuivano al rifornimento del mercato caseario della città di Mantova¹². I malghesi cimbri, appartenenti alla minoranza di lingua tedesca dell'alto veronese e dell'altipiano di Asiago, erano detti anche 'ciussi'¹³.

Alle transumanze citate va aggiunta quella dei Walser che scendevano un tempo nella pianura biellese per svernare con le loro mandrie. Come si vede un quadro ancora poco conosciuto. Gli elementi di cui si dispone consentono però di identificare nel fenomeno della transumanza bovina dei bergamini quello più ampio del suo genere, dal momento che - come si è visto - a Nord delle Alpi la transumanza era scoraggiata dalla distanza tra le Alpi stesse e l'altopiano e, a Sud, tranne che in Lombardia, non esistevano nelle pianure ampi comprensori agricoli caratterizzati da indirizzo foraggero intensivo.

La vasta area di pianura interessata dalla presenza secolare dei bergamini ha lasciato testimonianze nella toponomastica e nel lessico dal Piemonte all'Emilia¹⁴.

11 Era sufficiente, in alcuni casi, uscire per poche settimane dalla terra d'origine per perdere dei diritti di pascolo (vedi al capitolo successivo).

12 Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, 1986 p. 491.

13 S. Varini, "Transumanza bovina veneta", in M. Corti, *Studi sulle transumanze alpine*. Seminario sulle transumanze alpine, Asiago, 25 settembre 2005 (in corso di pubblicazione).

14 Nelle antiche cascine del Vercellese vi era la *cà del bergamin*, che si trovava vicino alle stalle, dalla parte della casa padronale. La collocazione era legata all'importanza del ruolo del *bergamin*, con particolare riguardo alla sua attività di assistenza ai parti. Architetto Luciano Belli Laura. Comunicazione personale.



8.

La dimensione temporale

Sin dal XIX sec. l'Agnelli¹ aveva fornito indicazioni della presenza dei 'malghesi' provenienti dalla montagna nel territorio lodigiano riportando stralci di diversi contratti dell'inizio del XIII sec. che stabiliscono le condizioni alle quali il vescovo e i feudatari di Lodi e di Codogno concedevano, a titolo di *herbaticum* (diritto di pascolo), fondi per il pascolo a 'malghesi' della valle Seriana. Nella prima metà del secolo scorso il Besana², riprendendo le indicazioni dell'Agnelli, ma anche sulla base di altre fonti non citate, tenta di tracciare una cronistoria della transumanza dei 'malghesi' (erroneamente definiti tali in quanto abitanti di certe 'casupole')³ ipotizzando una prima calata (dalla Valsassina) nell'agro laudense nei sec. XII-XIII e poi, dopo un'interruzione, una nuova calata - nelle forme 'moderne' - dal XVI sec. In tempi recenti Chiappa Mauri⁴ e Roveda⁵, fornendo un contributo decisivo alla conoscenza del fenomeno,

- 1 G. Agnelli, "Del diritto di pascolo nel nostro territorio nel medio evo; origine e storia della parola Malghese", in *Archivio storico per la città e comuni del circondario di Lodi*, Disp. 3-4 (1886):54-64. Agnelli utilizza le fonti edite tratte dal *Codice diplomatico laudense*: C. Vignati, "Codice diplomatico laudense, parte prima: Laus Pompeia", in *Bibliotheca Historica Italica*, Vol. II, Milano, 1879; C. Vignati "Codice diplomatico laudense, parte seconda: Lodi nuovo, 2 Voll.", in *Bibliotheca Historica Italica*, Voll. III e IV, Milano, 1883-1885. Le osservazioni dell'Agnelli sono state riprese da A. Besana, *L'agro laudense*, Lodi, 1939, pp. 32-34.
- 2 A. Besana, *L'agro laudense*...
- 3 È curioso fraintendimento che tiene conto di usi linguistici recenti mentre le fonti sono molto chiare nell'indicarli come proprietari di mandrie ('malghe').
- 4 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma/Bari, 1997.
- 5 E. Roveda, Allevamento e transumanza nella pianura lombarda: i bergamaschi nel pavese tra '400 e '500, in *Bollettino della Società Pavese di Storia Patria* (1988):13-34.

Il carèt del nostro bergamì in viaggio. Mentre la mandria pascola, il carro rimane nel prato vicino alla strada. Il telo bianco che copre il carro durante il cammino è stato tolto. Le gabbie con i polli, il vitellino e i bambini sono stati messi a terra. Nel carro passeranno la notte le donne con i bambini, mentre il bergamì dormirà per terra sotto la sua coperta: domani mattina si riprende il cammino verso Crema. Paul Scheuermeier, Sant'Omobono (Valle Imagna), 27.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2047).

hanno messo in evidenza il ruolo dei malghesi transumanti provenienti dalle valli bergamasche e dalla valle Camonica nell'ambito dell'evoluzione dei sistemi agricoli e delle strutture fondiarie nel Pavese e nel Milanese (legate allo sviluppo dell'irrigazione e all'edificazione delle caschine) in alcune aree limitrofe del Milanese nel XV sec⁶. L'integrazione dell'allevamento e del caseificio nelle strutture agrarie, lo sviluppo dell'irrigazione e della 'coltura continua', nonché il superamento della precedente economia agricola ad indirizzo cerealicolo (con la necessità di messa a riposo a rotazione dei campi) furono gradualmente e comportarono una serie di cambiamenti che si rinforzavano tra loro. Più foraggio significava poter mantenere più bestiame e quindi disporre di più letame. La disponibilità congiunta di acqua irrigua e di letame stimolava la produttività e dischiudeva la possibilità di rotazioni complesse, in grado di mettere a disposizione al tempo stesso foraggi, cereali e altri prodotti come il lino. Questi sviluppi, che interessarono le aree dove il progresso irriguo era più avanzato (il Milanese e Lodigiano e, successivamente, anche il Pavese), si svolsero tra il XIV e il XVI sec. ma non sarebbero comprensibili senza considerare il periodo di 'incubazione', ovvero quello tra il XII e il XIV sec., che

E. Roveda, "Una compatta ed estesa organizzazione agricola fra quattro e cinquecento: la possessione di S. Angelo Lodigiano", in G. Biagioli, *Ricerche di Storia Moderna in onore di Mario Mirri, IV*, Pisa, 1995, pp. 235-248. Le pubblicazioni si trovano ora in: Roveda E. *Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012.

- 6 Dal momento che le fonti citate alle note precedenti erano note agli storici e agli studiosi agrari non si può certo affermare che la storia dei bergamini fosse del tutto ignota. Il Sereni (E. Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Roma/Bari, 1972 p. 194-196) accennava al ruolo dei 'malghesi' nell'ambito delle trasformazioni del paesaggio padano da cerealicolo a zootecnico-irriguo: "Nella Pianura padana, l'abbiamo visto, la progressiva estensione dei prati irrigui e del prato artificiale in genere permette un ricorso sempre più largo alla stabulazione permanente o semipermanente del bestiame bovino, e induce delle profonde trasformazioni nel sistema e nel paesaggio pastorale, oltre che nel sistema e nel paesaggio agrario di quel settore. Tognazzo, così, il console di Cipada nella *Maccaronea* del Folengo, potrà vantarsi non solo - secondo che già abbiamo ricordato - maestro nell'arte di scavedagnare e di cinger di fossati i suoi campi, ma anche *doctor et a stalla grassum portare ledamum, omnibus in seris plenas scio mungere vaccas, inque rotam tondam teneros calcare cassetos. Non plasentinis malghesibus atque vacaris invideo lactis frescum menare botinum*. Dottore, dunque, Tognazzo, nell'arte di asportar dalle stalle il grasso letame, maestro nella mungitura e nel caseificio, da non dover invidiare i vaccari e malghesi piacentini, famosi già - come quelli di Parma e di Lodi - per le grosse forme dei loro squisiti prodotti caseari. Le tecniche dell'allevamento hanno ormai cominciato, qui, ad integrarsi organicamente in quelle dell'agricoltura, in sussidio delle quali esse vengono a chiudere razionalmente il ciclo della fertilità del suolo con l'apporto di letame, ed il ciclo produttivo con la proficua trasformazione dei prodotti dei campi in latte e carne". Il poeta Teofilo Folengo, autore della citata *Maccaronea*, che lo consacrò esponente della poesia 'maccheronica'; era nato a Mantova nel 1491.

rappresentò l'antefatto della transumanza dei bergamini⁷. I primordi della transumanza tra le montagne bergamasche e la pianura a partire dal sec. XII sono stati ben delineati dal Menànt relativamente all'area bergamasca e cremonese⁸. Da queste indagini il quadro della transumanza 'primordiale' appare caratterizzato da una scarsa presenza di bovini tra gli animali dei 'malghesi'. Prevalgono in questa transumanza medioevale le pecore e le capre. I numerosi documenti medioevali che citano le 'malghe' e i 'malghesi' mettono infatti in evidenza come le 'malghe' fossero costituite, almeno in via principale, da greggi numerosi di pecore e capre da latte⁹. Dagli ovicapri si ricavano formaggi che dovevano essere corrisposti come parte del compenso in natura per pedaggi ed *herbaticum* e che, per il resto, erano destinati alla vendita. Una delle belle miniature del *Theatrum sanitatis*¹⁰ raffigura la condizione dei malghesi medioevali. Il malghese è intento a mungere (da tergo) una pecora con orecchie pendenti e abbondante vello che è chiaramente del tipo della razza Bergamasca¹¹. La produzione di formaggio ovino nell'ambito padano è stata importante sino all'aumento dell'allevamento bovino da latte tra il XV e il XVII sec. Ancora nel XV sec. Venezia si riforniva di formaggi ovini per via fluviale facendoli arrivare da Casalmaggiore e altri centri della bassa Lombardia: "delle barche 'barchielle' «*veniunt Venetias cum caseo, ovis de Casali Maiori, Bessillo et aliis locis Lombardie* »"¹². Gradualmente la produzione di formaggi pecorini si è limitata alla montagna dove era ancora diffusa nel XIX sec.¹³

- 7 Testimonianze di una transumanza, probabilmente a corto raggio si hanno già per il sec. XI come dimostra una disposizione del comune di Brescia che stabiliva per il diritto di entrata delle greggi nel territorio il pagamento in natura del latte prodotto in una giornata oltre a 10 soldi imperiali e ad un agnello: "*Respondit quod habent de qualibet malga que venit in brixianum lactum unius diei. et unum agnellum. et 10 solidos imper. et unum casem quem vult*" [Rispose che essi ottengono per ogni volta che una malga entra nel territorio bresciano il latte di una giornata, un agnello, dieci soldi imperiali e una forma di formaggio], *Liber Potheris Communis Civitatis Brixiae*, a. 1017 (H. Bosshard *Saggio di un glossario dell'antico lombardo: compilato su statuti e altre carte medievali della Lombardia e della Svizzera Italiana*, Firenze, 1938 pp. 185-186).
- 8 F. Menànt, *Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993.
- 9 Per le fonti, l'etimologia di 'malga' e l'utilizzo voci latine medioevali *malghesius* e *malgarius*, *pergamascus*, delle voci lombarde *bergamì*, *bergamin*, *malghees*, *malghee*, ecc. e delle italiane bergamino, malghese, mandriano vedi l'appendice "Le voci malghese e bergamino (etimologia storica)".
- 10 Cod. 4182, Biblioteca Casanatense (*Theatrum Sanitatis Liber magistri Ubuchasym de Baldach*).
- 11 Per una discussione sull'origine della razza Bergamasca rimando al mio lavoro sul tema: M. Corti, *La pecora Bergamasca*, Bergamo, 1999, pp.13-18.
- 12 F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Vol. I, Torino, 2002, p. 413.
- 13 Vedi il cap 14.

Un'interessante testimonianza della lenta transizione da una 'transumanza' primordiale a quella moderna, specializzata nell'allevamento delle vacche da latte e integrata profondamente nella struttura agricola, è fornita da Agostino Gallo (agronomo bresciano del XVI sec.) che nell'undicesima delle sue famose *Venti giornate* elegge a protagonista Scaltrito, un malghese proprietario di una mandria di 40 vacche ma anche di un gregge di 100 pecore da latte che utilizza per produrre un formaggio identificabile nell'odierno *Bagoss*. Lo Scaltrito comprava il fieno presso un nobile proprietario della cintura bresciana (Poncarale) e quindi era ormai ben lontano dalla dimensione pastorale dei malghesi che nei secoli precedenti compravano l'erbatico delle vaste lande ancora semipaludose o semiaride delle Basse. La pecore, a detta del malghese, fornivano "gran copia di latte" ed erano munte per 4-5 mesi dopo le svezzamento (precoce) degli agnelli.

Le [pecore] nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore, e si tosan tre volte l'anno [...] Si cacciano d'ogni tempo a pascere, perché la terra non sia coperta di neve [...] E però sono di poca spesa e di buona utilità; si per la lana (come ho detto) che si cava assai più delle altre pecore dette (benché sia di minor valore) e si anco perché si mungono quattro e cinque mesi l'anno con gran copia di latte; e non meno per lo vendere gli agnelli quando passano trenta libre [9,6 kg] l'uno"¹⁴.

Siamo nel XVI sec. La transizione verso nuovi rapporti con le proprietà agricole, esclusivi per l'allevamento bovino, era già avvenuta sin nel XV sec. nella bassa pianura occidentale.

Nel contesto bresciano, invece, messo in evidenza dall'opera del Gallo, bergamini e pastori sono entrambi presi in considerazione nella Seconda Giornata quali normali acquirenti del fieno prodotto dagli agricoltori bresciani¹⁵.

L'acquisto del fieno da parte dei pastori presupponeva la mungitura delle pecore e la produzione di formaggio pecorino¹⁶.

14 A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Venezia, 1775, p. 293 (l'ed. originale è del 1564 ma con sole dieci giornate).

15 A Gallo, *Le venti giornate...* (Seconda giornata). La pastorizia 'vagante' che continua ai giorni nostri è finalizzata alla produzione della carne e prevede l'acquisto del fieno solo per le pecore prima e dopo il parto e in caso di avversità meteorologiche. L'acquisto sistematico di fieno presuppone un sistema pastorale indirizzato in senso lattiero.

16 Un interessante documento degli ultimi anni del XVIII sec. relativo ai conti di un ricco pastore di Pezzo di Pontedilegno, Omobono Zuelli, mette in rilievo come, nonostante la produzione di latte risultasse di minore importanza rispetto a tre secoli prima, essa venisse accuratamente registrata così come le vendite di formaggio (copia fornita da Mario Berruti che conserva il *Diario originale di Omobono Zuelli*).

Gradualmente la transumanza ovina (e caprina) si separerà da quella bovina mantenendo il carattere nomade e continuando ad utilizzare le aree golenali, gli incolti aridi e le zone paludose¹⁷. La conferma che, ancora nel XVI sec., nei settori centrali della pianura padana l'allevamento da latte – sia pure con la tendenza alla prevalenza dei bovini – fosse esercitato in forme pastorali, è fornita da un arazzo del Baciaccia di ambiente oltrepadano che ci presenta una scena di mungitura di capre e vacche con uno sfondo di capanne di legno con coperture di paglia.

La fase 'primordiale' della transumanza termina nel XV sec. solo con riferimento alle aree più avanzate della bassa pianura occidentale ma si protrae molto più a lungo in alcuni comprensori della pianura lombarda centrale e orientale dove la diffusione dell'irrigazione, del grande affitto, dell'intensificazione colturale sono risultate molto più tardive.

Questa 'sfasatura temporale' farà sì che, almeno per una certa fase, ai percorsi tradizionali della transumanza, che sfruttavano – nelle diverse stagioni – quote altimetriche diverse (e le aste fluviali dove erano abbondanti gli incolti), si affiancarono (come osservato da Luisa Chiappa Mauri) percorsi trasversali, che univano aree di pianura a diverso sviluppo agricolo: da quelle con zone ancora acquitrinose e con pascoli naturali a quelle con ormai diffusa presenza di stalle¹⁸.

L'instaurarsi di rapporti stabili tra proprietari di mandrie bovine transumanti e le strutture agricole, che progressivamente si caratterizzeranno per la dotazione di fienili, stalle e caseifici ('casoni' o 'caselli'), fornisce l'esempio di una 'coevoluzione' di due realtà profondamente interagenti.

Nel mentre cambiava la natura della transumanza, che perdeva il suo carattere pienamente pastorale e 'nomade', si modificavano anche le strutture fondiare e le realtà contrattuali della bassa pianura.

L'inserimento dei bergamini nelle strutture delle possessioni agricole (con la cessione ad essi dell'alloggio iemale delle vacche in stalle in muratura e, in contropartita, la dotazione del letame prodotto dalle loro mandrie) avviene passo a passo. Si assiste così alla trasformazione delle grandissime aziende signorili, precedentemente suddivise in piccole unità familiari condotte da massari, dediti alla cerealicoltura, in unità più grandi gestite in modo unitario. In parallelo si verifica la trasformazione in superfici agricole di grandi spazi di bosco e di pascoli (affittati in precedenza ai transumanti con contratti di *herbaticum*), con la riduzione della superficie

17 Alcune grandi aree incolte, come la *campanea* di Orzinuovi, saranno bonificate solo nel XIX sec.

18 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, pp. 37-39.

investita a cereali e con l'aumento di quella destinata a produrre foraggio. I latifondi, precedentemente affidati dai proprietari affittuari-intermediari¹⁹ e composti da una parte da unità massarili a cerealicoltura e, dall'altra, da incolti, vengono ripartiti in aziende ad indirizzo misto cerealicolo-foraggero cedute in affitto a grossi imprenditori-conduttori. Le nuove aziende sono provviste di stalle e la zootecnia, da sistema pastorale 'parallelo', si integra nella struttura agricola e fondiaria. Tutto questo avvenne per gradi come messo in evidenza dai lavori di Luisa Chiappa Mauri di Enrico Roveda²⁰.

I tre tagli (a maggio, agosto e ottobre) che l'irrigazione consente e le grandi quantità di fieno immagazzinato attiravano sulle possessioni della bassa, nel milanese, nel lodigiano, nel Pavese, nel cremonese le bestie forestiere, il bestiame che scendeva dalle vallate alpine prealpine dell'attuale Canton Ticino del Verbano, del Lecchese, della Bergamasca e dall'oltre Ticino²¹.

Nella fase di transizione tra la transumanza 'primordiale' e l'assetto che diventerà stabile a partire dal XVI sec. i 'protobergamini' chiamati tra XIV e XV sec. 'permamaschi' o 'bergamaschi'²², sperimentarono varie forme di rapporti contrattuali con la proprietà e i conduttori dei fondi. Nei primi anni del XIV sec. si registrano forme di affitto da parte di bergamaschi che non riguardavano più solo l'erba ma anche strutture edilizie sempre meno provvisorie. Va chiarito che, all'epoca, non si era ancora affermata la forma del 'grande affitto' (locazione per un canone in denaro per un numero di anni solitamente pari a nove di una grande azienda organica con fabbricati, rete irrigua). Nonostante che i terreni affittati dai permamaschi fossero piuttosto estesi e i contratti stipulati "si avvicinavano più all'investitura a massaricio"²³. I fittabili-massar-

19 Questi fittabili-intermediari erano di norma di estrazione nobiliare, non svolgevano un ruolo di conduzione dei possedimenti ma stipulavano contratti con massari, piccoli affittuari, 'pergamaschi'.

20 Id., e E. Roveda, *Uomini, terre e acque...*

21 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, p. 37.

22 Erano così denominati, in forza di un'origine che ormai poteva essere stata tale diverse generazioni addietro, gli allevatori non solo di origine bergamasca ma anche quelli di qualsiasi provenienza. I bergamaschi erano quindi gli allevatori per antonomasia, con significato chiaramente riconducibile all'origine geografica, ma ormai passato ad indicare una categoria. Tanto è vero che per distinguere i bergamaschi effettivamente provenienti dal territorio bergamasco si ricorreva all'appellativo *bergomensis* o a delle locuzioni ("proveniente dalla diocesi di Bergamo") al fine di evitare ambiguità.

23 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, p. 67.

allevatori in questo contesto dovevano versare, oltre a canoni di affitti in denaro, anche quantitativi di formaggio tutt'altro che simbolici.

Una differenza molto netta rispetto a quello che diventerà il contratto del bergamino dal XVI al XX sec. basato sull'acquisto del fieno, sull'uso gratuito di stalle, caseificio, locali di abitazioni e su alcune 'regalie' reciproche (al conduttore dell'azienda stracchini e latte, al bergamino, legna, farina e altri generi). La transizione tra la transumanza 'primordiale' (affitto di estesi pascoli) e quella 'moderna' (con l'acquisto del foraggio da parte dei bergamini) passò, inevitabilmente, attraverso stadi intermedi che comportarono anche la presenza dei bergamini fianco a fianco dei vecchi 'massari' nell'ambito delle strutture delle vecchie aziendali signorili. Spesso, però, invece che sull'affitto dei terreni, il rapporto tra proprietari e bergamini era basato sull'affitto degli animali, ovvero era di tipo soccidario. Enrico Roveda, che ha riportato in dettaglio il contenuto di alcuni di questi contratti²⁴, sottolinea come "questo tipo di contratti costituì un mezzo importantissimo per il potenziamento e l'ulteriore diffusione dell'allevamento"²⁵.

24 E. Roveda, *Uomini, terre e acque...*, p. 242

25 Accanto a contratti per pochi capi bovini se ne registrano alcuni per numeri consistenti di vacche. Roveda riporta un contratto di soccida del 1461, relativo alla possessione di Galgagnano del Vescovo di Lodi tra un grande fittavolo (Il magnifico domino Francesco Maletta) e tale bergamino Antonio de Valcamonica. L'impegno del soccidario consisteva nel mantenere la mandria per 4 anni ("tuore tute le vache et le manzole et li tori, che de presente sono in Galgagnano [...] et essi levare et nutrire molto bene e decentemente in capo de anni 4). Il bergamino si impegnava ad allevare 20 vitelle all'anno e a pagare un fiorino per ogni vacca da latte e soldi 16 per le primarole. Come appendizi al fitto il bergamino doveva consegnare "centenaro uno de formaggio mazengo bono et anentegiato, centenaro uno de butirro et vitello de peso libbre LXX". In più per il pascolo doveva versare ogni anno 50 libbre imperiali. Il bergamino era "obligato a mangiare il fieno" ovvero ad acquistare tutto il fieno prodotto pagandolo soldi 7 e denari 6 a centenaro versando le rate in tre tempi: a carnevale, a Pasqua, e alle calende di settembre. Il bergamino doveva vendere il formaggio al 'domino' "per quello pretio ne troverà da altri". Alla fine dei quattro anni la mandria veniva divisa a metà (ma al 'domino' dovevano essere consegnati comunque due tori). Interessa osservare che il bestiame viene conteggiato a 'paghe' secondo la consuetudine ancora oggi utilizzata per stabilire il carico dei pascoli alpini della bergamasca e delle valli bresciane. La mandria era costituita da 55 paghe (vacche pluripare), 17 'primarole' (vacche primipare), 20 manze di due anni, 13 manzette di un anno, 2 tori. (Id., pp. 241-242). In un altro contratto i Guarnaschelli, che erano già stati affittuari della possessione di San Colombanino nel Pavese - a dimostrazione di una contesto ancora fluido in cui i ruoli erano facilmente intercambiabili - diventavano 'bergamaschi' prendendo a soccida ben 130 vacche matronali (pluripare). In questo contratto è interessante l'elenco degli attrezzi caseari che venivano consegnati al soccidario insieme al bestiame (Id., pp. 243-244).

Il ruolo della soccida quale ‘volano’ nei rapporti tra ‘mellegari’²⁶ è stato riscontrato anche da Marina Gazzini nel suo studio su un mercante milanese del XV sec., Donato Ferrario.²⁷ Costui, oltre a commerciare vari articoli, anche caseari, era proprietario di terreni prativi a Sud-est della città²⁸ e intratteneva vari tipi di rapporti ma soprattutto di *societas vaccharum* (soccida) con parecchi ‘mellegari’ provenienti dalle prealpi bergamasche²⁹. Una serie di documenti molto interessanti sull’affermazione della transumanza bovina ‘moderna’ è rappresentata dagli inventari dettagliati delle ‘cassine’ delle proprietà dell’abbazia di Morimondo, sita nella valle del Ticino (XVI sec.)³⁰. Essi mettono bene in evidenza anche in questo

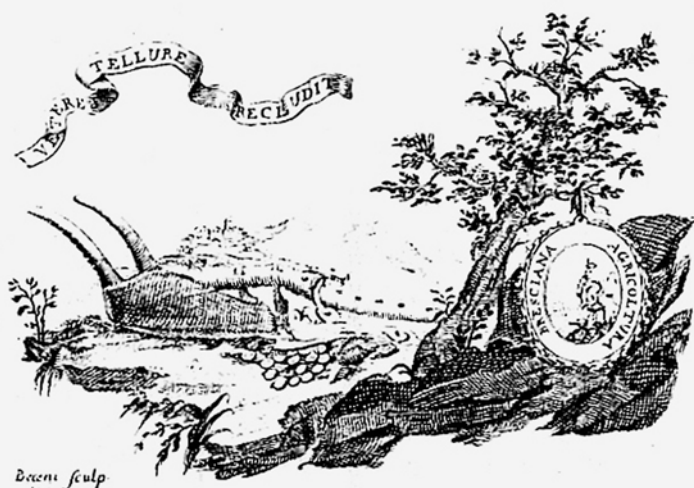
- 26 Uno dei tanti nomi attribuiti agli allevatori transumanti (almeno in origine). Esito del latino medioevale *malgarius*.
- 27 M. Gazzini, *Dare et habere. Il mondo di un mercante milanese del quattrocento*, Firenze, 2002.
- 28 In zone come Limite di Segrate, Pantigliate ecc. che sono state molto frequentate dai bergamini sin oltre la metà del XX sec.
- 29 Almeno a giudicare dai cognomi. Id, p. 116. La Gazzini definisce queste figure ‘sfuggenti’ dal momento che i documenti non precisavano con chiarezza i termini dei loro rapporti con il Ferrario. A volte i ‘mellegari’ prendevano in affitto i terreni per pascolare bestiame proprio o di terzi, ma a volte dello stesso Ferrario. A volte, infine, veniva loro affidata la cura del bestiame del mercante. Tra i nomi dei bergamini ne figuravano *de Taegio, de Gandino, de Cazanigo*, tutti riferiti quindi a località delle valli Brembana e Seriana.
- 30 Alla metà del XVI sec a fianco di ‘cassine cupate’ (con copertura di tegole, ‘coppi’) ve ne sono ancora alcune con il tetto con copertura di paglia, ma è ancora più importante la distinzione tra “cassine da era” o “casa e corte da massaro” e “cassine da bergamino”. Le prime (porticati dove depositare gli attrezzi e i cereali prima della trebbiatura sull’aia = era) erano funzionali alle operazioni legate alla cerealicoltura dei piccoli affittuari, le seconde a riporre le scorte di fieno utilizzato dai bergamini. È significativo che, nella maggior parte dei casi, si indicano i fabbricati rurali utilizzati dai massari con il loro nome proprio “Casa dove sta X, Casa e cassina che tiene X, Cassina nuova dove sta’ X” mentre il Bergamino resta sempre un nome comune indice del forte *turn over* che già allora probabilmente caratterizzava il rapporto tra fondi e bergamini. Nelle “cassine del Bergamino” viene però indicato il numero di cassi (una decina. I ‘cassi’ sono i compartimenti del fienile, da pilastro a pilastro). I bergamini sono sempre indicati come tali, tranne in un caso in cui l’inventario parla di ‘cassina de Bergamasco’ evidentemente il termine ‘Bergamasco’ più antico stava lasciando il campo a ‘bergamino’. “[...] e più si legge essergli consegnati cassi doi di stalla, murati, et coperti di paglia con i suoi pilastri di preda [pietra] E più cassi 12. de cassina de Bergamasco tra li quali ne dieci cassi murati, et asternati [lastricati] con uno portico de cassi no. 2 supra a pilastri con li suoi rozadelli, et pilastri dentro, et li doi cassi uno per testa sono aperti”. “La cassina del Bergamino de casso 10. con stalla”. “Casa del Bergamino”. In un caso in cui le caratteristiche della vecchia cassina sono state modificate nella ricostruzione si precisa che la cassina era “bergamina” ossia stalla con portici e fienile “[...]. Ma se troua la cassina dett. si come era bergamina serata di muro, con suo sterno, et rozadelli con

Agostino Gallo, *Le venti giornate dell’agricoltura e de’ piaceri della villa...*, Stamp. Bossini, Brescia

L E
V E N T I G I O R N A T E
D E L L ' A G R I C O L T U R A E D E ' P I A C E R I D E L L A V I L L A
D I A G O S T I N O G A L L O
N O B I L E B R E S C I A N O .

N U O V A E D I Z I O N E , A C C R E S C I U T A D I A N N O T A Z I O N I ,
E D I U N ' A G G I U N T A .

D E D I C A T A A L L ' E C C E L L E N T I S S I M O
V E N E T O M A G I S T R A T O
D E ' P R O V V E D I T O R I S O P R A L I B E N I I N C U L T I ,
E
D E P U T A T I A L L ' A G R I C O L T U R A .



I N B R E S C I A C I D I D C C L X V .

N E L L A S T A M P E R I A D I G I A M B A T I S T A B O S S I N I
C O L L A P E R M I S S I O N E D E ' S U P E R I O R I .

contesto la presenza di una transizione: dall'affitto dei soli pascoli ai 'bergamaschi' a forme che comportavano l'utilizzo di ricoveri e fienili, prima con coperture di paglia e poi in muratura e con coperture di tegole (fabbricati *cupati*).

È interessante che in questo contesto si attui anche un'evoluzione lessicale: alla denominazione 'bergamaschi' viene sostituita nei documenti quella moderna di 'bergamini' destinata a lunga vita. Va rilevato che questi 'bergamini' che si stavano integrando nella grande azienda monastica non sono altro che gli eredi di coloro che già nei secoli precedenti utilizzavano le terre a pascolo dell'abbazia lungo il Ticino praticando la loro economia pastorale in modo del tutto autonomo pagando i diritti di erbatico al monastero³¹.

Nella grande possessione monastica di Morimondo bergamini e massari convivono, sia pure utilizzando ciascuno le strutture di pertinenza, nella stessa grande unità.

Anche in altri casi una parte della tenuta era coltivata dai massari, un'altra - il pascolo - del tutto distinta sul piano fisico e delle forme contrattuali che ne regolavano l'utilizzo, era gestita dai bergamini. Tra il 1481 e 1482 il 'bergamasco' (chiamato ancora così) Rolandino Polchera si recò al pascolo in una possessione vicina a Stradella dove l'affittuario Giovanni Antonio Folperti gestiva l'azienda tramite massari, con i quali aveva stipulato dei patti nel 1479. Oltre a 700 fassi (94 tonnellate) di fieno venivano cedute al 'bergamasco' quali *adiuterio* vino e cereali, una casera con camino, un pozzo ed altri attrezzi per abbeverare il bestiame, la paglia riposta nel pagliaio³².

cassi 8. di portico con pilastri no 12. Tali muri e pilastri più non vi sono, ma si come era bergamina l'hanno fatta in cassina del era tutta aperta, et levato via li portici et poi anco a capo 333. del suo quinternetto se ne da' debito, tutto il tetto di essa cassina, cosa che per chi se ne vede che quando avessero reffatto uno casso che meritava reparatione, che a quanto hanno potuto far, di modo che la materia sua, et il tetto che poteva restar fuori che un casso, monta veramente se li veneria pagar soldi 1079 oltra che ragionevolmente stando che fussi la Bergamina, che si poteva sparagnar li gravi cassina, et loci da Bergamino fatto di novo che importano". "Cassina e loci da Bergamino" indica oltre alla stalla, al fienile anche locali di abitazione e casera. Apprendiamo anche che le casere sono provviste di "lastrico" ("casera con lastrico", "astrego in terra a detta casera"). Documento del 1551 dall'archivio dell'Ospedale Maggiore di Milano cit. da M. Cavallera, *Un'abbazia lombarda tra '400 e '500*, Biblioteca dell'Archivio storico lombardo, serie II, 1, Milano, 1990. Allegato 2.

³¹ E. Roveda, *Uomini, terre e acque...*, p. 234.

³² Come emerge anche da quanto riferito nell'opera citata (M. Cavallera, *Un'abbazia lombarda...*)

La separazione tra le gestioni cerealicole condotte a massaricio e quelle zootecniche, basate ancora largamente sul pascolo e solo in parte sul consumo di fieno, implicava che – in mezzo ai pascoli – sorgessero fabbricati più o meno semplici destinati ai soli bergamini, per quanto descritti come cassine “murate e cupate”. Nel Pavese, accanto a queste situazioni in evoluzione, ne esistevano ancora altre (ma nelle zone non irrigue) che riflettevano la precedente situazione ‘primordiale’, caratterizzata dalla presenza di strutture temporanee in legno come il *parco* (recinto) per il bestiame e i porcili realizzati con pali e fascine (per la realizzazione dei tamponamenti con graticci)³³. Si tratta di strutture che, nella loro provvisorietà, erano identiche a quelle che caratterizzavano lo sfruttamento pastorale dei pascoli alpini³⁴.

La transizione nelle campagne di Sartirana lomellina, dove sin dal XV sec. si era sviluppata una prima rete irrigua, è così delineata da Luisa Chiappa Mauri:

Come normalmente accadeva nella bassa, anche a Sartirana lo scavo di una roggia e la creazione di una rete in lingua avevano modificato l'economia agricola e, di riflesso avevano consentito una diversificazione delle colture e dei proventi [...] il foraggio

33 “Non sempre questo succedeva [la consegna ai bergamini di cassine murate e cupate]: ad Albaredo, ad esempio, ancora nel 1476 esistevano strutture instabili fatte di legno ad accogliere i bergamaschi sull'erbativo. Nel 1476 infatti i Visconti affittarono la fornace, che serviva per cuocere la legna onde ricavarne carbone, e la legna da fuoco dei boschi al nobile Tommaso Masio. Era compresa nell'investitura, tutta la legna da fuoco, eccettuata quella che serviva ai bergamaschi nel periodo in cui sarebbero stati sopra l'erbativo; venivano esclusi dall'affitto anche i pali e di fascine che servivano per fare i porcili e il *parco* delle case e il *parco* delle bestie ad uso dei bergamaschi. Il fittabile Masio era tenuto a consegnare tale legna ai bergamaschi, legna che doveva essere tagliata a sue spese, e bergamaschi avrebbero dovuto lasciare consegnare quando si fossero allontanati dall'erbativo a San Michele [...] tuttavia occorre ricordare che Albaredo, come del resto Casanova, erano situati nell' Oltrepo' di pianura, dove l'irrigazione era meno estesa ed esistevano soprattutto pascoli asciutti. Nelle campagne pavesi propriamente dette [...] dove l'irriguo era più diffuso, le *cassine*, ormai di *lapidibus* e non più coperte di paglia, ma *cupate* vennero costruite massicciamente stabilmente [...] proprio tra quattrocento e 500)”. E. Roveda, *Uomini, terre e acque...*, pp. 238-239, n. 79.

34 La precarietà dei ricoveri realizzati ad uso dei transumanti in pianura (sottolineta anche dalla facilità con la quale si assegnava l'incombenza di erigere simili strutture agli affittuari) trova riscontro nella realtà coeva degli alpeggi dove le strutture erano realizzate in parte in pietra a secco e in parte in legno ma sempre di frequente ‘erezione’. Vedi M. Corti, “*Süssura de l aalp*. Il sistema d'alpeggio nelle Alpi Lombarde”, in *SM Annali S.Michele*, 17, (2004):31-156 (pp. 55 ssg.). La *tècia* (*penzana*, *sòstra*, *bàrch*, *camana*) ovvero la tettoia è tutt'ora forma alquanto utilizzata per il ricovero del bestiame in alpe in analogia con le modalità di ricovero adottate durante la fase ‘pre-bergamina’ (ovvero integralmente pastorale) della transumanza bovina.

raccolto, ammassato nelle cascine appena realizzate – a San Polo, alla cascina del Piero –, veniva ceduto ad allevatori, quei bergamaschi o malgari che figurano più volte nei registri e che portavano le mandrie di bovini a svernare nelle possessioni della bassa. Oppure era venduto a uomini dei dintorni [...]. Poco dopo la metà del sec. XV, dunque, nelle campagne di Sartirana cominciava a delinearsi un paesaggio “moderno”: i campi coltivati si alternavano ai prati; al di fuori del vecchio villaggio erano state costruite le prime cascine. Una di esse [...] portava ad effetto il vecchio progetto degli amministratori [...] quello di creare nuove strutture aziendali al di fuori del villaggio, per meglio sfruttare lo spazio troppo vuoto. Certo, si trattava con ogni probabilità di strutture abitate utilizzate forse ancora solo stagionalmente, da quegli allevatori di bovini, che venivano a consumare durante l’inverno il fieno raccolto d’estate, ma, così come stava accadendo nella campagna pavese, nel lodigiano, nel milanese, segno inequivocabile che Sartirana era ormai integrata in un sistema economico che coinvolgeva tutta la regione lombarda, non più e non solo attraverso l’esportazione dei grani ma anche attraverso l’attività connesse all’allevamento. Un allevamento ancora transumante, che portava i bergamaschi e le loro mandrie a spostarsi continuamente in cerca di foraggio di pascoli siti a quote altimetriche diverse oppure, con percorsi trasversali, a raggiungere zone caratterizzate da un diverso sviluppo, sfruttando alternativamente tanti pascoli naturali quanto i prati irrigui³⁵

La presenza di diverse cascine denominate ‘Tezze’ o ‘Tezza’ (lat. *tecta*, tetti, lomb. *tècia*, tettoia) è indice di nuclei sviluppatisi a partire da semplici ricoveri pastorali realizzati in legno e con coperture di paglia. Analogamente i ‘fenili’ bresciani (e mantovani), collocati nelle aree a lungo utilizzate dall’allevamento transumante, rappresentano una prima ‘unità elementare’ (sorta come primitiva struttura a supporto della transumanza quando la somministrazione del fieno era integrativa dell’uso del pascolo), dalla quale si sono poi sviluppate aziende e insediamenti rurali.

Secondo modalità diverse la moderna cascina lombarda (almeno quella sorta in aperta campagna, in zone precedentemente di pascolo), appare ‘costruita intorno al bestiame’ e fortemente legata alla transumanza.

Alle strutture elementari (tettoie, fienili) si aggiunsero stalle e barchi³⁶ e, in ultimo, i locali per la caseificazione (che, in un sistema di allevamento ancora in parte nomade, con ampio utilizzo di pascoli, era in precedenza praticata all’aperto o in ricoveri primitivi).

Il secolo della ‘svolta’, del decollo definitivo della zootecnia da latte e della prevalenza del bovino, fu il XVI sec. Essa sopraggiunge dopo un periodo di transizione che si estende dalla fine del XIV all’inizio del XVI sec. (sempre con riferimento all’area pavese-milanese-lodigiana).

35 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, pp. 84–85.

36 Barco, ricovero estivo aperto su più lati per la bergamina, ha la stessa radice di *barech*, il recinto in pietra a secco presente sugli alpeggi ma anche sugli stessi alpeggi la tettoia è definita a volte *bàrch* (M. Corti, *Süssüra de l aalp...*, p. 58).

Una transizione che ha visto sempre protagonisti i *malgarii*/pergamaschi/bergamini che, nel giro di due secoli, hanno partecipato attivamente alla radicale trasformazione delle forme contrattuali, degli ordinamenti produttivi, delle strutture fondiarie. Grazie alle innovazioni accumulate nel secolo precedente le cascine assunsero, almeno nel Lodigiano, già nel XVI sec. una veste ormai ‘moderna’ e compiuta con la consacrazione della presenza dei ‘caselli’ per la lavorazione del latte.

Disposti vicino alla casa dei fittabili si trovano di solito, edifici per l’attività casearia. Agli inizi del Cinquecento tali edifici erano presenti in minima quantità [...]. Verso la metà del cinquecento comparvero, come sappiamo, alcuni caselli per lavorare il latte. Alla fine del secolo gli edifici dell’attività casearia erano presenti in misura notevole. A questa data c’era, in ogni possessione, un casello: nel casello si trovavano vari attrezzi, tra cui dei fornelli con caldere, i grossi recipienti nei quali si attua la lavorazione del formaggio. C’erano, inoltre, due altri edifici (o anche un unico edificio diviso due parti): uno era la casarolla dove veniva salato il formaggio, l’altro era la casera dove esso veniva conservato. Il complesso degli edifici per l’attività casearia, tuttavia, subì notevoli modificazioni anche dopo la fine del cinquecento. Segno evidente che tale attività non aveva ancora raggiunto una completa stabilità³⁷.

Nel corso del XVII sec. la transumanza bovina dei bergamini (nome ormai definitivamente subentrato a ‘pergamaschi’ e ‘bergamaschi’) e dei corrispettivi malghesi (nome subentrato alle forme latine medioevali e utilizzato più frequentemente a Est dell’Adda) conosce un periodo di consolidamento ed espansione; l’allevamento bovino prende il sopravvento su quello ovino nelle valli e le superfici alpine utilizzate dai greggi ovini si ridurranno sempre più a favore di quelle utilizzate dalle ‘malghe’ di bovine da latte. Per i ‘pecorai’ si apre una stagione di transumanza a lungo raggio (Piemonte, Trentino, Svizzera) mentre sulle montagne ‘di casa’ devono accontentarsi delle aree più impervie o di quelle meno facilmente raggiungibili dell’alta valle Seriana, dell’alta valle Camonica e del Bormiese³⁸. Nel corso del XVIII sec. l’importanza dei malghesi sarà ridimensionata in alcune zone (prima nel basso Lodigiano, poi anche nel Pavese e Milanese) dalla cosiddetta ‘rivoluzione agricola’³⁹. Un ridimensionamento in termini assoluti nella zona del Codognese, solo

37 E. Roveda, *Terre e uomini*, p. 45. Cfr anche A. Besana (vedi Cap. 4, p. 93) che indicava “il 1560” (sic) come “anno di fondazione” dei casoni lodigiani.

38 M. Corti, *La pecora bergamasca...*, Cap. 7, pp. 26 ssg.

39 L. Cafagna, “La ‘rivoluzione agraria’ in Lombardia”, in *Annali dell’Istituto Giangiacomo Feltrinelli*, 2 (1960): 367–428. In quest’opera vi è solo un vago accenno ai bergamini. Ciò in linea con una storiografia che ha sottovalutato sistematicamente un fenomeno pur tanto diffuso e noto. È interessante constatare che anche quando ci si riferisce ai bergamini/malghesi in quanto figure “ben note” poi non si reputi di dover approfondire

in termini relativi altrove dove, ad una situazione seicentesca di prevalenza di bestiame bergamino, si passerà gradualmente nel corso del XVIII e XIX sec. ad una presenza minoritaria (tranne che in alcune zone che vedremo trattando la ‘geografia’ della presenza dei malghesi in pianura). Anche in questo caso il passaggio sarà graduale. Ancora nella seconda metà del XVIII sec., in una fase di forte incremento della zootecnia e del caseificio, un’importante inchiesta annonaria fotografa una massiccia presenza di bergamini nel Milanese, ma anche in alcune zone del Lodigiano e del Pavese⁴⁰. Il Berra, che abbiamo già conosciuto nei capitoli precedenti, nel suo trattato sui ‘prati di marcita’ del 1822, a dimostrazione dell’importanza del ruolo dei bergamini nel Milanese utilizza come metro di valutazione del costo dell’alimentazione della vacca da latte il prezzo del fieno da essi pagato, evidentemente più significativo di aleatori valori di mercato. Curiosamente e del tutto incomprensibilmente, considerato il suo ruolo di proprietario-allevatore (se non fosse per una trasparente finalità di svilimento), il Berra definisce però i bergamini come ‘certi contadini’:

Per far conoscere il valore preciso che l’agricoltore può ricavare da una determinata superficie di un prato a marcita destinato all’alimento delle vacche, senza entrare ne’ complicati calcoli della produzione del latte o *de’ formaggi*, assegno alla “quantità” dell’alimento di ciascuna vacca quel valore medesimo che all’incirca pagano da noi i *bergamini* (i quali sono certi contadini padroni di mandre di vacche che dalle montagne vicine scendono verso la fine di settembre, e si fermano nella nostra pianura infino al principio di maggio⁴¹).

il loro ruolo. Un esempio emblematico è offerto da un importante lavoro sull’agricoltura della Lombardia orientale nel XIX sec.: “Un capitolo a sé era costituito dalle migrazioni legate all’allevamento del bestiame bovino e ovino. Ci si riferisce ai ben noti ‘bergamini’ e ‘malghesi’ che, dopo aver trascorso con le loro mandrie i mesi autunnali e invernali in pianura, ritornavano con esse fra queste montagne, dove semmai avevano le loro abitazioni, per passarvi i mesi estivi. A questi si devono aggiungere i pastori del distretto di Gandino che restavano in sede con i loro greggi di pecore per alcuni mesi fra l’autunno e l’inverno, per poi andare in pianura fino all’estate e risalire durante tale stagione ai pascoli locali e della Valtellina.” A. Moioli, “I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell’Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremona)”, in *Rivista di storia dell’agricoltura*, 18, 3 (1978):15-70.

40 ASMi, Annona p.a., Butirro, b. 26, 27. L’inchiesta fornisce interessanti notizie circa il sistema transumante. Riportiamo in questa sede solo alcuni esempi: “Viene ancora Ventura Piasenti Bergamino quale all’estate va’ in montagna ed oggi tiene vacche n. 18”; “Pietro Domenico Sconfietti Bergamino di fresco venuto dal suo Paese e vi starà sino alla Primavera e consuma il Fieno del Fittabile Sacchi suddetto tiene vacche n. 10, non fabbrica butirro ma solo stracchini”; “da li Pascoli al Bergamino Giò Doniselli che tiene vacche n. 29 fabbrica soltanto mascherponi e strachini quali vende a chi ne vuole”.

41 D. Berra, *Dei prati del basso milanese detti di marcita*, Milano, 1822, p. 151.

Nell'area bresciana il ruolo dei malghesi, nel quadro dell'allevamento bovino da latte e del caseificio, era ancora prevalente alla metà del XIX sec.⁴² Anche nell'area mantovana a Nord della città ancora alla fine del XIX sec. la maggior parte dei 'caselli' erano gestiti da malghesi⁴³.

Nei secoli che seguirono la 'stabilizzazione' della realtà bergamine, in forme che si perpetuarono per secoli, il ruolo dei bergamini, oltre che legato alla produzione zootecnica e casearia, si è espresso nel continuo afflusso di nuove leve nella classe dei fittavoli (e a volte anche dei proprietari). Il ruolo nel progresso delle strutture agrozootecniche della 'bassa Insubria' venne riconosciuto con profonda intuizione da Carlo Cattaneo che, come visto, era discendente da bergamini dell'alta val Bremana. Egli ipotizzò come la moderna affittanza capitalistica possa essere nata gradualmente attraverso il passaggio dallo svernamento in pianura all'estensione all'intero anno dei contratti 'fieno' e 'erba' e infine all'affitto pluriennale esteso a tutte le attività dell'azienda (e non solo alla filiera fieno-latte-formaggio).

[...] Se badiamo al nome di bergamine, dato ancora oggidì agli armenti stanziati nella Bassa Insubria, benchè sian essi interamente oriundi della Svizzera, dobbiamo inferire che vi contribuissero anche quelle famiglie che dalle prealpi bergamasche li mandavano a svernare nella pianura. È da credere che a poco a poco s'avvedessero del vantaggio di trattenervele d'estate; e che quindi l'affitto del pascolo invernale siasi esteso prima all'anno intero e poscia a più anni, comprendendo tutti i prodotti. Poichè *l'alta coltura doveva più facilmente cominciare in quelle famiglie che già possedevano il primo e più prezioso strumento di essa, cioè un considerevole capitale investito in bestiame* [corsivo mio]. Ed erano sovente arricchite dall'industria del ferro e delle lane e dal commercio che tutte le province venete tennero sempre vivo in Levante. Di tutto ciò resta indizio nei nomi delle famiglie dei due paesi e nelle loro domestiche tradizioni. A questa trasformazione dell'affitto in ventura mercantile, da affidarsi a famiglie che per lo più venivano d'oltre confini, forse non avranno voluto aderire tutti i possidenti. Poichè mentre negli *stilati* vediamo che ancora nel 1661, per aiutare il fittavolo scarso di capitale, solevano «lasciargli in mano il primo termine d'affitto da scontarsi al fine della locazione» s'introdusse tra noi l'uso, unico forse al mondo, che il fittuario, debba anticipare, un'intera annata o dare altre sicurtà⁴⁴.

In tempi recenti Luisa Chiappa Mauri ha confermato questa tesi.

[...] mi sono dilungata su quest'ultimo dettagliatissimo contratto perché mi pare mette bene in luce la specificità di quella particolare categoria di partner della Certosa [di Pavia] che sono i bergamaschi. La loro fortuna e la loro caratterizzazione economico-sociale erano legate all'allevamento del bestiame-ovino o bovino indifferentemente e alla produzione e commercializzazione di formaggio, lana, pelli, sebo [da intendersi sego].

42 ASMi, Commercio, p.m., b. 18.

43 Caleffi A., "La cattedra ambulante di agricoltura di Mantova", in O. Failla, G. Fumi *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006 pp. 169-256 (p. 203).

44 C. Cattaneo, *Dell'agricoltura inglese paragonata alla nostra*, Bellinzona, 1901, p. 129.

Ma taluni di loro erano già da tempo provvisti di capacità imprenditoriali di capitali sufficienti per impegnarsi in un'impresa nient'affatto semplice come la locazione di una grande azienda. Il loro impegno diretto nella conduzione della terra nello sfruttamento dei prati pascoli li riavvicinava socialmente, almeno agli occhi dei certosini, ai massari, con quali condividevano obblighi di lavoro e prestazioni personali non solo pesanti, ma anche umili. Per costoro [i pergamaschi], la famosa tesi di Cattaneo che faceva discendere dalle fila degli allevatori-proprietari di bestiame – oltre che dall'immissione di capitali di origine artigianale o commerciale – il rinnovamento dell'agricoltura della Bassa, attraverso la diffusione del grande affitto di età moderna, sembra assai calzante, a patto di riconsiderare la loro origine: non solo provenienti dalle montagne o dalle valli, ma anche dalla pianura, in particolare dall'alta pianura, e comunque non direttamente travasati nelle grandi aziende, ma solo dopo una lunga esperienza e frequentazione della Bassa, come ha ben dimostrato anni fa Enrico Roveda⁴⁵.

Va detto che, sulla base delle nuove acquisizioni relative alla storia familiare dello stesso Carlo Cattaneo, che rivelano un caso di passaggio nel giro di poche generazioni alla conduzione di aziende in affitto da parte dei transumanti, la necessità di una “lunghissima” permanenza in pianura necessaria ai bergamini prima di divenire affittuari sembrerebbe in qualche modo smentita. Ma siamo ormai in un'epoca successiva di quasi tre secoli. Ciò induce a precisare che ci si trova di fronte a due problemi storici differenti. Luisa Chiappa Mauri e Enrico Roveda hanno indagato un periodo, la fine del medioevo, in cui si crearono le condizioni per la formazione della classe dei moderni fittavoli capitalisti e, in concomitanza, si affermò il fenomeno della transumanza bovina, concludendo che i transumanti hanno effettivamente partecipato *ab origine* al processo di formazione delle moderne aziende condotte in affitto. Altro problema è stato quello del continuo inserimento (sino alla seconda metà del XX sec.) di allevatori di estrazione bergamina nelle file degli affittuari della bassa Lombardia. Per secoli i bergamini ai quali si presentava l'occasione propizia diventavano affittuari (ma anche proprietari) di fondi agricoli più o meno estesi mentre, sino a buona parte del '900, alle ‘fissazioni’ corrispondeva l'entrata di nuove famiglie di allevatori di montagna nel ciclo della transumanza. Questa è stato il motivo principale della storia dei bergamini nei secoli della ‘maturità’ del fenomeno. I ‘rozzi’ bergamini apparivano, almeno in alcuni casi, in grado di ‘scalzare’ i fittavoli dalla conduzione delle cascine dimostrando capacità economiche superiori a quelle di questi ultimi costretti a mantenere un tenore di vita elevato per sostenere la rappresentazione cattaneana che li ‘condannava’ a “vivere in mezzo ai rustici come cittadini”⁴⁶.

45 Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, p. 68.

46 Torneremo su questi aspetti del rapporto tra fittavoli e bergamini anche per i suoi risvolti antropologici nel Cap. 11.

[...] erano bergamini che a furia di stenti e di economie riuscirono a mettere insieme quanto occorreva per spodestare, offrendo aumento d'affitto al proprietario od a' suoi amministratori il fittabile che da parecchi anni davo loro l'asilo invernale e vendeva il fieno per il mantenimento delle loro mandre. Questi mandriani, se furono felici e contenti di aver posto fine alla loro vita randagia non per ciò abbandonavano il loro sistema di economia feroce. Economia in tutto e per tutto, salvo che nella figliolanza, creata prodigalmente⁴⁷.

Queste osservazioni del Brunetti, che lasciano comunque trasparire una serie di pregiudizi negativi (“vita randagia”, “economia feroce... tranne nella figliolanza”) non saranno certo state ignorate da Cattaneo.

Esse consentono anche di comprendere come gli smacchi subiti da esponenti della classe dei fittabili da parte di quei ‘rozzi montanari’ spieghino il diffuso atteggiamento negativo nei confronti dei bergamini che abbiamo già visto espresso nelle forme della romanticizzazione, della denigrazione e del... silenzio. Un capitolo di grande importanza con riguardo alla fase finale dell'epoca bergamina (tra la fine del XIX sec. e la metà del XX) riguarda il travaso dei bergamini nelle strutture della moderna industria casearia (ma anche nelle moderne attività zootecniche). Di questi temi, decisivi per valutare l'importanza del lascito dei bergamini, tratteremo nel Cap. 17.

- 47 I.U. Brunetti, “Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836”, in In Giorgio Bigatti, *Terra d'acque: il Lodigiano nelle “Notizie” di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, Milano, 2001, p.102. I bergamini potevano disporre di una notevole liquidità, come confermato nelle interviste da noi somministrate. Riportiamo uno spezzone interessante perché fa ancora riferimento ad un pagamento in sacchetti di monete d'oro. L'informatore, nato nel 1921, fa riferimento al nonno. “[...] *quel là* [il fittavolo] *el vuria desmet* [cedere la conduzione] *e li era afituari anca liiu* [il malghese aveva già in affitto una parte dell'azienda, probabilmente la stalla]. *El malghees se prometiü de crumpal* [subentrare nel contratto d'affitto]. *El fitaul el se fidava no, el credeva che l'era puarèt*. [Allora] *El gh'aa ditt: “pèta tra un ura sun dree”*. *La ciapaa el birocc e l'è andaa a cà. Alura gh'eren di soldi de cà, gh'eren di soldi d'oor, gh'aa purtaa là du sachèt*” [quello là voleva smettere e lì era affittuario anche lui]. Il malghese si è offerto di comprarlo. Il fittavolo non si fidava, pensava che il malghese fosse un poveretto ... gli ha detto: “aspetta torno tra un'ora. Ha preso il biroccio ed è andato a casa. Allora avevano soldi. Avevano soldi in casa. Gli ha portato là due sacchetti di monete d'oro]. Intervista a Pietro Vitali (*Giana*). In questo caso di subentro consensuale il ruolo del fattore facilitava il passaggio “[...] quello là, il *fitaul* voleva smettere ... è entrato mio nonno [che faceva il bergamino] a fare l'agricoltore. *El me nonu el gh'aa dii: «So pratech no de fa el fitavul». E quel lì che l'a desmiss: «Ciò io una persona che ci insegna», el fatuur - diseva - no? E ... alura l'era come una persona de casa”*.



9.

Dalle montagne

(la geografia delle sedi di origine dei bergamini)

Usciti da Bergamo, e caminando verso i monti si trova la Valle Brembana, così detta dal fiume Brembo, nato a piè dell'Alpi, che la dividono dalla Valtellina. Questa Valle non ha luoghi cospicui essendo abitata per lo più da povera gente, che si mantiene nella cura de bestiami, quali d'Inverno scendono nelle pianure di Lombardia, rendono il paese fecondo di cascio, butiro e carni.

C.G.M Reina, *Descrizione corografica, et istorica della Lombardia*, Milano, 1714, p. 80

È difficile afferrare l'importanza della transumanza dei bergamini se non si considera che, sino al XIX sec., il patrimonio zootecnico lombardo era concentrato in montagna. La marginalità attuale della zootecnia montana e l'enfasi degli 'scrittori di cose agrarie' del XIX sec. e degli storici contemporanei sulla 'rivoluzione agricola' del XVIII sec., hanno fatto dimenticare che l'apporto del bestiame che scendeva ogni inverno in pianura (sommato a quello di quei bergamini che si trattenevano anche in estate presso le cascine della bassa) è stato fondamentale per la zootecnia lombarda sino a tutto il XIX sec.

Pesano su queste 'amnesie storiche' gli inveterati pregiudizi sociali che portarono anche un grande storico come Braudel a formulare l'infelice sentenza: "La montagna è proprio questo: una fabbrica di uomini al servizio altrui"¹. In sede di studi sull'emigrazione alpina questa tesi ha trovato da tempo ampie smentite² ma i pregiudizi restano perché generati da una cultura diffusa.

Anche dopo la 'rivoluzione agraria' del XVIII sec., quando le strutture agricole della bassa consolidarono l'indirizzo zootecnico (almeno nelle zone più avanzate della bassa Insubria), le statistiche mettono in rilievo l'esiguità del numero di vacche 'da casone' nel Milanese e nel Pavese, sia pure in presenza di una forte crescita (vedi Tab.1).

1 F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Vol. I, Torino, 2002 (ed. or. Parigi, 1959) p. 37.

2 D. Albera, P. Corti (a cura di), *La montagna mediterranea: una fabbrica d'uomini? Mobilità e migrazioni in una prospettiva comparata (secoli XV-XX)*, Cavallermaggiore (Cn), 2000.

Il villaggio di Brumano, in Valle Imagna, sulle pendici del Resegone.

Tabella 1. - Numero di casoni e di 'vacche da casone' nel XVIII sec.³

	1753		1786	
	Casoni	Vacche	Casoni	Vacche
Ducato di Milano	97	5333	179	9189
Principato di Pavia	76	4115	102	6912
Contado di Lodi	194	11428	210	21615
Totale	367	20876	491	37716

La differenza tra Lodi e Milano (e Pavia) si spiega con il fatto che la statistica non teneva conto delle vacche dei bergamini. Nel Lodigiano la più precoce diffusione di bergamine e casoni gestite dai fittavoli (da porre in relazione alla maggior dimensione dei fondi e al più precoce e generalizzato sistema irriguo) ha determinato un ridimensionamento della presenza e del ruolo dei bergamini in anticipo rispetto ad altre aree. Ciò spiega perché, sino ai tempi recenti, mentre nel Milanese la figura del bergamino è stata associata alla proprietà di mandrie, alla transumanza, o comunque a ruoli importanti nella gestione delle attività zootecniche e casearie, nel Lodigiano (specie nella parte bassa della provincia) è abbinata a quella del mungitore, o garzone di stalla.

Il fatto cruciale, che può apparire incredibile alla luce della situazione odierna, è che, ancora nel XIX sec., nell'insieme della Lombardia le vacche da latte allevate nella montagna alpina erano molto più numerose di quelle allevate in pianura.

Per quanto le statistiche dell'epoca siano inaffidabili, esse comunque forniscono delle indicazioni importanti. Sulla base dei dati relativi al 1822 (vedi Tab. 2) la provincia di Sondrio aveva il quintuplo delle vacche di Cremona. Lodi e Crema avevano complessivamente (la provincia era unita) 26 mila vacche, la metà di quelle di Como (allora unita con Lecco e Varese) o di Bergamo (allora comprendente anche la valle Camonica). Va precisato che nelle zone collinari e pianeggianti delle province di Como e Bergamo erano molto diffuse la cerealicoltura, la viticoltura, la gelsibachicoltura e che quindi la consistenza del patrimonio zootecnico era limitatissima. Molte erano le vacche nel Milanese ma il 'boom' era relativamente recente. È interessante osservare che il Berra, riportando il prospetto, si premura di osservare in nota che in alcune province nel numero del bestiame computato è inclusivo di quello dei bergamini e che quindi esso potrebbe essere stato considerato due volte, una in pianura e una in montagna.

3 P. Verri, *Sulle leggi vincolanti principalmente nel commercio de' grani (1769)*, *Opere filosofiche e d'economia politica*, Vol. III, Milano, 1818, pp. 115-116.

Tabella 2. - Capi bovini nelle province della Lombardia nel 1822⁴

Provincia	Buoi	Vacche	Tori	Giovani
Sondrio	1835	46499	470	9201
Como	17683	52311	282	15771
Bergamo	14216	49301	590	12237
Brescia	33374	15837	278	7795
Milano	16759	40049	517	4929
Pavia	6069	21698	583	4213
Mantova	30624	10886	223	12116
Lodi e Crema	10142	26189	790	6405
Cremona	15880	8979	171	216

Note: Milano comprendeva anche parte dell'attuale provincia di Varese; Como comprendeva parte dell'attuale provincia di Varese (tutto il territorio montano) e l'attuale provincia di Lecco; Lodi comprendeva anche il cremasco; Pavia non comprendeva la Lomellina e l'Oltrepò Pavese, Bergamo comprendeva anche la valle Camonica.

Le province con maggior numero di vacche da latte erano Como e Bergamo (da dove proveniva la maggior parte dei bergamini) mentre a Brescia, Cremona, Mantova il numero delle vacche era di gran lunga inferiore a quello dei buoi da lavoro. Un forte aumento del patrimonio di bovine, rispetto ai dati del secolo precedente, si registrava a Milano⁵. Confrontando i dati di inizio XIX sec. (sempre con il beneficio di inventario imposto dalla scarsa affidabilità delle statistiche) con quelli di quasi un secolo dopo si osserva il grande balzo in avanti delle province della bassa pianura orientale, in particolare di Cremona e di Mantova dove lo sviluppo irriguo e l'intensificazione degli indirizzi zootecnici si verificarono solo dopo la metà dell'800. Nella situazione del passato, con un forte allevamento bovino da latte in montagna (favorito dalla presenza dei pascoli alpini) e di un limitato allevamento in pianura, dove la produzione foraggera era però abbondante e si potevano creare scorte di fieno, era giocoforza che molte vacche allevate in montagna dovessero scendere al piano e fornire un apporto determinante alla produzione casearia dei comprensori di pianura. La necessità della transumanza era legata all'impossibilità di trasportare il fieno dalla pianura non solo in relazione alla mancanza di una rete stradale (almeno sino alla seconda metà del XIX sec.) ma anche ai costi di trasporto, che limitavamo i traffici a merci di scarso ingombro e maggior valore.

Va però ricordato che la transumanza era anche imposta ai montanari dalla necessità di dedicare la maggior estensione possibile di superfici alle

4 D. Berra, *Memoria del bestiame bovino della lombardia*, Milano, 1827, p.12.

coltivazioni cerealicole di sussistenza e quindi da una limitata disponibilità di foraggio conservato prodotto in loco quale scorta invernale.

Tabella 3. - Numero di vacche nelle province lombarde nel 1822 e nel 1908⁵

<i>Provincia</i>	<i>1822</i>	<i>1908</i>	<i>Provincia</i>	<i>1822</i>	<i>1908</i>
Sondrio	46499	38655	Pavia	21698	41874
Como	52311	73021	Mantova	10886	51405
Bergamo	49301	80975	Lodi e Crema	26189	76088
Brescia	15837	66936	Cremona	8979	43544
Milano	40049	121095	Totale	271749	593593

I dati relativi al censimento bestiame del 1908 sono stati elaborati per distretti in modo da poter confrontare le aree corrispondenti del 1822

Non tutta la montagna, però, poteva rappresentare un ‘serbatoio’ per la transumanza. Al di là della consistenza del patrimonio zootecnico locale, la dimensione del fenomeno dipendeva anche da altre circostanze.

La Valtellina e la val Chiavenna, che pure avevano un consistente patrimonio bovino, non ne partecipavano se non in misura marginale in relazione alla distanza dalla pianura e alla difficoltà dei percorsi che vi conducevano (prima della realizzazione, in epoca Lombardo-Veneta, della strada militare che costeggia la riviera orientale lariana). Si aggiunga che in inverno in quelle valli era possibile effettuare una ‘piccola transumanza’, scendendo con il bestiame a pascolare i fondovalle dell’Adda e della Mera (ovviamente prima della realizzazione delle canalizzazioni e delle bonifiche della seconda metà del XIX sec.)⁶. Il fattore distanza ha escluso dalla transumanza bovina anche l’alta valle Camonica (oltre Edolo) che pure era un centro primario della (molto più mobile) transumanza ovina. Difficoltà di collegamenti ma anche altri fattori (estensione ridotta di buoni pascoli nella parte più settentrionale, presenza del Piano di Porlezza utilizzato in inverno) spiegano l’assenza di transumanza dalla montagna lariana occidentale e dalle valli del Ceresio. Tolte queste aree si può dire che il resto della montagna lombarda era, con minore o maggiore

- 5 Per il forte aumento del patrimonio di vacche da latte e della produzione casearia della bassa Lombardia tra XVIII e XIX sec. Cfr. A. Visconti, “*La produzione casearia in Lombardia nell’età delle grandi riforme asburgiche*”, in P. Battilani, G. Bigatti Oro bianco. *Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, 2003, pp. 37-63; D. Berra, *Memoria del bestiame...*; Ministero di agricoltura, industria e commercio, *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908*, Roma, 1910.
- 6 M. Corti, “*Süssura de l aalp*. Il sistema d’alpeggio nelle Alpi Lombarde”, in *SM Annali S. Michele*, 17, (2004):31-156 (vedi in particolare il paragrafo sulle ‘Migrazioni alpine’).

intensità, interessato al fenomeno della transumanza dei bergamini. Di seguito esamineremo la situazione comprensorio per comprensorio.

Le aree di provenienza dei bergamini coincidono spesso con areali ben definiti che interessano a volte solo alcune vallate laterali o alcuni comuni (o persino frazioni) nell'ambito di alcune valli maggiori. Qui la presenza dei bergamini è più densa e ha certamente segnato in profondità la società e la cultura locali. Una di queste aree è quella ove convergono la Valsassina, la val Taleggio e la valle Imagna. Qui la possibilità di scambi, anche di tipo commerciale, era facilitata da storici percorsi di traffico delle merci e dall'altezza modesta dei passi. Nel caso di altre valli, invece, i contatti tra bergamini avvenivano per lo più durante i percorsi della transumanza stessa o nella pianura. In generale le relazioni tra bergamini tendevano ad essere condizionate da fattori di diversa natura che, anche in pianura, determinavano contatti preferenziali con bergamini di specifiche aree di origine. Così i bergamini dell'alta val Brembana tendevano ad avere più frequenti relazioni con quelli della Valsassina rispetto a quelli della val Seriana⁷. La vocazione all'allevamento (e al caseificio) della Valsassina è legata certamente ai buoni pascoli della dorsale orobica lecchese (Alpi di Maesimo, Artavaggio, Bobbio, Biandino) ma anche a quelli della Grigna. Altrettanta se non maggiore importanza ha rivestito la posizione strategica della Valsassina, il suo facile sbocco alla pianura attraverso Lecco e la collocazione sulle vie di comunicazione e commercio (anche a lungo raggio). Ciò sino agli anni '20 del XIX sec., quando il governo del Regno Lombardo Veneto realizzò la strada litoranea del Lago di Como e dello Spluga (oggi SP 72, ex SS 36) che consentì di evitare il transito per la valle. La presenza delle grotte naturali ('lanche'), reputate particolarmente idonee alla stagionatura dei formaggi, *maxime* dello stracchino tondo erborinato (di Gorgonzola), ha invece assunto un ruolo importante solo con il XIX sec. con l'inizio della destagionalizzazione della produzione casearia in connessione con la nascita di vere e proprie imprese casearie⁸. Il già citato De Lalande, astronomo e viaggiatore del XVIII sec. a proposito degli stracchini notava che: "*Ces fromages qui se font aux environs de*

7 N.Arioli, "I malghesi dell'alta valle brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700", in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* (in corso di pubblicazione).

8 Il ruolo delle grotte di stagionatura è stato a volte sopravvalutato o comunque considerato determinante nello spiegare il boom del caseificio valsassinese negli anni '80 del XIX sec. (ignorando il ruolo dei bergamini e la sedimentazione di competenze e capitale sociale che comportava). Per questa posizione cfr. F. Mandressi, "La nascita del caseificio industriale in Lombardia" in *Annali di storia dell'impresa*, 10 (1999):565-592 (pp. 582-584).

Milan & surtout dans la Valzasina & dans toutes les parties les plus orientales du Milanez". Individuando quell'asse Valsassina-Gorgonzola(Melzo) che tanta parte ha avuto nella storia del decollo e dello sviluppo del caseificio moderno in Lombardia. Va precisato che era quasi esclusivamente la Valsassina propriamente detta (il fondovalle e l'altopiano di Barzio) che era caratterizzata dal fenomeno della transumanza. Nell'alta Valsassina (e in val Varrone) gli alpeggi sono caratterizzati da una qualità dei pascoli nettamente inferiore ed erano goduti in forma comunitaria dai piccoli contadini-allevatori dei villaggi, che allevavano anche gran numero di capre⁹. Nel 1646 il sindaco della valle [Valsassina] dichiarò che:

[...] in essa valle per la comodità de' monti si tengono infinità de bestiami grossi e minuti, che non solo mantengono le città di Milano e di Como della maggior parte delle grassine, carni, formaggi e latte, ma anco con libertà, senza licenza, nè dipendenza di alcuno vengono a consumar i fieni della pianura, con utile e comodità incredibile delle provincie dello stato.¹⁰

Pochi decenni dopo la vocazione zoocasearia della Valsassina, che avrebbe potuto essere stata eccessivamente enfaticizzata dal rappresentante della valle, viene confermata da un osservatore 'neutro' che la descrisse mettendo anch'egli l'accento sui bergamini: "Dentro a terra si trova Valsassina, tutta popolata, e ricca di bestie bovine, che nell'Inverno si partono nelle pianure del Milanese per consumare i fieni, e renderlo dovizioso di Cacio, e Carni"¹¹. In realtà i bergamini rappresentavano una ricchezza anche per le comunità di origine. I comuni affittavano loro volentieri i pascoli perché li sapevano in grado di corrispondere i canoni. In alcuni casi le comunità affittavano ad essi i pascoli con contratti novennali in denaro che prevedevano, come 'appendizio' la fornitura di latticini ad oratori e parroci sollevando da questo onere la comunità¹².

- 9 Società agraria di Lombardia. "I pascoli alpini della provincia di Como", in *Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol III, Milano, 1912, p.370.
- 10 A. Dattero, *La famiglia Manzoni e la Valsassina: politica, economia e società nello Stato di Milano durante l'Antico Regime*, Milano, 1997. Il documento da cui è tratta la citazione si riferisce ricorso di Michelangelo Manzoni al magistrato straordinario del 17 dicembre 1646.
- 11 C.G.M. Reina, *Descrizione corografica, et istorica della Lombardia con le notizie De fatti più memorabili, e militari in esse succeduti nel Secolo corrente*, Milano, 1714, p. 83.
- 12 Alcune osservazioni di Rosalba Pensotti mettono in evidenza rapporti economici tra ricchi personaggi locali e transumanti in Lomellina sin dai primi anni del XV sec. (Pensotti R., "Uno sguardo all'economia del primo quattrocento in Valsassina dagli atti del notaio Pastore della Chiesa", in *Archivi di Lecco*, 19,2,1996:92-127). Si vedano anche le già richiamate osservazioni di Antonio Besana che ipotizzava una 'prima calata' dalla Valsassina nell' 'agro laudense' nei sec. XII-XIII (vedi Cap. 8).

A Cassina (siamo sempre in Valsassina, nel XVIII sec.) il comune utilizzava i bergamini come 'tesoreria'. Il bergamino Giovan Battista Combi si vide abbuonato parte dell'affitto in cambio del versamento a Milano di un pari importo a titolo di estinzione di debiti e imposte¹³. Sempre a vantaggio della comunità risultavano alcuni contratti di locazione di alpeggi che contemplavano che, qualora i bergamini non fossero in grado di completare il 'carico' dell'alpeggio stesso, essi fossero tenuti ad accogliere bestiame appartenente a 'comunisti'¹⁴. Quest'ultima situazione riflette, con ogni probabilità, una fase di transizione. Con l'intensificazione del fenomeno bergamino i Comuni tenderanno ad affittare loro i pascoli senza particolari clausole se non... un canone elevato.

Nella limitrofa val Taleggio diversi documenti del XVIII sec. si occupano dell'affitto delle alpi ('monti') ai bergamini. Uno di questi riguarda un lungo contenzioso giudiziario per il possesso dei pascoli tra il comune di Vedeseta (appartenente allo Stato di Milano, ma in val Taleggio) e quello di Cremeno (in Valsassina). Il documento appare particolarmente interessante perché, riferendosi alla situazione dell'inizio del XVII sec. osserva come "in antico" (fino agli inizi del XVI sec.) i 'monti' non fossero ancora affittati ai bergamini ma assegnati ai privati proprietari dei beni 'divisi' (i particolari) in proporzione al bestiame allevato:

Essendosi poi nel successivo de tempi introdotte le Bergamine, restavano i Monti affittati dai Communi, e più Padroni di esse s'accordavano all'appalto, prendendo ogn'uno de Socj la rata del Continente, che occorreva al numero di loro Bestie, e cadauno si assegnava, ex mutuo consensu, quella tanta parte di pascolo, che fosse congruente[...]¹⁵

L'evoluzione di un 'mercato degli affitti' a carattere fortemente commerciale favorì il dissolvimento dei legami tra bergamini e i paesi di origine, spingendoli ad affittare alpi pascolive anche in altre vallate, in base a considerazioni di convenienza economica e accentuando la loro mobilità.

Sono scarse le indicazioni circa il periodo di origine della transumanza in

13 A. Dattero, *La famiglia Manzoni...*, p. 55.

14 Così venivano chiamati, fino agli inizi del Novecento, i residenti del comune. Ibidem.

15 In un contratto del 1716 per il pascolo comunale di Baiedo era contemplato che: "Non avendo detti conduttori bestie sufficienti per il consumo del pascolo in detto monte, sino tenuti prendere altri compagni vicini et abitanti in detta comunità di Baiedo, sino che il monte sia caricato di bestie sufficienti, e se non vi fossero compagni della comunità sii lecito a medesimi conduttori prendere altri compagni a loro piacere ogni anno". Ibidem.

Valsassina¹⁶, che risale probabilmente già al XIV sec., ma è certo che nel XVI sec. rappresentasse una realtà consolidata e importante.

Negli stati d'anime del 1574¹⁷ emerge il ruolo preponderante dei 'fuochi' corrispondenti a famiglie bergamine¹⁸.

A Pasturo i residenti erano così suddivisi: 16 armentari [bergamini], 3 caligari [calzolai], 1 folador, 1 vacaro, 1 ligname).

A Cremeno prevalevano i calderai, seguiti dai 'chiodaroli' e da quelli che venivano espressamente definiti 'malgari' (21 magnani, 16 chiodaroli, 14 malgari, 6 caligari, 5 carbonai, 4 lanaroli, 4 pegorari, 2 gentilhomini, 2 legnamari).

I 'malgari' erano però prevalenti nelle frazioni e così distribuiti: 3 Cremeno, 6 Concenedo, 2 Maggio, 3 Mezzacca, 2 Colmine): anche a Moggio vi era una netta prevalenza di bergamini (15 malgari, 5 carbonai).

Nel XVII sec. si stima che un quarto degli uomini validi della Valsassina si trasferissero come bergamini durante l'inverno nelle pianure del Lodigiano dove trascorrevano nove mesi¹⁹.

Nel 1776 il 'visitatore' governativo conte Odescalchi calcolava la presenza di 130 bergamini che si recavano, oltre che nel Ducato di Milano²⁰, anche nel Cremonese o Lodigiano nonché nel Novarese, Vigevanasco e Lomellina²¹. Il suo successore, il Besozzi²² indicava oltre al numero delle vacche stanziali (5860) anche quello delle vacche presenti in estate (pari

16 A. Mastalli, "Parrocchie e chiese del 16° secolo", in *Memorie storiche della Diocesi di Milano*, 4, (1957):65-142.

17 È interessante notare che, mentre nel Milanese era ormai invalso il termine 'bergamini' in Valsassina si continuasse a utilizzare l'antico 'malgari'. Successivamente, in relazione all'intenso scambio con la pianura, anche i 'malgari' presero ad autodefinirsi bergamini e a ruota, anche l'elemento locale valligiano prese ad utilizzare la nuova definizione tanto che, ancora oggi, in val Taleggio e in valle Imagna (ma non in Valsassina) la definizione di bergamino si è estesa anche ai piccoli allevatori stanziali (A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant'Omobono (Bg), 2004; A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono (Bg), 2007).

18 ASMi, Agricoltura, p.m., pascoli, b. 45, Vedeseta.

19 E. Baroncelli, *La valle del ferro: amministrazione e sviluppo economico nella Valsassina dei secoli, 17-18*, Lecco, 1994, p. 8 ssg.

20 Il Ducato di Milano non va confuso con lo Stato di Milano. Il primo comprendeva solo i territori milanesi corrispondenti alla diocesi, compresi quindi Lecco e Valsassina. Lo Stato di Milano comprendeva – dopo le perdite subite a vantaggio dei Savoia, il principato di Pavia, il contado di Lodi, il Comasco e il Cremonese. La 'Gera d'Adda' con Treviglio (oggi in provincia di Bergamo) era associata al Ducato di Milano.

21 Relazione Visitatore conte Odescalchi 8 febbraio 1780, ASMi, Commercio, p.a., b. 149.

22 Besozzi Alberto, Relazione al conte Verri, 20 agosto 1782, ASMi Censo, p.a., b. 2158.

a novemila). Dal che si deduce che 3140 vacche transumanti giungevano in valle per l'alpeggio.

In Valsassina troviamo delle località che, in alcuni periodi storici, furono abitate esclusivamente da bergamini. Ciò accadeva alla Colmine, frazione di Moggio a cavallo tra la Valsassina e la Valtaleggio. Qui, caso unico, anche la parrocchia era 'transumante'.

[La Colmine] è posta su un colle a metri 1340. È abitata unicamente da famiglie malghesi le quali vivono in diverse cassine sparse in mezzo a ubertosi pascoli, a guisa degli antichi Celti²³. La popolazione ascende a 180 anime e al venir dell'inverno discende con le sue numerose mandrie nella bassa Lombardia. Anche il Curato abbandona la sua residenza estiva, per risalirvi coi parrocchiani verso la fine di Maggio²⁴.

La Colmine rappresentava il punto di incontro tra la Valsassina e la val Taleggio. Qui, alla festa di San Pietro e Paolo, si 'faceva il mercato degli stracchini' ovvero si stabilivano i prezzi ai quali sarebbe stato ritirato dai 'negozianti' il prodotto realizzato durante la stagione d'alpeggio²⁵.

La circolazione di merci e persone tra Valsassina, la valle Imagna e la val Taleggio era legata anche ad alcune circostanze politiche e orografiche. Vedeseta, in val Taleggio, era parte dello Stato di Milano, e quindi legata alla Valsassina, mentre Morterone – geograficamente appartenente alla val Taleggio – è ben collegato mediante la Colmine con la Valsassina (tanto da essere sempre stato legato amministrativamente alla provincia di Lecco) e dall'altra con la valle Imagna, la cui testata (comune di Brumano) era anch'essa appartenente allo Stato di Milano e legata a Lecco. Viceversa Morterone era (e rimane) mal collegato con i centri della val Taleggio. Per mettere in evidenza come le località di queste valli fossero legate al fenomeno bergamino bastano alcuni dati.

23 Espressione letteralmente presa da C. Cattaneo che, però, la riferiva alle condizioni dalle cassine della Bassa osservando che le famiglie dei fittabili: "vivono in casali isolati a guisa degli antichi celti". Cattaneo C. *Notizie naturali e civili sulla Lombardia* in Milano e l'Europa. Scritti 1839-1848, a cura di D. Castelnovo Frigessi, Torino, 1972. p. 463.

24 C. Gianola, *Memorie storico religiose della Valsassina*, Milano, 1895, pp.93-98.

25 [...] *nüm vegnivum sù al primm de giugn in Cantòld più a meno e venivum sù, carchévum la Relalta che l'era gemò bastanza alta, o prima del mercaa del San Piero a la Colmine o pèna dòpu che bisognéva andà a fà el mercaa là per vénd i strachìn là al Garancìn*. [noi salivamo al primo di giugno a Cantoldo, più o meno, e salivamo ancora, caricavamo l'Arelta che è abbastanza alta o prima del mercato di San Pietro alla Colmine o appena dopo. Perché bisognava adare a fare mercato là per vendere gli stracchini al Garancini]. Intervista a Battista Chiaveri. I pascoli citati sono nel comune di Taleggio, i Garancini sono una famiglia di commercianti di latticini milanesi che si stabili in Valsassina (vedi oltre al Cap. 15).

I già citati stati d'anime del XVI sec. riguardanti la Valsassina²⁶ ci informano che a Vedeseta²⁷ (allora Diocesi di Milano) si trovavano ben 56 osti (in realtà emigrati, anche fino a Roma) e ben 31 malgari.

Tutta la val Taleggio era comunque fortemente interessata alla transumanza (sia pure con delle differenze tra centro e centro che vedremo nel successivo capitolo) mentre la valle Imagna partecipava al fenomeno solo con i villaggi più alti della testata: Brumano (già appartenente allo Stato di Milano), Fuiopiano e, parzialmente, Corna. Morterone, con la sua posizione al crocevia tra Valsassina, val Taleggio e valle Imagna e le sue piccole 17 frazioni, tutte abitate da bergamini, rappresentava (e rappresenta, almeno in modo simbolico) un po' il cuore di quello che un tempo era un grande comprensorio pastorale e caseario.

Complessivamente nel comune di Morterone esistevano 1000 capi tra lattifere ed allievi, alimentandosi nei prati privati, nei lotti enfiteutici, nei pascoli comunali. Quasi tutto questo bestiame di proprietà di malghesi (su 75 famiglie che hanno il domicilio legale in Morterone, 50 sono rappresentate da malghesi): coll'autunno quindi la massima parte del bestiame scende e si disperde pel piano lombardo e non ritorna a Morterone che coi primi di giugno²⁸.

Ancora dopo la grande guerra, il censimento della popolazione constatò che su 432 residenti solo 142 erano presenti in inverno (gli altri erano bergamini in pianura)²⁹. Morterone, però, non era quindi completamente abbandonato in inverno da tutti i suoi abitanti, anche se ciò poteva accadere per alcune delle sue frazioni³⁰. Nel 1931, come rilevava il noto geografo Nangeroni: “Nella stessa val Taleggio, complessivamente, la popolazione residente è sempre di molto superiore alla presente (nell'anno 1931, 3086 residente contro 2122 presente, e cioè la residente e quasi il 50% in più della presente)³¹”. Anche dove parte della popolazione

26 La parrocchia di Vedeseta è stata incardinata nella diocesi di Milano fino al 1995, quella di Brumano sino al 2006, mentre Taleggio fino al XVIII sec. Morterone, in provincia di Lecco, rimane in diocesi di Milano.

27 A. Mastalli, *Parrocchie e chiese...*

28 Società agraria di Lombardia, “I pascoli alpini della provincia di Como”, in *Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol III, Milano, 1912, p. 25.

29 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 69.

30 A Zúccaro il censimento 1931 (21 aprile) parla di popolazione presente zero, popolazione residente 131, temporaneamente assente 131, di cui 131 in patria (Nangeroni G., *Alcune caratteristiche geografiche della Val Taleggio (Prealpi Orobie)*, in *Rivista Geografica Italiana*, 48, 1-2, (1941): 1-20.

31 31 Id.

rimaneva sul posto in inverno la partenza dei bergamini condizionava la vita amministrativa dei comuni. A volte, dove la maggior parte della popolazione comunale si trasferiva alle Basse non rimanevano sul posto neppure gli stessi amministratori comunali. In ogni caso le principali incombenze (bilancio, ripartizione degli oneri fiscali) venivano eseguite ai primi di settembre, ovvero prima della partenza dei bergamini che scandiva un momento chiave della vita di quelle comunità di montagna. Così a Brumano dove apprendiamo che nel: “1770. Il Sud.to Reg.o Cancell.e [...] coll’occasione che nel giorno 9 del corrente mese di settembre mandò in Brumano il di lui fratello Giuseppe sostituto, per ivi eseguire prima della partenza dei Bergamini, li conti, la pubblicazione dell’Imposta Comunale, del Ruolo personale, ed altre incumbenze”³². Sempre per Brumano si registrano anche le seguenti osservazioni redatte nell’ambito della preparazione del catasto Lombardo Veneto (siamo già oltre la metà del XIX sec.):

I Prati in generale si tengono in cesa [cintati, al fine di non consentire l’immissione di bestiame] e si lavorano in economia affittando in autunno il Pascolo successivo al fieno e vendendo ai così detti Bergamini il fieno stesso a patto di consumarlo in luogo al quale effetto su quasi tutti i fondi prativi esiste una stalla con fenile superiore ed altro luogo per riporre il pattume [la foglia secca dei faggi utilizzata per lettiera degli animali]³³.

Un’ulteriore osservazione ci informa che i bergamini utilizzavano anche in montagna (nel periodo successivo all’alpeggio) contratti di acquisto del fieno che davano diritto al pascolo dei ricacci e all’uso dei fabbricati :

In questo Comune non si conosce che il sistema economico sul coltivo da vanga e sul taglio del fieno; il pascolo successivo usasi venderlo unitamente al fieno ai così detti Bergamini nel qual prezzo viene compresa pure la relativa stalla, fenile e casina a tale effetto costrutta sopra cadauna proprietà³⁴.

Una seconda grande area di provenienza dei bergamini, caratterizzata da una maggior frammentazione di quella Valsassina-val Taleggio-valle Imagna, in relazione all’orografia e alle maggiori altitudini, è rappresentata dai rami centrali e orientali dell’alta val Brembana. Qui erano numerose le località caratterizzate dalla presenza di bergamini. Anche per la val Brembana il Reina utilizza la stessa formula che abbiamo già visto

32 ASMi, Censo, b. 660.

33 ASMi, Catasto, Brumano, Minute di stima, 1858, b. 9447.

34 ASMi, Catasto, Brumano, Prospetto di classificazione, 1856, b. 9447.

utilizzata per la Valsassina: la transumanza rende le pianure di Lombardia ricche di “cascio, butiro e carni”.

Usciti da Bergamo, e caminando verso i monti si trova la Valle Brembana, così detta dal fiume Brembo, nato a piè dell’Alpi, che la dividono dalla Valtellina. Questa Valle non ha luoghi cospicui essendo abitata per lo più da povera gente, che si mantiene nella cura de bestiami, quali d’Inverno scendono nelle pianure di Lombardia, rendono il paese fecondo di cascio, butiro e carni³⁵.

La forte presenza del fenomeno dei bergamini in val Brembana ha nel tempo colpito diversi autori che hanno teso a sottovalutare il ruolo della vicina val Seriana. Il Volpi, che scriveva a XX sec. inoltrato, arrivava ad identificare molto unilateralmente in questa valle l’origine dei bergamini:

Veramente figli delle nostre montagne sono questi uomini rudi e solitari che portano il nome della nostra terra quasi a significare una caratteristica. *Originari della Val Brembana* [corsivo mio] essi hanno costituito un’industria nomade che esercitano da secoli col più curioso degli attaccamenti, e dalla quale rivolgimenti sociali o mutate condizioni economiche non sono riuscite a staccarli. Per questo essi rappresentano rispetto alle altre attività sociali una strana forma anacronistica, una perseveranza o una sopravvivenza del passato³⁶.

Un errore forse dovuto al fatto che in val Seriana il fenomeno, pur fortemente presente, era ‘oscurato’ dalla presenza della transumanza ovina (assente in val Brembana) e dalla ricchezza di industrie (fin dal medioevo era fiorente lanificio) e quindi di “luoghi cospicui” che avevano già colpito il Reina che non poteva che operare un confronto a scapito della “povera” val Brembana. Anche in questo comprensorio in alcune località si registrava in inverno la discesa al piano di tutta la popolazione. Ciò avveniva in modo particolare a Cambrembo e a Foppolo (località tra 1.400 e 1.500 m di altitudine, alla testata della val Brembana).

Già nel XVI sec. il capitano veneto Da Lezze osservava la forte presenza di bergamini in val Brembana e la metteva in relazione con la “povertà” dei comuni anche se può apparire curioso che possessori di 60 vacche fossero considerati poveri. Bisogna però considerare che le Alpi uscivano allora dalla loro epoca d’oro³⁷ e che pesava il confronto con il passato recente.

Questa è tutta gente povera senza beni comunali et senza entrata; la maggior parte di loro sono malgesi che alcun di essi al più può haver intorno 60 vacche, gl’altri manco et

35 C.G.M Reina, *Descrizione corografica, et istorica ...*, p. 80.

36 L.Volpi, “I bergami”, in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930): 261-266.

37 P. Guichonnet, *Storia e civiltà delle Alpi. Destino storico*, Milano, 1986, pp. 195 ssg.

servono per famillii, non havendo altro traffico et gl'huomini per la maggior parte del anno stanno sul Milanese et in Valtulina perché qui non si raccolie né grani, né vino, né castagne, se non un poco di feno³⁸.

Nel secolo successivo, il 7 settembre del 1648, il parroco di Valleve, Giovanni Maccio, dichiara al prelado visitatore: “Le anime che sono sottoposte alla mia cura adesso saranno seicento, ma d’inverno restano da duecento cinquanta in trecento, andando li altri in Stato di Milano con le vache ove stanno quasi per tutto il mese di zugno [...]”³⁹. Il vescovo Grimani nella medesima giornata visita anche la contigua parrocchia di Foppolo, dove gli viene riferito dal curato Gabriele Rotigni che: “le anime sottoposte a questa cura sono circa ducento venti in ducento trenta, [...] e fra quindici giorni andranno via tutti li malegari alla pianura ove stanno quasi per tutto il mese di zugno e non vi resteranno che quaranta persone di quelle che non fanno il malegaro”⁴⁰.

Riferendosi a Cambrembo, le note preparatorie stese per la redazione degli estimi del catasto Lombardo-Veneto ci informano che:

Questo paese è abitato da Malghesi, cioè Bergamini nel tempo d'estate, per tre mesi dell'anno, nelli altri mesi dell'anno conducono le loro Mandre, alla pianura per altri Nove Mesi dell'anno come si è detto nella pianura di Lodi e di Milano per mantenere le loro Mandrie in discorso, e non si trattiene persona in questo paese cioè negli altri mesi, come si è detto, giacchè tutti si dedicano a questo ramo d'industria⁴¹.

38 G. Da Lezze, *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596* (a cura di V. Marchetti e L. Pagani), Lucchetti, Bergamo, 1988, Foppolo p. 272. Il riferimento alla Valtellina è indicativo dei frequenti scambi tra i versanti orobici che riguardavano anche l'alpeggio. Mentre all'epoca erano i brembani a caricare alpi valtellinesi dal secolo scorso sono i valtellinesi a caricare frequentemente pascoli brembani.

39 N. Arioli, *I malghesi...*

40 Id.

41 Si riportano per esteso le interessanti note: “Il clima è rigido. La qualità predominante del terreno a riserva del poco fieno della parte migliore consiste in solo pascolo e Boscho. L'inverno è lunghissimo, di moltissima durata le nevi copiosissime, sono pochi i mesi in cui non cadono le nevi fino alla parte inferiore dello stesso abitato. Cereali non se ne semina, castagno, oliva ed uva non ce ne sono. Il territorio è dominato da venti cattivi per cui tarda la vegetazione. Il prodotto più importante è il formaggio che è riputato in commercio per la sua buona qualità, si vende alla fiera che si tiene alla fine di ottobre nel Comune di Branzi. Questo paese è abitato da Malghesi, cioè Bergamini nel tempo d'estate, per tre mesi dell'anno, nelli altri mesi dell'anno conducono le loro Mandre, alla pianura per altri Nove Mesi dell'anno come si è detto nella pianura di Lodi e di Milano per mantenere le loro Mandrie in discorso, e non si trattiene persona in questo paese cioè negli altri mesi, come si è detto, giacchè tutti si dedicano a questo ramo d'industria. Gli abitanti in generale vivono con mediocre comodità e sono forniti

Lo stesso accadeva a Valleve, la comunità a valle di Cambrembo a 1.100 m, dove su 423 abitanti erano “tutti malghesi” e “abitavano nel Milanese a motivo di questa professione assieme ai loro bestiami ma hanno il loro domicilio stabile qui nel comune di Valleve ed uniti”⁴². Ancora alla fine del XIX sec. a Valleve i presenti al Censimento della popolazione del 1881 erano solo 176 su 375 (il 53% era assente).

Anche in altri comuni si segnalava una significativa presenza di malghesi mentre, nel complesso della val Brembana, la percentuale di coloro che emigravano come malghesi non era certo così elevata come nei comuni alle quote più elevate, ma era pur sempre ragguardevole⁴³.

Ancora all’inizio del secolo scorso, in occasione della compilazione delle liste di leva, spiccava la presenza di “mandriani” e “melgheri” in alcuni dei citati comuni dell’alta valle: Branzi due su quattordici, a Carona uno su undici, a Foppolo ben quattro su sei, a Mezzoldo quattro “melgheri” su otto, di cui si riportano anche i nomi e il domicilio in pianura: Arioli Domenico a San Giuliano Milanese, Arioli Giuseppe al Vigentino di Milano, Papetti Giovanni di Ferdinando di Giuseppe a Binasco, Papetti Giovanni di Antonio anch’egli al Vigentino. A Piazzatorre quattro su otto, a Trabuchello due su due ⁴⁴.

Il carattere eclatante di questo ‘nomadismo’ di massa brembano non deve

degli attrezzi necessari al Bisogno della loro Agricoltura. Abbondano di Bestiami e si mantengono in tempo che abitano in paese col fieno e pascolo prodotto nel paese, questo e composto di vacche. Nell’inverno si portano alla Bassa nella pianura mantenendo il loro bestiame dei prodotti di quei Paesi. I prati dei Malghesi specialmente si letaminano coi semplici naturali escrementi che si raccolgono con diligenza e si spargono senza misura sui prati migliori e più vicini alle abitazioni. Vi sono pochissimi cedui [...]. Se ne servono i Malghesi per uso di foco e per fabricare i formaggi nella sola stagione estiva, e sono trasportati a spalla d’uomo e dai loro cavalli.” ASMi, Catasto, b.12133, 1826–27. Nozioni Generali Territoriali, Bergamo, Distretto di Piazza.

42 Id.

43 Mezzoldo: “Vi sono dei Malghesi i quali unitamente a quelli d’altro paese con le loro vacche pascolano nei tre mesi estivi le Alpe pascolive formando il su riferito formaggio”; Piazzatorre : “alcuni cioè un terzo sono Malghesi e vi abita solo tre mesi [...] Li foraggi che produce il territorio tutti viene consumati sul luogo dalli abitanti con le loro bestie, e quando sono scarsi vendono le Bestie, salvo li Malghesi che consumano il suo in Settembre poscia vanno nelle pianure per nove mesi” (ASMi, Catasto b.12133, 1826–27. Nozioni Generali Territoriali, Bergamo, Distretto di Piazza). Nei distretti di Piazza e Zogno nel 1834 su 9500 abitanti 1500 emigravano, 650 in qualità di pastori, bergamini e caprai (ASMi, Commercio, p.m., b. 176. Risposta del Commissario distrettuale Piazza 28 novembre 1834).

44 A. Fusco, “Stato di salute nell’anno 1908 della sanità in Alta Valle Brembana”, in *Annuario Cai sezione alta Valle Brembana* (2005): 84–85.

far dimenticare che, in inverno, venivano completamente abbandonati anche tanti altri piccoli nuclei caratteristici di quella parte dell'alta val Seriana (con Ardesio, Valgoglio e Gromo in particolare) che può essere considerata parte di un'area di transumanza affine all'alta val Brembana orientale (come indicato dalla presenza di cognomi comuni a entrambe le valli). Il fenomeno dell'abbandono invernale di interi piccoli nuclei rurali in quota (sulla base dei dati del censimento della popolazione del 1880) caratterizzava comuni come Valgoglio con piccoli nuclei abitati anche a oltre 1.300 m di altezza.

Fuori dall'area val Brembana – alta val Seriana il fenomeno dei bergamini interessava intere grosse frazioni come Dorga in comune di Castione in alta val Borlezza. Questo comune, che pure era di ragguardevoli dimensioni, vedeva quai dimezzata la propria popolazione in inverno a causa della partenza dei bergamini.

L'importanza del fenomeno dei malghesi di Castione è legata all'utilizzo dei pascoli non solo del comune, ma anche della val di Scalve.

Nel resto delle valli bergamasche la presenza dei bergamini era comunque diffusa: in val Serina nel bacino brembano, in valle del Riso, in varie località del solco del Serio, in val Borlezza (con un punto di forza, come già osservato, a Castione della Presolana), in val Cavallina e nel Sebino. Nei documenti preparatori del catasto Lombardo-Veneto si trovano le seguenti annotazioni sulla val Gandino:

Gandino: “Scarso essendo il numero del bestiame che attualmente si mantengono in paese, e parte dei quali nella stagione jemale si conduce alla Pianura”; Casnigo: “I foraggi di questo territorio sono scarsi in confronto al numero di bestiami che qui si alleva a tale mancanza viene supplito col condurre le bestie a consumare i foraggi delle pianure nella stagione jemale e nella estiva sulle vicine montagne”. Peja: “abbondante bestiame, vacche da frutto e pochissime pecore, alcuni mandriani guidano nella stagione jemale i loro armenti a pascere i foraggi della pianura”⁴⁵.

Era, invece, marginale, il fenomeno dei bergamini in valle di Scalve dove la popolazione era dedita alle minerarie e ai lavori forestali e il pascolo in bosco (mantenuto libero) era sufficiente ai fabbisogni locali.

Qui perciò giungevano per l'alpeggio malghesi dalla val Borlezza, dalla val Seriana e dalla val Cavallina: “[...] la maggior parte degli abitanti di Schilpario, abituati ad usare del bosco, non usano neppure delle malghe, le quali (private e comunali) sono perciò frequentate da armenti di altri paesi e regioni (basso Bresciano, Valle Seriana, Clusone, Val Cavallina

45 ASMi, Catasto, b. 12137, Nozioni Generali Territoriali, Bergamo, Distretto di Gandino.

ecc.)”⁴⁶. L’interesse degli scalvini era evidentemente focalizzato sull’attività mineraria e gli alpeggi, attraverso la concessione del loro uso ai forestieri, che rappresentavano un introito: “Arrivato alla sommità dell’Alpi li scende nella valle di Scalve, in cui si vedono tredici Terre [...] Tutte ricche per il traffico del ferro che in grandissima abbondanza si cava da quella montagna, per le lane, che vi si colgono, e per i bestiami, che di colà s’entraono”⁴⁷. In valle di Scalve e, come vedremo oltre, anche in diversi comuni della valle Camonica l’uscita delle mandrie era scoraggiata. Gli “Statuti ordini et leggi municipali di tutta la valle di Scalve”, del 1578,⁴⁸ precisavano che gli allevatori locali che avessero trascorso più di 40 giorni ⁴⁹ fuori valle per “mangiare il fieno coi suoi bestiami” perdevano i diritti di pascolo gratuito ed erano sottoposti ad una tassa. Ancora nel XVIII sec., oltre alla corresponsione degli affitti dei pascoli, il Comune di Scalve esigeva un compenso in natura di una giornata di latte per ogni mandria quale diritto di passaggio (consentito solo dal 24 al 29 giugno) attraverso i passi che immettevano nella valle. Appare chiaro che diverse strategie adottate (da ricondurre a diversa disponibilità di risorse pastorali e di altro genere) potessero favorire l’attività di piccoli allevatori stanziali, di bergamini locali o, al contrario, di forestieri. Vi era una tendenza a escludere i transumanti dalla fruizione dei pascoli comuni, separando nettamente quelli utilizzati dai piccoli allevatori residenti, quale forma di ‘servizio sociale’, da quelli messi all’incanto e gestiti dalle comunità per ricavare significative entrate. Nell’ambito degli alpeggi bergamaschi, come di quelli della Valsassina,

46 L. G. Nangeroni, “Note antropogeografiche sulla valle del Fiume Dezzo”, in *Boll. Società Geografica Italiana*, Serie VI, 9, 11 (1932):731-760. Tutt’oggi allevatori di queste valli posseggono alpeggi in val di Scalve. Anche il Serpieri osservava all’inizio del secolo scorso che in val di Scalve: “La maggior parte degli affittuati sono malghesi che svernano nella pianura, generalmente nella Bresciana”. (Società agraria di Lombardia “I pascoli alpini della provincia di Bergamo”, in *Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1907, p. 89).

47 C.G.M Reina, *Descrizione corografica, et istorica ...*, p. 79.

48 Statuti della Valle di Scalve (*Statuti, ordini et leggi municipali di tutta la Valle di Scalve nuovamente reformati, anno Domini 1528*, rist. anast., Clusone, Bg, 1982).

49 *Statuti della Valle di Scalve...* Cap. 110. “Ancora è statuito & ordinato, che occorrendo che alcuno vada con suoi animali fuori della Valle a mangiare il fieno con suoi bestiami per quaranta giorni, & poi voglia venire a pascolare li pascoli del Commune di detta Valle, siano obbligati a pagare alla Comunità lire 3 per bestia vacchina & bovina soldi quindici per bestia ovina, soldi venti per bestia caprina, lire quattro per bestia equina, mulina & asinina, & tali danari siano scossi per il Canevaro della detta Valle alla festa di S.Maria di Agosto”.

Un bergamino con la scossàla (in primo piano sulla destra) a Roncobello, in alta valle Brembana, agli inizi del Novecento.



ancora all'inizio del XX sec., il Serpieri osservava nei volumi dell'*Indagine sui Pascoli alpini della Lombardia* come la stragrande maggioranza degli alpeggi risultasse utilizzata da bergamini sia delle stesse località a valle che di altre vallate. Almeno 10.000 delle 12.000 vacche da latte alpeggiate erano da ricondurre a bergamini svernanti nella pianura.

A Castione i bergamini mantenevano una posizione dominante tanto che tutti gli alpeggi erano da loro accaparrati e ai 'casalini' (i piccoli proprietari di pochi capi di bestiame stanziali), all'inizio del secolo scorso, toccava portare in alpeggio le proprie vacche sino in Svizzera. Accadeva così anche per altri comuni (Clusone, Rovetta, Fino del Monte, Cerete, Onore, Gorno, Songavazzo, Costa Volpino, Mologno, Sellere, Sovere, Bossico, Gandino)⁵⁰.

Il quasi monopolio da parte dei bergamini dell'affitto dei pascoli⁵¹ assumeva implicazioni sociali e non meraviglia che, nello stesso periodo, "i contrasti tra i 'casalini' locali ed i malghesi a causa dei pascoli" venissero citati tra i problemi socioeconomici che avevano indotto la Commissione pellagrologica di Bergamo ad occuparsi intensamente delle popolazioni montane⁵². Impossibilitati a competere per gli affitti degli alpeggi con i bergamini i 'casalini' dovevano in molti casi accontentarsi di magri 'pascoli comunali' risultando a tutti gli effetti 'allevatori di serie B'⁵³.

Per molti comuni la corresponsione dei canoni di affitto degli alpeggi o

50 Società Agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo...*, pp. 326-317.

51 Id., pp.1-150 (per i dati sul carico degli alpeggi) e 313-327 (per considerazioni generali sulle prospettive del tempo dell'alpicoltura e della zootecnia nelle valli bergamasche e sul ruolo di malghesi e casalini).

52 G. Della Valentina, "L'archivio dell'ispettorato provinciale dell'agricoltura, in G. Della Valentina, *Fonti per la storia dell'agricoltura lombarda postunitaria*, Milano, 1984, pp. 41-60 (p.44).

53 Non meraviglia, sulla base di questi precedenti storici, che il bergamino si rappresenti ancor oggi come *omm de munt* (uomo d'alpeggio) attribuendo le ragioni di quello che, in passato, era il monopolio dell'alpeggio da parte dei transumanti, all'incapacità dei casalini ("i nòs particulaar chù i è mai staa bün de caregà i munt. I e carega adèss [i nostri piccoli proprietari di qui non sono mai stati capaci di caricare gli alpeggi. Li caricano adesso])" (Intervista a Battista Chiaveri). I motivi del contrasto tra bergamini e casalini appaiono chiari. "L'attuale situazione è in ogni modo questa: che in alcuni comuni esistono ancora vaste superfici di *incolto comunale* [...] in altri gli ex-incolti comunali sono ora fondi livellari, qualche volta anche fondi di assoluta proprietà privata, in seguito ad affrancazione. Nell'uno e nell'altro caso si tratta di terreno inadattissimo, per configurazione, produttività, ecc., al pascolo. Eppure in essi pascola, durante la buona stagione, una parte del bestiame dei *casalini*. Altrove sono i boschi propriamente detti che servono a questo stesso scopo [...] È in queste superfici che si alimenta e meglio direbbesi, nella maggior parte dei casi, digiuna una notevole parte del bestiame, dei

delle tasse di pascolo rappresentò sino alla metà del XX sec. la principale voce di entrata.

A Brumano, in valle Imagna, nel 1938, la tassa di pascolo rappresentava il 51% delle entrate ordinarie e il 32% delle entrate totali. Il 68% del ricavato della tassa era versato da residenti in comuni limitrofi. Gli utenti del pascolo comunale erano quasi tutti bergamini transumanti con 15-30 capi grossi. Una delibera del Consiglio Comunale del 20.8.1922, relativa alla fissazione delle date di apertura dei pascoli comunali, chiarisce bene come il Comune prestasse la massima attenzione alle esigenze dei bergamini - residenti e non - dai quali dipendeva in modo determinante per il proprio bilancio. "Il Consiglio considerando che lo sviluppo completo e godibile dei pascoli montani avviene nella prima quindicina di giugno, constatato che in genere i mandriani vengono per l'alpeggio in tale epoca: così il Consiglio interprete fedele dei desideri e bisogni degli stessi [corsivo mio] ad unanimità di voti delibera [...]"⁵⁴.

Consapevoli del loro peso economico in passato i bergamini furono anche protagonisti di episodi di prepotenze sino all'usurpazione dei diritti di pascolo dei piccoli allevatori stanziali⁵⁵.

La presenza di malghesi in Valtellina è da ritenere marginale e conseguenza delle storiche relazioni tra le valli orobiche occidentali e la val Brembana da una parte e la Valsassina dall'altra. Relazioni che, prima della realizzazione della strada del Lago di Como, erano favorite anche dalla maggior facilità di collegamento attraverso i percorsi someggiabili dei passi orobici.

La transumanza verso la pianura lombarda ha comunque assunto rilievo in val Tartano dove, dalle contrade più alte della val Lunga, ad oltre 1.400 m di altitudine, era più agevole scollinare verso la val Brembana attraverso il p.sso di Porcile e di Tartano che scendere le ripide mulattiere

casalini, durante la stagione di pascolo". Società agraria di Lombardia, "I pascoli alpini della provincia di Bergamo", in *Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Milano, 1907, p. 315. È evidente che l'economia dei *casalini*, basata sull'utilizzo di risorse marginali attraverso l'esercizio di diritti d'uso 'arcaici' delle risorse silvopastorali, non poteva reggere l'impatto delle normative in materia di beni comunali e di foreste che vennero introdotte negli ultimi decenni del XIX sec. portando all'edasperazione del conflitto con i bergamini. Su questi aspetti antropologici torneremo nel Cap. 11.

54 AC Brumano, Delibere (anni '20).

55 ASM, Fondo censo, b. 660. Relazione al R.I. Consiglio di Stato del Vice Intendente dell'Intendenza provinciale di Milano sull'annosa vicenda delle usurpazioni dei Consorzi di Paglio della Comunità di Morterone, 12.12.1785.

verso la Sirta o Talamona, anche se dal XIX sec., poterono percorrere la più lunga ma più comoda Strada Regia del Lago di Como⁵⁶. Anche i piccoli centri di Cedrasco, Colorina e Fusine nei secoli passati sono stati coinvolti, attraverso scambi matrimoniali e comuni interessi sugli alpeggi del crinale orobico, nel circuito della transumanza⁵⁷. La val Gerola è stata per lungo tempo interessata dalle affittanze di alcuni alpeggi da parte di malghesi brembani⁵⁸ e da una limitata transumanza di allevatori locali verso la pianura lombarda (attestata solo da fonti orali e per il XX sec.). Rispetto all'area bergamasca e valsassinese diversa era la situazione della valle Camonica dove in alcuni comuni vi era presenza di malghesi locali, in altri si registrava arrivo di malghesi forestieri, in altri la sola presenza di piccoli allevatori locali stanziali. Anche nel caso della val Camonica come in quello della val di Scalve va ricordato che l'orientamento dell'economia locale era principalmente rivolto ad attività extra-agricole, nel caso camuno alla 'ferrarezza'. I comuni del centro valle (es. Breno) erano ben dotati di alpeggi, ma li affittavano in buona parte a malghesi di fuori. All'inizio del XIX sec. questa realtà di limitato coinvolgimento nella transumanza era delineata nei termini seguenti:

Abbonda questa Valle di pascoli per le vacche. Ascende a 6.000 il numero di quelle possedute dagli abitanti, che mai non escono del paese tranne alcune, durante l'inverno. La state si conducono ai pascoli su queste montagne oltre 1.000, e più vacche dai malghesi bresciani, e bergamaschi. Ci stanno intorno a quattro mesi, e dopo la metà di settembre passano alla pianura ⁵⁹.

Anche se, come abbiamo visto nel Cap. 8, i malghesi camuni sono stati tra i primi a dirigersi verso le pianure della bassa Lombardia, in seguito

- 56 G. Bianchini, R. Bracchi, *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Istituto di dialettologia e di etnografia valtellinese e valchiavennasca, Grosio, 2003, pp. 80-81; Bianchini, G. *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Sondrio, 1985, p. 48
- 57 N. Arioli, "I bergamini dell'Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo", *Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della valle Brembana*, 1 (2002):7-12; N. Arioli "I malghesi dell'alta valle brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700", in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* (in corso di pubblicazione); G. Pettinari *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, Sordio (Lo), 2001.
- 58 C. Ruffoni, "La storia degli alpeggi e del formaggio Bitto. La grande svolta (l'età moderna)", in M. Corti, C. Ruffoni, *Il formaggio "Val del Bitt". La storia, gli uomini, gli alpeggi*, Milano, 2009, pp. 32-41; N. Arioli, *I malghesi dell'alta valle brembana...*
- 59 Cenni statistici sulla Valcamonica redatti dal viceprefetto di Breno Antonio Balduzzi, 1810. cit. da O. Franzoni, "Antiche descrizioni di Valle Camonica", in *Quaderni camuni*, 14, 59 (1992): 244-247.

il fenomeno non ha assunto come in valle Brembana, in Valsassina e in misura minore anche in val Seriana il carattere di ‘importante ramo di attività’ (in alcuni centri esclusiva).

Oliviero Franzoni registra a questo proposito alcuni esempi di ingresso in valle di malghesi ‘foresti’: “1529 affittanza pascolo in comune di Berzo a Giovannino Negroni di Valgoglio; 1655 affitto pascoli di Borno a Gheza di Borno e Valentino Agnello di Castenedolo; 1459 a mandriani di Virle Treponti (Rezzato) (affittati) pascoli a Civate⁶⁰”. La preoccupazione di riservare ai residenti i pascoli (almeno nei comuni dove i piccoli allevatori stanziali avevano la forza politica per farlo e i pascoli erano scarsi) faceva sì che si assegnasse la qualifica di ‘forestieri’ anche a chi si assentava per la transumanza. Ossimo, che non aveva molti pascoli, negli statuti del 1651 limitava a dieci i capi bovini che potevano usufruire del pascolo. In seguito per ‘avvantaggio’ aveva consentito di mettere all’incanto l’erba di tre ‘montagne’ ma a condizione che i beneficiari fossero residenti che avessero il bestiame ‘più delle provessioni e che fossero andati in Bressana l’inverno ma non in altri luoghi’⁶¹. Questo punto appare interessante anche perché, successivamente, questa concessione viene revocata⁶².

A Civate i “capitoli del camparo del monte” stabilivano, tra l’altro: “Che alcun forastiero abitante che vada in Bresciana a mangiare il fieno d’inverno non possa montar nella montagna se non quattro vacche per uno”. Va osservato, però, che vi sono casi anche in valle Camonica dove gli alpeggi venivano utilizzati in prevalenza da malghesi locali anche soppiantando quelli ‘forestieri’. Un esempio di ‘paese di malghesi’ (oltre che di pastori transumanti ovin) è rappresentato dalla valle di Saviore: “[...] quanto al consumo dei pascoli oltre il proprio bestiame di questa Valle di Saviore capitavano delle mandrie fiorastiere di bergamini; ma ora avendo aumentato il numero di bestie indigene, i foresti non hanno più

60 Id., pp. 245-246.

61 Id., p. 252.

62 “Delli malghesi, e peccorari. Che quelli, che al tempo dell’inverno conducono il loro bestiame in Bressana a mangiare il fieno, e far le grasse, non possino poi condurlo sopra il comune a pascolare al tempo dell’estate, autunno, e primavera in pena di soldi dieci per ogni capo di bestia grossa, soldi 2 e denari 6 per ogni capo di bestia minuta ogni giorno: e di più hanno aggiunto, et ordinato, che a questi tali non possa darsi herba ad affitto, ne montagna di sorte veruna sopra il comune; e ciò detti statuenti hanno fatto, perché s’è visto in prova, che questi tali, non contenti di stare dentro delli confini affittati, si fanno lecito d’andare per tutto a pascolare con il loro bestiame, et usurpare quelli pascoli, che non sono ne anco sufficienti per li abitanti, con grave danno di essi”. La vicinia delineava, infine, le pene da applicare contro chi introduceva nei pascoli o forniva anche solo stabulazione a “bestiame forastiero”, Id. p. 256.

concorrenza [...]”⁶³. Nel 1732 il parroco di Savio nella relazione sullo stato della parrocchia segnala che: “Gran parte questi miei parrocchiani, homini e donne, in tempo d’inverno si portano nel bresciano per procacciarsi il vitto e l’estate nelli monti a custodire li loro armenti”⁶⁴. Una situazione che persiste dopo un secolo e mezzo quando, al Censimento della popolazione del 1881 su 916 residenti, a Savio sono presenti solo 578 (nell’intero comune i presenti sono 1283 e i residenti 1794⁶⁵, i bovini 1180 di cui 853 vacche⁶⁶). Di certo la transumanza rivestiva un’importanza particolare a Savio perché nel 1651 la vicinia decise che le montagne (alpeggi), molini prati ecc. si dovessero incantare (mettere all’asta) la seconda domenica di settembre (invece che a Natale e Pasqua come avveniva in precedenza penalizzando i malghesi che erano assenti in pianura⁶⁷). Un fatto che la dice lunga sull’aumento di importanza della transumanza tra XVI e XVII sec. e sul conseguente aumento del peso sociale dei malghesi nell’ambito delle comunità di origine (ma forse anche sulla decadenza di vecchi ceti dominanti indotti a divenire malghesi con la ‘marginalizzazione’ della montagna, pur conservando ascendente e prestigio). Savio (e Cevo) non erano comunque gli unici centri della valle Camonica con vocazione alla transumanza. Tipiche località di malghesi erano, in bassa valle, alcune frazioni di Artogne (Piazze e Acquebone) e di Pisogne (Fraine, val Palòt, Brignaghe). Dalla val Palot è originaria la famiglia Pe. Nelle memorie di famiglia raccolte da Fulvio Pe e pubblicate – caso piuttosto interessante – su un blog di famiglia, l’autore, a proposito del proprio bisnonno ‘Gian Barbel’, racconta come all’inizio del secolo scorso la famiglia riuscisse ad accaparrarsi alcuni tra i migliori alpeggi tra la val Camonica e l’alta val Sabbia (fornendo anche indicazioni sugli alpeggi utilizzati dalla famiglia malghese, diversi quasi ogni anno tra 1899 al 1907)⁶⁸.

63 C. Boldini, G.G. Pedercini, *Diario 1811* (ms) cit. in O. Franzoni, *Antiche descrizioni di Valle Camonica...*, pp. 263-264.

64 A. Nodari (a cura di), “Miscellanea di Relazioni Parrocchiali in occasione della Visita Pastorale del Card. Querini alla Valcamonica nel 1732”, in *Memorie storiche della diocesi di Brescia*, Nuova serie, 1, 2-3 (1965) p.74.

65 *Censimento della popolazione del regno d’Italia, 1881...*

66 Ministero d’agricoltura, industria e commercio. direzione agricoltura, *Censimento del bestiame asinino, bovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881*, Roma, 1882.

67 O. Franzoni, *Antiche descrizioni di Valle Camonica...*, pp. 264-265.

68 “In quegli anni, la famiglia di «Gioan Barbel» è molto unita, e come si suol dire l’unità fa la forza: il primo figlio della coppia Pietro Giacomo avendo il carisma adatto diventa con il consenso dei genitori e l’appoggio degli altri tre fratelli, colui che prende le decisioni più importanti; col padre frequenta i mercati, fa nuove conoscenze, tratta,

Tutt'oggi, dalle tipiche località dei malghesi della bassa valle Camonica, provengono diversi allevatori che caricano alpeggi in media e alta valle, a conferma di una radicata vocazione.

Quanto alle altre valli bresciane (val Trompia e val Sabbia) si osserva una netta distinzione tra le basse valli, povere di buoni pascoli e vocate all'industria del ferro, e le alte valli. Sia in val Trompia (nelle frazioni alte di Collio e a Bovegno) che in val Sabbia (Bagolino e limitatamente, anche Pertica) il fenomeno dei malghesi era fortemente radicato.

Negli Atti dell'*Inchiesta Czoernig* questo aspetto è chiarito dal confronto tra il distretto di Gardone e Bovegno (alta val Trompia).

Nel Distretto di Gardone o inferiore si mantiene poco bestiame, cioè i buoi necessari per arare la terra e pochissimi altri capi [...]. Nel superiore all'opposto vi sono pochissimi buoi ed invece numerose mandre di vacche e di pecore, che pascolano nella state pei monti e nell'inverno discendono a mangiare i fieni della pianura per ritornare precocemente nella primavera a consumare quelli de' nostri prati⁶⁹.

Bagolino (escluso Ponte Caffaro) era un grosso centro. Al Censimento del 1881 vi erano 3.562 presenti e 3.894 residenti con una differenza, relativamente modesta in percentuale ma significativa in termini assoluti, e che rifletteva la migrazione di decine di famiglie. La realtà dei malghesi qui era molto importante ma non assumeva certo quel ruolo determinante sulla vita locale come a Saviore o a Castione della Presolana o nei citati piccoli paesi della val Brembana e Valsassina.

A Bagolino, nello stesso periodo del censimento della popolazione, si contavano ben 1290 vacche da latte caricate su 25 'monti'. In gran parte comunali e affittati ai malghesi transumanti. Solo un alpeggio (il Monte di Vaja) era riservato alle bovine e alle capre dei piccoli allevatori che in

acquista, vende, i loro prodotti e il loro bestiame sempre al miglior prezzo; tutte le trattative per l'acquisto di foraggi per lo svernare alle basse, partecipare alle aste per avere diritto ai pascoli di questa o quella malga; pensate quasi ogni anno una diversa, dal 1899 al 1907 hanno pascolato con il loro bestiame le più ambite malghe tra Croce Domini e la Val Dorizzo, da Bazzena fino giù in malga Gaver, nei pressi della valle del Caffaro, la scelta di posti così lontani, soprattutto considerando che camminando con una mandria di bovini partendo dalla Val Palot non si arrivava in meno di 5 giorni, ma il nostro Gioan Barbel e il figlio Pietro in completo accordo con i fratelli decisero che quel sacrificio avrebbe portato benefici economici molto gratificanti. In quelle malghe, infatti fin dai tempi lontani e ancora oggi si produce un formaggio nostrano tipicamente alpino denominato 'Bagoss' [...]). <http://www.fulvioperacconta.it/2010/06/la-vita-di-giovanni-silvestro-un-bisnonno/> (consultato il 2 luglio 2014).

69 Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, 1986, p. 308.

inverno non scendevano in pianura⁷⁰. “I foraggi che produce il territorio [di Bagolino] consistono in fieno quale non è sufficiente al mantenimento del bestiame per cui li mandriani con le rispettive mandrie scendono ordinariamente per più di sette mesi nella Bassa provincia bresciana”⁷¹.

Uno degli aspetti che andrebbe meglio chiarito nell’ambito del rapporto tra i bergamini e le aree di origine è quello relativo alle circostanze che determinavano la permanenza di più o meno stretti legami con queste ultime. Ci sono testimonianze (per esempio relativamente all’alta val Brembana) di famiglie che hanno mantenuto per secoli proprietà e legami con la terra di origine⁷².

In altri casi appare invece chiaro che tali legami si allentarono anche quando le famiglie continuavano a praticare la transumanza senza fissarsi in pianura. Spesso al paese di origine si mantenevano solo poche stanze e alcuni prati quale indispensabile punto d’appoggio. Di seguito viene riportata una tabella che riassume le informazioni circa l’origine dei bergamini ricavate dalle fonti scritte ed orali.

*Tab. 3 - Un quadro delle località di origine dei bergamini (In grassetto le località più importanti, in parentesi le frazioni, in corsivo le contrade/nuclei rurali)*⁷³

Valtellina	Tartano (con le numerose contrade), Colorina, Fusine e Cedrasco (in forma limitata e in secoli passati), Gerola alta (Laveggiolo, Castello)(in forma limitata e attestata da fonti orali solo nel XX sec.)
Valsassina	Pasturo (cascine sparse), Cremeno (Mezzacca, Colmine), Moggio , Barzio (Concenedo), Primaluna, Cassina, Casargo, Introbio (Vimogno)
Valle Imagna	Brumano (Pramagnone), Fuipiano , Corna
Valle Taleggio	Morterone (Pallio, Olino, Zuccaro, Medalunga e tutte le contrade), Vedeseta (Avolasio, Reggetto, <i>Salguggia</i> , <i>Prato Giugno</i> , <i>Piazzo</i>), Taleggio (in particolare Pizzino con i numerosi nuclei sparsi a monte dell’aggregato)

70 ASC di Bagolino, Comune 1844 -1896, Monti.

71 G. Marchesi, *Quei laboriosi valligiani. Economia e società nella montagna bresciana tra il tardo Settecento e gli anni postunitari*, Brescia, 2003, p. 207, n. 89.

72 Si vedano le storie familiari di alcune eminenti dinastie bergamine ricostruite dal Pettinari (G. Pettinari *Dalle montagne alla pianura...*; G. Pettinari, *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, Spino d’Adda (Cr), 2005.

Alta Valle Brembana	Valleve (Cambrembo), Foppolo , Piazzatorre (Pagarolo), Mezzoldo , Carona, Branzi, Santa Brigida, Averara, Isola di Fondra, Trabucchetto, Roncobello (<i>Baite di Mezzeno</i>)
Val Serina	Serina (Centro, Val Piana), Oltre il colle (Zorzone), Cornalba
Media Valle Brembana	Camerata Cornello, Dossena
Valle del Riso	Gorno (Peròli), Oneta (Cantoni), Zambla alta (Plassa), Zambla bassa
Alta Valle Seriana	Ardesio (Valcanale, Bani, Ave), Valgoglio (Colarete), Gromo (Boario), Oltressenda alta (Nasolino), Valbondione, Gandellino, Parre, Premolo
Val Gandino	Gandino , Peja, Casnigo
Val Borlezza e Alto Sebino	Castione (Dorga, <i>Stalle di Donico</i> , <i>Romentarech</i>), Bossico (<i>Monti di Lovere</i> , <i>Stalle di Onito</i>), Sovere, Cerete, Songavazzo, Fino del monte, Rovetta, Costa Volpino (Qualino, Branico, Ceratello)
Valle Cavallina e Basso Sebino	Endine, Monasterolo, Adrara San Rocco, Grone
Bassa Valle Camonica e Alto Sebino	Sarnico (Val Palot, Fraine, <i>Brignaghe</i>), Artogne (Piazzate, Acquebone), Angolo (Mazzunno)
Media Valle Camonica	Saviore (Valle), Cevo, Breno (Astro, Pescarzo), Borno, Ossimo, Bienno, Esine, Malegno, Berzo inferiore, Edolo
Val Trompia	Collio (Memmo, Tizio, San Colombano, Cantoni, Serramando, Ivino), Marmentino, Irma, Bovegno, Pezzaze, Tavernole sul Mella (Pezzorò)
Val Sabbia	Bagolino , Pertica

- 73 L'elenco non pretende di essere esaustivo, ma riflette lo stato attuale della ricerca da parte dell'autore. Il medesimo e il Centro Studi Valle Imagna accoglieranno con gratitudine eventuali segnalazioni e informazioni, in vista della realizzazione di un Altante dei Bergamini.



10.

Caratteri originari

Alcune delle estreme valli sono troppo alpestri per l'agricoltura; la neve le ingombra nove mesi dell'anno, ma le trova deserte e silenziose. Chiusi i poveri casolari, il pastore discende per le valli coll'armento; gli uomini appiedi; le donne sui cavalli, cogli infanti nelle ceste come le tribù dell'oriente. A brevi giornate di cammino la carovana si arresta dove il contadino del piano l'aspetta; le vacche alpine stanziano qualche giorno a brucare gli esausti prati; poi, inquisite dalle brine, passano a più bassi campi, fino ai prati perenni. Quando la natura si riapre, la famiglia ritorna al suo villaggio, rivede fioriti i campi che lasciò bruni e squallidi; risale lungo i tortuosi torrenti, trova i pochi che rimasero nella valle a diradare le selve, e sudare alle fucine; e si sparge sulle alpi, che così chiama ancora quei pascoli dove la primitiva comunanza non conosce altra disuguaglianza che il numero degli armenti.

C. Cattaneo, "Notizie naturali e civili sulla Lombardia", in *Milano e l'Europa. Scritti 1839-1848*, a cura di D. Castelnovo, Frigessi, Torino, 1972, p. 465.

Cattaneo era evidentemente influenzato dalla visione romantica delle Alpi (affermatasi sotto l'influsso di Rousseau e delle scuole pittoriche e poetiche pre-romantiche e romantiche)¹, ma era anche interessato a 'romanticizzare' i bergamini. A sottolineare la loro 'diversità' nel contesto dello schema dei rapporti sociali della bassa pianura e, nella fattispecie, di quell'organismo socioprodotivo incarnato dalla 'cassina'.

Tratteggiare i bergamini quali "tribù primitiva delle estreme valli alpestri" e - in definitiva - quale corpo estraneo, era funzionale a mantenere la rappresentazione di una struttura sociale dualistica: da una parte i fittabili capitalisti (e quel poco di 'intelligenza' rappresentata da "curati, qualche medico, qualche speciale, il commissario, il pretore)", dall'altra solo

1 P. Guichonnet, "L'uomo davanti alle Alpi", in P. Guichonnet, *Storia e civiltà delle Alpi. Destino storico*, Milano, 1986, pp. 191-278 (pp. 223-249).

Palmino Cattaneo di Valleve, uno degli ultimi bergamini transumanti della bergamasca. Sotto: lo sbarco della bergamina della famiglia Cattaneo, proveniente da Vaiano di Merlino (Lo) a Cambreno in alta val Brembana (giugno 2006).

“numero e braccia”². Al di là di queste considerazioni rimane l’evidenza che il fenomeno bergamino, specie laddove si è manifestato con continuità secolare e nella forma tipica (caratterizzata dal trasferimento di intere famiglie in pianura per tutto il periodo dall’autunno alla primavera), ha effettivamente interessato località a quote elevate, tenendo conto della ripartizione altimetrica degli insediamenti nella montagna lombarda. Sono abbastanza numerose, infatti, quelle (sedi comunali, frazioni o nuclei rurali) situate oltre i mille metri³.

- 2 Nello schematico ‘progressista’ di Cattaneo egli non vede che braccia da una parte e capitali e ‘intelligenza’ dall’altra. Il proprietario terriero è descritto in modo caricaturale “conosce appena per nome il latifondo che lo nutre in quell’ozio” dimenticando l’apporto di capitali e una gestione, normalmente tutt’altro che assenteista, effettuata attraverso personale tecnico e amministrativo competente che i fittabili temevano e rispettavano. Non fu certo per l’assenteismo di una proprietà oziosa che, come abbiamo visto nel Cap. 8, si affermò il sistema del grande affitto, considerati gli ingenti capitali investiti nelle bonifiche e nella rete irrigua.

L’apologia dei fittavoli da parte di Cattaneo merita di essere riportata per esteso: “La coltivazione trapassa alle mani d’un affittuario, il quale per condurre debitamente l’azienda debba essere pure capitalista; e ve ne ha taluni più ricchi dei proprietari, e talvolta possessori essi d’altre terre, confidate ad altri coltivatori. Vivendo nel mezzo d’ogni abbondanza domestica, circondati di numerosi famigli e cavalli, formano quasi un ordine feudale in mezzo a un popolo di giornalieri, che non conoscono ulteriori padroni. Qui sorge un ordine sociale affatto particolare. Un distretto che abbia una ventina di comuni e misuri un centinaio di chilometri, conta in ogni Comune quattro o cinque di queste famiglie, che spesso vivono in casali isolati, a guisa degli antichi celti. Sono sparsi fra mezzo a loro alcuni curati, qualche medico, qualche speciale il commissario, il pretore che amministra la giustizia e le tutele familiari. Questa è l’intelligenza del distretto; tutto rimanente numero e braccia”. *Notizie naturali e civili sulla Lombardia* in Milano e l’Europa. Scritti 1839-1848, a cura di D. Castelnovo Frigessi, Torino, 1972, p. 463. Curiosamente, ma non troppo, per operare la propria legittimazione, questa classe borghese “che forma quasi un ordine feudale” si identifica con i valori della disprezzata aristocrazia (“vivendo circondata di cavalli”).

A dispetto di tanti luoghi comuni, che retrospettivamente identificano ‘progressismo’ e ‘buonismo’, il classismo feroce di Cattaneo riflette bene l’ideologia progressista della borghesia rampante. L’*Encyclopédie*, a proposito dei contadini, riferiva che: “Molti scorgono scarsa differenza tra questa classe di uomini e gli animali usati per coltivare la terra”, cit. da E. Weber, *Da contadini a francesi. La modernizzazione della Francia rurale 1870-1914*, Bologna, 1989, p.27. Questa disumanizzazione del contadino consentì ai rivoluzionari di perpetrare le più efferate atrocità durante il genocidio della Vandea, prodromo delle tragedie del novecento.

- 3 Di seguito le località con in parentesi l’altitudine della sede comunale (quando non altrimenti specificato) in m. slm: Foppolo, Bg (1.508); Carona, Bg (1.132); Saviore, Bs (1.226); Tartano, So (1.210) con numerose contrade che arrivano oltre 1.400; Valleve, Bg (1141), frazione Cambrembo 1.414; Fuipiano, Bg (1.019); Morterone, Lc (1.070) frazione Pallio 1.280; Avolasio e Reggetto (frazioni di Vedeseta) oltre 1.000, il nucleo

Sulla base della mappatura (basata sulle fonti scritte e orali) dei luoghi d'origine delle famiglie di bergamini, ciò che si viene evidenziato è che essi sono identificabili, nella maggior parte dei casi, in frazioni, piccoli nuclei o anche caschine sparse (esempi tipici di quest'ultimo caso si rinvenivano a Pasturo e Bagolino) collocati al di sopra dei nuclei abitati principali. Anche quando il centro del comune o le stesse frazioni non sono collocate a quote elevate le sedi effettive dei malghesi si trovano molto spesso al di sopra dei mille metri. Aggiungasi che spesso l'effettiva sede di residenza dei malghesi (dove si trovavano le proprietà di famiglia, con prati, stalle e fienili) era 'mascherata' dalla disponibilità di abitazioni o anche solo di stanze nei villaggi sottostanti⁴. Emerge un quadro che identifica i bergamini quali abitanti di sedi ricche di pascoli utilizzabili durante il periodo estivo, dove l'agricoltura ha scarsa possibilità di esercizio. Oltre all'altimetria (che attraverso il clima condiziona le possibilità di esercizio dell'agricoltura piuttosto che dell'allevamento), l'altro aspetto importante (peraltro strettamente collegato al primo) è il carattere dell'insediamento umano, considerato in riferimento alla classificazione che distingue la tipologia 'accentrata' da quella 'sparsa'.

La forma di insediamento accentrata è considerata prevalente nella montagna lombarda (anche se alcune valli, specie quelle prealpine, si discostano palesemente da questo modello).

Se prendiamo in considerazione le sedi dei bergamini, questa situazione appare spesso ribaltata, dal momento che qui la quota di popolazione abitante in forma 'sparsa' è tutt'altro che trascurabile.

di Prato Giugno a 1.270; Dorga di Castione della Presolana (Bg) 1.000, ma il nucleo di Donico della Presolana 1.200; ad Ardesio (Bg) il nucleo di Bades in val Canale 1.024; a Gromo la frazione Boario (1.110); la Colmine di Moggio (Lc) 1.254; val Palot di Pisogne 1.050; Valgoglio (Bg) ha nuclei sparsi sino oltre 1.300; a Bossico (Bg) i Monti di Lovere, abitati in passato tutto l'anno dai malghesi sono sopra 1.000; a Monasterolo (Bg) ai Colli San Fermo si trovano caschine abitate tutto l'anno oltre 1.200; frazione Zorzone di Oltre il Colle (Bg) 1.000. Anche in val Trompia (Bs) alcune frazioni e contrade abitate da malghesi sono sopra i 1.000 m (Memmo, Ivino, la contrada Cantoni di San Colombano) mentre le caschine sparse di Serramando (località priva di nucleo) arrivano a oltre 1.200-1.300 m. L'elenco potrebbe continuare a lungo (vedi n 73 a pag. 175).

- 4 Una circostanza evidenziata nell'ambito di interviste con informatori di Taleggio e di Bossico, che conferma la buona condizione economico-sociale dei malghesi, riguarda la loro capacità di mantenere diverse proprietà presso le sedi di origine: abitazioni o quantomeno stanze in paese, una cascina, stalle-fienile alla quota dei maggenghi (i prati-pascolo utilizzati in primavera e in autunno) e a volte anche alpeggi.

Tab. - Censimento della Popolazione del 1881⁵

Comune	Frazione	Abitanti aggregati	Abitanti sparsi
Taleggio	Taleggio	221	34
	Olda	265	98
	Paghera	143	279
	Pizzino	63	186
	Totale	692	597
Vedeseta	Vedeseta	149	120
	Lavina	93	30
	Reggeto	60	0
	Avolasio	45	51
	Totale	347	201
Ardesio	Ardesio	742	192
	Ludrigno	424	268
	Bani	219	164
	Totale	1385	624

Va poi precisato che molti abitati ‘accentrati’ erano in realtà di ben ridotte dimensioni e, prima dell’età moderna, ben poco ‘accentrati’, data l’esigenza di mantenere ampie distanze tra le abitazioni in legno⁶.

In alta val Brembana la chiesa è spesso isolata in posizione centrale rispetto a numerose piccole frazioni. Ciò si riscontra per esempio a Valleve, tipico centro di bergamini, dove le frazioni erano ben quindici. Nel censimento della popolazione del 1881 a Valleve i residenti erano 375 quindi la popolazione media per ogni frazione era di 25 abitanti, quanto una grossa famiglia patriarcale. Morterone, con 197 abitanti, aveva 17 frazioni, nemmeno 12 abitanti per frazione.

A Taleggio alle quattro ‘frazioni’ fanno capo una serie di località (Cantoldo, Vacca, Bonetto, Chiampane, Fraggio, Madonna di Salzana, Grasso,

5 Direzione generale di statistica, *Censimento della popolazione del regno d'Italia, 1881*, Roma, 1982.

6 L'aspetto accentrato degli attuali insediamenti ("*des agglomération serrée, composées des vastes édifices qui regroupent sous un même toit et sur plusieurs étages l'habitation, l'étable et la grange*") è il risultato dell'abbandono (verso il XVI sec.) dell'uso del legno per le componenti strutturali degli edifici che costringeva a mantenere, a causa del rischio di incendi (accentuato dalle coperture di paglia di segale) una notevole distanza tra un'abitazione e l'altra tanto che tra loro si frapponevano prati e campi. F. Menànt, *Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993 p. 134.

Cacorveglio, Piazza, Capo della Foppa), alcune sono spesso prive di un nucleo identificabile, ma costituite da insiemi di cascine sparse isolate le une dalle altre.

I ceppi parentali dei bergamini avevano qui le loro sedi originarie. Sempre a Taleggio era evidente la territorializzazione della distinzione tra transumanti e piccoli allevatori locali: in alto (Pizzino, con le sue borgatelle e piccoli nuclei) erano *bergamì*, sotto *maràa*. Una distinzione che assume dei connotati ‘quasi-etnici’ oltre che socio-culturali che oggi risultano difficili da comprendere ma che riflettono le profonde barriere sociali di un tempo ⁷. “Sotto Pizino chi ghe dîsum i maraa, particulaar”⁸.

Difficile non individuare una cesura profonda tra una società pastorale ed una agropastorale all’interno di quella che potrebbe apparire una sola comunità. Questa cesura potrebbe rimandare ad una diversa origine storica degli insediamenti ovvero ad una stratificazione della colonizzazione anche se non è possibile stabilire se gli insediamenti più alti siano derivati dalla primitiva colonizzazione pastorale (in un periodo d’assenza di insediamenti permanenti) o rappresentino invece una proiezione di villaggi già costituiti.

Queste considerazioni assumono una qualche rilevanza tenendo conto che, a differenza della Bassa, dove tra il medioevo e l’età moderna si verificò una grande modificazione dell’insediamento (con la formazione di ‘moderne’ cascine dove erano i ricoveri temporanei sui pascoli dei ‘pergamaschi’), nella montagna il quadro dell’insediamento appare già

7 Va richiamata l’illuminata considerazione dell’ *Encyclopédie*, a proposito dei contadini: “Molti scorgono scarsa differenza tra questa classe di uomini e gli animali usati per coltivare la terra” (vedi n 1) sottolineando, però, come profonde fratture sociali segnassero non solo i rapporti tra le classi principali ma anche tra i gruppi sociali in genere. Da qui l’uso generalizzato di ‘titoli di offesa’ reciproci che riguardava anche gli abitanti dei paesi confinanti. Il disprezzo (normalmente reciproco) è qui duplice: somma quello per comunità limitrofe e per un gruppo sociale diverso. Quanto all’etimologia di *maràa* potrebbe essere ricondotta allo spagnolo *marrano* (spregiativo per ebrei e islamici convertiti con significato anche di ‘porco’ preso, a titolo di rivalsa e ribaltamento beffardo, a sua volta dall’arabo *moharrana*, ovvero ‘cosa proibita’ e, per antonomasia, [carne di] ‘porco’). Anche senza ipotizzare un passaggio diretto dallo spagnolo (i bergamini frequentavano peraltro assiduamente la Milano ‘spagnola’) va considerato che ‘marrano’ è passato anche in italiano con il significato di ‘traditore’. Un dispregiativo per eccellenza quindi. In alternativa l’etimologia è riconducibile a ‘marra’, ovvero un tipo di vanga adatta per la lavorazione superficiale (quindi approssimata) del terreno (dal Lat. *Marra*). “Però giri fortuna la sua ruota, Come le piace, e ‘l villan la sua marra” (Dante, *Inferno*, 15).

8 Intervento di Maria Pesenti, moglie di Battista Chiaveri nel corso dell’intervista a quest’ultimo.

assestato nell'XI sec. "*Les lieux habités du XI^e siècle sont ceux d'aujourd'hui: les deux tiers environ des toponymes de cette époque sont identifiables, et l'on peut penser que le pourcentage effectif de permanence est encore supérieur [...]*"⁹.

Si deve aggiungere che il quadro degli insediamenti ha subito nei secoli qualche modifica riconducibile alla trasformazione di insediamenti temporanei (maggenghi e alpeggi) in insediamenti permanenti e viceversa. La differenza tra il modello di insediamento accentrato (proprio dei piccoli proprietari dediti all'agricoltura di sussistenza) e quello sparso, tipico degli allevatori transumanti, è evidente nel caso di Pasturo, formato da un grosso insediamento accentrato e da una frazione (Bajedo, comune sino al 1927) siti sul fondovalle della valle del Pioverna e di una serie di cascinali isolati sparsi sul versante della Grigna settentrionale. Anche in alta val Seriana sono presenti diversi centri con numerosi piccoli nuclei che coincidevano con le sedi di origine dei bergamini. Ad Ardesio essi risultavano ancora abitati nel 1971 e vennero censiti successivamente, negli anni '80, dalla Comunità Montana¹⁰. Erano ben 20: sette a Gorno (in valle del Riso), 17 a Gromo, 5 a Valgoglio.

La tipologia dell'insediamento rappresenta un elemento molto importante che spiega (e, al tempo stesso, riflette) alcuni tratti culturali tipici dei malghesi, a partire dal marcato spirito di indipendenza. Insieme all'orgoglio di gruppo (che non possiamo interpretare in senso strettamente 'professionale' per non cadere in un'interpretazione anacronistica) e al distacco dalle attività di coltivazione, il carattere indipendente dei bergamini marca una profonda differenza con il modello culturale del mondo rurale 'latino'.

Lo Scheuermeier, autore di una fondamentale opera etnografica sul mondo rurale italiano,¹¹ osservava:

- 9 [I siti abitati nell'XI sec. sono quelli stessi di oggi, i due terzi in media dei toponimi di quell'epoca sono identificabili e si può ritenere che la percentuale effettiva sia ancora più alta]. F. Menant, *Campagnes lombardes...*, p. 140.
- 10 E. Motta, C. Rota Nodari, *Nuclei di antica formazione nella Valle Seriana superiore*, Clusone (Bg), 1984.
- 11 E di per sé indicativo, come testimonia l'iconografia di questo stesso volume, che una vasta ricognizione del patrimonio della cultura materiale in Italia, eseguita tra il 1919 e il 1935, prima cioè della scomparsa di una buona parte di esso, sia stata eseguita da uno studioso svizzero-tedesco. Pur non dimenticando il contributo dei Costantino Nigra, dei Graziadio Isaia Ascoli alla conoscenza delle lingue e delle culture e delle tradizioni popolari, valgono anche per l'Italia le considerazioni, di E. Weber per la Francia "[...] etnografi e antropologi francesi (certo non solo francesi, ma quelli francesi più che i loro colleghi di altri paesi) fino a poco tempo fa si sono appassionatamente dedicati a studiare popolazioni esotiche, trascurando di studiare la propria, mentre poi i sociologi

La scomparsa della tradizione contadina locale è stata probabilmente accelerata anche dalla scarsa stima che esiste generalmente in Italia nei confronti del contadino: da molti il contadino viene considerato e trattato come un inferiore, ed egli stesso solo raramente si definisce con orgoglio contadino¹².

I pastori e i mandriani transumanti, accomunati dalla medesima origine, appaiono un'eccezione significativa. È significativo che un altro autore svizzero tedesco (il Niederer) si esprima nei seguenti termini a proposito dei pastori bergamaschi: “[...] questi bergamaschi non erano pastori assunti per la transumanza, ma gli stessi proprietari e allevatori di greggi quanto mai orgogliosi della loro condizione”¹³. Del resto l’opera di Agostino Gallo sta a dimostrare quanta fosse elevata nel XVI sec. la considerazione degli aristocratici proprietari bresciani per i malghesi (e quanta la loro stessa autoconsiderazione). Il Gallo fa dire al malghese Scaltrito “[...] ma se anco conosceste voi altri Nobili la felicità di alcuni nostri malghesi e pecoraj ho quasi per fermo che molti abbandonereste le vostre grandezze per godere la libertà e la quiete, che si trova in questa professione”¹⁴. Fino a che il bergamino resta legato al suo schema di vita tradizionale il suo orgoglio è riposto nella ‘malga’ e la sfilata delle proprie bestie da e per i monti, ornate di preziose *brunze de viacc* e di altrettanto preziose coregge (*mascadiss*) di cuoio decorate con borchie d’ottone e pelo di tasso¹⁵, è per

sono direttamente passati dai primi studi sulle società primitive a quelle sulla società urbana e industriale, lasciando da parte il mondo contadino che pure stava attorno o dietro tale società”. E. Weber *Da contadini a francesi...*, p. 30. Si può aggiungere che, mentre in Nord Europa e in Nord America i *Rural studies* sono un ambito di primaria importanza della sociologia, in Italia la sociologia rurale rappresenta un ambito di studio marginale passato dall’interesse per i ‘metalmazzadri’ a quello per i ‘prodotti tipici’.

- 12 P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Vol II., Milano, (1956), p. 290. Anche in questo caso è utile il confronto con un paese ‘latino’ come la Francia osservata dall’americano E. Weber: “Insomma, il contadino si vergognava di essere tale; si vergognava di essere incivile e conveniva con i suoi giudici nell’ammettere che a lui mancava qualcosa di prezioso e di altamente superiore, ossia conveniva che la civiltà francese, e in particolare tutto ciò che veniva da Parigi, fosse evidentemente qualcosa di superiore e, quindi, di apertamente desiderabile”. E. Weber, *Da contadini a francesi...*, p. 29.

- 13 A. Niederer, “Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi”, in P. Guichonnet, *Storia e civiltà delle Alpi. Il destino umano*, Milano, 1987, pp.9-105 (p. 15).

- 14 A. Gallo, *Le venti giornate dell’agricoltura e dei piaceri della villa*, Brescia, 1775, p. 273.

- 15 Il rinnovato ‘orgoglio’ degli allevatori delle nostre valli, tardivo ma non meno significativo sul piano antropologico, ha determinato un rifiorire dell’artigianato specializzato dei *mascadiss*. Grazie alle indicazioni del Prof. Giovanni Mocchi (etnomusicologo dell’Università di Pavia, esperto in campani da pascolo e da transumanza) alcuni artigiani hanno attivato l’importazione dalla Germania (dove l’animale non è ‘specie protetta’) del pelo di tasso, che consente di realizzare *mascadiss* tradizionali.

lui irrinunciabile occasione di ostentazione. Osservava il folklorista Don Andrea Morandini a proposito dei malghesi camuni:

[...] tutti [i componenti della famiglia] al mattino e alla sera mungono le lattifere. Sono il loro patrimonio e il loro orgoglio [...]; il loro patrimonio perché gli allevamenti e i prodotti del latte danno alla famiglia un discreto agio; il loro orgoglio che manifestano quando devono traslocare dal basso al monte; attaccato al collo delle più belle i campani, con cui richiamano l'attenzione sulle loro mandrie¹⁶.

I bergamini con il loro orgoglio di proprietari di mandrie (*maxime* quando la 'malga' superava i cento capi), ma anche detentori di saperi pratici (conoscenze sull'allevamento e la cura delle malattie del bestiame e sulla pratica del caseificio) rappresentano un esempio di permanenza di quegli elementi culturali, espressi in modo peculiare dalla civiltà celtica,¹⁷ che si connotano come molto distanti da quella 'latina'. "[...] la società celtica ignorava la distinzione che i Latini facevano anticamente *tra artes liberales* et *artes serviles*: chiunque detenesse un sapere o un'abilità, intellettuale o manuale, accedeva al rango dell'*aes dana* o "gente dell'arte". D'altra parte, nell'antica Irlanda era considerato un uomo libero chiunque sia *bo-aire* o "proprietario di bestiame"¹⁸. Anche tra i bergamini la gerarchia, come in tutte le società pastorali, era determinata dal numero del bestiame posseduto (come del resto osservato anche da Cattaneo). I grossi bergamini avevano una sorta di autorevolezza che spingeva gli altri ad adeguarsi al loro comportamento. La grande mandria era segno di successo acquisito con competenza ed avvedutezza. Così essi venivano imitati dagli altri.

16 A. Morandini, *Folklore di Valcamonica. Leggende, tipi, usi, costumi*, Breno (Bs), 1927, p. 147.

17 Si sarebbe tentati di chiamare in causa anche la cultura ancestrale indoeuropea, quella brillantemente individuata da Marija Gimbutas negli anni '60, sulla base di prove archeologiche, come tipicamente seminomade ed originaria delle steppe del Sud della Russia e che, a partire da V millennio a.c., si espanse nell'area danubiano-balcanica e quindi gradualmente in (quasi) tutta Europa (oltre che verso l'Anatolia e l'Iran) sovrapponendosi ad una precedente cultura neolitica.

Senonché Colin Renfrew, alla fine degli anni '80, ha formulato una teoria che ribalta quella, quasi unanimemente accettata in precedenza, della Gimbutas retrodatando di due millenni l'origine del diaspora indoeuropea, ricollocandola in Anatolia e, soprattutto, associandola alla neolitizzazione demolendone in questo modo l'identificazione con una cultura guerriera e pastorale (anche se i supporti linguistici di questa teoria appaiono deboli, risultando numerosi i termini comuni alle primitive lingue europee con riferimento all'allevamento e pochi quelli relativi all'agricoltura). F.Villar, *Gli indoeuropei e le origini dell'Europa*, Bologna, 1997, (Parte I, Cap.II). Senza contare che, sia nel caso di coincidenza che di non coincidenza di neolitizzazione e indoeuropeizzazione, si contendono sempre il campo le ipotesi diffusioniste (diffusione culturale) e migrazioniste (nuove culture che si affermano con migrazioni di popoli).

18 F. Le Roux, C.J. Guyonvarch'h, *I druidi*, Genova, 1990, p. 532.

[...] *nüm de Basamórt* [Alpe Baciarmorti di Taleggio] *erum numinaa perchè se se movévum nüm* ci seguivano... *i spetéva...* ecco, l'orario della mungitura, quando vedevano che quelli di Baciarmorti andavano... *Tresént, tresentcinquanta, ghe n'era tanti...* *Quand che i vedéva che nüm i radunàvum i bèsti a la bass-ura per curài de mungg alùra i se muvéva anca i alter*¹⁹.

L'origine dei marcati tratti culturali dei bergamini (caratterizzati, come vedremo meglio in seguito, da forte patriarcalismo, insediamento sparso, orgoglio per la propria condizione, egualitarismo) potrebbe rimandare ad una stratificazione etnica. Essa, però, non appare immediatamente identificabile inserendosi sulla realtà di un comune substrato celtico. Diverso è il caso di altri protagonisti della transumanza bovina verso la pianura padano-veneta (Walser e Cimbri) per i quali una precisa ascendenza (germanica) è legata a ben documentate colonizzazioni del tardo medioevo. Nel caso della valli prealpine lombarde è difficile far risalire l'ascendenza dei bergamini alla presenza longobarda perché essa, pur effettiva dalla Valsassina alla valle Camonica, non è stata – con l'eccezione di quest'ultima – abbastanza densa e omogenea, anche quando non legata a sole presenze militari²⁰. Più che di origine da stanziamenti originari longobardi, si può ipotizzare che questa ascendenza sia frutto di successivi trasferimenti nelle valli di gruppi di origine longobarda, già in precedenza stanziatisi in pianura o in area pedemontana.

Resta il fatto che diversi indizi testimoniano tra i pastori e malghesi la permanenza particolarmente evidente di tratti celto-germanici.

19 [Noi dell'Alpe Baciarmorti eravamo in vista; quando ci muovevamo noi gli altri ci seguivano...aspettavano. Avevano trecento-trecentocinquanta capi, ne avevamo tanti... Quando vedevano che radunavamo il bestiame per la mungitura al pomeriggio allora si muovevano anche gli altri]. Intervista a Rita Locatelli.

20 I clan di origine longobarda nel contesto alpino erano, nel XIII sec., all'epoca dell'incubazione del fenomeno della transumanza, ancora lungi dall'assimilazione pur trasformandosi in un elemento cetuale e mantenevano comunque ancora costumi distinti e la consapevolezza della propria identità etnoculturale anche attraverso la forma ideologica e politica del ghibellinismo. Cfr. R.A., Lorenzi, *Medioevo camuno. Proprietà, classi, società*, Brescia, 1979. pp 41 ssg. Ludovico Muratori riferisce che la formula "*Ex natione mea lege vivere langobardorum*" che consentiva di essere giudicati in base alla legge longobarda piuttosto che a quella romana o salica, era ancora utilizzata nello stesso secolo (Ludovico Antonio Muratori, *Dissertazione sopra le antichità italiane*, Milano, 1751, p. 292). Natale Arioli, nell'ambito delle origini su Carlo Cattaneo in alta val Brembana, ha rilevato personaggi di epoca più antica (XIII sec.) che si appellavano alla legge longobarda. Dall'epoca carolingia in poi non è certo possibile far coincidere la presenza di arimanni ad una ascendenza longobarda certa considerato che 'arimanni' erano diventati in generale i liberi che lottavano per non perdere, nelle nuove strutture feudali, le loro prerogative (A. Castagnetti, *Arimanni in 'Langobardia' e in 'Romania' dall'età carolingia all'età comunale*, Verona, 1996, pp.12-13).

A partire dal *gal*, gergo dei pastori transumanti (ma anche dei malghesi) dove sono frequenti le voci di origine celtica oltre che longobarda). Tra gli elementi che sottolineano i nessi tra la cultura dei bergamini e quella guerriero-pastorale va compresa anche l'importanza attribuita a santi militari quali San Giorgio e, soprattutto, San Michele (patrono dei longobardi e della transumanza tra la Puglia – dove si trova il santuario del monte Gargano – e gli Abruzzi). Sulle festività di questi santi era costruita la scansione del ciclo annuale dei bergamini²¹.

I nessi tra la cultura dei bergamini e un'ascendenza nomade-guerriera trovano riscontri paralleli a Nord delle Alpi. Il Niederer a proposito dei mandriani e pastori svizzeri osservava:

I pastori allevatori del versante nord delle Alpi, i cui antenati, per una certa parte erano stati guerrieri, consideravano la coltura dei cereali una incombenza da servi, per dirlo con le loro parole; essi trascorrevano l'estate sull'alpe 'per diventare robusti' e non per lavorare. Proprietari di greggi, per natura, piuttosto pigri, amavano, ogni volta che se ne presentava l'occasione, fare sfoggio della loro forza e della loro destrezza nei giochi e nei concorsi. La danza, in particolare, consentiva di far ammirare la loro straordinaria agilità. D'altro canto, la famiglia e il parentado avevano per essi importanza maggiore della comunità di villaggio²².

Al di là delle osservazioni finali, che calzano a pennello con tutta la storia, anche recente, dei bergamini, le espressioni 'folkloristiche' descritte per la Svizzera, compresa la pratica dei 'giochi alpestri', concidono in modo sorprendente con il resoconto redatto dal canonico di Primaluna Paride Cattaneo Della Torre nella sua *Descrizione della Valsassina* del 1571, che venne pubblicata dopo quasi tre secoli. In essa si descriveva la vita dei bergamini sugli alpeggi della val Biandino dediti ad attività 'ludico-sportive' e atte a dar "sfoggio della loro forza e della loro destrezza"²³. Erano gli

21 Vedi oltre al Cap. 13.

22 A Niederer, "Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi", in *Storia e Civiltà delle Alpi. Il destino umano*, a cura di P. Guichonnet, Milano 1987.

23 "Questi fertilissimi Monti [si tratta degli alpeggi della bellissima Val Biandino in Valsassina] che detto habbiamo sono molto fertili et fecondi d'herbazzi et pascoli al tempo della state per li bestiami. Imperocché sopra se gli conducono et caricano diverse sorti d'armenti et greggi, come saria cavalli, mulli, asini, buovi, vacche, porci, peccore et capre la dove in gran quantità di buoni formagi, bottiro, mascharpi, vitteli, capretti et agnelli si ritrovano, et questo caricar che si che da questo tempo, si è per schifar il caldo della fastidiosa estate qual molto si serra quà in questa valle al basso specialmente

All'alpeggio Val Piana, vicino alla malga. Gandino (Bg), 28 settembre 1932 (fotografia superiore). L'attività di caseificazione. Borno (Bs), 11.10.1920 (fotografia inferiore). (Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2986 e n. 257)



ultimi sprazzi di una condizione premoderna che il Concilio di Trento, la disciplina e il controllo sociali imposti dalle istituzioni della modernità²⁴ provvederanno presto a cancellare. La dimensione dell'alpeggio continuò a rappresentare uno spazio di libertà al quale probabilmente i bergamini (guidati da un fondamentale pragmatismo) rinunciavano solo a prezzo di contropartite allettanti sul piano delle occasioni economiche.

L' 'attitudine guerriera' non va comunque retrodatata ed epoche troppo lontane. La transumanza, alla fine del medio evo, ha potuto muovere i primi passi grazie alla presenza nelle alte valli di gruppi con forte capacità economica ma, al tempo stesso, anche organizzativa e con disponibilità di uomini atti alle armi. La nobiltà locale disponeva di una 'masnada' (*maxinata*) di uomini armati, vasalli rurali inquadrabili nella categoria degli 'scudieri' (scutiferi)²⁵. Essi rappresentavano l'ultimo anello della gerarchia feudale ma non erano nobili; erano comunque uomini d'arme con una certa intraprendenza e, al tempo stesso, fedeli al capo nell'ambito di relazioni di vassallaggio che rappresentavano una forma di assorbimento, laddove presenti, delle arimannie (longobarda o meno che fosse la loro origine). Il Menant ha peraltro osservato come, oltre alla nobiltà feudale, entrassero in gioco "*familles nouvelles*" e sottolineato l'importanza della forza finanziaria di questi 'imprenditori della transumanza' mettendo

al tempo del Giugno, Luglio et Agosto et molto più diletta, quei aerosi monti [...] li tempi si vedranno sopra questi [...] diversi spassi et piaceri. Imperocché co [...] la guardia de' tanti armenti et greggi [...] forte tenir gran numero di Pastori, i quali più volte ritrovandosi ben pasciuti et grassi godono assai quella morbida et poltronasca vita non potendo capir nel cuojo, vederansi a belle squadre danzare, ballare et saltare, altri correre, altri sonare et cantare, altri nel chiaro fiume, piano et piacevole nuotare et pescare, altri vedrai lottare, far correr cavalli, dei quali in gran copia ivi sempre si ritrovano, altri fanno risuonar gli antri, caverne spelonche, li cavi sassi, li alti colli et le basse valli da lor frequenti gridi, urlì et fremiti, da rusticani stromenti, di varie et diverse sorti, et da repetiti nomi delle sue dolci et grate favorite. Altri essendo poi pieni di cibo si vedono prostrati supra le verdi herbe sonnacchiar, dormire, et ronfare et altri per fuggire l'otio vedransi tirar il palo, lanciar dardi, giochar alle braccia, tirar il sasso, giocar a carte, tesser spartelle et altri degni esercitii far li vedrai, cose che a lor dan spasso et a risguardauti trastullo et grato piacere". G. Arrigoni, *Documenti inediti risguardanti la storia della Valsassina e delle terre limitrofe*, Milano, 1857, pp.37-38. Confermano le notizie circa i "rusticani strumenti" la 'scoperta' che nell'affresco del ciclo di Santo Glisente (XV sec.) della chiesa di Berzo Inferiore, in Valle Camonica, il 'malghese' (pastore) trasporta seco uno strumento identificato da Giovanni Mocchi (etnomusicologo esperto di sonorità pastorali) e da chi scrive come un 'corno delle alpi' ovvero lo strumento 'nazionale svizzero' per il quale, in Svizzera, si dispone di documentazione iconografica più tardiva.

24 Il riferimento d'obbligo è all'opera di Michel Focault.

25 F. Menant F., *Studi sull'aristocrazia padana nei secoli X-XIII*, Milano, 1994, pp. 277-293 e 284-285.

un po' in ombra l'aspetto militare, constatando che: “*Quant aux violences qui sont ailleurs inséparables de la transhumance elles semblent fort réduites en Lombardie*”²⁶. Lo stesso autore, però, non manca di ricordare come le ‘malghe’ fossero vittime dei conflitti tra le città e della guerra civile tra guelfi e ghibellini (che divampò ancora nei primi decenni del XV sec.) e come i conflitti per l'utilizzo dei pascoli fossero frequenti e sanguinosi tanto che Federico I assegnò ai discendenti del cremonese Cremoxanus il monopolio della protezione delle malghe²⁷.

Ancora nel XVII sec. le autorità venete, con un proclama del 1658, si preoccupavano di proibire ai pastori transumanti “dall'andare armati di archibugi lunghi e corti”²⁸. Tale necessità di dotarsi di armi da fuoco non era propria solo dei pastori (che vagando per tutto l'inverno avevano di certo una vita più esposta al pericolo) ma anche dei bergamini. Proprio nello stesso periodo (la circostanza è riferita al 1649) apprendiamo, attraverso ricostruzione della vicenda degli antenati malghesi di Carlo Cattaneo, che l'avo Baldassarre fu testimone testamentario di un parente di professione malghese, Giovan Giacomo Cattaneo, che oltre ad arnesi per la lavorazione casearia indica tra i suoi beni due ‘archibusi’, uno ‘a ruota’ et uno ‘da fogo’²⁹.

La difesa dei greggi e delle mandrie dai predatori (orsi e lupi), dai ‘nemici’³⁰

26 [Quanto alle violenze che sono in genere inseparabili dalla transumanza, esse appaiono molto più attenuate in Lombardia], F. Menant, *Campagnes lombardes*, pp. 276-277.

27 Id., p. 279.

28 M. Corti, *La pecora Bergamasca*, Bergamo, 1999, p. 28.

29 Arioli N., *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleva alla Bassa Milanese*, Bergamo, 2012, p. 21.

30 Le lotte tra Guelfi e Ghibellini che infuriarono sanguinose in val Taleggio e in valle Camonica ancora nel XV sec. implicavano oltre ad orrende stragi l'uso della razza di bestiame sugli alpeggi come mezzo di guerra. Era un mondo non così lontano da quello delle saghe celtiche. Non così lontano - nella sua condizione a metà strada tra pastoralismo guerriero e umanesimo cittadino alla vigilia della modernità - dalle condizioni dell'Irlanda e dal Galles dello stesso periodo dove la società manteneva carattere nomade ed era incentrata sull'allevamento bovino da latte e sul pascolo: “A Medioevo già molto inoltrato il bestiame, che tanta parte aveva avuto della vita dei celti e dei germani primitivi, restava ancora l'elemento fondamentale della proprietà personale presso i popoli che la civiltà romana aveva meno influenzato [...] Per l'alimentazione del bestiame quelle popolazioni continuavano allora a servirsi delle risorse naturali offerte dalla foresta, dagli acquitrini, dalle paludi, dalle brughiere e dalle praterie aperte. Non esistevano prati coltivati; la cerealicoltura era praticata su piccola scala nel quadro di un sistema di coltivazione temporanea cui era inerente un genere di vita non sedentario. Ancora più primitiva era la vita rurale nelle regioni più occidentali non raggiunte dal dominio romano, come l'Irlanda e la Scozia. I caledoniani dell'inizio del III secolo descritti da Dione Cassio abitavano ancora sotto le loro tende senza conoscere né

da rivali e, specie durante la transumanza, dai briganti³¹ ha per secoli caratterizzato l'attività di figure che basavano sulla mobilità l'essenza della loro attività e che conducevano con sé tutto il loro capitale.

Ancora nel XIX sec., anche se non esistevano più le bande 'professionali' di briganti che - nei secoli precedenti - avevano infestato le zone come i boschi in prossimità dei fiumi e dei 'porti' (traghetti), il nuovo disagio sociale, legato all'affermazione di più dure condizioni di sfruttamento, era causa di un endemico banditismo che rendeva insicure le strade dei distretti più poveri³².

Aggiungasi che le aree di origine dei bergamini hanno spesso rappresentato, in diverse epoche, zone di confine, caratterizzate da turbolenze sociali (per via di briganti, disertori, contrabbandieri), dove un controllo dei confini da parte di comunità bellicose poteva valere ampie concessioni di autonomia.

Ancora nel XV sec. le milizie locali valsassinesi giocarono un ruolo importante nell'impedire la conquista veneziana della valle (a più riprese occupata), calando anche in Valtellina e partecipando alla famosa battaglia di Delebio(1432), mentre, anche in epoca successiva, Venezia poteva fare affidamento sulle cernite reclutate in val Brembana e sulla sorveglianza

città né campi coltivati; vivevano di latte, selvaggina e frutti selvatici; possedevano cospicui armenti bovini e ovini, ed allevavano nelle montagne selvagge e sui prati di palude piccoli cavalli noti per la loro agilità. In pieno medioevo condizioni di vita non diverse erano riscontrabili nel Galles e specialmente in Irlanda. Grandi consumatori di latte, burro e formaggio, i gallesi mangiavano invece poco pane; gli inglesi che ne ispezionarono il territorio nel Trecento notarono l'assenza di proprietà privata regolare degli individui sulla terra; v'erano invece gruppi di famiglie che condividevano diritti comuni di pascolo su vaste estensioni di suolo. Accanto ai pascoli estivi venivano erette tende provvisorie, mentre le abitazioni principali erano nelle valli dove si trovavano i pascoli invernali. In ampia misura l'Irlanda quattrocentesca era ancora un paese di pastori senza fissa dimora; più ancora del Galles, anzi, perché in ogni stagione il clima rendeva disponibili alle greggi ricchi pascoli. La gente dell'isola non falciava erba né costruiva stalle per gli armenti, ma si spostava con le sue tende a mano a mano che le bestie avevano brucato tutta l'erba disponibile in luogo". C. Parain, "L'evoluzione delle tecniche agricole", in *L'agricoltura e la società rurale nel medioevo*, Torino, 1976, p. 212. Va precisato, però, che questo pastoralismo 'primitivo' non ha diretta relazione con la transumanza moderna. Nello stesso Galles la transumanza sviluppò tra la fine del medioevo e l'età moderna, probabilmente in relazione con lo sviluppo delle città. J.G. Evans, *Environmental archaeology and the social order*, London, 2003, p. 192.

- 31 Nel giugno 1480 venivano catturati e condotti a Parma tre briganti di Sorbole che avevano ucciso un ebreo e un *malgarius* e spogliati altri viaggiatori. Anonimo, "Diarium parmense 1457-1482", in *Rerum Italicarum scriptores*, Tomo 22, Milano, 1733, p. 341.
- 32 M. Meriggi, *Il Regno Lombardo-Veneto*, Torino, 1987, pp. 201-202.

dei confini affidata ai bergamini³³. Anche l'aspetto della forza economica e del prestigio sociale degli attori della transumanza (diretti o indiretti) assume in ogni caso importanza quale elemento in grado di spiegare i connotati di lungo periodo della cultura bergamina.

Per poter transumare, infatti, era necessario disporre di capitali (si pensi solo al capitale circolante in grado di consentire il pagamento delle tasse sulle 'malghe' o le varie 'gabelle' che dovevano essere versate per i transiti), del coraggio necessario ad affrontare situazioni pericolose, ma anche di una sufficiente autorevolezza e dimestichezza con l'intricato sovrapporsi dei poteri locali e di diritti di pedaggio e di erbatico. Si veda ad esempio la controversia tra il comune di Soncino e quello di Cremona sui diritti di pedaggio da imporre ai malgari e a qualunque 'malga' che venisse nella plebe di Calcio. Da notare che si fa riferimento sia ad ovini che a bovini³⁴. Va rilevato che non è solo nella fase 'primordiale' della transumanza (quella prevalentemente ovina da latte o 'mista') che furono in gioco personaggi importanti e gruppi famigliari forti ma anche successivamente, quando si sviluppò la transumanza bovina specializzata, tra il XVI e il XV sec. Tale forza sociale ed economica – che risulterà importante anche in seguito – si esprimerà nella capacità di affittare grandi superfici di pascolo in pianura sufficienti a mantenervi centinaia di bovini³⁵.

33 Sul potenziale di reclutamento delle cernite si vedano i riferimenti in Da Lezze (Da Lezze G., *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*, a cura di V. Marchetti e L. Pagani, Bergamo, 1988). La presenza di bergamini su pascoli che segnavano il confine statale e la loro presenza in alpeggi oltre confine li poneva nella condizione di 'informatori' se non di spie (almeno così era quello di cui li accusavano i 'rivali' nell'ambito delle endemiche contese sui confini dei pascoli). Vari documenti su alpeggi della Valsassina e val Taleggio, in ASMi, Agricoltura, p.a., Pascoli, b. 45, 46.

34 Si veda la controversia tra il comune di Soncino e quello di Cremona che indice il primo a rivolgersi al Vicario visconteo nel 1340. F. Galantino, *Storia di Soncino, con documenti*, Vol. III, Milano, 1880, p. 48. I rappresentanti del comune di Soncino sostenevano che esso: "*est in possessione seu quasi honoris comodi et utilitatis pedagiandi teloneum datum et pedagium colligendi a quibuscumque malgariis et de quibuscumque malgiis venientibus stantibus et reddeuntibus in herbaticum et arbatico et super herbatico plebatus Calzi cum bestiis pro eundo stando et reddeundo et de quolibet cent sic pecudum soldum unum Imper et de qualibet bestia bovina Imper decem et quod in ea possessione seu quasi fuit et stetit dictum comune Sonzini per decem viginti triginta quadraginta annos et per tantum tempus cujus memoriam in contrarium non existit*". Ma il Comune di Cremona "*indebite et injuste turbat et inquietat ipsum comune Sonzini in dicta possessione*".

35 All'inizio del XVI sec. nel pavese il bergamino Giacomo Dossena [originario evidentemente della località della media val Brembana] manteneva 300 vacche, a Bissone, Francesco Parente 200 a Belgioioso. Altri 11 bergamini avevano 100 o più vacche. L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma-Bari, 1997, p. 228-229.

Alle indicazioni del Menànt circa il ruolo e il prestigio sociale elevato degli iniziatori della transumanza 'laica' (che subentrò presto a quella della iniziale fase monastica a corto raggio) trovano riscontro alcune osservazioni che riguardano Pasturo e Bajedo in Valsassina, centri di elezione del fenomeno bergamino. Qui nel XV sec. le famiglie più eminenti, e che mantennero poi a lungo tale ruolo, erano i de Campo e i della Crotta³⁶. I della Crotta erano di origine bergamasca e di ascendenza longobarda. L'Orlandi riferisce due elementi per noi importanti: 1) che queste famiglie erano coinvolte nell'allevamento (praticato attraverso la forma allora molto in voga della soccida) e nel commercio di bestiami e che disponevano di grandi estensioni di pascoli; 2) che da questi lignaggi discesero vari ceppi che assunsero i vari cognomi che troviamo nei secoli successivi quali protagonisti della transumanza.

Uno studio recente sugli atti del primo XV sec. di un notaio della Valsassina conferma l'interesse delle maggiori famiglie di Pasturo e Bajedo per le attività di allevamento. Ser Ambrogio Claretus, appartenente ad un'altra importante famiglia locale, i della Chiesa, esercitava la professione di notaio, possedeva un mulino con folla e numerosi appezzamenti sui *montes* (alpeggi). Nell'eredità di Ser Ambrogio (1409) figuravano anche "*bona utensilia, mercemonia et credita*" in Lomellina a Mortara, nell'episcopato di Pavia da ricondurre - secondo l'autrice - all'attività di transumanza svolta colà da 'protobergamini' valsassinesi che in qualche modo erano stati finanziati dal della Chiesa³⁷.

Il coinvolgimento delle *élite* locali (di condizione nobiliare o meno) da indiretto divenne, come già osservato, diretto come conseguenza della loro decadenza, sullo sfondo della generale perdita di importanza economica e politica della montagna alpina. È quello che insegna la vicenda della famiglia da cui discendeva Carlo Cattaneo ed anche di quelle famiglie di liberi proprietari di Valleve cui i Cattaneo vendettero³⁸ gli alpeggi di loro proprietà. Essi, per quanto non nobili erano chiamati i "signori dei Prati Moretti" (indicati sempre nei documenti con il titolo 'ser' anteposto al nome). Questi "dei Prati Moretti" (peraltro imparentati con i Moretti, altra dinastia bergamina 'di razza') si chiameranno in seguito Papetti e "conosceranno anch'essi la decadenza, dividendosi pure loro in numerose famiglie di piccoli alpigiani poveri e perderanno il possesso

36 A. Borghi, *Paesi della Grigna. Episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p. 310.

37 Pensotti R., "Uno sguardo all'economia del primo quattrocento in Valsassina dagli atti del notaio Pastore della Chiesa", in *Archivi di Lecco*, 19,2 (1996):92-127.

38 Vedi Cap. 2.

dei monti [alpeggi] faticosamente acquistati”³⁹ (ovviamente il ‘poveri’ è tale se parametrato agli strati elevati della società perché queste furono famiglie di bergamini ‘grossi’ con un consistente capitale bestiame).

Di origine nobile, o comunque libera e possidente, già proprietari di alpeggi (ma anche di miniere di ferro, o commercianti di ferro e legnami), di non troppo lontane ascendenze guerriere, i bergamini hanno comunque mantenuto – anche senza essere consapevoli delle loro origini – un orgoglio, una fierezza (e anche una *boria*) non comune.

39 G Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, s.l., 2001, p. 51. Al termine di una parabola secolare i Papetti diventeranno affittuari a San Giuliano Milanese nel 1904 salvo riprendere a svolgere l’attività di bergamini nel 1930 che eserciteranno sino al 1960 (Id. pp. 87-89).



11.

Il profilo culturale

Nel tracciare il profilo culturale dei bergamini è impossibile non fare riferimento al patriarcalismo e all'egualitarismo tipici delle culture nomadi¹. A questo proposito sono indicativi atteggiamenti come quello di trattare 'da pari a pari' con i conduttori delle cascine ma anche nell'ammettere allo stesso desco famigliare i *famèi*, i garzoni "trattati come persone di famiglia"².

Un ulteriore aspetto dell'egualitarismo della cultura bergamina è da rintracciare nel ruolo attivo delle donne, impegnate nelle operazioni di accudimento degli animali e di caseificazione in forma non di mera 'sostituzione' di elementi maschili assenti (a causa dell'emigrazione maschile) ma di partecipazione a pieno titolo all'attività produttiva del gruppo. "Tutti si lavorava allo stesso modo, sia uomini che donne"³.

- 1 "[...] si deve ricordare soprattutto la relazione di condizioni di vita patriarcali con il nomadismo. Quando per i popoli cacciatori aumenta la necessità di disperdersi e di migrare, l'uomo allontana la propria donna dalla vicinanza della sua famiglia, la priva in tal modo del sostegno di questa e la sottopone più decisamente al suo potere [...]. A ciò si aggiunge il fatto che, presso i nomadi veri e propri, alla caccia è subentrato l'allevamento del bestiame, e che sia questo sia quella sono ovunque faccende di uomini. In virtù di questa guida maschile del mezzo più importante o esclusivo di acquisizione del nutrimento si forma, presso i nomadi, il dispotismo dell'uomo". F. Braudel *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, Vol. I, Torino, 2002 p. 567. Vedi anche il Cap. 5, n 22.
- 2 "La vita del *bergamì* imponeva sacrifici a tutti, anche ai *famèi*: essi però mangiavano con noi, anzi erano trattati come persone di famiglia". Carminati A. Locatelli C., *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono (Bg), 2007, p. 618.
- 3 Id., p. 619.

Il bergamì è il proprietario del bestiame che alla fine dell'estate lascia le sue montagne per spostarsi nella pianura lombarda dove passerà l'inverno. Sul suo carèt porta con sé l'essenziale: innanzitutto i vitelli più piccoli e la caldaia di rame per il formaggio. la culdéra. Paul Scheuermeier, Sant'Omobono (Vallée Imagna), 27.09.1927 (Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2042).

Le donne dei bergamini “valevano come gli uomini” e nell’ambito della struttura multipla delle famiglie le incombenze domestiche e l’accudimento dei più piccoli erano affidati a turno a qualcuna delle figlie o delle nuore (o cognate o mogli dei nipoti) del *regiuu*. Un modo per aumentare la forza lavoro familiare e concentrare le energie sull’attività di allevamento, al centro della sfera esistenziale dei bergamini⁴.

In casa, quindi, coabitavano ben quattro nuore, ma era sempre lo zio Giovanni ad esercitare il comando, il quale coordinava pure i compiti di ciascuna delle quattro cognate: a turni, infatti, una di esse stava in casa, mentre le altre tre dovevano aiutare a mungere nella stalla, assieme con i due *famèi*. Facevano una settimana ciascuna a rimanere in casa, per preparare da mangiare e accudire membri più piccoli del gruppo⁵.

Il carattere patriarcale della famiglia, però, faceva sì che l’elemento femminile fosse oggetto di forme di discriminazione in materia ereditaria ancora più accentuata che nelle famiglie agricole. Conferme del carattere marcatamente patriarcale delle famiglie bergamine sono evidenti nell’esclusione delle figlie femmine dalla successione dei fondi e del bestiame, sia per una consuetudine di autorinuncia, sia per la concessione della dote e quindi della possibilità da parte dei patriarchi di liquidare la ‘legittima’ delle figlie femmine in denaro. Questo aspetto risulta finalizzato a mantenere unita la proprietà più che ad operare una discriminazione ai danni delle figlie femmine. Esse, semmai, la subivano quando entravano nella famiglia dello sposo. “Il papà viveva ancora assieme ai due zii e ai cugini [...] in caso di contrasti tra la sposa e quelli di casa [il nonno] diceva sempre alla mamma «Tu avrai anche ragione, ma loro sono scesi dalla scala, mentre tu sei entrata dalla porta! Con queste parole aveva detto tutto!»⁶.

Ciò che influiva maggiormente sulla vita individuale dei singoli membri del gruppo era, in ogni caso, la concentrazione delle decisioni economiche in capo ai *regiuu* cui dovevano conformarsi maschi e femmine indistintamente.

Un aspetto interessante della ‘successione’ all’interno dei gruppi patriarcali bergamini riguardava la prevalenza del criterio di anzianità (ma anche

4 L’atteggiamento dei bergamini nei confronti degli animali rappresenta un aspetto chiave nella definizione del loro profilo culturale. Verrà considerato anche nel successivo Cap. 16, dove si considerano i bergamini dal punto di vista specifico dell’attività allevatoria.

5 A. Carminati C. Locatelli, *Morterone...*, p. 620.

6 A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant’Omobono (Bg), 2004, p. 148.

di competenza e attitudine al comando) sulla linea di discendenza. Un fatto chiaramente confermato dalla frequenza con la quale le redini della famiglia multipla venivano assunte non dall'erede maschio del defunto *regiuur* ma da un fratello scapolo (*zio barba*). In questo caso la *regiuura* vedova rimaneva al suo posto.

Quando gli uomini della generazione precedente erano morti (o non più in grado di svolgere il ruolo), diventava *regiuur* il maggiore della generazione successiva a meno che questi non si fosse diviso o fosse stato espressamente indicato un 'preferito'.

I figli adulti, ammogliati e con prole, dipendevano anche per piccole spese dalla cassa comune, perché una volta: *"mi parli de la mia povera mama i era quarantacinch in famiglia*, venivano della gente a cinquant'anni non sapevano cosa costava un pacchettino di sale eh, *perché gh'era el regiuu, cumandéva quel là*⁷. Un numero così elevato di componenti era probabilmente eccezionale ma molto spesso non era difficile raggiungere le dimensioni di 20-30 e più persone.

Era il *regiuu* ad andare al mercato a trattare gli affari (il prezzo degli stracchini, l'acquisto del fieno). I rapporti commerciali coincidevano con le occasioni di socializzazione più importanti. 'Fare mercato' non era solo un modo di concludere affari.

L'autorità indiscussa conferita dal criterio di anzianità non prevedeva la cessione anticipata delle redini e consentiva ai *regiuu* di indulgere a uno stile di vita che in parte contraddice l'immagine oleografica austera dei 'patriarchi'⁸. Se per i figli c'era – magari solo alla festa – il bicchiere all'osteria (ma bisognava farsi dare il denaro o comunque rendicontare la spesa) i *regiuu*:

[...] i *regiuu alùra... che vün se gh'era anca cent àn* : *"Che ghe sun mè, cumàndi mè"*. *Lür i 'ndaven, a la sira se truvàven sempre a Mèlso a un osteria, le Tre stelle, che mè sò nanca in due l'è che l'é. E là i fasséven le sue ciciaràde, 'na quai briscula e magari vuséven adree a quèj che gh'era a cà perchè i mestee i éren no fàr*⁹.

7 Intervista a Battista Chiaveri.

8 "[...] le trattative per l'attività degli alpeggi erano spesso il pretesto per trascorrere delle ore in mangiate e bevute". Intervista a Ercole Arrigoni; *Quel l'an li el quarantasees che a fai l'asta che l'e 'ndai a quei prezi l'in staa li vott di a mangiaa e beff, a ciapa la ciuca*". Intervista a Battista Chiaveri.

9 [i reggitori allora... anche se uno aveva cent'anni: "Fino a che ci sono io comando. Andavano alla sera, si trovavano sempre a Melzo in un'osteria, le Tre stelle, che io non so neppure dov'è. Facevano le loro chiaccherate, una qualche briscola e magari sgridavano quelli che erano a casa perché non avevano eseguito il lavoro]. Id.

L'autorità del capofamiglia era evidente anche nel campo delle strategie matrimoniali che, in ogni caso, erano improntate ad una rigida endogamia di gruppo, finalizzata in primo luogo ad introdurre nella famiglia nuore capaci di svolgere le diverse attività legate all'allevamento e di accettare la rigida disciplina della famiglia patriarcale¹⁰.

"[...] Si sposavano qua o là sempre tra di loro, *me papà per esempi l'era bergamin de chi* [val Taleggio] *l'ha spusaa 'na Papetti che la veniva de la valada de là* [alta val Brembana] [...] *quel che aveva la figlia* [le diceva]: "te dovresti sposare quello là", possibilmente *quèl che fasseva el regiùu, quel che fasseva el regiùu el gh'aveva 'na palanchina in più de spend* [...], *i se spuseva a quèla manera lì e via e via*"¹¹.

È probabile, però, che nelle strategie matrimoniali si tenesse conto anche di considerazioni circa il vantaggio dell'alleanza con famiglie di bergamini ritenute 'grosse' e circondate di prestigio.

Il patriarcalismo dei bergamini, in pieno XX sec., non poteva non colpire i contemporanei ma già nel XIX sec. non passava inosservato. Al Brunetti dobbiamo queste precise osservazioni che mettono in luce anche l'impegno e l'abilità delle donne bergamane nell'attività di filatura e tessitura.

[...] assai numerosa è quasi sempre la famiglia, perché mai si dividono i fratelli, e rade volte i cugini; il governo domestico è d'ordinario conferito al più vecchio ed al più accorto col nome di regìo (regitore) ed a questi ubbidiscono tutti ciecamente e tutti adopransi uomini e donne intorno alla mandra ed alla fabbricazione del cacio. Le donne poi sono espertissime nella filatura del lino e della lana, ed anche a tessere tele e panni grossolani, coi quali vestono la famiglia¹².

La dimensione e l'organizzazione patriarcale della famiglia bergamina, con tutta la differenza di atteggiamenti che ne derivano, marca una

10 Le strette relazioni tra bergamini della val Taleggio e quelli dell'alta val Brembana sono testimoniate dalla diffusione in quest'ultima del cognome Pizzini. La testimone Rita Locatelli, originaria di Pizzino, residente a Terranova Passerini, nel Lodigiano, era sposata con un Gusmaroli, bergamino dell'alta val Brembana. Le pratiche matrimoniali separavano nettamente i bergamini dai particolari che praticavano l'endogamia di villaggio e le note strategie matrimoniali tra cugini per la ricomposizione del piccolo patrimonio fondiario. In tempi recenti (tra XIX e XX sec.), con l'aumento del bestiame allevato dai casalini e la pratica anche da parte loro di una "piccola" transumanza anche le barriere matrimoniali tra i due gruppi sono cadute.

11 Intervista a Battista Chiaveri.

12 I.U. Brunetti, "Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836", in G. Bigatti, *Terra d'acque: il Lodigiano nelle "Notizie" di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, a cura Milano, 2001, p.101.

cesura profonda nei confronti del mondo agricolo ‘stanziale’. Sia i salariati agricoli che gli affittuari borghesi vivevano in famiglie nucleari mentre le famiglie dei bergamini erano tipicamente multiple¹³. Anche con riguardo ad altre aree dell’area alpina è stato messo in evidenza come, rispetto alle famiglie dei piccoli proprietari stanziali – tipicamente nucleari – quelle dei pastori transumanti, pur appartenenti alle medesime comunità, tendano al modello della famiglia multipla, tanto più estesa quanto maggiore è la consistenza del bestiame posseduto¹⁴.

Il fatto mette in rilievo la correlazione positiva tra dimensione delle famiglie, quella dei greggi e il dinamismo economico, smentendo il pregiudizio che vorrebbe associato il patriarcalismo a una cultura arretrata e stagnante.

Il carattere strutturale del patriarcalismo pastorale pare evidente se si considerano alcuni indici demografici relativi al XVI sec., quando il fenomeno della transumanza ‘specializzata’ bovina era ancora recente. Nell’alta val Brembana, a Foppolo, località di provenienza dei bergamini per eccellenza, il numero di anime per fuoco [famiglia] era pari a 8,5 contro una media generale di 5,7¹⁵.

In Valsassina, dove la presenza dei bergamini era più diluita, la dimensione media delle famiglie era di 4,5 unità (valore che indica la prevalenza del modello mononucleare)¹⁶, ma nelle frazioni con maggiore presenza di *malgari* l’indice saliva a 8,4 (Mezzacca di Cremeno) e a 8,5 (Avolasio di Vedeseta)¹⁷.

Un bergamino già incontrato quale teste in una causa presso il tribunale di Milano nel 1687, dichiarava: “Son dell’età di 87 anni compiuti ... Son

- 13 Alcune testimonianze contenute in A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...* indicano come la transumanza fosse praticata anche da parte di famiglie nucleari; si tratta, però di famiglie di *particulaar* che avendo in tempi molto recenti aumentato il numero del bestiame allevato si vedevano costrette ad intraprendere anch’esse la transumanza.
- 14 Una relazione molto stretta tra dimensioni del gregge posseduto e numero di componenti della famiglia è stata rilevata per il primo ‘800 da Albera e Viazzo nel villaggio pastorale di Sambuco. Mentre le famiglie con numero di pecore non superiore a 4 avevano una dimensione media di 3,8 componenti, le famiglie con greggi (transumanti) di più di 50 capi erano costituite mediamente da ben 10,8 membri. D. Albera, P.P. Viazzo, “La famiglia contadina nell’Italia settentrionale”, in Barbagli M., Ketzer D. (a cura di) *Storia della famiglia in Italia*, Bologna, 1992, pp. 159-189, pp. 173-175.
- 15 G. Da Lezze G., *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*, a cura di V. Marchetti e L. Pagani, Bergamo, 1988.
- 16 Il valore di 4,5 è indicato da Braudel come indice generale della numerosità media della famiglia nell’Europa mediterranea in quel secolo (F. Braudel, *Civiltà e imperi...*).
- 17 A. Mastalli, “Parrocchie e chiese nel 16° secolo”, in *Memorie storiche della Diocesi di Milano*, 4, (1957):65-142.

pover huomo che ho se non da circa venti vacche con debito anche verso li mercanti, et vivo sopra con quindici persone della mia famiglia in circa”¹⁸. Una testimonianza interessante, sempre riferita alla Valsassina, è rappresentata dalla supplica, datata 1664, finalizzata alla realizzazione della Chiesa di Biandino. Per sottolineare l'importanza della presenza di una chiesa (va ricordato che San Carlo aveva stabilito rigorose condizioni perché fosse consentito edificare nuovi luoghi di culto) le famiglie di bergamini supplicanti ricordano che nei quattro alpeggi della valle risiedevano in estate 13 nuclei famigliari assommanti a 113 anime¹⁹.

Ne ricaviamo una media di 8,7 componenti per famiglia che conferma i dati testé citati. Indicazioni circa le ragguardevoli dimensioni delle famiglie bergamine derivano anche dalle indagini statistiche realizzate nel 1840 sui ‘caselli’. Tra i titolari dei caselli della Valsassina (Distretto di Introbio) figuravano tre gruppi di cugini a Barzio e uno a Cremeno. Tutti con cognome Invernizzi²⁰.

Agli inizi del XX sec. un confronto tra le famiglie bergamine e non a Brumano, dove la popolazione ‘bergamina’ rappresentava il 38% del totale, mette in evidenza una differenza statisticamente significativa tra il numero dei componenti medio delle famiglie bergamine (9,1 membri) e le altre, nonostante l'elevata media di queste ultime (6,5 membri).

Nello Stato d'Anime del 1810 della parrocchia della Colmine in Valsassina, le sedici famiglie presenti (tutte bergamine) presentavano una dimensione media di dieci membri²¹. La forza di queste famiglie multiple consisteva nel poter contare su più di una linea di discendenza maschile (ai fini della continuità del gruppo), ma anche su una disponibilità di forza lavoro ampia e costante oltre che nella possibilità di attuare strategie di divisione

18 Parrocchie di Valleve e Foppolo, *Le sorprese di una civiltà minore. La ricerca storica*, Torre Boldone (Bg), 1992, p. 73.

19 Così la supplica: “[...] la dimanda si crede giusta per i seguenti motivi. Sono in questi Monti quattro cassine di bergamini, due di Biandino, una del Sasso l'altra di Varrone. In queste vi sono tredici Capi famiglia e tra tutte vi sono cento tredici Anime, compresi poi/i pecorari di altri Monti circonvicini e i lavoranti delle ferriere (miniere) sono più di cento cinquanta. Sono distanti dalla Parrocchiale cinque o sei miglia di strada alpestre e impraticabile. Non hanno chi li ammaestri ne/la Dottrina Christiana, ne gl'insegni il Pater noster. In caso di morte non hanno chi gl'assista, e muoiono senza assoluzione, e morti legati sopra un'assa senza croce e senza lumi si portano a basso, non potendo li Curati, per la longhezza del disastroso viaggio far quello, che per ragione dell'ufficio loro far si dovrebbe...”.
<http://www.valsassinacultura.it/scheda.php?id=9&idcontent=245&pag=2>

20 ASMi, Commercio, p.m., c.15.

21 Indagini condotte da chi scrive e C.Bianchi sui registri AP di Brumano e da chi scrive su quelli dell'AP di Moggio (per l'ex parrocchia della Culmine).

di ruoli e compiti. “[Verso la metà del XX sec.] i bergamini grossi, con 50-100 capi non venivano su con tutta la mandria; lasciavano a casa dei figli con le vacche più fresche e portavano su solo le manze e le mucche con poco latte”²².

Alla consistente dimensione familiare il gruppo bergamino associava l’intercambiabilità delle mansioni: maschi e femmine imparavano già da ragazzi a “fare gli stracchini” anche se, normalmente, chi aveva più predisposizione ed esperienza se ne assumeva il compito. Qualche volta erano le donne (che come abbiamo già visto erano in grado di “fare tutti i lavori degli uomini”) che si occupavano della caseificazione²³.

In analogia ai meccanismi osservati nel caso delle famiglie mezzadrili la pratica del trasferimento di minori in qualità di servitorelli (*famèi*) a servizio di famiglie con molto bestiame tendeva a compensare l’eccesso di bocche delle famiglie *bergamine* con ridotto numero di bestiame²⁴.

I bergamini rendevano manifesta la loro differenza attraverso il loro aspetto, attraverso l’abbigliamento che li rendeva immediatamente riconoscibili. Tale singolarità riguardava anche la non osservanza dei modelli convenzionali di genere (gli uomini portavano gli orecchini, le donne cappelli maschili) che colpiva chi li osservava. Così il Carminati descriveva a fine XIX sec. i bergamini che transitavano da Treviglio in autunno diretti alle cascine della Bassa:

Scendono colle mandre ai nostri pascoli nel novembre, vermigli e coi loro costumi montanini; le donne col cappello maschile e la rocca, gli uomini cogli anellini d’oro all’orecchio e davanti il grembiale turchino; finché in aprile lieti tornano ai monti nati²⁵.

Il Massara che descrisse i bergamini in transito da Gorgonzola ne metteva in risalto “i costumi singolari e svariati e... la pulitezza dei vestiti”. Questo elemento di precisa organizzazione, ordine, pulizia sottraeva il bergamino, almeno in parte, allo stigma applicato agli ‘zingari’²⁶.

22 Intervista a Giuseppe Manzoni.

23 Vedi diverse interviste in A. Carminati, C. Locatelli *Bergamini...*

24 “[...] finita la scuola a 9-10 anni in media 3 figli erano sempre in giro a fare il *famèi*”. Intervista a Giuseppe Manzoni.

25 M. Carminati, *Il circondario di Treviglio e i suoi comuni. Cenni storici*, Treviglio, 1892, p. 17.

26 “Alla mattina è un va e vieni di forti montanari, e di belle e vigorose montanare dalle corte e variopinte gonne, e dai cappelli di feltro neri ed accumiati, disposti con un gusto veramente artistico sotto cui brillano gli argentei spilloni che legano le folte ciocche dei neri capegli, secondo l’antico costume delle donne del contado lombardo”. F. Massara, “Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di Gorgonzola”, in D. Muoni (1866), *Melzo e Gorgonzola e loro dintorni: studi storici con documenti e note*, Milano, 1866, p.223.

Il vestiario dei bergamini merita di essere considerato nei suoi dettagli. Immane il grembiale di tela azzurra (*scussaar*, che prima dell'avvento dell'industria cotoniera, era di cuoio), rotondo cappello scuro di feltro a cupola (*capèl trentìn*) che era indossato come visto anche dalle donne.

Il grembiale da casaro era l'emblema professionale del bergamino e del suo ruolo di *regiun* o di *casèr* (sempre importante nel contesto del gruppo).

Dell'abbigliamento del *bergami* in alpeggio va ricordata innanzitutto la *scossala*, che indossava però solo il capo e chi faceva il *caser*: questi andava persino al mercato con *so la so scussalin!*²⁷ Il papà, però, non l'ha mai indossata per andare al mercato, perché era una persona molto modesta e non amava mettersi in bella mostra. La *scossala* veramente è sempre stata un segno distintivo del *bergami*. Il papà, poi, specialmente d'inverno, indossava il suo *tabar*, con cappello in testa e il bastone in mano: portava invece sempre il suo cappello di panno, anche quando era qui in cascina²⁷.

Il valore di emblema della *scussala* emerge dalla reazione indispettita di un bergamino sino a pochi anni fa ancora attivo di fronte all'adozione dello *scussalin* da parte di ex-casalini divenuti solo molto di recente caricatori d'alpe (*"dèss chi scussalin li e mett sù anca quèl lì"*)²⁸.

L'abbigliamento era completato da un camiciotto, il mantello di lana, il *tabar*, documentato di vari colori, nero, grigio, marrone, verde, bianco, associati anche a usi rituali (per esempio il bianco alla partecipazione ai funerali). L'iconografia disponibile mette in evidenza come alcuni aspetti della 'divisa' del bergamino non differissero, almeno sino in tempi recenti, con quella del pastore: il tabarro nero, in particolare, che si afferma verso la fine dell'XIX sec., è elemento comune ad entrambi²⁹.

Il Volpi osservava anche come i bergamini più vecchi indossassero, come i pastori, calzoni corti al ginocchio e lunghe uose che rivestivano i polpacci, zoccoli di legno e lunghi bastoni, e portassero anche grossi orecchini d'oro ad entrambe le orecchie³⁰. Anche nella Milano degli anni '20-'30 del XX sec. era possibile imbattersi, come abbiamo visto nel Cap.1,

27 A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 431.

28 Intervista a Battista Chiaveri. Gli *scussalin* sono i grembiali di tela azzurra di stile tirolese acquistati ai mercatini di Natale.

29 In passato dominava l'uso del panno di color marrone come testimoniano varie fonti iconografiche tra il XV e il XIX sec. Tra queste vi sono raffigurazioni di bergamini negli ex voto nel santuario della Madonna di Lantana a Dorga di Castione della Presolana; raffigurazione di malghese nella tavola su legno alla 'Crapa di Vaia' all'Alpe Vaia in comune di Bagolino; affresco di malghese (pastore) del tardo XV sec. nella chiesa di Berzo inferiore in valle Camonica.

30 L. Volpi, "I bergamini. Note folkloristiche", in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930): 261-266.

nei bergamini con la loro ‘divisa’³¹. Nella divisa del bergamino troviamo diversi elementi che definiscono un campo semantico complesso dove si rinvencono almeno tre livelli:

A.

livello ostentativo, funzionale a marcare una superiorità di *status* nei confronti dei *casalini* della montagna ma anche a darsi una certa importanza quando frequentavano i mercati della pianura, rappresentato dallo sfoggio di panciotti e di grosse catene d’oro e orologi a cipolla³²;

B

esibizione di appartenenza e di ruolo: rappresentato dall’indossare la *scussaala* (grembiale da casaro di tela azzurra pesante o di cuoio sottile) anche al di fuori del contesto lavorativo (in questo caso girato sul fianco), il pesante mantello di lana (*tabar*) in opposizione al borghese *paletò* e dal portare cappelli scuri di feltro³³ (in opposizione alle bombette e ai panama) e grossi orecchini d’oro³⁴;

C

livello di *understatement*: finalizzato alla rappresentazione del ‘rozzo montanaro’ e rappresentato dal calzare gli zoccoli di legno (*sciupei*, *sapei*, *sciupej*, *zapèi*), indossare il *camisòtt*, portare un lungo bastone.

- 31 “In Piazza Fontana a Milano non è più dato vederli avvolti nei loro caratteristici mantelloni pelosi di lana verde; nè in primavera e in autunno si vedono più con frequenza, lungo le strade della Brianza, col loro camiciotto azzurro e con gli zoccoli, marciare di fianco alla carretta colle poche masserizie, in coda alla mandra risonante di campani”. L. Formigoni, *La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930. p. 7. Analoga la descrizione del Besana: “Questi bergamini che si vedevano nei giorni di mercato vestiti di panno verde, col grembiule di tela blu ai fianchi, cogli scarponi ferrati, col viso sbarbato e folte basette, rossi e rubicondi [...] e forniti di cerchietti di metallo agli orecchi (per combattere, dicevano, il mal d’occhi)”. A. Besana, *L’agro laudense*, 1939, p. 44.
- 32 “Un tempo il bergamì, nei nostri paesi, era una figura importante. Specialmente durante i giorni di festa, quei mandriani lì si vedeva ben vestiti, in paese con panciotto e cappello. Molti di essi, poi, quando andavano al mercato, *i metia giò* [indossavano] anche la *scossala*”. A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 244; “[...] *e il gilè, lur meteven la meteven la cadèna e l’urelocc bel gross*, quella lì era la sua divisa...”. Intervista a Mario Magenes. “Quando si recavano al mercato di Gorgonzola, partivano tutti ben tirati e ben vestiti! Il papà portava sempre il suo cappello nero di panno. *Sòta ol scussàl*, egli indossava un *camisòtt* dello stesso colore”. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 655.
- 33 “[...] *la magiuranza l’era el capell nègher* a tesa larga che non passava neanche l’acqua; aveva un nastro nero e un sottogola per il vento. *El tabàr e quel capell li se fasceva a men de l’umbrèla*”. Intervista a Battista Chiaveri. Il copricapo era denominato pure *capell de l’aqua*.
- 34 I bergamini dicevano che gli orecchini d’oro proteggevano contro il ‘mal d’occhi’. Erano, però, certamente un elemento di sottolineatura dell’appartenenza al gruppo e anche di ostentazione.

Essi si distinguevano immediatamente in mezzo agli *agricultuur* vestiti alla moda borghese (*gilét, paletòt*, cravatta, paglietta d'estate, bombetta e borsalino). Non facevano alcuno sforzo per mimetizzarsi. Alla base di questa completa assenza di sensi di inferiorità rispetto ai borghesi si possono individuare due ordini di motivi.

Il primo: fintanto che il bergamino non si 'fissava', fintanto che manteneva uno stile di vita seminomade i suoi riferimenti culturali, i suoi orientamenti valoriali in larga misura difforni da quelli della società 'stanziale' e non era interessato a misurare il suo successo sui metri degli *status symbol* borghesi. Il suo modo di vita itinerante era peraltro incompatibile con lo sfoggio di beni di consumo. Piuttosto gli interessava sottolineare l'appartenenza ad un gruppo sulla cui solidarietà poter contare.

All'interno di questo gruppo la tensione ostentativa e la competizione si manifestavano su tutt'altri piani. In primo luogo era il bestiame: la qualità del bestiame posseduto lo *status symbol* del bergamino.

Allevare per il bergamino non era solo e principalmente un modo di ricavare reddito ma di esprimere le proprie capacità e di manifestare, attraverso il numero e la 'bellezza' del bestiame (ma anche la preziosità degli accessori: *brunze, mascadìss*), la propria forza economica.

[Il malghese] lo educa [alleva il bestiame bovino] per professione e nel suo modo sa anche in ciò far pompa e il lusso di emulazione tanto nel numero come nella qualità, modo di governo, e perfino negli attrezzi ed utensiglij necessarj ed inservienti a quest'arte primaria³⁵.

Il secondo: i bergamini non avevano bisogno di 'mimetizzarsi' da cittadini perché non provavano nessun motivo di vergogna per la loro condizione 'rustica'.

Essi avevano chiaro il senso di una superiorità economica³⁶ e sociale, derivante dal rappresentare un'aristocrazia pastorale. Mentre i *fitàul* si affannavano a esibire uno *status* che confermasse la loro appartenenza alla borghesia davanti ai *paisan* (impegnando una notevole quota di

35 G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume*, (manoscritto del 1823 ed. a cura di A. Arrigoni), s.l., 2007, p. 48. Per il bergamino la stima era nelle bestie "Al bergamì piaceva la mucca pulita, con il muso bello, pieno e le corna ritte verso l'alto e la pelle löstra. La paura del papà e del nonno era che, andando in giro, qualcuno dicesse loro: "Oh. Che bergamì! Vàda che ùncie chèle vàche... Vàda che bröte chèle vàche", A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 655.

36 "Questi bergamini erano ben forniti [...] possedevano una discreta raccolta di marenghi d'oro, di scudi d'argento e numerosi pezzi di peltro", A. Besana, *L'agro laudense...*, p. 44. (vedi anche la n 47 al Cap. 8).

reddito)³⁷ i bergamini disponevano di risorse che consentivano loro di concedere prestiti ai conduttori-capitalisti delle aziende che li ospitavano assillati da ricorrenti problemi di liquidità in relazione al ciclo agrario annuale e al livello dei canoni. Emblematico di un certo modo di usare l'abbigliamento, quale veicolo di identità personale e di gruppo, un episodio che confermerebbe come, anche dopo la 'fissazione', i bergamini si concedessero qualche strappo all'etichetta cittadina. Protagonisti dei bergamini divenuti conduttori di un fondo irriguo di ben 200 ettari a Sesto Ulteriano (frazione di San Donato milanese nell'immediata cintura Sud) e gli *stivài de gòma* (stivali di gomma), allora molto costosi, ma che sono indossati in un contesto del tutto non pertinente secondo l'etichetta osservata dalla borghesia rurale cui l'affittuario doveva conformarsi, ovvero alla messa domenicale.

*A Sest Ulterian gh'eran i Dondi che gh'aveven tremila pèrtich de tèra e a la Dumenica capitava che vegnéven in gèsa cul stival e l mantell, stivài de goma i primm stivai de gòma che gh'e vegniuu fòra, perché eren gemò sciuri, e l mantell e uu pruva anca mi anda in gèsa cunt i stivai de gòma e l mantell. Sappia che era così [La moglie che assiste alla conversazione è incredula]*³⁸.

Va anche osservato che la connotazione trasgressiva degli "*stivai in gèsa*" indica che nel nuovo ruolo di *fitaul*, o proprietario, l'ex-bergamino non poteva che adeguarsi in fretta alle relative norme culturali.

Gli aspetti esteriori della cultura borghese, ovvero cittadina, concorrevano ad una rappresentazione di *status* e di ruolo indispensabile ai fini del mantenimento della struttura gerarchica e dell'autorità nell'ambito dell'organismo sociale della *cassina*. Ovviamente questo risulta vero sino agli anni '60. Con la trasformazione delle aziende già condotte con decine di salariati in aziende familiari la distanza tra la cultura dei bergamini e quella dei nuovi agricoltori si venne riducendo notevolmente favorendo (come vedremo nel successivo Cap. 17) il travaso dei bergamini nel ruolo di agricoltori. Fintanto che la struttura sociale dell'agricoltura della Bassa rimase divisa rigidamente tra la classe dei fittabili e quella dei salariati i

37 "[...] l'agricoltore ci aveva anche il landò per la festa, quello che si occupava dei cavalli col landò portava la signora a Messa". Intervista a Battista Chiaveri. Tra le spese dei fittabili figuravano quelle per l'educazione dei figli presso collegi cittadini, i periodi trascorsi alle terme, cavalli mezzosangue (se non purosangue), uno stile di vita certamente costoso che a volte li poneva in condizioni di scarsa liquidità e li rendeva molto interessati alle anticipazioni in denaro sonante versate dai bergamini per il fieno.

38 [A Sesto Ulteriano c'erano i Dondi che avevano tremila pertiche di terra e la domenica capitava che venissero in chiesa con gli stivali e il mantello: stivali di gomma, i primi usciti, perché erano già diventati ricchi... e il mantello. E ho provato anch'io ad andare in chiesa con gli stivali di gomma e il mantello]. Intervista a Battista Chiaveri.

bergamini tendevano a restare sostanzialmente appartati. Erano mondi che comunicavano poco, si nutrivano di reciproche diffidenze e pregiudizi. Questo anche quando si viveva nella stessa ‘corte’.

[...] tra noi e i *paesàn* c'è sempre stata una differenza di fondo: noi eravamo soprattutto allevatori, non agricoltori [...] noi non avevamo molti rapporti con tali “paesani”, perché essi durante il giorno, erano al lavoro nella campagna, mentre il nostro mondo era molto diverso. Noi vedevamo il *paesàn* che veniva a portarci l'erba stalla e basta, ma anche con il cavallante non avevamo molti rapporti. I paesani avevano anch'essi qualche mucca nella stalla, ma solitamente pochi capi, non più di tre o quattro, Noi li chiamavamo anche *busit* che per noi voleva indicare le persone con poche bestie³⁹.

L'asprezza delle divisioni sociali del passato (quando i rapporti non erano velati dall'ipocrisia buonista) è riflessa nei ricordi degli informatori più anziani, mentre nell'ultima generazione appaiono edulcorati e filtrati dall'influenza della ‘cultura di massa’. La contrapposizione socio-geografica tra bergamini-montanari-indipendenti e gente di pianura (operai industriali e *paisàn*) è ben presente nelle rappresentazioni di coloro che hanno vissuto il clima precedente l'ultima guerra. “*Melegnàn la sént di mòch, Melz sént gemò de munt*” [Melegnano puzza di gente di pianura, di operai, Melzo comincia già ad avere il sentore di montagna”]⁴⁰.

Mòch, come chiarisce la stessa informatrice, che ne è ben consapevole, è un ‘titolo di offesa’. Esso deriva dal gergo *gà* dei pastori transumanti e designa i disprezzatissimi contadini di montagna. Qui è trasposto all'abitante della bassa in generale (comunque disprezzato in quanto tale) e, in particolare, all'operaio, considerato agli antipodi dei valori del bergamino. L'operaio è disprezzato dal mandriano indipendente per la mancanza di libertà, di iniziativa e di assunzione di rischio. “Che paga la libertà di una persona non ci sono soldi, *la vita de l'uperari l'e un robòt*”⁴¹. Va chiarito che i ‘titoli di offesa’ nella società tradizionale erano molto diffusi (anche tra abitanti di località vicine) e sarebbe anacronistico intravedervi una forma di ‘razzismo’. Le offese ‘politicamente scorrette’ erano peraltro reciproche. La società rurale sedentaria, pur nella forte stratificazione sociale, era unita dalla comune, oggi si direbbe ‘trasversale’, accettazione della superiorità della cultura cittadina.

39 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 635-636.

40 Intervista a Rita Locatelli. Per una classica esposizione del dualismo tra montagne e pianure e per le contropartite alla maggiore “facilità di vita” in termini di dipendenza sociale cfr. F. Braudel, *Civiltà e imperi...*, pp. 44 ssg.

41 Intervista a Battista Chiaveri.

Persino il salariato giornaliero, ultimo gradino della gerarchia dell'azienda capitalistica, perennemente indebitato con osti e dettaglianti, poteva permettersi di disprezzare gli *schisciaboasce* (letteralmente gente che cammina nello sterco bovino). I *paesàn* si consolavano della loro condizione spesso precaria additando i bergamini che “puzzavano”.

Ne soffrivano maggiormente le ragazze a scuola e anche sul lavoro (quando anche i figli dei bergamini iniziarono a svolgere l'attività agricola a part-time). “*Ah, quèla l' spüssa de stala*”⁴². La scuola era un inevitabile luogo di contatto dove i figli dei bergamini subivano discriminazioni (spesso erano collocati negli ultimi banchi). Ciò in forza della differenza nel vestire e, spesso, anche nella parlata. A questa diversità si aggiungeva una frequentazione incompleta della scuola di pianura dal momento che l'anno scolastico veniva concluso in montagna.

Quando facevamo comparsa in autunno, essi dicevano: “*Gh'è sa i malghées!*” A scuola noi eravamo quasi sempre negli ultimi banchi: innanzitutto non avevamo la mamma, poi molte volte entravamo in classe *mal rudic* perché invece delle scarpe calzavamo gli *zaculi* (che tra l'altro facevano rumore essendo chiodati), infine come se il resto non bastasse *me spozzaa de ache...*⁴³.

Nei rapporti sociali tra i bergamini e l'ambiente della montagna, delle comunità di origine, avveniva un vero e proprio capovolgimento che dimostrava anche quanto i bergamini fossero capaci di interpretare più ‘registri’. In montagna si compiacevano di presentarsi come ‘cittadini’. Va ricordato che la ruggine tra i piccoli proprietari di montagna, con pochissimo bestiame, e i bergamini derivava dal monopolio dell'uso dei migliori alpeggi da loro esercitato per secoli lasciando ai ‘casalini’ i pascoli più magri. Le contrapposte rappresentazioni di bergamini e casalini sono riproposte in una testimonianza che non cela le ‘ruggini’ del passato e mette in evidenza i diversi elementi del contrasto:

Tra gli allevatori del posto e i bergamini, che ogni anno salivano dalla pianura, gran parte dei quali comunque era ancora di origine valligiana, non c'erano sempre buoni rapporti. Anzi, non mancavano certo i motivi di contrasto con i locali, perché i *bergamini*, quelli che salivano dalla pianura l'estate per l'alpeggio, si ritenevano superiori, ossia gente più evoluta, anche se facevano una vita da *zingher*, per certi aspetti molto simile a quella dei nomadi. Però gli stessi, quando arrivavano quassù, facevano i “grandi”, cioè si comportavano da persone superiori, mentre poi, invece, quando tornavano in

42 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 615.

43 Id. p. 470.

pianura alla fine dell'alpeggio, soggiornavano un anno da una parte, un anno dall'altra: insomma, non avevano una casa di proprietà e vivevano un pò di qua, un po' di là, dove cioè trovavano spazio e fieno per la mandria. S'intende che c'erano anche quelli che, nonostante tutto, andavano d'accordo con i nostri allevatori residenti. Ma oggi questa è una storia passata. Questi bergamini ci chiamavano marà! Noi, invece, li soprannominavamo *schisciaboàsce!*⁴⁴

Nei rapporti con lo strato sociale inferiore della montagna i bergamini tendevano ad esibire un atteggiamento valutato da più osservatori di esibita superiorità. Nangeroni⁴⁵ a proposito dei rapporti tra bergamini e la realtà locale delle vallate orobiche occidentali, riferisce che essi intrattenevano relazioni solo con l'*élite* locale (il prete, il farmacista) e che la parlata (influenzata da quella della Bassa), oltre ad alcuni particolari del modo di vestire (agli occhi dei montanari 'cittadino'), li distinguesse nettamente dai contadini locali. Un osservatore attento della realtà valsassinese come Pietro Pensa arriva a parlare di una certa superbia:

“Gente organizzata, parlavano una specie di gergo, formatosi dall'antico dialetto e da innesti di quelli di pianura. Benestanti, avevano una certa superbia nei confronti dei residenti: li vedevi nei giorni festivi vestiti con una loro ricercatezza”.⁴⁶

Questi comportamenti non erano schizofrenici ma espressione di una strategia che massimizzava i vantaggi del muoversi pendolarmente non solo tra due ambienti ecologici ma anche due ambienti sociali. In pianura la 'furbizia' del bergamino gli consigliava di giocare il ruolo del 'rozzo montanaro', di apparire 'diverso' per sfruttare una per nulla dissimulata identità, di 'nomadi' e, in qualche modo, 'stranieri', che li poteva facilitare nei rapporti commerciali⁴⁷.

In montagna nei rapporti con la realtà locale il prestigio sociale goduto consentiva di ottenere vantaggi nei rapporti con le amministrazioni comunali. Una forma di rivalità tra i gruppi degli agricoltori locali (*particulaar*) e (ex)bergamini (gli 'oriundi') si sviluppa a Vedeseta in

44 A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, pp. 308-309.

45 G. Nangeroni, “Alcune caratteristiche geografiche della Val Taleggio (Prealpi Orobie)”, in *Riv. Geog. It.* 48, 1-2 (1941):1-20.

46 P. Pensa, “Quando il cielo minacciava neve anche i bergamini tornavano a valle”, in *L'Ordine*, 2 marzo 1979.

47 G. Simmel, *Sociologia*, Torino, 1998. Excursus sullo straniero, pp. 580-584. Lo 'straniero' non coinvolto in relazioni dense con l'ambiente sociale può svolgere l'attività commerciale in modo più oggettivo, senza farsi condizionare da vincoli, precedenti, sentimenti. In un certo senso anche da questo punti di vista il bergamino, più aderente ad un principio *business is business* appare paradossalmente più 'moderno'.

occasione della festa patronale di Sant'Antonio Abate quando gli 'oriundi' (di successo e possibilità economiche) tornano al paese d'origine per portare la statua del santo. Una competizione simbolica (ma densa di significati) che trova perfetta corrispondenza con quella osservata a Roaschia, un paese della montagna cuneense da dove proveniva una storica transumanza ovina da latte⁴⁸.

Va da sé che in passato tutte le occasioni per esibire la forza economica dei bergamini (*maxime* la sfilata della mandria in arrivo e in partenza dalla montagna) erano sfruttate per rappresentare e confermare questa loro condizione di superiorità.

Si deve pertanto ritenere che, al di là dell'invidia e dei risentimenti dei 'casalini', l'accesso allo *status* di bergamino, grazie all'entrata nel ciclo della transumanza, rappresentasse un'aspirazione per gli allevatori locali. Pare utile a questo proposito riprendere le considerazioni circa le motivazioni che spingevano i montanari alpini all'emigrazione.

È stato infatti rilevato che l'emigrazione risultasse spesso spiegata anche da motivazioni extraeconomiche⁴⁹. Nel caso dei bergamini le motivazioni dell'emigrazione assumevano, però, un significato ben diverso da quella delle figure 'umili' di emigrati. Partire da bergamino era di per sé motivo di elevazione di *status*.

Le barriere sociali nei confronti di altri gruppi (sia della pianura che della montagna) e il forte interesse dei bergamini a disporre di nuore provenienti da famiglie bergamine, in grado di svolgere tutte le mansioni importanti per l'attività del gruppo, hanno indotto i bergamini a praticare sino al XX sec. una rigida endogamia. Essa li portava a intrecciare rami familiari originari di diverse vallate e ad attuare una rigida dissuasione verso il matrimonio con membri delle varie categorie del mondo rurale (sia della Bassa che delle località vallive). Tali strategie a volte potevano

48 M.C. Bianchi, *Il sistema zootecnico territoriale della Val Taleggio: aspetti produttivi, storici ed economici*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Milano, aa 2003/2004, relatore M.Corti. Questa circostanza richiama l'importanza dell'occasione della festa patronale a Roaschia quale momento significativo di manifestazione della rivalità tra contadini e pastori transumanti. M. Aime, S. Allovio, P.P. Viazzo, *Sapersi muovere. Pastori transumanti di Roaschia*, Roma, 2001, pp. 96-102.

49 "[...] è probabile che accanto alle considerazioni economiche, abbiano agito anche atteggiamenti culturali che decretavano gerarchie di dignità e interdizioni sociali nell'esercizio di mestieri, inducendo i migranti a rifiutare di esercitare in patria, a casa propria, le attività umili e disprezzate o di fatica che svolgevano poi all'estero". R. Ceschi, "Bleniesi milanesi. Note sull'emigrazione di mestieri dalla Svizzera italiana", in *Col bastone e la bisaccia per le strade d'Europa: migrazioni stagionali di mestiere dall'arco alpino nei secoli XVI-XVIII*, Bellinzona, 49-72 p. 63.

essere causa di drammi personali. Esse si indebolirono rapidamente, come era inevitabile, quando la diffusione della cultura di massa e la moltiplicazione delle occasioni di lavoro extra-agricolo moltiplicarono le occasioni di contatti sociali. La realtà del patriarcalismo bergamino, sotto la spinta di pressioni economiche e sociali, conobbe quindi un conseguente altrettanto rapido declino. E con essa tutta una sfera culturale che faceva dei bergamini i più fedeli depositari di culture ancestrali.

I bergamini erano percepiti ‘diversi’ e ‘arcaici’ ma per chi li osservava senza pregiudizi: essi apparivano ‘diversi’ anche nelle qualità positive: “Erano gente chiusa, poco rumorosa, diffidente, ostile ai ritrovati; ma precisa nel pagare, senza debiti, galantuomini a tutta prova”⁵⁰. Non senza l’enfasi caratteristica del suo tempo, il Morandini descriveva così nel XIX sec. i malghesi di Savio:

[...] E i mandriani che da qui [dalla Val Savio] si spargono su tutti gli alpeggi di Val Camonica quando anche non valicano i passi, per portarsi sui monti del Trentino ridente, sono tipi caratteristici. Tenacemente attaccati ai loro costumi e alle loro tradizioni, essi diffidano di chiunque voglia deviarle; e anche laggiù, quando svernano con le mandre nei casolari della bassa, vivono isolati la loro vita poeticamente rude come antiche tribù⁵¹.

Avvertiamo in queste note il ricorrente motivo della romanticizzazione e un atteggiamento paternalistico che però mette in luce motivi reali. Che i bergamini fossero diffidenti (Il Morandini in un altro passaggio aggiunge che “il malghese camuno e il suo mulo sono gli esseri più diffidenti sulla faccia della terra”) trova però conferma nel fatto che l’*Inchiesta sui pascoli alpini della Lombardia* dell’inizio del secolo scorso trovò i maggiori ostacoli proprio nei comprensori dove la presenza dei bergamini era più forte. Relativamente agli alpeggi bergamaschi il Serpieri lamentava che i bergamini affittuari dei pascoli non fornissero indicazioni attendibili (e ancora peggio andranno le cose in Valsassina)⁵². Il generale carattere conservativo delle espressioni culturali dei bergamini è confermato da diverse evidenze.

L’arcaicità ‘barbarica’ delle espressioni culturali dei bergamini riaffiorava in occasione della fissazione dei contratti di affitto degli alpeggi che

50 A. Besana, *L’agro lodigiano*, p. 44.

51 A. Morandini, *Folklore di Valcamonica: leggende, tipi, usi, costumi*, Breno, 1927, p. 55.

52 Società agraria di Lombardia, “I pascoli alpini della provincia di Bergamo”, in *Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Milano, 1907, p.51.

potevano essere suggellati dopo diversi giorni di mangiate e bevute collettive⁵³.

Più nel profondo si può rilevare che il sistema di credenze dei bergamini – in cui non è difficile individuare una matrice celtica – si sia conservato a lungo in forza del carattere relativamente chiuso del gruppo.

Lo sfondo sul quale intrecciano le loro leggende è terrificante; draghi, streghe, orchi, animali dalle forme inverosimili e grottesche, le narrazioni delle gesta dei quali fa battere di paura il cuore dei piccoli. Vi è poi un florilegio di racconti di paurose visioni di anime trapassate ‘confinare’ o vaganti la notte per la montagna e che talvolta si fanno ‘sentire’ anche nella baita [...] ⁵⁴.

A proposito dei pastori, accomunati ai ‘bergamini’ – secondo l’autore – da molti tratti culturali, il Volpi, che scrive negli anni ‘30 del secolo scorso, riferiva che presso i primi erano ancora diffuse esibizioni di destrezza e coraggio quali il salto tra le fiamme in occasione dell’accensione rituale dei falò. Abbiamo già visto come in secoli precedenti (XVI) i bergamini fossero dediti in alpeggio a cantare, danzare, suonare, nuotare, correre a cavallo, lottare, saltare e dedicarsi a quei ‘giochi alpestri’ di forza (tra cui ‘tirar il palo’ e ‘lanciar sassi’) che vengono ritenuti appannaggio della Svizzera o delle Highland scozzesi⁵⁵.

Queste tradizioni non si erano spente del tutto neppure nel XIX sec. se Cesare Cantù sottolineava: “molti sono pastori o malghesi, come ivi si dicono, distinti da consuetudini proprie, legati in una vita di famiglia, abili del par a suonare la zampogna [flauto di Pan] e la cornamusa come ad arrampicarsi coi loro zoccoli ferrati sulle colme più ardue”⁵⁶. La rotura nella trasmissione di questa tradizione musicale pastorale è evidente sulla base delle notizie storiche che sono riferite a proposito del *baghèt*, la cornamusa bergamasca, il cui uso si ritiene circoscritto alle valli bergamesche e, almeno in una fase recente, ad un ambito contadino e non più pastorale⁵⁷.

Molti aspetti della cultura ancestrale dei bergamini si riflettevano sulla loro attività di allevatori e casari.

53 Vedi n 8.

54 Id., p. 264.

55 Il riferimento è alla descrizione della vita dei bergamini della val Biandino (Valsassina) del canonico di Primaluna Paride delle Torre del 1571 (Cap. 10, n 23).

56 C. Cantù, “Provincia di Como”, in C. Cantù et al., *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, 1858, pp.764-765.

57 V. Biella, *Il baghet un’antica tradizione bergamasca*, Villa di Serio (Bg), 1988.

Una grande importanza hanno per essi gli astri ed in modo speciale la luna, dell'influsso della quale è tenuto in gran conto nella conservazione del formaggio e nel taglio della legna. Certe affezioni del bestiame sono ancor oggi chiamate "mal della luna"; molte malattie sono poi interpretate come dovute ad un particolare agente patologico e sono attribuite al così detto "ö colp de morbe"⁵⁸.

Al di là del ricorso proprio della cultura tradizionale alle spiegazioni dei fenomeni naturali, basate sugli influssi astrali ed al ricorso a pratiche magiche per la cura degli animali e degli uomini⁵⁹, si sottolinea la sensibilità per le variazioni delle condizioni naturali, un aspetto che al giorno d'oggi appare tutt'altro che arcaico ma, anzi, di indispensabile riattualizzazione. "Avevano poi molta attenzione alla natura"⁶⁰.

Tra le devozioni dei bergamini vanno annoverate alcune Madonne che sono collegate agli itinerari della transumanza o alle destinazioni montane. Tra tutte spicca la Madonna di Caravaggio in quanto questo santuario è stato eretto in un'area strategica di snodo di rotte di transumanza e di sosta. Nei pressi del santuario in passato vi erano ampi prati dove i bergamini potevano sostare gratuitamente. Ricordiamo poi la Madonna della Neve di Biandino (Introbio, Valsassina), la Madonna della Salute di Lantana (Dorga, Castione della Presolana).

Nella funzione di protezione del bestiame e dalle epidemie del bestiame i bergamini condividevano la diffusa devozione a Sant'Antonio Abate, a San Rocco e a San Sebastiano.

Vi erano poi santi 'specializzati' come San Bovo⁶¹ di Voghera, al quale è dedicata anche una chiesa - con la deformazione 'Bovio' - in comune di Segrate, in un'area di insediamento sparso caratterizzata (un tempo) dalla presenza di numerose cascate frequentate dai bergamini, e San Lucio di Cavargna. A quest'ultimo, noto anche come Uguzzone, Luguzzone,

58 L. Volpi, *I bergamini...*, p. 264.

59 "Virtù straordinarie sono attribuite anche ad una *bergamina*, allevatrice di bestiame, originaria della Valsassina, sposatasi e trasferitasi in pianura a Zelo Buon Persico (Lo), morta da alcuni anni, che era ritenuta capace di diagnosticare e guarire mali diversi, comprese certe forme di cancro, e di liberare il paziente da una grave inquietudine indotta dall'incombere su di lui di spiriti maligni". Testimonianza di Piera Invernizzi, (n. 1923), raccolta a Cassina in Valsassina. M. Pirovano "Vermi, donne che segnano, trasmissione dei saperi magico-religiosi. Una ricerca sul campo nel territorio lecchese", in *SM Annali di S. Michele*, 16, (2003): 61-74.

60 P. Pensa, *L'Adda nostro fiume*, Vol. II, p. 465. Lecco, 1998.

61 Per l'importanza dell'assonanza del nome del santo con la funzione per la quale era invocato. Cfr. E. Weber, *Da contadini a francesi La modernizzazione della Francia rurale 1870-1914*, Bologna, 1989, pp. 648-650.

Uguzzo, Sant'Uguccione⁶², sono dedicate chiese e raffigurazioni in vari ambiti territoriali legati alla presenza dei bergamini: Milano, Abbiategrasso, Clusone, Valgoglio (alta val Seriana), Bergamo, Castione della Presolana (alta val Borlezza), Parma, Piacenza. San Lucio è patrono dei casari e dei 'formaggiai' e il suo culto è legato ai centri del commercio dei formaggi, peraltro strettamente intrecciati alla presenza, nelle vicine aree agricole, dei bergamini. Il suo culto è attestato a Milano, Bergamo, Parma⁶³.

In anni recenti il ruolo del santo quale patrono dei casari è stato riscoperto attraverso diverse iniziative⁶⁴.

Di certo importanti per i bergamini erano San Giorgio e San Michele (poi sostituito in parte da San Martino) che marcavano la fine e l'inizio dei contratti con gli affittuari e proprietari della pianura e quindi l'inizio e la fine della transumanza.

San Giorgio ha soppiantato (a Milano ma non solo) San Lucio in qualità di patrono dei lattai (forse si vergognavano di un patrono 'umile' e hanno preferito un cavaliere (dalla migliore 'resa iconografica')⁶⁵). Come nel caso dei bergamini anche i contratti dei lattai andavano da San Giorgio a San Michele (sorte maggenga) e da San Michele a San Giorgio (sorte invernenga). A San Giorgio (23 aprile) i lattai usavano regalare la panna e a Milano la festività era celebrata con il consumo di *pan mein* (di mais) e *pànera*⁶⁶.

62 "S.Uguzone martyr is vallis Cavarniae. Uguzo qui & Lucius aut Luguzonus dicitur pastor & Casearius vallis Cauarniae fuit"[Sant'Uguzzone martire di valle Cavargna. Che viene anche denominato Uguzzo, Lucio e Luguzzone e che fu un pastore e casaro della val Cavargna]. F. Ferrari, *Catalogus Sanctorum Italiae*, Milano, 1613 p. 430.

63 Nel 1835 in città, la Paneropoli foscoliana (*pànera*, panna, crema di latte), grande centro commerciale di prodotti caseari, venne a formarsi in San Bernardino alle Ossa un'associazione di formaggiai, il Pio Consorzio di San Lucio Martire, che commissionò al pittore Ignazio Manzoni nel 1845 un grande dipinto ad olio, da cui fu ricavata una bella e popolare stampa della Raccolta Bertarelli: una scena animata che ripropone il santo nella sua opera di carità verso i poveri. A Bergamo la venerazione per San Lucio ha luogo nella chiesa della vicinia di San Pancrazio, la cui piazza era il centro del mercato dei formaggi. Patrono dei 'Grassinari' di Bergamo lo era dei 'Lardaroli' a Parma. Questa potente Arte aveva il diritto di vendita esclusiva di formaggio, carni salate, olio di oliva e di semi, pesci freschi, salsicce, interiora e burro.

64 Dal 2000 il Premio San Lucio nell'ambito della mostra zootecnica di Porlezza (Co), dal 2007 il Trofeo San Lucio a Pandino (Cr) la località della Gera d'Adda già al centro di un comprensorio storico di presenza dei bergamini e sede di una scuola casearia di formazione professionale.

65 Il burro della nota Latteria di Locate Triulzi (area immediatamente a Sud di Milano) era anche noto, oltre che come "Burro San Giorgio" anche "Burro del cavaliere".

66 Sino a qualche decennio fa. Ricordo personale.

San Giorgio, San Michele e San Martino sono, in tutti i casi – vale appena la pena di notarlo – santi militari (Giorgio e Michele hanno in comune anche la lotta contro il drago). Essi, in qualche modo, rappresentano la trasposizione di potenti divinità pagane (Ercole o lo stesso Odino) alle quali si affidavano i pastori. Nel caso di San Michele il rapporto con il pastoralismo e la transumanza appaiono legati anche al suo ruolo di accompagnatore e quindi, per estensione, anche di pastore delle anime verso l'aldilà. La venerazione per San Michele in particolare è strettamente connessa alla transumanza tra le Puglie e gli Abruzzi⁶⁷.

I longobardi promossero il culto di San Michele in tutta l'area del loro dominio quale protettore e guida della nazione longobarda moltiplicando le dediche di chiese e abbazie. Tra le più significative la Sacra di San Michele all'imbocco della val Susa e la basilica di San Michele maggiore a Pavia, la loro capitale. Tutt'oggi vi sono non poche parrocchie dedicate all'arcangelo nel pavese e in Lomellina⁶⁸. Era dedicata a San Michele anche l'antica parrocchiale di Introbio in Valsassina, importante luogo di transito dei bergamini.

Un aspetto che contribuisce a chiarire il profilo culturale dei bergamini è l'apparente contraddizione tra il loro 'arcaismo' e la loro capacità di gestire relazioni commerciali che implicavano competenze tecniche di certo non in linea con un'immagine di personaggi 'rozzi e ignoranti'.

Si vedrà nel Cap. 13 come l'operazione della misura del fieno implicasse da parte dei bergamini, la capacità di padroneggiare calcoli non elementari. Nell'ambito degli studi sui primi secoli della transumanza dei bergamini risulta frequentemente come essi sottoscrivessero di loro pugno gli atti che li riguardavano. Dal che l'Arioli non ha mancato di evidenziare quello che appariva come indice di un buon livello di alfabetizzazione. Verso la fine del XVIII sec., però, un atto singolare individuato dallo stesso Arioli

67 Apparso nel V sec. San Michele diventa il santo dei transumanti che estendono la devozione verso le regioni montuose di origine. Molte sono le dediche all'arcangelo in Abruzzo e lungo le grandi vie della transumanza. Per tutta la sua durata (dal 1447 al 1806) la *Regia Dogana della mena delle pecore*, con sede a Foggia, stabili nel 29 settembre (festa del santo) la data ufficiale dell'apertura delle 'poste' (le aree assegnate per il pascolo invernale ai transumanti).

68 In Lomellina (diocesi di Vigevano) vi sono cinque parrocchie dedicate a San Michele, altrettante nella diocesi di Pavia, tutte nell'area Nord-est. Tra queste vi sono Certosa di Pavia e Bascapè località con una presenza particolarmente significativa di bergamini e di attività casearie. A Bascapè, dove nacque il trisavolo *latè* di chi scrive, negli anni '90 del XIX sec. si contavano 13 caselli tanto che era il comune della provincia di Pavia con maggior numero di caselli, rapportati agli abitanti. C. Besana, *Tra agricoltura e industria: il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano, 2012, p.259.

tenderebbe a mettere in evidenza una situazione diversa⁶⁹. In una supplica inoltrata da fittabili e bergamini, ai fini di convincere le autorità a non introdurre il ‘libro del burro’, i supplicanti osservano che la più parte di loro non sapeva scrivere e anche chi era in grado di apporre la propria firma lo faceva “malamente e in forma poco intelligibile”⁷⁰. L’oggetto della supplica tende a far ritenere che i bergamini in questa occasione tendessero ad apparire molto meno alfabeti di quanto in realtà fossero. Nel rappresentarsi – per palese convenienza – come persone ‘idiote ed incolte’ i bergamini non mancavano di sottolineare che, se a causa dei nuovi adempimenti burocratici, essi fossero stati “disanimati dallo entrare a pascolare nella provincia” ne sarebbe derivato “sommo pregiudizio del Territorio Lodigiano”. In questo modo i bergamini facevano leva non solo sull’importanza del loro contributo alla produzione di burro “e altri generi delle sussistenza dei cittadini” ma anche sul loro ruolo di acquirenti di foraggio e di dispensatori di fertilità per il territorio lodigiano attraverso il letame prodotto dalle loro mandrie⁷¹. Di certo i bergamini erano pienamente consapevoli del loro ruolo e sapevano ‘giocare le loro carte’ dimostrando di essere tutt’altro che sprovveduti. Anche quando adottavano una strategia di *understatement*. Le osservazioni relative al grado di alfabetizzazione della popolazione rurale lombarda all’inizio del XIX sec. contribuiscono a smentire l’immagine del bergamino analfabeta o semianalfabeta. Essi, al contrario,

69 N. Arioli, “Personaggi lombardi rimossi: i Bergamini”, in *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2003):65-74 (pp. 73-74).

70 Mentre i fittavoli riuscivano, bene o male, ad apporre la firma molti dei bergamini si limitarono a tracciare una croce i ‘bergamini di ventura’ non esitarono a proclamarsi “persone idiote ed incolte” pur di sfuggire al controllo sulla produzione del burro. Il contenuto della supplica, però, tendeva proprio a far leva sull’analfabetismo dei bergamini per evitare la conferma dell’introduzione di un ‘registro del burro’ da compilare giornalmente, che avrebbe reso difficile a bergamini, *laté* e fittavoli contrabbandare con facilità il burro per sfuggire dal calmiero che ne imponeva la vendita a prezzo politico a Milano, presso il mercato ‘della Balla’.

71 “Un oggetto di seria considerazione che interessa assaissimo non solo il bene particolare della provincia di Lodi ma anche dello Stato, e il caso dei bergamini cosiddetti di Ventura, che da paesi forestieri vengono a pascolare sulle terre lodigiane: questi con le loro vacche portano il vantaggio delle grassine, e molti approfittando del Pascoli in poca distanza dalla città contribuiscono di molto con il Butirro, e altri generi alla sussistenza dei cittadini: simili persone idiote ed incolte vedendosi impossibilitate ad eseguire le cautele, comandate dalla grida, per non saper scrivere, verrebbero ad essere disanimati dallo entrare a pascolare nella provincia, la qual cosa risponderebbe principalmente a sommo pregiudizio del Territorio Lodigiano”. N. Arioli, *Personaggi lombardi...*, p.73.

come ha messo in evidenza uno studio del Toscani, apparivano tra le categorie più alfabetizzate della montagna bresciana e bergamasca dove già il livello di alfabetismo era molto più elevato della pianura.

Nel Bresciano, nella val Trompia in particolare, i contadini di montagna sono molto 'alfabeti'; i piccoli proprietari firmano nella misura dell' 87%, e nella stessa misura firmano i pastori, anzi, per la precisione i 'malghesi'⁷².

Vi è tuttavia in montagna un'altra categoria, appartenente al primario [oltre ai piccoli proprietari] , che mostra di essere molto alfabeti: i malghesi. [...] costretti dalla loro esistenza "seminomade" a conoscere luoghi, usanze, costi, mercati, leggi, e dovendo vendere latte e formaggi e custodire bestie altrui conoscono presto l'utilità del sapere leggere e scrivere e far di conto, e dell'informarsi sui prezzi correnti sui vari mercati. Su 18 malghesi valtrumpilini, due soli non firmano l'atto di matrimonio⁷³.

Toscani, oltre a rilevare quali erano i motivi che spingevano il malghese a saper scrivere e a far di conto, osservava anche che in alcuni distretti della pianura le percentuali di alfabetizzazione degli stessi fittabili erano piuttosto basse e, nel commentare la grande differenza tra i salariati della montagna, in larga misura alfabeti, rispetto a quelli della pianura, in larghissima misura analfabeti, non mancava di osservare come "in montagna i salariati sono aiutanti di stalla e pastori, figli di proprietari e partecipano delle caratteristiche dei malghesi"⁷⁴.

Un'altro aspetto che contribuisce a definire il profilo dei bergamini può essere individuato nel contrasto apparente tra una grande attenzione agli aspetti economici e la presenza di motivazioni non economiche. Il desiderio di indipendenza e di libertà dei bergamini appare quale connotato costante della loro realtà come indicato da osservatori di diversi secoli fa e da altri del giorno d'oggi. Ovviamente questa libertà e questa indipendenza vanno collocate nel contesto di una struttura patriarcale nella quale sarebbe anacronistico ricercare l'aspirazione all'affermazione e della libertà nei termini individualistici della società contemporanea. La libertà del bergamino è indubbiamente legata a quella mancanza di vincoli che caratterizza i nomadi (semi-nomadi nella fattispecie) rispetto ai sedentari, ma riguarda in larga misura le sue relazioni sociali,

72 X. Toscani, "L'alfabetismo nelle campagne dei dipartimenti del Mincio e del Mella e nelle alte valli del Serio e dell'Adda (1806-1810)", in A. Bartoli Langelì, X. Toscani, *Istruzione, alfabetismo, scrittura. Saggi di storia dell'alfabetizzazione in Italia (sec. XV-XIX)*, Milano, 1992, pp. 109-148 (p. 236).

73 Id., p.237.

74 Id., p.234.

la ‘mancanza di dipendenza’, la possibilità di realizzare un significativo gruzzolo con la vendita del bestiame, la possibilità di intraprendere anche altre strade (*laté*, casaro, commerciante di latticini o di bestiame).

Essi portavano con sé la famiglia e tutto il bestiame, dedicandosi a tempo pieno alla cura delle vacche, alla produzione e al commercio caseario praticando con orgoglio un’esistenza assai difficile, ma appassionante, in nome di una libertà professionale e umana assoluta⁷⁵.

Valutazioni che si avvicinano sorprendentemente a quelle espresse nel 1646 – come già visto nel Cap. 9 – dal Sindaco della Valsassina, che dichiarava: “in essa valle per la comodità de’ monti si tengono infinità de’ bestiami grossi e minuti, che non solo mantengono le città di Milano e di Como della maggior parte delle grassine, carni, formaggi e latte, *ma anco con libertà, senza licenza, nè dipendenza di alcuno vengono a consumar i fieni della pianura*, [corsivo mio] con utile e comodità incredibile delle province dello stato”⁷⁶.

Nel contesto di un atteggiamento sempre ispirato al pragmatismo questa libertà veniva barattata con il passaggio al ruolo di agricoltori (o ad altre attività professionali) qualora le opportunità di continuare a praticare la transumanza (o comunque l’attività di bergamino in pianura) tendevano a venire meno o quando il passaggio comportava evidenti e sostanziali vantaggi sul piano economico e sociale.

Mentre era in corso la redazione del volume, Antonio Carminati è riuscito a raccogliere alcune voci del gergo dei bergamini⁷⁷ sulla cui esistenza le indicazioni non mancavano⁷⁸. Carminati è riuscito a mettere in evidenza la parziale originalità rispetto al *gai* dei pastori e al fondo comune dei gerghi⁷⁹.

75 N. Arioli, “I bergamini dell’Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo”, *Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della valle Brembana*, 1 (2002):7-12.

76 Dattero A., *La famiglia Manzoni e la Valsassina: politica, economia e società nello Stato di Milano durante l’Antico Regime*, 1997, p. 54.

77 Vedi n 3, p. 40.

78 Vedi n 37, p. 363.

79 Sulla sovrapposizione tra gerghi insiste il Sanga (G. Sanga, “Il gergo dei pastori bergamaschi”, in *Bergamo e il suo territorio*, Milano, 1977). L’uso da parte dei bergamini del gergo smentisce, però, la tesi del Sanga circa la natura di “lingua della classe (sic!) degli emarginati”.



12.

La transumanza

Quando colla primavera [...] i bergamini lasciano la pianura dove hanno trascorso l'inverno e dal basso milanese, dal cremonese o dal lodigiano vanno colle loro mandrie verso le nostre montagne. Attraversano le città nelle vie meno battute portando ai cittadini chiusi nei loro alveari di case e nei loro labirinti di vie assolate la nota festosa delle loro campane che li annunzia con gravi tocchi cadenzati, ed il senso della loro vita semplice e libera. È uno spettacolo quanto mai pittoresco il passaggio della lunga colonna di bestie che prosegue docilmente mentre i mandriani con esclamazioni aspre e gutturali dirigono ed animano, coadiuvati dal fedelissimo cane. Chiudono il corteo i carri sui quali stanno le donne, i fanciulli e i neonati bovini, e gli attrezzi della loro industria: grosse caldaie per la cottura del formaggio, zangole - i penacc - per il burro, secchi di legno, fasci di collari - i gambise - ed altre poche suppellettili

Volpi L., "I bergamini", in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930): 261-266.

La durata del tragitto effettuato dalle 'malghe' dei bergamini variava da una giornata a oltre una settimana (compresi i giorni di sosta indispensabili sulle distanze più lunghe). Dove le distanze erano maggiori il legame con la montagna tendeva ad attenuarsi; quando, invece, la transumanza originava dalle basse valli e raggiungeva le pianure vicine la possibilità di raggiungere più facilmente i paesi d'origine si potevano anche incontrare forme di transumanza 'atipiche', con parte della famiglia che rimaneva in montagna ed anche con brevi soggiorni in pianura intervallati dal ritorno in montagna con la mandria durante l'inverno. Le distanze tra le sedi di alpeggio e quelle di svernamento potevano variare tra 50 e 150 km (con massimi di 200 km nel caso dello spostamento dall'alta val Brembana al Vercellese). Le distanze maggiori corrispondevano ai percorsi tra l'alta val Seriana e la Lomellina, l'alta val Brembana e Trecate (Novara), la Valsassina e il Vercellese o l'alta val Trompia e la bassa reggiana). La lunghezza di percorsi 'classici', quali quelli tra la val Savio (in valle Camonica) e la Bassa Bresciana o tra la Valsassina e l'abbiate,se,

Il passaggio dei bergamini a Introbio durante la transumanza (fotografia inferiore). Le masserizie sono trasportate dai cavalli. Nella foto superiore il bergamino è Antonio Invernizzi (Scurèt) di Morterone, durante una delle ultime transumanze nei pressi di Vignate (primi anni '70).

equivale ad un centinaio di chilometri. I percorsi ‘medi’ potevano essere di 80 km. Per tradurre queste distanze in tempi di percorrenza va tenuto presente che la *pedenada* (il tratto di percorso tra una tappa e l’altra) era di 15-25 km. Quando il trasferimento avveniva con solo bestiame giovane la velocità era notevolmente più elevata e poteva raggiungere anche i 50 km giornalieri¹. Una differenza sostanziale era data anche dalla stagione. In primavera le vacche producevano più latte ed erano prive di allenamento. In discesa si erano ingagliardite grazie alla ‘ginnastica funzionale’ sull’alpeggio, producevano meno latte e il piede si era rafforzato. Le singole ‘pedenate’ pertanto potevano essere parecchio più lunghe. In corrispondenza delle tappe principali (quelle, come vedremo tra breve, ‘attrezzate’), la sosta, durante la salita primaverile, poteva durare un giorno intero ma spesso anche due perché le vacche, reduci dal periodo di stabulazione fissa e ‘fresche’ di lattazione non potevano marciare per più giorni di seguito². Nella discesa autunnale si poteva anche saltare una tappa o ridurre i tempi di sosta. Spesso, però, la transumanza autunnale poteva risultare molto più lunga di quella primaverile. In autunno, infatti, vi era maggiore possibilità di pascolare; i proprietari o conduttori dei terreni preferivano ottenere un ricavo dalla concessione del diritto di pascolo, piuttosto che un ultimo taglio di fieno ‘quartirolo’ di scarsa qualità a causa delle incerte condizioni climatiche autunnali e delle prime brine.

I posti erano più o meno erano gli stessi perché si passava... era sempre la stessa gente... dopo magari si arrivava in un posto e comperavano un pezzo d’erba, dopo c’era qualcuno vicino: «eh se vuole mangiare anche il mio... potremmo darglielo»³.

Decisamente diversa era la situazione in primavera, quando gli agricoltori e i contadini erano impegnati nella raccolta dei primi tagli di fieno, tanto che i bergamini dovevano spesso viaggiare con delle scorte di

- 1 Trasferimenti di solo bestiame giovane si registrano solo nel secolo scorso quando i bergamini, divenuti ormai conduttori di aziende agricole, mantenevano tutto l’anno le vacche da latte in pianura continuando, però ad inviare il bestiame da rimonta (manze e manzette) a ‘fortificarsi’ in alpeggio.
- 2 “In primavera, invece, la risalita ai monti risultava sempre più difficoltosa, perché le bestie erano rimaste in stalla tutto l’inverno: il primo giorno andavano, anzi a volte risultava persino difficile controllarle, perché un po’ bizzarre, ma il secondo erano quasi bloccate”. Intervista a Rita Locatelli.
- 3 L’espressione “vuole mangiare il prato?” sottolinea l’identificazione tra il bergamino e i suoi animali, fatta propria anche da altre figure del mondo rurale. “In autunno, invece, per il ritorno in pianura, i particolari che incontravamo durante la discesa ci offrivano sempre un pezzo di prato a erba: in cambio, invece dei soldi, per sdebitarci nei confronti di quei privati che ci davano il foraggio nel campo per un giorno o due, offrivamo loro alcuni taleggi, ricavati dal latte che lavoravamo sul posto”. Intervista a Michele Plati e sorella.

fieno appresso⁴. Durante la transumanza, oltre all'utilizzo dei prati, aveva importanza anche quello dei pascoli. Le mandrie che scendevano dalla Valsassina sostavano diversi giorni nei pascoli presso Erba, sulle aree tra l'abitato e lo sbocco del Lambro ('Lambrone') – in passato non canalizzato – nel Lago di Pusiano⁵. Lungo altri importanti percorsi per secoli le mandrie bergamine hanno potuto disporre di aree di sosta collocate in posizioni strategiche lungo le rotte di transumanza, che, in alcuni casi, sono divenute fulcri dell'industria casearia (si veda oltre il ruolo di Caravaggio e Gorgonzola)⁶. La transumanza autunnale assumeva i tratti di un semi vagantivo, analogo a quello ovino: dai primi di settembre a San Martino ci si spostava da un prato all'altro, utilizzando il *carèt* (detto anche *baréta*) o una semplice tenda come caseificio e ricovero sistemata sotto le 'gabate', i filari di alberi piantumati sugli argini dei fossi⁷. Questo nomadismo era motivato dal desiderio di non anticipare l'acquisto di fieno rispetto all'inizio del contratto ma anche dalla necessità (perché a volte la cascina poteva essere occupata fino a San Martino⁸ da un altro bergamino⁹, altre

4 A volte non bastava il poco fieno trasportabile sul carretto: "In primavera portavamo con noi un carro di fieno, preso da un agricoltore amico, necessario per il viaggio, perché era difficile in quella stagione trovare pascoli o prati disponibili". Carminati A, Locatelli C., *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant'Omobono (Bg), 2004, p. 315. I bergamini 'grossi' avevano spesso due carretti e uno dei due poteva essere adibito al trasporto del fieno.

5 Intervista a Michele Plati.

6 Vedi oltre al Cap. 14.

7 "*I bergamin durmiven in sul carèt o che metéven giò 'na ténda e durmiven süta la ténda*". Intervista a Battista Chiaveri.

8 La coincidenza dell'inizio dei contratti con San Martino (11 novembre) è legata ad una progressiva 'agrarizzazione'. In passato i contratti dei bergamini avevano inizio a San Michele (29 settembre). Come altrove, nella Lomellina della fine del XIX sec., le fasi contrattuali erano distinte in 'maggenga' da San Giorgio a San Michele e 'invernenga', da San Michele a San Giorgio. Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola (*Atti*, Vol. VI, tomo II, fasc. III, Roma, 1883, p. 45). Lo spostamento a San Martino è conseguenza anche della diminuzione dell'importanza del pascolo nell'offerta foraggera dell'azienda di pianura che in tempi recenti si è ridotta all'utilizzo dell'ultimo ricaccio dei prati a novembre (il pascolo delle erbe 'quartirole', previsto come 'appendizio' dell'acquisto del fieno, finiva a Santa Caterina, 25 novembre "Santa Caterina le vacche alla cascina" recita il proverbio). In passato il ruolo del pascolo era molto più rilevante. Un fittabile di San Donato a Sud di Milano nel XVIII sec. dichiarava: "[...] faccio pascolar tutte mandre per sei mesi all'anno" (M. Bianchi, "Note sull'agricoltura di alcune pievi della pianura irrigua milanese nella prima metà del secolo XVIII", in M. Romani, *La campagne lombarde tra Sette e Ottocento. Alcuni temi di ricerca*, Milano, 1976, pp. 3-66 (p. 19).

9 Molti bergamini, non salendo più in estate in alpeggio, stipulavano contratti da San Giorgio a San Martino (erbatico).

si doveva scendere anticipatamente dalla montagna a causa della siccità¹⁰).

[...] *nüm quànd 'ndavum giò de chi* [Taleggio] *il vòtt o il dées de setémber*, cominciava la discesa dei bergamìn, *'ndavum a Mèls. In trè nüm e 'l mè sù sèrum in trèdes fiöö... cul carèt... el pénsa lüu magari se rivava giò a la metà de setémber... èmm tira el vündes de nuémber sùta a la gabàta ghe disùm nüm*, “a la campagna”, che allora c’erano tutte le piante in giro alle campagne, una metà [dei bergamini] avevano quella tradizione lì¹¹.

Nel contesto di questo aspetto più propriamente ‘nomade’ della transumanza si inserisce la transumanza ‘pendolare’ dei piccoli bergamini delle vallate con più facile accesso alla pianura (valle Imagna, val Taleggio, val Borlezza, val Cavallina, val Trompia, ma anche Valsassina).

Non svernavano presso una cascina della Bassa, ma scendevano per “mangiare l’erba” in pianura una prima volta in autunno e poi ancora a primavera, pascolando in aperta campagna.

[...] scendevamo in autunno, per ritornare in paese durante le feste di Natale, così *me mangiàa giò ol nòst fè che gh’era ché pò la primaéra me 'ndàa en giò ón’ótra ólta a fà quaranta dé, perchè gh’era mia giemò l’èrba ché*. Infine, a la metà de màsc, e m’vegñia amò en só. In quel periodo, ossia all’inizio degli anni Quaranta, il papà avrà avuto circa quindici o sedici mucche, tra grosse e piccole¹².

La distinzione tra bergamini “svernanti presso Possessori, o Fittabili de’ Beni, ai quali viene diretta la loro Mandra” e quelli che per “ventura di pascolo” scendevano in pianura per brevi periodi, era presente anche in passato, come ci informa una circolare del 1786¹³ relativa alle esenzioni dal

10 “Un anno, ad esempio, siamo arrivati a Boltiere in anticipo di qualche giorno: non potendo entrare in cascina prima della data pattuita nel contratto, *m’à crumpà óna campagna d’èrba e m sè stà lé*. Abbiamo piantato *ü tòch de telù* nel prato, come riparo provvisorio, e siamo rimasti lì pure noi con la mandria, fin che le vacche non hanno finito di mangiare tutta l’erba di quel campo”, A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 425.

11 [Quando scendavamo da qui [Taleggio], l’otto o il dieci di settembre, era l’inizio della discesa dei bergamini, andavamo a Melzo. Tra noi e lo zio eravamo in tredici bambini... con il carretto... pensi... magari si arrivava in pianura alla metà di settembre e... abbiamo dovuto rimanere “sotto la gabbata” come diciamo noi, fino all’11 di novembre]. Intervista a Battista Chiaveri. Le gabbate sono i filari di piante da legno dolce (pioppi e, soprattutto, salici), regolarmente scalvate, che venivano piantumate a consolidamento degli argini delle rogge e dei fossi anche al fine di fornire una provvigione di legna per i fittavoli. I tronchi ricavate dalle piante appartenevano al proprietario del fondo.

12 [Mangiavamo il fieno e dopo, in primavera, scendevano già un’altra volta per quaranta giorni perché qui non c’era l’erba], A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 314.

13 Cautele da osservarsi nel caso di Bestie che vanno e vengono al pascolo 12 giugno 1786. La circolare è riprodotta integralmente alla n 34 di pag. 74.



dazio applicate ai (molti) bergamini che entravano nello Stato di Milano provenendo dalla Repubblica Veneta.

Il documento è interessante perché in altri casi si incontra la dizione 'bergamini di ventura' applicata indistintamente.

Per le soste si usavano a volte gli stessi *stalazz* usati dai carrettieri anche se vi erano degli stallazzi specializzati particolarmente attrezzati per la sosta delle bergamine; erano quelli collocati in posizioni strategiche all'imbocco della valli, dove il passaggio dei transumanti era obbligato.

Questi stallazzi erano particolarmente attezzati per accogliere più mandrie alla volta.

All'imbocco della val Brembana (dove transitavano i bergamini dell'alta valle, anche quelli della val Parina, di Camerata Cornello, della val Taleggio), in localita Ventulosa (comune di Villa d'Almè), vi era una delle più noti e importanti di queste strutture¹⁴.

Per i bergamini che scendevano dalla Valsassina erano tappe fisse gli stallazzi tra Ballabio e Laorca (Lecco). Un'altra grossa stalla di sosta per le mandrie transumanti si trovava ad Albino in valle Seriana¹⁵.

La maggior parte di tali strutture hanno subito radicali trasformazioni edilizie, oppure sono state addirittura demolite.

14 "Al Ventulùsa", ossia alla frazione Ventolosa del comune di Villa d'Almè, dove oggi sorge l'Hotel Ventolosa, un tempo c'era un grande stallazzo, in grado di ospitare sino a trecento o quattrocento capi di bestiame. "Arrivati lì, la sera si mungevano le vacche: il latte si cagliava, per fare gli stracchini, dato che sul carretto non mancava mai il fassaról e tutt l'occorrente per la lavorazione del latte. *Gh'era chi spressür lè, lung, con dét i sò assète* e via! Quello stallazzo era veramente ben organizzato: c'era il posto dove accendere il fuoco e lavorare pure il latte. Al Ventulùsa io dormivo nella greppia delle vacche, in un angolino un po' asciutto, oppure in un angolo della stalla, dove c'era un po' di foglia o di fieno. Noi, durante la transumanza, dormivamo sempre insieme alle bestie, che la sera legavamo tutte. Anche il papà rimaneva a dormire con noi e, poi, la mattina successiva, dopo aver munto e cagliato, si ripartiva". A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 421-422. A Ventolosa come altrove gli stallazzi erano gestiti dagli osti. Nel maggio 1920 "Il sottoscritto Gritti Francesco di Carlo esercente osteria in Via Ventulosa - Comune di Villa d'Almè" chiedeva al Sindaco l'autorizzazione "di tenere la stalla di sua proprietà in detta località - per sosta degli animali che transitano - come lo era anche in precedenza tenuta dalla Sig. Marconi - nello stesso locale". ASBg, Fondo Prefettura, Uffici amministrativi, 17 maggio 1920. La gestione degli stallazzi da parte degli osti era generalizzata.

15 Le stalle di sosta di Albino erano denominate Manzoni, dal nome del proprietario. In un atto del 21 settembre 1940 apprendiamo dell'intervento del podestà per evitare che 750 quadrupedi del 58° Reggimento di Artiglieria fossero alloggiati in dette stalle per non determinare gravi problemi alle mandrie transumanti in discesa verso la pianura. ASBg, Fondo Prefettura, Uffici amministrativi, 21 settembre 1940

Gli stallazzi rappresentavano tappe fisse (‘protette’)¹⁶ della transumanza. Si trovavano anche a Zogno (valle Brembana), Ponte Giurino (valle Imagna), Boltiere, Osio sotto (alta pianura bergamasca) e nella stessa Bergamo. In queste località vi erano più stallazzi. Boltiere e Osio ne contavano il maggior numero; essi rappresentavano un punto di passaggio obbligato per l’attraversamento dell’Adda (al ponte di Vaprio o di Cassano) per i bergamini che dalle valli bergamasche si dirigevano verso il Milanese. Di seguito un elenco di stallazzi autorizzati in provincia di Bergamo negli anni ‘30 del secolo scorso.

Tab. 1 - Stalle di sosta registrate presso la Prefettura di Bergamo (1935-39)¹⁷

<i>Comune</i>	<i>Tipo</i>	<i>Ubicazione</i>	<i>Gestore</i>
Cavernago	Trattoria con stalla	Pasinetti Abbondio	
	Mandrie transitanti	Loc. Bettole	Pasinetti Francesco
	Stalla con sosta	S.P. Bg.Bs – Loc. Bettole	Pasinetti Francesco
Caravaggio	Stalla con sosta	Pasinetti Abbondio	
Calcinante	Stalla con sosta	Loc. Canzate	Ferrario Luigi
Boltiere	Trattoria dell’angelo	Paganelli Teresa	
	Trattoria con porticato	Via M. Grappa 82	
	Trattoria	Fermata del tram	Ravanelli Domenico
	Trattoria Italia	Vavassotri Rachele	
	Trattoria	Via C. Battisti	Rovelli F.
	Trattoria	Via C. Battisti	Rovelli G.
Osio sotto	Trattoria con stalla	Sala Penza	
		Fermata tram per Monza	Lera Carolina
		Fermata tram di Boltiere	Zaccaria Giuseppe
		Via V.Veneto 26 – 68	Sala Teresa
		Via V.Veneto 86 – tram	Ghidotti Carolina
Bergamo	Stalla di sosta	Borgo S.Caterina 67	
		Borgo S. Caterina 98	Sisteri Guido
		Via Milano 17	Cognigni Andrea
		Via Provinciale	Monti Maria
		Via P. Ruggeri 25	Tiraboschi Costanza
		Via G.B. Moroni da Ponte 41	Togni Lucia
		Via Baioni 68	Pavesi Cesare

¹⁶ Espressione utilizzata da Rita Locatelli (Intervista).

¹⁷ Fonte: R. Aimondi, Stalle di sosta sulle vie della transumanza, *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2009): 49-54.

		Via Baioni 59	Mosconi Antonio
		Via Torretta 11	Galizzi Giacomo
	Trattoria Leon d'oro		Mastrogiacomo Carlo
Villa di Serio	Stalla per mandria		Corna Angelo
Albino	Stalla di transumanza	Via Provinciale 21	
	Stalla di transumanza	loc. Comenduno	Manzoni Angelo
	Stalla di transumanza	loc. Comenduno	Galli Guido - Angelo
	Stalla di transumanza	loc Comenduno	Gritti Angelo
Desenzano a/S.	Stalla e fieno	Via Provinciale	
Gazzaniga	Stalla di transumanza		Masserini Caterina
Costa Volpino	Stalla con annessa trattoria		Contessi Angelina
Valtesse	Stalla con tegge		Marconi Luigi
	Trattoria Gambero		Valloncini Maria
Almè	Stalla con teggia		Vitali Carlo
	Stalla	Via Ventolosa 12 e 13	Gritti Francesco
Sedrina	Stalla con teggia	Via Fonteno	
Zogno	Sul provinciale		Zambelli Giacomo
		Via Mazzini	Bonomi Samuele
	Stalla con teggia		Zanchi Cristina
		Via Carmine 327	Pesenti Barnaba
	Trattoria e stalla		Rinaldi Teresa
	Stalla con teggia		Migliorini Carlo
	Stalla con teggia		Carrara Giacomo
	con Osteria	Alla Stazione	Zanchi M. Cristina
Ponte Giurino	Stalla con sosta		Invernici Pasquale
	Stalla con sosta		Pellegrini Caterina
	Stalla con sosta		Invernici M.

La tipologia di queste stalle di sosta era variabile. Quelle meglio attrezzate avevano fienili, stalle chiuse, porticati (o tettoie) e una corte. Qui i bergamini potevano anche mungere in condizioni di tranquillità. La trattoria era spesso gestita dagli stessi titolari dello stallazzo o si trovava comunque adiacente ad esso. La licenza per l'esercizio dello 'stallazzo' era rilasciata dal comune che inoltrava la domanda al prefetto. Il veterinario provinciale trasmetteva al comune una relazione circa le condizioni igieniche dei ricoveri. Le preoccupazioni sanitarie, legate allo spostamento di un considerevole numero di bestiame e alla frequentazione delle stesse stalle (dove le infezioni potevano facilmente trasmettersi da una mandria all'altra) sono sempre state uno dei motivi con i quali le autorità si sono nei secoli premurate di esercitare un controllo sulla transumanza.

Per quanto riguarda gli stallazzi va anche segnalato che, oltre alla vigilanza veterinaria, i proprietari erano tenuti a disinfettare con la calce i locali. Per ottenere certezza della disponibilità del fieno e di ricovero era necessario prenotare in anticipo e scaglionare le date di partenza. Per non lasciare al caso la ‘programmazione’ dell’occupazione degli stallazzi i *regiuur* organizzavano delle riunioni presso le osterie o in occasione dei mercati: “*Se meteven dacordi a l’osteria una volta a fà i mestee, dopu i ‘ndava per sò cunt*”¹⁸. Che fossero prese all’osteria o al mercato queste decisioni di ‘coordinamento’ dell’attività dei bergamini rappresentano un esempio molto interessante della loro capacità di cooperare in modo efficace senza bisogno di strutture formali e mantenendo il massimo dell’indipendenza. In salita lo *stalazz* rappresentava a volte anche un punto di riferimento importante per ricoverare il *carèt* in attesa della discesa autunnale. I ‘servizi’ offerti dai gestori – in particolare il fieno – erano ripagati normalmente consegnando degli stracchini che venivano accettati volentieri, sia per rivenderli che per utilizzarli nelle bettole annesse. Negli stallazzi si venivano a trovare insieme più mandrie, così di solito si partiva con un ora di distacco per non intralciarsi lungo la strada per la difficoltà di tenere lo stesso passo “Si partiva [dalla Valle Imagna] 2-3 bergamini oggi, 2-3 domani; la transumanza iniziava alla fine di settembre e gli ultimi partivano il 10-15 ottobre; si doveva partire un po’ per volta per non occupare gli stalazzi”¹⁹. Di regola le famiglie di bergamini eseguivano il percorso da sole o, al massimo, con una sola altra famiglia perché era difficile che mandrie diverse potessero procedere alla stessa andatura. A volte, però, si formavano delle carovane di più mandrie con un centinaio di capi e una decina di carretti. Quando ci si avvicinava alle zone di pianura, che rappresentavano aree di sosta privilegiate, o alle località da cui poi si diramavano gli ultimi tratti del percorso verso le destinazioni finali, era frequente che diversi gruppi si incontrassero e proseguissero il viaggio in convoglio²⁰. Gli stallazzi sono rimasti in esercizio sino agli anni ‘50-’60. Successivamente il trasporto venne organizzato per ferrovia e quindi con autocarri, come vedremo tra poco. Oltre agli stallazzi le soste potevano

18 Intervista a Battista Chiaveri. Luigi Formigoni, “I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda”, *L’Informatore Agrario* 23, 5 (1967): 11-13. come riferito al Cap. 1 osservava come le decisioni circa lo scaglionamento delle partenze delle mandrie fossero prese in una riunione in aprile al mercato di Milano.

19 Intervista a Giuseppe Manzoni.

20 Michele Plati e sorella raccontano che prima di giungere a Cuggiono, da cui poi ciascuno proseguiva verso la cascina di destinazione nella valle del Ticino, era facile unirsi ad altre 2-3 carovane e, in una circostanza, il convoglio risultò costituito da 7 gruppi familiari.

avvenire presso delle cascine (che, a ricordo di questo ruolo, mantengono ancora oggi il nome di “Cascina bergamina”) o in aperta campagna. Spesso i bergamini, specie quelli che dovevano effettuare dei trasferimenti brevi, ricorrevano alla sosta presso cascine o stallazzi e al relativo acquisto del fieno solo in caso di condizioni metereologiche avverse “solo quando nevicava”²¹. Le soste in zone ‘strategiche’, come nei dintorni di Melzo, Gorgonzola, Caravaggio, dove confluivano diverse direttrici di transumanza da valli diverse, consentivano ai bergamini, che non avevano altre occasioni di incontrarsi durante l’anno e svernanti in aree anche distanti della pianura, di intrecciare varie relazioni compresi gli accordi matrimoniali. “*Melz* era un punto d’incontro, di scambi...”²². Quando non si trovava erba (o fieno) da ‘mangiare’ presso le tappe ‘secondarie’ ci si fermava il tempo strettamente necessario per far riposare la mandria e mungere le vacche in lattazione (spesso in mezzo ad una piazza di paese) e si ripartiva. Per l’abbeverata le mandrie lungo i percorsi della transumanza usavano l’acqua delle *rongie* (rogge), fintanto che si mantenne pulita) o gli abbeveratoi-lavatoi dei paesi. L’orario della marcia dipendeva dalla stagione e dalle caratteristiche delle strade. Già prima dell’ultima guerra l’attraversamento delle più trafficate strade statali (es. s.s. dei Giovi e del Sempione) comportava delle difficoltà. Quanto più la temperatura era elevata (e le strade frequentate), tanto più si privilegiavano le ore notturne. “Si partiva alla mattina verso le 2 - 3 col buio e il papà doveva andare avanti con la lanterna; ci si fermava verso le 10 nel posto della tappa”²³. L’ora della partenza variava anche in relazione alla lunghezza della tappa. Spesso si partiva dopo la mungitura e la lavorazione del latte. Davanti a tutti, con la lanterna, il capo mandriano (o un figlio adulto) che guida la mandria “dando la voce” o semplicemente facendosi seguire dalle sue bestie; dietro di lui la *batidura*²⁴, ossia la vacca più forte ed esperta

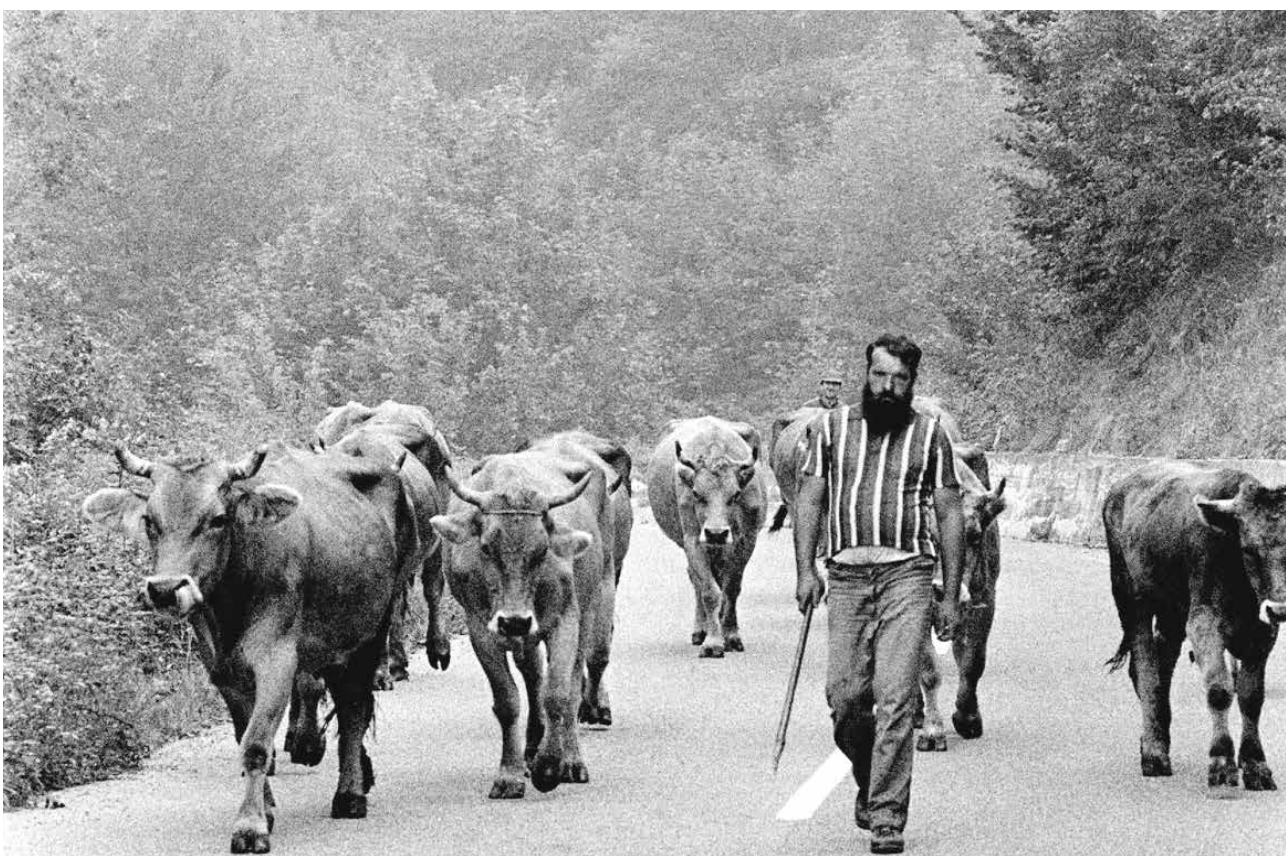
21 Testimonianza di Maria Sterni.

22 Intervista a Rina Locatelli.

23 Intervista a Michele Plati.

24 “[...] *a fare da batidiura gh’era la Légor* [l’uso del maschile è spesso utilizzato per le vacche specie quando hanno nomi di animale] era una vacca che... che *gh’era* del bisonte ... *l’era diura, eh. Quànt che i cambiéva pòst, vedéva che i padrìn ‘ndéva e ‘ndava adree, era quella che ‘ndéva per prima.... L’era sèmpèr denànc, e l mè papà denànc e lüu l’era sèmpèr dedrée. Se di vòlt el mè papà el se fermàva per daagh la vuus de dree o inscì, lüu, se se ferméva de pòch...., ma se se ferméva un muméent la vâca la seguitéva a rusàll sù [come per dire] «andèmm a-mò!». E ghe metéva sù la ciöda quand che i fèvum San Martin, quànd se trasluchéva inssóma*”. [La

L'alpeggio in Valsassina. Si noti il bergamino con il camisött e la scossàla sul fianco (fotografia superiore, anni '40). Transumanza in Valle Imagna negli anni Settanta (fotografia di A. Modonesi).



(etologicamente dominante) che si pone alla guida della mandria. Essa era provvista di *brunza de viacc*, campane di fusione di notevole valore che, oltre a costituire un elemento di ostentazione,²⁵ e ad assolvere una funzione apotropaica (propiziatoria),²⁶ rispondevano anche scopi pratici, segnalando l'approssimarsi del convoglio in caso di scarsa visibilità. “Durante il viaggio le *schèle* [altro nome per indicare i campani] delle mucche suonavano sempre, anzi eravamo quasi obbligati ad annunciare il nostro passaggio, come attualmente l'automobile con il clacson”.

Lo racconta un testimone che, una volta, era stato richiamato da un vigile perché, nei pressi del santuario di Caravaggio, aveva tolto i campanacci per non disturbare i pellegrini²⁷. Le ‘bronze’ al collo delle vacche ‘regiure’ avevano anche lo scopo di annunciare il ritorno dei bergamini ai paesi nati. Ovviamente la numerosità della mandria e la bellezza delle campane erano un motivo di ostentazione. Capitava, però, che: “Tornando ai patri monti nella stagione calda, se giù fosse mancato qualcuno della famiglia, prima d'entrare in paese la bronza veniva tolta, in segno di lutto”²⁸.

vacca leader era la Leprone era una vacca che pareva un bisonte, era dura eh. Quando ci si spostava, vedeva che i padroni si muovevano e li seguiva; era quella che si muoveva per prima. Era sempre davanti; mio papà davanti e lui sempre dietro. Se mio padre si fermava per incitare le vacche in fondo alla colonna o per altri motivi, lui, se la sosta era breve ... ma se mio padre si fermava un po' di più, iniziava a spintonarlo come per dire “rimettiamoci in cammino”. Intervista a Rita Locatelli. La *batidiura* doveva possedere un'attitudine specifica: l'incedere e il movimento del collo e della testa dovevano risultare in uno scampanio forte e regolare.

- 25 L'aspetto generale della ‘malga’ e non solo le *brunze* costituivano un elemento ostentativo, di orgoglio. La preparazione per la partenza verso l'alpeggio era contrassegnata non solo dalla liberazione delle vacche (legate alla posta per tutto l'inverno), nella corte della cascina per abituarle a stare all'aperto e a muoversi, ma anche da una vera e propria preparazione ‘estetica’ “Prima di partire le mucche si pulivano molto bene con la *ràscia* [spazzola di metallo], specialmente le cosce e le zampe posteriori [...] C'erano poi da preparare *brunze e ciòche, che le gh'ia de berlüs!* [Bisognava poi preparare campani e campanacci, perché dovevano luccicare!] Prima di partire alle vacche si tagliava sempre la punta della coda quando la parte finale era sporca o non era uniforme. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 654.
- 26 Il suono delle campane scaccia gli influssi negativi e “sveglia” l'erba in primavera come testimoniato dai riti propiziatori ancora diffusi, ed anzi, in anni recenti, in fase di grande revival (cfr. R. Valota, *Ciamà l'erba*, Cattaneo, Oggiono - Lc - 1991; G. Mocchi G. “Il ritualismo agro-pastorale”, in G. Mocchi, M. Schiavi, *Campanacci, fantocci e falò. Riti agro-pastorali di risveglio della natura*, Ardesio - Bg - 2014, pp. 17-67).
- 27 Carminati A. Locatelli C., *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Centro studi valle Imagna, Sant'Omobono (Bg), 2007, p. 469.
- 28 A. Orlandi, “Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina”, in A. Borghi, *I paesi della Grigna : episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p.71.

In coda al convoglio uno o due carretti. “[...] tutti avevano il cavallo col carro che aveva su tutto come gli zingari, chi ne aveva uno, chi ne aveva due, per forza era il suo trasporto, c’era il cavallo, più cavalla che cavallo”²⁹. Il carretto (*carèt*, *barèta*) era sempre a due ruote a causa della necessità di percorrere le carrarecce di montagna dove era richiesto un ridotto raggio di sterzata (e il fondo era spesso in precarie condizioni). Il *carèt* era sempre provvisto di una copertura telonata sostenuta da 3-5 centine (*baràca*); aveva sponde piuttosto alte ed era più lungo dei carri agricoli a due ruote normalmente utilizzati dai contadini. Sul *carèt* erano caricati il *pairöl* (paiolo) per la polenta, la *culdéra* per la lavorazione del latte, “la *pignàta de la minestra*”³⁰, le *fassere*, gli *scagn de mungg*, i *nimalin* o la stia di *gain*. Per aumentare la capacità di carico veniva utilizzata una ‘prolunga’ posteriore dove di preferenza si sistemavano le gabbie delle galline “*de dree del carèt ghe metéven düü lègn, meteéven sù la, la gàbia di püi de dree e de dree gh’éra la lögia, e ‘ndaven sù piàn piàn, piàn piàn*”.³¹ Un po’ di spazio veniva riservato anche per i viveri: “portavamo appresso riso e farina, specie in tempo di guerra”³². Se la scrofa era una sola viaggiava sul carretto, se erano più di una dovevano seguire le vacche a piedi creando qualche rallentamento alla marcia. A volte le scrofe venivano fatte partire prima del convoglio. Sul *carèt* era sistemata anche una cassa (o sacco) con gli indumenti personali, riso, farina e altri generi alimentari (se si partiva dalla pianura dove era più facile e conveniente il loro acquisto). Chi poteva camminava a piedi per non aggravare ancor di più il carico. Stavano sul *carèt* i bambini che non erano in grado di camminare e le mamme allattanti, non di rado anche degli adulti che ... avevano alzato il gomito presso qualche osteria. Sotto il pianale era sospesa la *gimbarda*³³, un cassone sospeso con catene che normalmente serviva per sistemare gli stampi per gli stracchini (incastrati in appositi fermi)³⁴ ma che poteva

29 Intervista a Rita Locatelli.

30 Id.

31 [Nella parte posteriore del carretto si collocavano due legni sui quali veniva sistemata la gabbia delle galline, dietro c’era la scrofa. Andavamo su piano, piano]. Intervista a Mario Magenes.

32 Carminati A., Locatelli C., *Morteron...*, p. 267.

33 La *gimbàrda* o *zimbàrda* era usata anche dai carrettieri (*caratee*) che vi dormivano e/o si sistemava del fieno per il quadrupede. Il termine *zimbàrda* ha assunto, per uso traslato, in milanese il significato di “prostituta”. Era fissata con quattro catene al pianale del carro.

34 La tecnica di lavorazione degli stracchini, che utilizza latte intero ancora caldo di mungitura, e la loro forma sono senza dubbio connaturate alle esigenze della transumanza e di un facile trasporto; appena posti gli stracchini negli stampi di legno a scomparti quadrati si poteva partire. Il siero gocciolava lungo la via.

essere utilizzato per trasportare fieno o vitelli non ancora in grado di seguire la mandria³⁵. Prima della partenza si aveva cura di ‘disfesciare’ tutti i vitelli in modo da averne solo uno o due ‘freschi’ da trasportare.

I bergamini ‘grossi’ (con 50-100 capi) utilizzavano due *carèt*: uno trasportava gli attrezzi del caseificio, l’altro i bambini e masserizie o, come si è visto, il fieno durante la salita primaverile³⁶. Le località di destinazione e, in ogni caso, gli alpeggi, non potevano essere raggiunti col *carèt* che doveva essere ricoverato presso qualche cascina; di lì si proseguiva per le mulattiere caricando il tutto sul basto del cavallo (o mulo) o a spalla³⁷ ed a volte assumendo delle *purtine* (portatrici)³⁸.

Già all’inizio degli anni ‘40 la transumanza a piedi, che comportava anche in precedenza non poche difficoltà, era divenuta più difficile a causa dell’aumento del traffico motorizzato e dei divieti di sosta imposti dai comuni. Già negli anni ‘30, però, alcuni grossi bergamini avevano iniziato ad usare, almeno nella salita, l’autotrasporto del bestiame³⁹. Il sistema si generalizzò dopo la guerra anche se, fino a tutti gli anni ‘50-’60, parecchi bergamini hanno continuato a percorrere a piedi le vie della transumanza (quelli della val Trompia sino agli anni ‘70-’80).

Nel dopoguerra si diffuse anche il trasporto per ferrovia. La ‘domanda’ era elevata perché, a quei tempi, i fittavoli e i bergamini che si erano fissati solo di recente in pianura inviavano spesso in alpeggio le manze (e qualche volta anche le vacche a fine lattazione). In tempo di guerra capitò che il bestiame di ritorno dall’alpeggio restasse per due giorni

35 Dato lo spazio limitato era sdraiato con i piedi legati. Intervista a Pietro Vitali (Giana).

36 A. Carminari, C. Locatelli, *Bergamini...*, p. 339.

37 L’ultimo tratto di strada per raggiungere i ‘monti’ deve essere fatto ancora utilizzando la soma, “[...] *dòpu, lì a Vallèef, per purtà sù tüsscoss quel che gh’éren sùl carèt duéven purtà sù tütt in spàla* [con la gerla] là a Cambrembo perché *gh’è nò la strada; gh’era una mulattiera, gh’era nò la stràda, gh’era una mulattiera* che andava a Cambrembo. *Il cavàl andava sù insèma ai bèsti, ghe metéven el baast*” [dopo lì a Valleve per portare su tutto quello che avevano c’era una mulattiera che portava a Cambrembo. Il cavallo saliva insieme ai bovini, gli mettevano il basto]. Intervista a Mario Magenes.

38 “Quando stravàcavamo [scaricavamo] lasciavamo il caretto a Pizzino. Non c’era la strada e allora il cavallo c’era il *bàsto apòsta* di caricare ... un pò di roba... *la caldèra e quì robb lì, sì, tutt i robb de casòn ... e la roba de mangià* [la caldaia e tutti gli arnesi per il caseificio.. e le cose da mangiare] e così c’erano i muli, oppure *roba de le galìne inscì* c’erano le portantine le donne *cui gèrla, tre-quàter dòn du o tri müi* [con le gerle, tre-quattro donne, due o tre muli] e la cavalla *cun la caldèra e un pò de pagòtt* [con la caldaia e un po’ di fagotti]. Intervista a Pietro Vitali (Giana).

39 I viaggi con le mandre sono divenuti assai difficili: divieto di sosta nei paesi di transito; incubo di autoveicoli; pericolo di portare altrove le epizootie o rimanerne vittima. A. Orlandi, *Memorie di Pasturo e Baiedo...*, p. 72.

senza bere e mangiare nelle stazioni di Vignate o Rodano⁴⁰. Anche in tempo di pace il viaggio in treno non era confortevole né per gli animali né per i bergamini che lo accompagnavano: “A volte prendevano il treno a San Giovanni Bianco ma le mucche restavano due notti e due giorni ammassate nei vagoni. Per i bergamini non era molto confortevole restare insieme alle bestie; scendevano tutti ‘*mboassécc*’⁴¹. Da Magenta partivano treni speciali con destinazione Lecco. Michele Plati e la sorella raccontano del caos indescrivibile che caratterizzava l’arrivo dei convogli transumanti alla stazione. Gli animali destinati in val Brembana, invece, erano caricati presso gli scali della zona tra Milano e Melzo⁴². A prescindere dagli inconvenienti l’uso delle ferrovie venne presto interrotto non solo per la riduzione del numero del bestiame transumante, ma anche per la chiusura delle ferrovie della val Brembana (cessata nel 1966) e della val Seriana (cessata nel 1967). L’ultima ad essere abbandonata per il trasporto bestiame transumante fu la ferrovia della val Camonica.

Anche se le direttrici dei loro percorsi tra la montagna e la pianura sono rimaste immutate per secoli, sono alquanto cambiati i percorsi, in relazione all’evoluzione della rete delle infrastrutture viarie. Alcuni significativi cambiamenti dei percorsi si verificarono nel XIX sec., in concomitanza con la realizzazione di nuove strade ‘regie’ ma anche con lo sviluppo della rete delle strade carrabili che consentivano un più agevole collegamento con i paesi di montagna.

I bergamini che scendevano dalla Valsassina seguivano due itinerari principali. Dopo una sosta presso il Prato Buscante, a Pasturo, si scendeva a Lecco (dove la sosta anticamente coincideva con la fiera del bestiame). Da Lecco gli itinerari si dividevano. La maggior parte dei bergamini, che si dirigeva verso il Magentino e l’Abbiatense, attraversava la Brianza toccando Erba, Meda, Barlassina, Saronno.

Michele Plati e la sorella (allevatori tutt’ora attivi a Pasturo ed alpeggianti in val Biandino) indicano in Erba, Arosio e San Lorenzo delle tappe ‘fisse’. Vi erano poi ulteriori tappe (non fisse) tra Arosio e San Lorenzo (la distanza è di circa 30 km). Il percorso si snodava attraversando Mariano, Meda, Barlassina (punto di attraversamento cruciale della Comasina),

Pietro Vitali (*Giana*) racconta dei suoi primi viaggi in autocarro con il bestiame verso Taleggio. Prima della guerra i mezzi dovevano fermarsi a San Pellegrino non riuscendo neppure a raggiungere San Giovanni Bianco.

40 Intervista ad Ercole Arrigoni.

41 “Sporchi di sterco”. Intervista a Michele Plati.

42 Intervista a Mario Magenes.

Ceriano, Saronno. Dopo San Lorenzo il percorso proseguiva per Parabiago, Casorezzo, Inveruno e Cuggiono. In passato i bergamini che si dirigevano verso il novarese (per raggiungere Trecate e altre località o anche per proseguire verso il vercellese) transitavano per il ponte di Magenta.

Esso venne costruito all'inizio del XIX sec. In precedenza – come altrove – dovevano essere utilizzati i ‘porti’ (passaggi con traghetti che utilizzavano delle funi tese da una sponda all'altra del fiume). I bergamini valsassinesi che si dirigevano a Sud facevano invece sosta ad Airuno o alle Osterie Fornasette poi proseguivano per Vimercate, Melzo e Melegnano lungo la Via Cerca (attuale strada provinciale “Cerca”).

Tra il XIX e il XX sec. i percorsi dei bergamini dell'area brembana subirono diverse modifiche. La prima venne introdotta nella seconda metà del XIX sec. con la realizzazione della carrozzabile che collega la val Brembilla alla val Taleggio realizzata nel 1860. In precedenza le mandrie di Taleggio, per dirigersi verso la pianura, transitavano sempre per il passo della Bura ma seguendo un percorso più breve e meno agevole⁴³. Prima della realizzazione della suddetta carrozzabile per la val Brembilla i bergamini di Vedeseta, invece, preferivano superare la Colmine di San Pietro e scollinare in Valsassina (seguendo poi i percorsi prima descritti). Va anche ricordato che, prima del 1797, tra Taleggio e Vedeseta correva il confine tra lo Stato di Milano e la Repubblica di Venezia, un fatto che poteva indurre quelli di Vedeseta a scendere in Valsassina piuttosto che in val Brembilla.

Dopo il 1911 divenne percorribile la strada dell'Orrido dell'Enna che collegava la val Taleggio al fondovalle brembano in corrispondenza di San Giovanni Bianco. La strada era stata realizzata tra il 1906 e il 1911 dalla società Idroelettrica Gesa di Lecco. Questa strada venne percorsa a piedi dalle mandrie che raggiungevano San Giovanni Bianco in ferrovia o con automezzi⁴⁴.

Il percorso verso la val Brembilla (Peghera, Bura, Gerosa, Brembilla, Ponti della Sedrina) è ricordato nei ricordi tramandati “dai vecchi” da diversi informatori di Taleggio. Da Vedeseta, invece, si è continuato ad usare il passo della Bura fino a dopo la seconda guerra mondiale. Nel 1954 tutti

43 Transitavano per il Ponte dei Senesi e quindi, invece di dirigersi verso Lavina di Vedeseta come avvenne in seguito, raggiungevano, con un percorso più breve ma meno agevole, Olda e da qui Peghera e il passo della Bura (che mette in collegamento la val Taleggio con la val Brembilla). La strada che collegava la val Brembilla alla val Taleggio era anche in precedenza classificata ‘regia’ ma era una ‘cavalcatoria’ non percorribile dai carriaggi.

44 Arrigoni Samuele, classe 1922 di Vedeseta, riferiva che, alla fine degli anni '30, scendeva a piedi e caricava anch'egli il bestiame sui camion a San Giovanni Bianco (testimonianza).

i bergamini della val Taleggio dovettero tornare a transitare per la Bura a causa di un'alluvione che aveva reso intransitabile la strada dell'Orrido.

A San Giovanni Bianco (o, in precedenza, ai *Punt de la Sedrina* dove la strada della val Brembilla si diparte dal fondovalle brembano) il percorso dei bergamini taleggini si univa a quello degli altri malghesi brembani.

Tappe 'fisse' per tutti coloro che risalivano il fondovalle brembano, erano Ventulosa (Villa d'Alme), in corrispondenza dell'osteria-stallazzo che oggi è stata trasformata nell'Hotel Ventulosa,⁴⁵ e Zogno (dove esisteva uno stalallazzo in corrispondenza dell'attuale stazione dei bus). Altre tappe erano quelle di San Giovanni Bianco (l'ultima per i taleggini in salita, che in discesa la saltavano), Lenna o a Piazza Brembana.

A Ventulosa confluivano anche i bergamini della valle Imagna e di Morterone. Questi ultimi superavano il Passo del Pallio e scendevano a Fuipiano, percorrendo quindi tutta la valle Imagna (tappa fissa era Ponte Giurino dove vi era uno stallazzo⁴⁶).

Anche una tappa così 'fissa' come quella di Ventulosa, però, durante la discesa autunnale - con la disponibilità di pascolamento dei prati - poteva essere saltata da alcuni bergamini che si dirigevano ai 'Gerri' (Le ghiaie) di Ponte San Pietro e che da qui, mantenendosi sempre sulla sponda destra del Brembo, raggiungevano poi Canonica per passare l'Adda⁴⁷.

A Ventulosa seguiva, in discesa, una sosta a Bergamo. La città rappresentava un passaggio obbligato per chi scendeva dalla val Brembana. La strada che da Dalmine porta in val Brembana (SP ex SS 470) venne infatti realizzata solo negli anni '60 del secolo scorso.

I bergamini seriani facevano sosta (fissa) ad Albino e, più a monte, a Ponte Nossa allo 'snodo' tra la Valle del Riso, l'alta val Seriana e l'altipiano di Clusone. A differenza dei bergamini che scendevano dalla valle Brembana, quelli della val Seriana potevano evitare di attraversare la città di Bergamo. Da Bergamo i bergamini potevano seguire diverse direttrici: verso il Milanese, il Cremasco, il Lodigiano, il Cremonese e il Bresciano.

Chi si dirigeva a Sud-est sostava a Calcinate (presso la Cascina Canzona) e proseguiva poi per Pontoglio e Chiari, in provincia di Brescia.

Gli altri, che procedevano verso il Milanese, il Lodigiano, il Cremasco, il Trevigliese sostavano nel triangolo Osio sotto-Pontirolo-Boltiere dove si trovavano parecchi stallazzi. La sosta in questo 'triangolo' era di quelle importanti ('protette', 'fisse') e l'affollamento dei bergamini doveva esse-

45 Vedi la n 14.

46 A volte veniva anche saltata anche questa tappa; in questo caso la sosta era a Selino Basso A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p.266.

47 Intervista a Rita Locatelli.

re notevole, dal momento che vi confluivano brembani, valtaleggini, valdimagnini e seriani, che poi prendevano diverse direzioni. Era quindi necessario prenotare lo stallazzo per tempo. Per le famiglie bergamine (quelle che potevano o volevano permetterselo) poter cenare all'osteria era certamente una festa che compensava dalle fatiche della transumanza⁴⁸. Dal 'triangolo' suddetto si dipartivano due correnti: una, verso Sud, raggiungeva Treviglio e qui si 'incanalava' lungo la strada che ancora oggi prende il nome di 'bergamina' (ex SS 472). La 'bergamina' tocca i centri di Casirate d'Adda, Arzago d'Adda, entra in provincia di Cremona, sfiora Agnadello e attraversa Pandino e Dovera. Entrata nel Lodigiano, la strada arriva in pochi km a Lodi. Da Lodi i bergamini che non avevano ancora raggiunto la loro destinazione proseguivano da una parte per Borghetto e dall'altra per Sant'Angelo. Da quest'ultima località raggiungevano anche le località del pavese (Corteolona, Santa Cristina, Inverno e Monteleone, Belgioioso e Pavia). I bergamini che dalle valli bergamasche e bresciane si dirigevano nel Milanese e nelle aree pavesi non raggiungibili da Sant'Angelo Lodigiano attraversavano l'Adda a Vaprio o a Cassano (il ponte di Vaprio è degli anni '30 del '900 ma va ricordato che il 'porto' era molto frequentato anche dal bestiame). Varcato l'Adda ci si dirigeva verso Trucazzano (con eventuale sosta per chi aveva ancora da effettuare un tratto di percorso) o Gorgonzola. La già citata 'Cerca', risalente al XIX sec., portava a destinazione i bergamini che si insediavano nella zona di Melegnano. Chi proseguiva verso la valle del Ticino transitava a Nord della città (attraverso Niguarda, Affori, Trenno) o attraverso la città stessa. Mario Magenes⁴⁹ che in pianura comprava il fieno vicino a Segrate, ricorda che la transumanza dalla e per l'alta val Brembana durava 4-5 giorni. Il Pettinari⁵⁰, che ricostruisce le transumanze dei Papetti tra Dresano (dove poi si sono stabiliti definitivamente) e Foppolo, cita come tappe (in salita): Settala, Cassano d'Adda, Boltiere, Bergamo, Zogno, Lenna e Branzi, per un totale di otto giorni di transumanza. Le differenze indicano che in certe circostanze (condizioni della 'malga', meteo, disponibilità di erba) alcune tappe (quelle non 'fisse') potevano essere saltate.

48 "[...] *el me papà al gh'e diseva a mia mamma « fa no pulénta sta séra che 'ndèm a la tratorìa »*". [mio papà diceva alla mamma: non fare polenta stasera, andiamo alla trattoria]. Id. Simili testimonianze anche in A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...* Esse, però, contrastano con quelle che confermavano l'atteggiamento di 'feroce economia' anche di 'grossi bergamini', che si guardavano bene dal frequentare le trattorie.

49 Intervista a Mario Magenes.

50 G. Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, Sordio (Lo), 2001.

Da Bergamo i bergamini potevano anche dirigersi lungo la “Cremasca” che seguiva la seguente direttrice: Cologno, Fornovo, Mozzanica, Crema⁵¹. Un altro percorso che si diramava da Bergamo era quello della ‘Soncinese’ che raggiungeva Cremona attraverso Cassinone, Ghisalba, Romano, Soncino, Soresina e Casal Buttano⁵².

Modifiche, ancor più radicali, dei secolari percorsi della transumanza interessarono i percorsi dei bergamini di Tartano in Valtellina. Prima della realizzazione della moderna strada litoranea del Lago di Como (tra il 1818 e il 1831) era certo più breve (sempre che i passi fossero valicabili) risalire la val Brembana e valicare il passo di Porcile. L’alternativa, infatti, consisteva nel risalire la Valsassina, scendere a Bellano e di lì proseguire verso Colico su quella che era poco più che una mulattiera. Questo lungo percorso era comunque utilizzato, visto che, nel 1643, a Pasturo nacque Angela Margherita Fondra, di Angelo e Margherita Terinzo che: “Erano di Tàrtano in Valtellina e si trovavano qui di passaggio, essendo mandriani”⁵³. È certo che in passato, a causa delle guerre e delle epizoozie⁵⁴ (o forse per il persistere oltre il consueto della neve sui passi) i bergamini dovevano essere pronti ad adottare piani alternativi o persino a rinunciare a salire in montagna. Di certo anche i bergamini di Tartano, grazie alla nuova litoranea della riviera orientale lariana presero ad utilizzare “un carro a due ruote alte” che dovevano ovviamente ‘parcheggiare’ a Talamona prima di affrontare, caricando i muli... o le spalle, le mulattiere per Tartano⁵⁵.

A conferma della frequente tendenza dei montanari ad identificare come ‘gente di pianura’ i bergamini (ovvero a disconoscerne le origini) in queste note sui bergamini di Tartano è interessante osservare essi vengono definiti “della pianura di Bergamo”. Il fatto che si sobbarcassero una transumanza

51 R. Aimondi, *Stalle di sosta sulle vie della transumanza...*

52 Id.

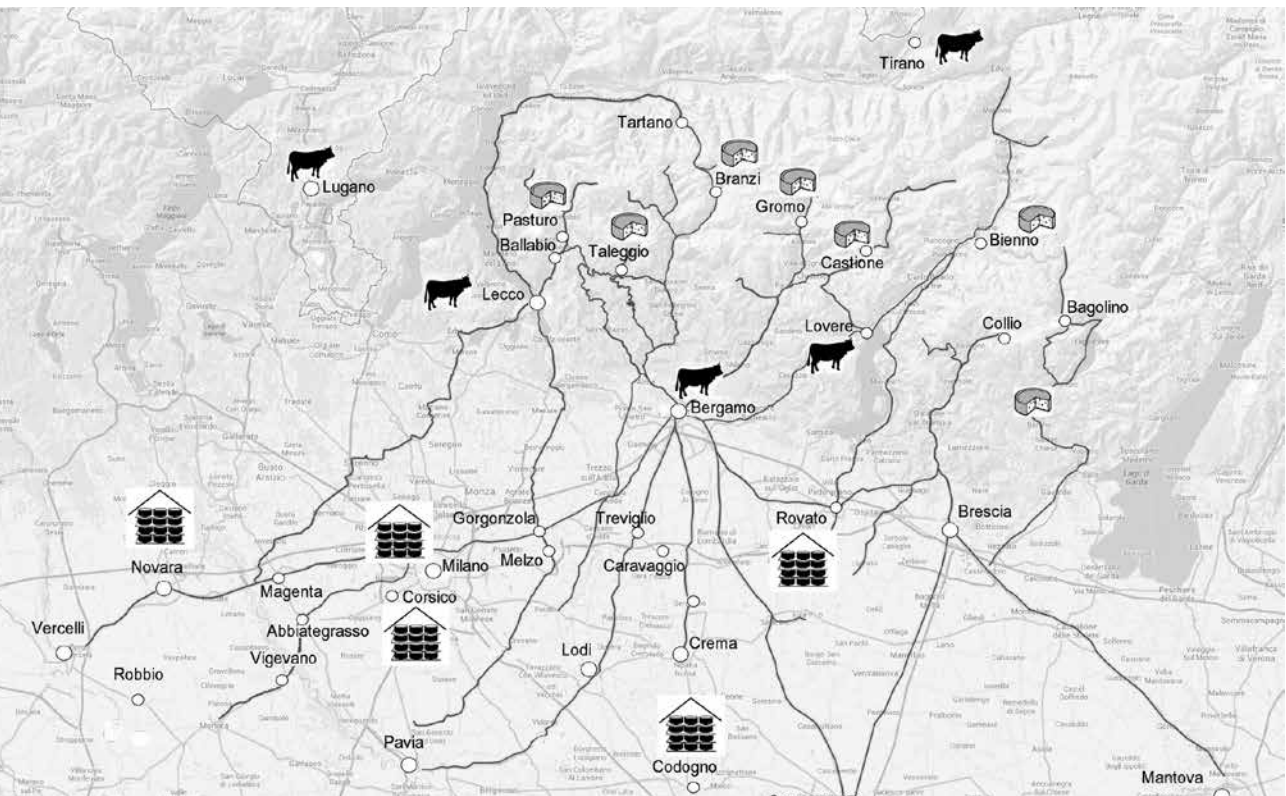
53 “19 luglio 1713. Giovanni figlio di Giacomo Merino e di Caterina Preosta jugali, della cura di Valleva di Val Brambana, essendo questi in questi paesi per non poter andare nei suoi paesi, essendo chiusi li passi per sospetto del morbo delle bestie, nacque in questa prepositura e fu battezzato [...]”, Arioli N., “I bergamini dell’alta valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII sec.”, in *Quaderni Brembani*, 1 (2002):7-12.

54 In assenza di altri mezzi per evitare il contagio si sbarrava fisicamente l’accesso alle mandrie ponendo delle guardie nei punti di passaggio obbligati come poteva essere per la val Brembana la stretta della ‘Goggia’.

55 “[...] un tempo i bergamini della pianura di Bergamo venivano d’estate con loro bestiame sugli alpeggi della Valle. È una transumanza tipica: la grossa mandria, accompagnata da pastori con cani (erano cani pastori bergamaschi), era seguita da un carro a due ruote alte, su cui erano caricati la caldaie e gli altri attrezzi per fare il formaggio, le secchie per il latte, e necessario per far da mangiare, indumenti e coperte; impiegavano parecchi giorni nel

sino a Tartano e, soprattutto, che mantenessero proprietà in valle depone, invece, a favore dell'ipotesi di bergamini locali. Un fatto avvalorato dalle

Le rotte della transumanza zootecnica in Lombardia



-  principali centri di stagionatura e commercio caseario
-  fiere settembrine dei formaggi d'alpeggio
-  principali fiere del bestiame autunnali

trasloco. Si arrangiavano a trovare una cascina o una tettoia per fare il formaggio e magari per cuocere la polenta e la minestra; qualcuno dormiva sul carro, gli altri in un fienile. A Talamona pagavano l'affitto al Comune per un terreno vicino alla contrada Serterio, sulla strada per la valle, dove faceva sosta. Naturalmente, il carro a due ruote non poteva proseguire oltre la sosta, essendo da qui la strada per la Val Tartano mulattiere: dovevano quindi caricare su muli o portare a spalla ciò che c'era sul carro. Diversi bergamini prima di condurre le mucche in alpeggio si fermavano per alcuni giorni nella contrada Araal perché qui possedevano prati, che furono poi - in seguito - acquistati da contadini del luogo. G. Bianchini, R. Bracchi, *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Istituto di dialettologia e di etnografia valtellinese e valchiavennasca, Grosio (So), 2003, pp. 80-81.

testimonianze circa la secolare partecipazione di famiglie di questa valle alla transumanza⁵⁶. Restano da descrivere gli itinerari dei malghesi che provenivano dalla valle Camonica, dalle valli bresciane e da alcune valli bergamasche non ancora ricordate. Abbiamo visto che una corrente di bergamini da Bergamo si dirigeva verso il Cremonese. Questo, però, era più frequentemente raggiunto, dai malghesi delle valli bresciane. Raggiunta Brescia essi proseguivano per Bagnolo Mella, Manerbio e Pontevico⁵⁷. Uno snodo importante di transumanza in passato fu rappresentato da Lovere, sede di fiera di bestiame, da dove transitavano i malghesi che scendevano dalla val di Scalve e dalla val Borlezza, ma anche dalla valle Camonica. Questi ultimi prima dell'apertura della strada costiera del Sebino (sponda orientale bresciana) nel 1850. In precedenza non solo i malghesi (e i pastori) camuni che si recavano nel Bergamasco, Cremonese, Milanese, ma anche quelli che si dirigevano a svernare nello stesso Bresciano, dovevano risalire da Lovere e ridiscendere la val Cavallina (soste 'alla Casazza'). Con l'apertura della strada costiera i malgesi che si dirigevano nel Bresciano dalla val Borlezza e dalla valle Camonica presero a fermarsi nella stalla di sosta di Vello sul Lago d'Iseo.

In valle Camonica l'asta dell'Oglio offriva varie possibilità di sosta.

I malghesi della val Trompia effettuavano una sosta a Gardone, quindi si dirigevano verso la Franciacorta, attraverso Gussago, o verso Brescia. Da Rovato, crocevia di transiti (e come, vedremo nel successivo Cap. 14, soprattutto, di commerci caseari e di bestiame), procedevano verso Orzinuovi o verso Chiari e Calcio e quindi verso il Cremasco. Quelli che procedevano verso il Mantovano, come facevano non pochi trumpilini (compresi quelli che proseguivano sino alla Bassa reggiana), dovevano portarsi verso Montichiari effettuando soste nella cintura bresciana.

Da Bagolino i malghesi seguivano due percorsi: uno attraverso la valle della Berga per ridiscendere attraverso Pertica in val Sabbia, l'altro (resosi disponibile in tempi più recenti, sempre in relazione alla modernizzazione della rete viaria) lungo la riviera del lago d'Idro. Le soste avvenivano a Nozza (che era sede di mercato di bestiame) e, probabilmente, a Gavardo. I malghesi 'bagossi', cui si univano quelli meno numerosi di Pertica, si dirigevano prevalentemente nella zona a Sud di Brescia (Flero, Poncarale).

56 N. Arioli, "I bergamini dell'Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo", in *Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della valle Brembana*, 1 (2002):7-12; N. Arioli, "I malghesi dell'alta valle brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700", in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* (in corso di pubblicazione).

57 R. Aimondi, *Stalle di sosta sulle vie della transumanza...*



13.

Mobilità e indipendenza (anche in pianura)

I rapporti tra bergamini e i conduttori delle aziende dove acquistavano il fieno erano regolati da norme consuetudinarie. I contratti per l'acquisto del fieno venivano stipulati in agosto presso i mercati (Milano, Gorgonzola, Melegnano, Melzo, Rovato)¹. Il ruolo dei mediatori era molto importante in un mercato 'fluidò'.

[...] Avevano sempre le 'mani lunghe', quindi conoscevano le esigenze dei singoli bergamini e i posti disponibili. Il mediatore passava l'informazione al bergamino, proponendogli una cascina corrispondente sui bisogni e lo assisteva nella fase finale del contratto con il fittavolo. [...] I mediatori erano una figura sempre presente nei nostri rapporti con i fittavoli².

Il mercato dei 'contratti fieno' era fluido perché i bergamini – tranne qualche eccezione – cambiavano cascina molto spesso, quasi ogni anno e a volte, quando capitava di trattenersi in pianura dopo San Giorgio, anche due.

Il papà ha fatto la transumanza solo due o tre anni, ossia fino ai primi anni Cinquanta: un anno è sceso a Ballabio, altri due a Rivolta. Successivamente ha girovagato per la piana lombarda, senza salire più a Morterone. Solitamente si spostava ogni sei mesi, quando rinnovava il contratto per il fieno in inverno e per l'erba in estate³.

- 1 La mobilità dei *bergamini* è testimoniata anche dalla facilità con cui scendevano dall'alpeggio per partecipare a questi mercati e poi risalirvi utilizzando birocci o anche biciclette.
- 2 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono (Bg), 2007, p. 292. "Perchè de sòlit el cuntràtt la fàva cun presént al mediatiùur..." [di solito il contratto lo facevano in presenza del mediatore]. Intervista a Rina Locatelli.
- 3 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 240-241.

La cascina lombarda. Sant'Angelo Lodigiano, 02.10.1927 (fotografia superiore) e 3.10.1927 (fotografia inferiore). Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2070 e 2085).

Incontrare la domanda con l'offerta non era facile. Sia perché la dimensione della mandria poteva cambiare di anno in anno (per necessità di vendere dei capi, per epidemie) sia perché anche l'offerta era variabile in relazione all'andamento stagionale. Per di più domanda e offerta dovevano incontrarsi anche con riguardo all'indispensabile 'dote' ovvero agli 'appendizi' contrattuali (l'uso della stalla, ma anche dei locali per la lavorazione del latte, di quelli di abitazione, delle porcilaie). Le esigenze di ogni famiglia bergamina dovevano adattarsi alle caratteristiche della cascina. In tempi recenti i bergamini hanno prestato sempre più attenzione a certe 'comodità', non tanto dei locali di abitazione e del caseificio, quanto della stalla, dove la presenza dei primi raschiatori meccanici a nastro per l'allontanamento del letame ha rappresentato un elemento di 'appetibilità', in quanto alleggerivano notevolmente l'oneroso lavoro in stalla⁴. Al di là dei fattori che potevano spiegarne delle deviazioni dall'ordinario (dovute alla qualità del fieno stesso e alla 'dote') il prezzo di mercato del fieno venduto ai bergamini⁵ era indicizzato sulla base dei prodotti caseari⁶.

Uno dei motivi che potevano spiegare la mobilità dei bergamini era rappresentato anche dall'insorgere di dissapori con gli affittuari.

Essi preferivano cambiare cascina piuttosto che rinunciare al rapporto 'tra pari' o dover impegnarsi in litigi. Era pertanto molto difficile che i bergamini tornassero per più anni successivi nella stessa cascina.

I Plati di Pasturo⁷ si sono recati per trent'anni di seguito nella stessa cascina di Bernate Ticino. Un fatto eccezionale motivato da rapporti particolarmente buoni con il proprietario che conduceva direttamente il fondo (e che si sono protratti con gli eredi). Talvolta poteva anche capitare che si verificasse una lunga permanenza in una cascina anche quando era condotta da fittavolo. Angela Milesi di Morterone⁸ riferisce

4 "[...] perché pöö bisogna guardà anca la comodità che il fittavolo *ghe dava al bergamin* perché *se vün gh'à la stàla bèla, se vün el gh'à el nàster alura quèl* bisogna che spendeva *pussé, inssòma segünd i cumudità*" [poi bisognava guardare anche alle comodità che il fittavolo dava ai bergamini, perché se uno ha la stalla bella, se uno ha il 'nastro' allora bisogna spendere di più, insomma, in base alle comodità]. Intervista a Mario Magenes.

5 "Perché il contratto del fieno se andava... *l'era una roba per tücc*, come mercato, *come la fasséva vün gli altri ghe daven un cìcn de pü*" [valeva per tutti, in base al mercato, come faceva uno gli altri offrivano un po' di più]. Id.

6 "[...] si faceva il prezzo a tre chili di formaggio, tre chili di gorgonzola e tre chili di taleggio quartiolo, facevano... dopo, facevano la media, se questo era un pò più caro, quello là un pò meno... una media *de quèl che vegniva fuori*...". Intervista a Battista Chiaveri.

7 Intervista a Michele Plati.

8 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 608.

che la famiglia (il *regiuur* era lo zio), prima della guerra si è recata per dieci anni di seguito in una cascina di Triginto di Mediglia (Mi):

Non mi ricordo quali e come fossero i nostri rapporti con quel fittavolo perché li teneva sempre lo zio Giuan. Evidentemente, però, se siamo rimasti lì ben dieci anni, significava che si trattava di una persona perbene. Il contratto però era sempre annuale, che si rinnovava con una certa regolarità, in base al valore del fieno e l'intesa, la quale però non era sempre scontata. Capitava raramente che un bergamino si fermasse dieci anni consecutivi nello stesso posto⁹.

La necessità di spostarsi da una cascina all'altra faceva sì che il mobilio dei bergamini fosse ridotto all'essenziale: i letti e un tavolo (oltre che delle casse per gli indumenti e gli accessori da letto). La mobilia veniva lasciata nella cascina dove si era trascorso l'inverno. Se non c'era l'«intesa» (circa il rinnovo del contratto) il bergamino avrebbe provveduto a ritirare le sue poche cose prima dell'inizio del nuovo contratto presso un'altra azienda. Questo «minimalismo», legato alla necessità di contenere al massimo il peso e il volume degli oggetti personali trasportati sul *carèt* (in un bauletto o in un semplice sacco) e alla frequenza di traslochi, spiegano una frugalità obbligata, uno stile di vita spartano che portava a indirizzare verso l'aumento di capitale bestiame o la tesaurizzazione i proventi del caseificio e della vendita del bestiame.

Come contropartita il bergamino sapeva che avrebbe mantenuto un forte grado di indipendenza. La mobilità consentiva al bergamino di mantenere un «grado di libertà» elevato in una partita dove, i conduttori (affittuari) erano vincolati dalle rigide disposizioni dei contratti d'affitto che condizionavano l'ordinamento colturale e ponevano l'obbligo di mantenere la bergamina, per poter mantenere con il letame da essa prodotto la fertilità dei terreni. Nella mobilità dei bergamini, però, non va individuata solo una strategia economica ma anche l'esigenza di mantenersi svincolati da relazioni troppo strette entro un quadro sociale dove prevalevano valori diversi dai loro. Rimanere, entro certi limiti, dei «corpi estranei» garantiva ai bergamini il non dover in qualche modo entrare a far parte delle gerarchie e conformarsi ai comportamenti e atteggiamenti della società «stanziale».

Va rilevato che anche i fittabili e i salariati (quanto più di rango inferiore) partecipavano tutti di una mobilità che li portava da una cascina all'altra. Ben diversa, però, era la mobilità dei salariati - e in parte dagli affittuari - rispetto a quella dei bergamini. Per i primi, infatti, era una mobilità

9 La cascina era la Regaina e il *fitàul* Luigi (Gino) Mangiagalli, il nonno materno di chi scrive.

spesso subita. Altissima era la frequenza dei salariati che abbandonavano la cascina per San Martino facendone un gruppo di sradicati. Le ragioni di questa mobilità andavano ricercate nell'istituto della 'disdetta' con la quale gli affittuari (o i diretti proprietari) si assicuravano il mantenimento della docilità della forza lavoro e il contenimento delle richieste di migliori condizioni. Per il salariato 'fisso' perdere il posto significava anche perdere la casa, l'orto e quei campicelli che gli agricoltori concedevano loro in compartecipazione. La minaccia della disdetta era quindi un'arma potente¹⁰. Con cadenza meno frequente anche per i fittavoli incombeva la prospettiva della disdetta del contratto. Stabiliti attraverso lunghe e rituali trattative (che rappresentavano anche occasione di frequentare i mercati e le osterie¹¹) i prezzi e la quantità indicativa di fieno richiesta dal bergamino il contratto era perfezionato con stretta di mano alla presenza del mediatore. Il bergamino, definiti i termini del contratto, versava una caparra in contanti che veniva restituita alla scadenza o scalata dalle rate mensili. La rata del fieno veniva invece pagata ogni fine mese in contanti. Piuttosto complessa era l'operazione di stima della quantità di fieno acquistato; essa poteva durare anche giorni interi ed essere eseguita solo una volta che il bergamino entrava in cascina. Prima, infatti, non sarebbe stato possibile valutare la densità specifica degli ultimi tagli di fieno perché era ancora in fase di fermentazione. Entrando in cascina il bergamino specificava in modo dettagliato la quantità di fieno occorrente¹² e, una

- 10 "A sancire gli equilibri in cascina è il margine di discrezionalità del conduttore resta in realtà centrale la disdetta, la possibilità dell'imprenditore di togliere casa e lavoro nella scadenza annuale di San Martino (11 novembre) e l'incombere di questa data permette conduttori anche la tessitura di strategie quotidiane di cooptazione di singole famiglie facendo presa sia su timore che sull'aspirazione a vantaggi discrezionali [...] ancora nel secondo dopoguerra, è "normale" per i fittabili dare un numero di disdette superiore a quello voluto, per ritirarne poi una parte successivamente, in cambio di lavori supplementari - gravanti spesso sulle donne-, impegni a non scioperare, e altro. Non di rado, la "trattativa" avveniva tra la moglie del dipendente e quella del fittabile, in una fitta trama di rapporti e di condizionamenti. G. Cainz, *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga dalle campagne*, Roma, 1994 p 97 e n 2.
- 11 Le trattative, anche quando avevano preso una piega negativa continuavano a lungo perché la parte che le interrompeva doveva pagare il conto dell'osteria che, intanto, si allungava. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 292-293.
- 12 "*A mi me ocuur sèttcènt quintài de fèen. E alùra guardàvén i cass, quèl ché vuréva el bergamìn. Se l vuréva un cass de üstàn, un cass de terzöö, un cass de quartiröö, segùnd. E a tiràvén fòra, chi cass lì.* Venivano misurati" [Mi occorrono settecento quintali di fieno. E allora guardavano i 'cassi', di quello che voleva il bergamino. Se voleva un 'casso' di agostano, un 'casso' di quarto taglio. E tiravano fuori quei 'cassi' lì. Venivano misurati]. Intervista a Mario Magenes.

volta scelti i ‘cassi’¹³ dove erano conservate le diverse qualità di fieno si procedeva – una volta che il fieno aveva completato la fermentazione – ad una stima accurata del peso specifico della massa¹⁴. Ciò avveniva mediante il campionamento in due punti (uno scelto dal *bergamino*, l’altro dal conduttore dell’azienda). Il *böcc* (la “buca”)¹⁵, di forma quadrata, (0,5 x 0,5 m) consisteva in un tassellaggio (carotaggio) che interessava verticalmente tutta la massa di fieno e, per evitare controversie, doveva essere di sezione molto precisa. Per eseguire l’operazione venivano infatti chiamati un ingegnere (o geometra) e dei ‘tagliafieno’ professionisti: i *taìn*. Dopo il taglio i campioni venivano accuratamente pesati e, per calcolo proporzionale, si stabiliva, il peso del fieno immagazzinato nel casso¹⁶ e quindi, sommando i cassi, l’importo preciso dovuto dal bergamino e le rate mensili. L’operazione richiedeva una certa dimestichezza con calcoli e misure anche da parte dei bergamini per poter verificare il lavoro dei tecnici¹⁷. In caso di dubbi (verifica di anomalie nel campione) il tassellaggio poteva essere ripetuto. I campioni potevano variare da uno a tre. I metodi, però, potevano essere diversi e ve ne erano anche di più ‘sbrigativi’ laddove i rapporti e la fiducia reciproca tra le parti lo consentivano. Secondo alcuni informatori si tiravano delle corde in modo da tracciare le diagonali della massa conservata nel casso e si procedeva al taglio a distanza fissa. Per verificare la precisione del taglio eseguito con la ‘lancia’ (tagliafieno) si introduceva nel ‘camino’ una forma di legno¹⁸. Come si vede l’operazione

- 13 I ‘cassi’ (detti anche *càspe*, cfr. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p.395) sono gli spazi definiti dalle campate del fienile (da pilastro a pilastro). Nel fienile ogni ‘casso’ conteneva una partita di fieno della stessa qualità (vedi la foto di apertura del capitolo).
- 14 La densità del fieno sfuso può essere molto variabile (tra 50 e 100 kg per m³).
- 15 Indicato anche come *quadrìl* (A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p.395).
- 16 “Il padrone faceva venire l’ingegnere... e veniva i *taìn*, due *taìn* apposta, propri di mestiere a tagliar giù e dopo *i tirava sù*, perché se non era bel diritto andava giù con la *bindèla a bindelàa el böcc* se era magari *al pòst per esempi*, al posto di cinquanta il buco era di cinquantuno *gh’era di rògne* [nascevano contestazioni], era di quarantavove... eh...” Intervista a Michele Plati.
- 17 “El nostro zio *Simòn vécc*, era bravo a fare i conti, in matematica, ha detto che insegnava anche agli altri, ai ragazzi, alla sera faceva un po’ scuola da lui in casa nostra, ha detto che venivano lì i bergamini, i figli dei bergamini altri, perché lui proprio aveva un dono che era bravo, era proprio come un maestro. Insegnava a loro a fare il conto del fieno perché non era proprio facile”. Sorella di Michele Plati. Intervista a M.P. La circostanza indica l’importanza della solidarietà di gruppo e della trasmissione intergenerazionale di competenze non solo nell’ambito della cerchia famigliare ma in quella che, dall’esterno veniva qualificata (probabilmente per invidia) la “casta chiusa dei bergamini”.
- 18 Che poteva mettere in evidenza un taglio troppo ampio (se si introduceva con troppa facilità) o, al contrario, troppo ridotto (se si bloccava scorrendo verso il basso).

poteva avvenire con diverse modalità ma era sempre delicata e complessa (c'era in giuoco molto sia per chi vendeva che per chi acquistava). Una volta fissata la quantità del fieno e stabilito l'ammontare della relativa rata gli aspetti contrattuali 'secondari' non comportavano particolari problemi in quanto definiti in larga misura da norme consuetudinarie. Potevano però essere concordate delle clausole specifiche. Il diritto di pascolo dell'ultimo taglio era considerato una 'regalia' (quindi anch'esso un'appendice contrattuale) o, detto altrimenti, parte della *dota* ('dote') del bergamino. Della *dota* facevano parte l'uso dei locali, la quantità di paglia necessaria per la lettiera del bestiame (che ritornava all'azienda sotto forma di letame e che quindi non veniva lesinata), la legna per il riscaldamento dei locali di abitazione e per la lavorazione del latte e alcuni i generi alimentari (soprattutto farina di mais)¹⁹ calcolati o in proporzione ai quintali di fieno acquistati o a *forfait*. "*El fitàul gh'e dava apèna i lucài un locale e basta per la famiglia, poi ghe dàva el pòst per i nimài [maiali], quel lì, gh'e dàva la paglia, bàsta, pö dopu ghe dava la légna, anca la légna per l'inverno chèla lì ghe la dàva el fitàul*"²⁰. I locali a disposizione della famiglia erano in qualche modo proporzionati alla dimensione della mandria e quindi, in definitiva, della famiglia, ma non erano certo sufficienti per consentire a tutti i componenti di dormire nell'abitazione. Non solo i servitorelli (*famèi*), ma anche i giovani e gli scapoli della famiglia dormivano nella stalla su soppalcature, sia per poter meglio sorvegliare gli animali e assistere i parti sia perché non vi erano locali sufficienti. Anche il conduttore dell'azienda aveva diritto ad una 'dote'.

*El bergamin el ghe dàva un liter de latt al dì, un liter o dui segünd quel che 'ndaven dacòrd cul cuntràt. Quel lì el sarìa la dòta che 'l bergamin ghé dà al fitàul. Un liter o diuu segünd la famiglia. Dòpu se gh'era el bergamin, el bergamin che cagiàva el latt magari, i gh'avèva i strachìn, magari ghé tiràven a süra magari un strachìn al mées*²¹.

- 19 Ancora alla fine del XVIII sec. negli 'appendizi' spettanti ai bergamini, calcolati per ogni 'fasso' (76 kg) di fieno acquistato, figurava anche il vino. Al posto del mais era fornito il miglio. (S. Zaninelli, *Una grande azienda agricola della pianura irrigua lombarda nei secoli XVIII e XIX*, Milano, 1964, p. 106). Prima dell'uso imperante ed esclusivo del mais venivano anche fornite misture in cui entrava anche la segale.
- 20 Il fittavolo gli dava solo i locali, un locale e basta per la famiglia, poi gli dava il posto per i maiali, gli dava quelle cose lì, poi gli dava la paglia, poi dopo gli dava ancora la legna, anche la legna per l'inverno, quella gliela dava il fittavolo. Intervista a Mario Magenes.
- 21 [Il bergamino gli dava un litro di latte al giorno, un litro o due a secondo degli accordi contrattuali. Quella era la dote che il bergamini dava al fittavolo. Un litro o due a seconda della famiglia. Poi se il bergamino lavorava il latte allora magari gli dava gli stracchini, gli aggiungevano uno stracchino al mese]. Id.

Un prodotto prelibato era la ‘crescenza’. Valeva più dell’ordinario stracchino quadro, di regola almeno il 50% in più.

Tali crescenze servono generalmente di regalo ai compadroni agli agenti ai fittabili ai mediatori di contratti e via scorrendo e chi le fabbrica per tale scopo sono per lo più così detti Bergamini che vengono colle loro mandre a consumare gli ultimi fieni delle nostre estese praterie irrigatorie²²

Il ‘contratto fieno’ riguardava il periodo da San Michele (o San Martino) a San Giorgio; in autunno l’arrivo in cascina anticipato non comportava particolari problemi perché l’alimentazione era basata prevalentemente sul pascolo ed eventuali integrazioni di fieno potevano essere coperte da acquisti di piccole quantità fuori contratto. In primavera, invece, era necessario stabilire un contratto per l’erba. Non solo per chi restava in pianura da San Giorgio a San Michele, ma anche per chi vi si tratteneva anche poche settimane (sempre che non arrivasse un altro bergamino con contratto semestrale estivo a far sloggiare il ritardatario). I carri che trasportavano l’erba erano pesati e la quantità mensile utilizzata era pagata a fine mese²³. “[...] *Dòpu fasséven* il contratto erba fino a maggio, fine maggio perché a giugno *andaven sü*”²⁴.

Questi ‘contratti erba’ prevedevano che essa fosse pagata a peso ‘a consumo’²⁵ ma era stabilito che il fittavolo (o proprietario conduttore) dovesse consegnare l’erba necessaria al bergamino ‘alla stalla’ utilizzando quindi i propri carri e il proprio personale. I ‘Contratti malghese’ sono ancora in vigore nell’ambito degli ‘usi e costumi’ consolidati. Riportiamo in nota quello della Cciaa di Cremona che si riferisce all’uso cremasco (area dove storicamente la presenza dei bergamini è stata più importante)²⁶. Esso può essere confrontato con quello che era in uso nella prima metà

22 E. Rosnati, “Sulla fabbricazione dei stracchini e dei mascarponi”, in *L’Economista. Giornale di agricoltura teorico-pratica, di ragioneria, amministrazione, commercio ecc.* (1843):98-101.

23 [...] “ma la primavera, per San Giorgio bisognava stabilire, il contratto dell’erba e quella bisognava pagarla, pesarla a quintali, portavano a casa il carro, lo mettevano sulla pesa, lì c’era la pesa, andava in pesa”. Intervista a Michele Plati.

24 Intervista a Mario Magenes.

25 Un fatto che spingeva, in alcuni casi gli affittuari a praticare l’irrigazione troppo in anticipo al taglio per aumentare fraudolentemente il peso con rischio per la salute delle bovine. Di qui motivi di liti.

26 *Vendita di foraggi a malghesi o mandriani Ccia Cremona*, Usi e consuetudini provinciali, 1985 (Testo revisionato approvato dalla Giunta Camerale con delib. N. 301 in data 19.9.1988) 100. Consuetudine cremasca. Nel cremasco si stipulano ancora, ma più raramente che in passato, contratti di vendita di foraggi a malghesi. Il malghese scende in generale dalle Alpi verso il 29 settembre con il proprio bestiame e si ferma per lo più sino a San Giorgio (23

del XIX sec.²⁷. Il contratto del secolo scorso appare più dettagliato ma in realtà comprende usi che derivavano da secoli di un collaudato rapporto tra bergamini e conduttori delle aziende della Bassa. È interessante

aprile) o alla fine di maggio, presso una azienda agricola, nella quale trova il ricovero ed acquista il foraggio per il proprio bestiame. 101. Della contrattazione. - Il contratto, che viene sempre redatto per iscritto, è stipulato da agosto a novembre per i foraggi secchi e nei mesi di marzo - aprile per i foraggi verdi. Le spese di raccolta e trasporto dei foraggi sono a carico dell'agricoltore; le spese di pulizia della stalla e del trasporto dei letame alla concimaia sono a carico del malghese. 102. Oggetto del contratto. - Oggetto del contratto è la quantità di fieno o di stramaglia da foraggio che occorrerà per il bestiame del malghese nel periodo di permanenza sul fondo. Quando il malghese si trattiene oltre il 23 aprile viene contrattata anche l'erba occorrente. 103. Appendici gratuite del contratto. - Nel contratto si intendono compresi a favore del malghese l'uso gratuito dei locali per abitazione, per la eventuale lavorazione dei latte e per il ricovero del bestiame, nonché i lettini per questo occorrenti. Anche le stramaglie, quando vengono utilizzate come lettieri, si intendono cedute gratuitamente. Nel prezzo del fieno è compreso il godimento a pascolo del V taglio di tutta l'estensione a prato concessa al malghese, sempre che il IV taglio sia avvenuto entro il 10 settembre. 104. Rapporti fra le parti allorché il malghese si trattiene oltre il 23 aprile. - Il malghese che si trattienga oltre il 23 aprile acquista l'erba a quintali o a pertiche. La falciatura ed il trasporto dell'erba contrattata a pertica sono a carico dell'agricoltore; sono invece a carico del malghese la rastrellatura ed il trasporto dell'erba se l'agricoltore si assume l'obbligo della pulizia della stalla. 105. Valutazione delle quantità dei foraggi. - Il peso del fieno ammassato nei fienili viene determinato da un tecnico misuratore scelto dalle parti - Quando l'erba o i foraggi verdi in genere vengono venduti a pertica, il contratto avviene su vista e valutazione della relativa coltura, della densità e rigoglio della vegetazione in relazione allo sviluppo dei foraggi ed alla stagione. Le erbe vendute a quintale vengono pesate di volta in volta e consegnate su carro alla stalla del malghese. Quando l'erba è bagnata e perde acqua sotto il carro (si intende quindi per pioggia e non per rugiada) viene accordata una diminuzione del 10 per cento sul peso riscontrato. La determinazione del peso del fieno si fa di solito in novembre, in quanto solo in tal mese il fieno degli ultimi tagli ha finito la sua fermentazione. Il compenso al tecnico misuratore è dovuto dal venditore. 106. Deposito cauzionale. - Alla conclusione del contratto il malghese versa un deposito cauzionale in proporzione all'entità del valore della merce contrattata (dal 10 al 15 per cento). 107. Pagamento. - I pagamenti riguardanti il fieno, le stramaglie da foraggio ed i foraggi verdi avvengono mensilmente e si effettuano entro la prima settimana del mese successivo alla consegna.

27 *Contratto per vendita di fieno Crema 184. mille ottocento...*

Colla presente privata scrittura quale vogliono le infrascritte parti abbia a valere in ogni miglior modo il sig ha venduto e vende al Bergamino ... domiciliato in ... provincia di ... accettante ed obbligantesi agli infrascritti patti e condizioni, Tutto il fieno maggengo o stano e terzuolo di prato stabile esistente nella cascina in detta di ragione del sudd. Venditore consistente in n. tratti cioè n. di maggengo n. o stano n. di terzuolo colla riserva che occorrendo al Venditore per propri cavalli quattro o cinque carra il Compratore debba cederli senza ostacolo di sorta al qui indicato prezzo perché così convenuti ritenuto che la qualità del detto fieno sia mercantile. Per il prezzo così fra le

notare che ancora nei contratti più recenti è previsto che la pulizia della stalla possa essere a carico del conduttore. Un aspetto molto importante perché, se è vero che i bergamini consideravano ogni cura prestata al loro bestiame come fonte di reddito (ma anche di prestigio personale), senza perciò risparmiare fatiche e dedizione, d'altra parte è anche vero che cercavano di sfuggire, in quanto considerate non degne e 'servili', le incombenze che non avessero a che fare con gli animali o, peggio, che assumessero un carattere agricolo. Quindi appena potevano lasciavano ad altri la falciatura, la pulizia della stalla, il trasporto del letame.

Ancora più semplici erano i contratti dei secoli precedenti.

Ne riportiamo di seguito integralmente uno²⁸ per una serie di motivi di interesse. Il bergamino è un 'classico' Giuseppe Invernizzi di Morterone (indicato come "bergamino di Valsasina") e anche la cascina dove va a stabilirsi è nell'altrettanto 'classica' zona di Gessate nella Pieve di Gorgonzola a Est di Milano. Sono interessanti anche gli 'appendizi'

delle parti convenuto e stabilito di mil lire ... al carro (oppure che risulterà dalla cascina A od il medio delle cascine A, B, C) pagabili in valute d'oro e d'argento di giusto peso al corso di questa piazza nelle mani del sudd. Venditore o di lui Procuratore e sotto i seguenti patti cioè: 1. Verrà fatta la misura di detto fieno col metodo praticato dei così detti caminetti prima d'incominciare a mangiarlo e verrà eseguita da pubblico perito benevisa al Venditore al cui operato dovranno le dette parti intieramente riportarsi rinunciando a qualunque contesa perché così convenuti. 2. L'importo totale di detto fieno verrà diviso e pagato dal detto Bergamino in quattro eguali rate la prima entro il mese di dicembre dell'anno corrente la seconda entro genajo la terza in marzo dell'anno successivo e la quarta a saldo quindici giorni prima di partire con le vacche e frattanto dovrà pagare la somma di..., o dovrà prestare un idonea sicurtà benevisa al Venditore in garanzia del contratto. 3. Sarà data dal Venditore al Bergamino gratuitamente l'erba quartirola nella solita quantità che dal Fattore vien stabilito all'atto della presente scrittura e quindi riconosciuta dallo stesso Bergamino. 4. Resta espressamente vietato al detto Bergamino di staccare le vacche dalla cascina del Venditore sino a tanto che non abbia intieramente terminato di consumare il fieno e l'erba di cui trattasi nella presente scrittura e molto meno poi di vendere o trasportar fieno fuori di cascina e sotto rifusione dei danni in caso di contravvenzione a questo capitolo. 5. Il Venditore somministrerà al Bergamino a titolo di regalia una brenta di vino di buona qualità per ogni tratto di fieno un palo ed un ragone per ogni fasso di fieno o l'occorrente bisogno di legna avuto riguardo al debito risparmio, ed il Bergamino corrisponderà al venditore a titolo pure di regalia pesi ... di stracchini di perfetta qualità. Fatta la presente in duplo per averne una per parte si sottoscrivono le dette parti unitamente a due testimoni. Il 'contratto tipo' è tratto da: Faustino Sanseverino (1843), *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, pp. 179-180 .

28 Archivio Vitali, Savoldini, Aitelli di Inzago, cart. 14, 5 ottobre 1690, Contratto Rina-Invernizzi., cit., in F. Alemani, "Inzago di piazza in piazza. Piazza maggiore", in *Storia in Martesana*, n. 7., 2013, <http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/>

perché costituiti da tre prodotti caseari: robiole, mascarpone e stracchino (di Gorgonzola?).

1690 adì 5 ottobre in Gessate Pieve di Gorgonzola

Christoforo Rina fittabile della Illustrissima signora Maria Bombella cioè fittabile delli prati del Pané vende il fieno mercantesco che si ritrova sopra la cassina cioè ostano, et terzolo, con tutta la sua herba reservato il magiengo a Giuseppe Invernici Bregamino di Valsasina alli prezzi che si faranno alle Cassine del Molinetto, et la Malghera sotto alla cura di Cernuschio Pieve di Gorgonzola con li patti seguenti cioè: - Che il detto Giuseppe Invernici Bregamino sia tenuto pagare scuti venticinque a Natale prossimo venturo 1690 et siano consegnati alla sudetta Signora o a chi Lei commanderà et questi saranno per il primo termine. - Sarà di più tenuto il suddetto bregamino pagare per il secondo termine scuti venticinque per li quali pagherà alla fine di Carnovale venturo. - Patto che finito di consumare il fieno sia tenuto il detto bregamino pagare il rimanente. - Patto che detta fittabile sia tenuta mantener al detto bregamino la legna fa bisogno per suo uso. - Patto che il detto Rina sia tenuto dare al detto bregamino per appendizi due sacchi di mistura cioè di miglio e formentone. - Sarà tenuto il contratto bregamino per appendizio al sudetto Rina un peso di robiole, et sei mascarponi, et un stracchino. - Il detto Rina dà al detto bregamino la casa, et stalla che si ritrova al Panè, et sia tenuto il medemo Rina far spazzar la stalla due volte la settimana. - Di più patto che sia tenuto il detto Rina a far sternire [pulire] di tempo in tempo la detta stalla et per fede si sono sottoscritti. Io Christoforo Rina afermo et prometto come sopra. Io Giuseppe Invernici prometto come sopra. Io Giuseppe Rejna a nome et di commissione di Giò Batta Perone per non saper lui scrivere ha dato commissione a me di far testimonio in suo nome.

Queste forme contrattuali valgono sia per i bergamini, che si trattenevano in pianura dall'autunno alla primavera (con possibilità di anticipare e posticipare l'arrivo/partenza mediante contratti di acquisto di foraggio verde), che per quelli che restavano tutto l'anno in pianura passando da una cascina all'altra (ma seguendo sempre le modalità di acquisto dei foraggi sopra delineate). Va rimarcata la grande semplicità dei contratti che contrasta con gli obblighi minuziosamente elencati dei chilometrici contratti che dovevano sottoscrivere i fittavoli.

Accanto alle forme 'tipiche' dell'attività dei bergamini che prevedevano l'alpeggio, l'utilizzo in primavera e autunno di prati-pascoli di proprietà (o in affitto) e lo svernamento nella Bassa (con lo stabilimento di strette relazioni con le aziende) vi erano anche altre forme 'atipiche' di esercizio della transumanza in funzione: 1) della distanza delle sedi montane dei bergamini dalla pianura; 2) della fascia altimetrica del 'piano' (collina, alta pianura, fascia delle risorgive, bassa padana); 3) della dimensione della 'malga'; 4) della disponibilità di scorte foraggiere prodotte nelle sedi di montagna. Già si è fatto cenno ai 'bergamini di ventura' che scendevano nella Bassa solo per periodi più o meno brevi in autunno e in primavera. Cesare Correnti fa riferimento, oltre alle "mandre che si riuniscono in

alpe” per poter completare il carico adeguato dei pascoli, anche a mandre che si devono persino “dividere” per poter utilizzare i prati e i pascoli di modesta estensione del piano bergamasco mentre nel Lodigiano, in relazione alla grande dimensione delle aziende, più mandre si devono riunire, ovvero erano ospitati più bergamini nella stessa cascina²⁹.

Si devono innanzitutto distinguere i bergamini transumanti da quelli che avevano da tempo rinunciato a salire in montagna d'estate e ‘mangiavano’ tutto l'anno erba o fieno prodotti nelle cascine della Bassa. Nell'indagine del 1767 sui ‘casoni’ dello Stato di Milano sono frequenti i riferimenti a bergamini che si trattengono in pianura tutto l'anno.

La scelta del rimanere in pianura poteva anche non essere definitiva ma solo temporanea e preludere ad un ritorno alla pratica dell'alpeggio.

La dimensione del fenomeno dei bergamini in ogni caso non è percepita correttamente se si tiene conto solo dei transumanti. In provincia di Milano (compresa Lodi) all'inizio degli anni '90 del secolo scorso, quando l'affacciarsi del problema delle ‘Quote latte’ impose la creazione delle *Associazioni provinciali produttori latte* e della loro *Unione (Unalat)* nonché di un'anagrafe il più possibile completa del fenomeno della produzione di latte, erano ancora decine e decine di produttori che negli elenchi ufficiali figuravano come ‘malghesi’. La ‘rappresentazione statistica’ del fenomeno era probabilmente sovradimensionata dal momento che in quegli anni molti produttori stavano cessando o passando dalla categoria di malghesi a quella di affittuari (e che forse si trattava di produttori che avevano già cessato). Nondimeno il dato attesta che, alla fine del XX sec., il fenomeno dei bergamini era ancora importante. Pochi, però, tra i ‘malghesi’ erano

29 “Grandissima è la varietà delle epoche di queste pastorali migrazioni, dei contratti, delle fermate: ogni cosa è regolata dalla opportunità della natura modificata dall'industria maggiore o minore degli uomini. I Malghesi d'Adrara, per esempio, non fanno che passare nel loro paese, e appena e che vi si fermino qualche giorno; ad Oltre il Colle (val Brembana) invece più di mezzo migliaja di bovini sverna in buone stalle mantenute a fieno cui non manca il condimento del sale. A Carona quando si affitta un Alpe ai mandriani loro s'impone provvidamente l'obbligo di migliorare il pascolo, distribuendo la mandra in ruota che il terreno riesca equabilmente concimato: perocché in tutti gli altri luoghi ove si trascura questo ovvio avvedimento, i prati rimangono magri e svingoriti, mentre il concime s'accumula inutilmente vicino alle baite (casolari) dei pastori, intorno alle quali le mandre passano la notte. – Nel piano bergamasco ove pochi e piccoli sono i prati, le mandre si dividono in branchi di 5 o 6 capi, e si distribuiscono per gli sparsi casali: al monte invece, e sulle vaste praterie lodigiane si uniscono più mandre per coprirci, come dicono, un' Alpe intera, od un latifondo”. C. Correnti, “Indicazioni storiche e statistiche della provincia di Bergamo (Continuazione)”, in *Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio* Serie 2, 7 (1845): 46-56.

ancora transumanti. Operata questa distinzione tra transumanti, e non transumanti, un altro elemento importante per una ‘tassonomia’ dei bergamini è rappresentato dalla dimensione. Sulla base delle osservazioni del Serpieri³⁰ e degli informatori intervistati è possibile classificare nel modo seguente i bergamini, sulla base della dimensione della mandria:

dai venti ai venticinque capi: piccoli bergamini
dai trenta ai cinquanta capi: medi bergamini
dai settanta ai centocinquanta capi: grossi bergamini

La differenza tra piccoli e grandi era notevole e si rifletteva anche in una ben diversa condizione socio-economica. Difficilmente i grossi bergamini potevano esercitare la loro attività facendo conto solo sulla manodopera familiare nonostante le dimensioni, comunque variabili, delle famiglie patriarcali. Essi pertanto assumevano frequentemente dei *famèi*, di norma ragazzi provenienti da rami meno ‘fortunati’ (o semplicemente più prolifici) delle dinastie bergamine. La distinzione tra i grossi bergamini e i contadini/allevatori con pochissimi capi è netta: i primi esercitano un’ ‘arte’, una professione e appartengono a grosse famiglie patriarcali che contano sino a qualche decina di membri (vere famiglie multiple), vendono la maggior parte di quello che producono (latticini, capi di bestiame). I secondi praticano un’economia di sussistenza. Nel corso del XIX sec. l’aumento del patrimonio bovino in tutta la montagna (con il raggiungimento di un massimo storico prima della fine del secolo) fece sì che molti piccoli allevatori, una volta aumentata la dimensione della mandria fossero costretti ad intraprendere la transumanza. Questo ha contribuito ad annacquare l’immagine della cultura bergamina. Nuove entrate nel ciclo della transumanza si erano verificate nel corso dei secoli mano a mano che gli antichi transumanti si stabilizzavano in pianura lasciando liberi i pascoli alpini precedentemente utilizzati. Ma era stato un fenomeno lento. Dopo la prima guerra mondiale la ‘fissazione’ si fece più rapida e in montagna si aprirono dei vuoti che non si riuscì a colmare facilmente. Una ‘spia’ di questo fenomeno è costituita dall’inversione della secolare tendenza che aveva portato i malghesi della val Brembana ad utilizzare gli alpeggi dello spartiacque orobico e anche pascoli in Valtellina.

30 Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Milano, 1907.

Nella stalla. Pescarolo (Cremona), 26.09.1931. Nella fotografia inferiore si notano, in primo piano, la sedèla da muns e ol bidù dol làcc. Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2652 e 2653).



Ora, con la difficoltà di completare il carico degli alpeggi disertati dai (non più) bergamini, erano i Valtellinesi a venire ad di qua del crinale e a caricare gli alpeggi bergamaschi.

Nelle zone più vicine alla pianura in questo periodo parecchi piccoli allevatori non solo presero ad utilizzare gli alpeggi da dove erano stati esclusi da secoli ma anche ad avventurarsi in pianura. Spesso, però, prima dell'intrapresa dell'attività di transumanza vera e propria (con svernamento nella bassa pianura) i piccoli allevatori si 'facevano le ossa' scendendo nei fondovalle o – per brevi periodi – nella zona collinare e pedemontana.

La nostra prima transumanza è stata a Ballabio, con tredici mucche, che il papà ha portato a svernare a Laorca di Lecco: quella prima volta è sceso solo lui, accompagnato da un figlio, perché noialtri fratelli e la mamma siamo rimasti a Morterone con la nonna. Negli anni successivi, il papà non ha più smesso di scendere in pianura durante l'inverno, perché la mandria cresceva di anno in anno³¹.

I Tantardini di Barzio, prima di svolgere l'attività di bergamino secondo il modello 'classico' per alcuni anni avevano iniziato a scendere al piano (nei dintorni di Caravaggio) in autunno e in primavera³². Era una forma di transumanza 'minore' praticata da secoli tra le valli prealpine e la pianura bergamasca e bresciana (verso la Franciacorta e la cintura bresciana). In altri casi, come in quello appena visto del Tantardini, si praticava una doppia breve transumanza che consisteva in un soggiorno di breve periodo in pianura (necessariamente nelle zone più a ridosso della montagna) in autunno per utilizzare la *quartiröla* e in primavera prima della monticazione. In novembre, concluso il periodo di pascolo, le mandrie risalivano in montagna per consumare il fieno accumulato.

In questo modo i 'semitransumanti' potevano trascorrere il Natale a casa e la dimensione 'nomade' della loro vita era molto attenuata.

A volte i bergamini della prima fascia prealpina scendevano invece solo in primavera, quando era finito il fieno.

Durante l'inverno, infatti, il papà si fermava a Morterone e scendeva in pianura la primavera in cerca di erba fresca per le sue mucche poiché a Morterone rimaneva presto senza fieno. Egli, quindi, si recava alla Bassa³³ verso la fine del mese di aprile o l'inizio di maggio, dove si fermava circa un mese o quaranta giorni, prima di fare ritorno in alpeggio alla fine di maggio o i primi giorni di giugno³⁴.

31 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 240-241.

32 Intervista a Felice Tantardini.

33 In questo caso per 'Bassa' si intende la Brianza e, per la precisione, Bosisio Parini sul lago di Pusiano.

34 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 691.

La testimonianza di un'informatrice di Bossico (Bg)³⁵ è ancora più esplicita circa la presenza di tipologie molto variabili di transumanza. Se si escludono i bergamini, che scendevano da Bossico in pianura per restarvi tutto l'inverno (in maggioranza dirigendosi in terre ad Ovest dell'Adda) e che acquistava il foraggio con i contratti già presi in esame "fissandosi" presso una sola cascina, gli altri non seguivano regole precise. "Alcuni stavano giù solo in autunno, altri fino a febbraio, dipendeva da quante vacche avevano e da quanto fieno riuscivano a fare". Con riferimento alla Valsassina e alla val Taleggio il 'limite' che imponeva la transumanza si collocava intorno alle 10-15 vacche da latte. Qualche bergamino riteneva che ci fosse un fabbisogno limite di fieno "chi ha bisogno di più di 100 q.li di fieno bisogna che vada in giù"³⁶. Ovviamente la capacità di produrre fieno poteva variare da famiglia a famiglia e da località a località. La 'semitransumanza' limitata nel tempo, e/o nel raggio e/o nel grado di coinvolgimento della compagine familiare è stata spesso senza dubbio un forma di transizione verso la transumanza 'vera', ma in alcune valli (vedi oltre) pareva assumere un carattere stabile. Allo stato della ricerca non siamo in grado di valutare se le differenze tra le diverse aree siano da ricondurre a modelli di transumanza diversi legati alla distanza dalla pianura o da altri fattori o solo al fatto che l'area orientale si sia sempre trovata in una fase più attardata del 'ciclo storico' rispetto a quella occidentale. L'ipotesi sarebbe confermata dal fatto che, in alcune valli bresciane e in quelle più orientali bergamasche, la transumanza è cessata con significativo ritardo rispetto alle valli orobiche occidentali (nelle prime negli anni '80-'90, nelle seconde in quelli '60-'70). Quella a cavallo dell'ultima guerra è stata l'ultima ondata di 'nuovi' transumanti (ovvero di piccoli allevatori locali che iniziavano a scendere sistematicamente nella Bassa). Un'ondata che avveniva in un clima di aumentata mobilità sociale e professionale e contemporaneamente alla progressiva 'fissazione' di chi la transumanza la praticava già da generazioni. Essa avveniva anche nel contesto dello sgretolamento dell'economia di sussistenza ed in generale della società rurale tradizionale che imponeva l'alternativa senza mezzi termini tra l'intraprendere attività extra-agricole o porre l'attività agricola su basi commerciali. Per chi allevava bestiame in montagna la seconda opzione imponeva l'aumento della mandria e, in un contesto che non consentiva ancora l'acquisto di foraggio e mangimi sul mercato, lo svernamento dove vi

35 Intervista a Maria Sterni.

36 Intervista a Michele Plati.

era disponibilità di fieno. Nella dinamica del passaggio dall'allevamento di sussistenza stanziale alla transumanza si intersecavano anche i fattori legati al 'ciclo demografico' delle famiglie-aziende contadine che erano o stavano diventando mononucleari, fattori messi ben in evidenza dal grande economista agrario russo Chayanov nel delineare la sua 'teoria dell'economia contadina'³⁷.

Quand che gh'aveva un pò pussé de pussibilità i ragassi diventavano grandi allora cominciavano ad andare un pò più alla Bassa. [...] e così questi Gianöi [un gruppo parentale dei Vitali]. E quando i ragazzi si sono diventati grandi allora andavano avanti e indietro, facevano un po' su e giù, ecco, perché anche il mio povero suocero andava avanti e indietro ancora a quei tempi andavano giù con le bestie a l'autunno, erano tutti così, quasi, quasi tutti perché qua la terra, quella che si sfruttava era dell'estate, l'autunno e la primavera. Dopo fieno non ce n'era abbastanza per tutte le bestie...³⁸.

Questo 'ciclo' non riguardava certo le famiglie bergamine da generazioni che, per poter svolgere la loro attività con continuità, potevano contare su una struttura familiare multipla che compensava con più facilità eventuali fluttuazioni del numero dei membri in condizioni lavorative con l'impiego di manodopera extrafamigliare (i *famèi*).

Nel XX sec., in ogni caso, sembra abbastanza agevole il passaggio da un'attività all'altra (da bergamino ad affittuario o ad agricoltore proprietario, da *famèi* a bergamino, da bergamino a commerciante, esercente, oste). È certo che nei secoli precedenti tale mobilità fosse meno facile. A Brumano, in valle Imagna, sulla base della nostra indagine, nelle 21 famiglie di malghesi presenti all'inizio del XX sec., solo tre capifamiglia e otto delle loro mogli erano nati in pianura dove, invece, era nata quasi la metà dei figli. Un indice dell'allargamento dell'ambito dei transumanti. È probabile che questo allargamento si sia verificato maggiormente in aree marginali (ma più dense demograficamente) rispetto agli 'storici' bacini della transumanza. Da questo punto di vista sono necessarie ulteriori indagini, allargate a diverse località, per mettere meglio a fuoco sul piano spaziale e temporale l'importanza della partecipazione dei montanari alla transumanza. Un aspetto legato alla differenza di tipologie entro l'universo bergamino è senza dubbio quello del trasferimento per la transumanza dell'intera famiglia piuttosto che di soli componenti maschili. È un punto cruciale per la connotazione culturale del fenomeno. Nel trasferimento di intere famiglie e, persino di interi piccoli villaggi o nuclei rurali, è insito

37 A.V. Chayanov, *The theory of peasant economy*, ed. by D. Thorner, B. Kerblay, R.E.F. Smith, Homewood, The American Economic Association, 1966.

38 Intervista a Rachele Pesenti.

un carattere realmente ‘nomade’. Braudel, trattando delle transumanze in area mediterranea, distingueva tra transumanti e nomadi in base al carattere elusivamente maschile o familiare della migrazione.

“Sono sicuramente dei nomadi [i pastori del Pindo], poiché conducono con sé moglie e figli”³⁹. In realtà i bergamini si collocano a metà tra nomadismo e transumanza e, non a caso, il Lorenzi aveva inquadrato la transumanza dei bergamini in una forma di seminomadismo⁴⁰. Un fatto che tiene conto della definizione di Brache che considera ‘transumanza’ solo quella effettuata da pastori che lasciano a casa le famiglie.

[...] le nomadisme, consistant dans le déplacement du troupeau de pâturage en pâturage, avec toute la population, la transhumance, déplacement du troupeau avec des bergers, laissant au village le gros de la population.⁴¹

A differenza dei nomadi, però, i bergamini avevano una sede anche se, a volte, essa si riduceva a poco più che una ‘residenza anagrafica’ (“e quasi non hanno una dimora fissa neppure nel paese natale” ha osservato Scheuermeier⁴²). Inoltre essi non passavano ‘da pascolo a pascolo’ ma compievano un trasferimento stagionale tra montagna e pianura (insito al concetto di transumanza). È certo che, laddove la famiglia patriarcale si trasferiva in blocco, le proprietà presso il paese di montagna si limitavano a pochi vani abitativi e a scarsi prati, si cambiava quasi ogni anno non solo la cascina di svernamento ma spesso anche il ‘monte’ (alpeggio) e la valle dove si alpeggiava, il carattere nomade dei bergamini assumeva un peso notevole. Esso, invece, risulta molto ridimensionato in quelle realtà dove al piano scendeva solo la componente maschile. Mentre nell’area della Valsassina e della val Brembana (compresa la val Taleggio), la valle Imagna la transumanza – quando coincidente con la permanenza in pianura per tutto l’inverno – è stata sino all’ultimo un fatto familiare (come testimoniano la frequente nascita dei figli in pianura), le testimonianze relative alla val Borlezza, val Seriana, val Trompia, alla bassa valle Camonica parlano – almeno per l’ultima fase storica – di una transumanza prevalentemente maschile. In alcuni casi i fratelli (specie quelli non sposati) si davano il

39 F. Braudel, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell’età di Filippo II*, Vol. I, Torino, 2002 p. 91.

40 A. Lorenzi, “Forme ed aspetti della pastorizia seminomade nell’Italia Settentrionale”, in *Atti XI Congresso Geografico Italiano*, Napoli 22-29 aprile 1930, Vol III, pp. 1-16.

41 [Il nomadismo consiste nello spostamento di pascolo in pascolo di greggi con tutta la popolazione, la transumanza nello spostamento dei greggi con i pastori, lasciando a casa il grosso della popolazione]. J. Brache, “Le types des migrations pastorales montagnardes”, in *Rev. Geograph. Alpine Grenoble*, 22, (1934): 515-531.

42 P. Scheuermeier P., *Il lavoro dei contadini*, Vol. I, Milano, 1982, p. 10.

cambio scendendo a turno in pianura; in altri i padri si portavano dietro i figli maschi più grandicelli; in altri casi ancora scendevano anche le donne ma rimanevano a casa i vecchi. In questi casi la transumanza non era limitata nel tempo ma nella componente familiare, sia pure in forme, come si è visto, abbastanza variabili. Il nucleo principale della famiglia rimaneva presso le sedi di montagna.

Questa transumanza ‘a metà’ è da interpretare come un fenomeno che ha caratterizzato gli ultimi periodi della transumanza stessa o che caratterizza ‘aree marginali’ rispetto al fenomeno bergamino?

Un fatto certo è che nel passato a volte anche alcuni pastori di Ponte di Legno scendevano anch’essi al piano con donne al seguito⁴³. La maggior facilità di comunicazioni, specie negli ultimi decenni del XX sec. ha sicuramente favorito questa forma di transumanza limitata ad alcune componenti familiari. Essa va interpretata sia come un prodromo alla fine definitiva della transumanza e alla ‘fissazione’ in montagna, che quale espressione di una minore ‘vocazione’ alla transumanza da parte di famiglie che non avevano alle spalle una tradizione di più generazioni. A Parre, in media val Seriana, mentre la transumanza ‘in discesa’, ovvero di malghesi del paese, coinvolgeva solo la componente maschile (come avveniva per i pastori), quella ‘in salita’, dei malghesi ormai fissatisi in pianura, manteneva il connotato della ‘migrazione biblica’.

C’erano poi anche transumanze di malghesi della pianura che venivano ad alpeggiare sopra Parre: mia suocera, figlia di un grosso allevatore della provincia di Cremona, mi ricordava i tempi – inizi del ‘900 – in cui suo padre portava le vacche ad alpeggiare proprio sul M. Vaccaro. Le sue parole evocavano immagini e suoni di migrazioni bibliche: carri – con donne, bambini e vettovaglie – muli, cani, fischi e richiami di conducenti e carrettieri e, in testa, a cavallo, suo padre, appunto, sorta di patriarca che apriva il corteo e ne regolava l’andatura. L’arrivo degli “Aogader” (Avogadri) in paese attirava l’attenzione di tutta la popolazione che vi accorreva come ad uno spettacolo, e questo me lo confermava anche mia madre⁴⁴.

Il procedere a cavallo montato del capofamiglia rappresenta una ‘contaminazione’ della cultura bergamina con quella ippica dei proprietari e dei grossi affittuari della pianura che consideravano un elemento irrinunciabile di prestigio sociale il possesso delle carrozze (il ‘landò’) e il mantenimento di cavalli ‘mezzo sangue’. Nei secoli precedenti i cavalli erano montati semmai dalle donne e dai bambini e i malghesi procedevano a piedi. Non sappiamo, però, se nei tempi delle prime

43 Giancalo Maculotti, comunicazione personale.

44 Testimonianza di Anna Carissoni.

transumanze, agli albori dell'età moderna, i grossi e potenti bergamini usassero procedere a cavallo.

In ogni caso, come abbiamo visto in precedenza, anche i bergamini vedevano nel cavallo (cavalla) un elemento di prestigio e cercavano di non 'strapazzarla'. Ancora una volta si deve osservare come la loro cultura avesse molti più punti di contatto con quella dei fittabili rispetto a quanto lascerebbe supporre lo stereotipo del bergamino-rozzo montanaro *versus* il 'civile e agiato' fittabile-borghese. I bergamini ammettono candidamente che mantenere un cavallo era un motivo di prestigio, almeno in parte fine a sé stesso (come bene indica il termine da essi stessi utilizzato per definire questo atteggiamento: *bòria*). Solo che il bergamino per 'stimarsi' non si sognava di montare. Qui subentrava un altro elemento di caratterizzazione culturale. Andare a cavallo (salvo in caso di necessità) era considerato un 'lusso', qualcosa di moralmente riprovevole da lasciare ai fittabili, ai 'signori' spreconi: "A sella non si andava? Eh, si ... *tropp de lusso, tropp de lusso*"⁴⁵. Anche in questo caso, però, è bene non generalizzare. Lo dimostra quel bergamino che in valle Imagna si fece ritrarre in sella al suo cavallo dallo Scheuermeier (vedasi la foto di apertura della mia introduzione "Genesi della ricerca", p. 43), per dimostrare come montava quando doveva spostarsi sul pascolo (peraltro senza una vera sella, senza staffe, né redini).

45 Intervista a Pietro Vitali (*Giana*).



14.

Una geografia casearia bergamina

Al finire dell'autunno dagli Alpi Bergamaschi e di Valsassina discendono grosse mandrie a pascolare da Noi le erbe quartirole ed a consumare li fieni dei poderi ove non vi sono mandrie stabili, e mentre presentano così un esito a tali prodotti, arricchiscono di lettame i poderi stessi. Li proprietari e nello stesso tempo conduttori di tali mandrie diconsi Bergamini, ed il latte che ricavano viene da loro destinato alla fabbricazione del burro, del formaggio giallo¹, ma più dello stracchino.

A.M. Biffignandi, *Vigevano e suo territorio. Specchio storico e statistico*, Vigevano, 1846, p. 64.

La geografia delle aree di origine dei bergamini si identifica in tre grandi comprensori pastorali che corrispondono ad altrettante 'famiglie' di prodotti caseari. La prima area è quella degli 'stracchini', che ha nella Valsassina, val Taleggio e valle Imagna il suo epicentro, pur con propaggini verso Est². La seconda è quella del 'formaggio grasso' (oggi denominato Bitto e *Formai de Mut*), con epicentro nelle valli orobiche occidentali (alta val Brembana, alta Valsassina, valli orobiche della Valtellina e, in parte, val Seriana), la terza quella dei formaggi semigrassi delle valli bresciane (oggi denominati *Bagoss*, Silter e Nostrano di Valtrompia), della valle Camonica e della val di Scalve). Qua e là si producevano anche formaggi magri, formaggelle grasse, formaggini ovin e caprini. Questa 'geografia' rispecchia una specializzazione che affonda le sue radici in svariati secoli. Del formaggio della valle del Bitto vi sono menzioni a partire dal XVI sec.³ e lo stesso si può dire per il *Bagoss*⁴ che sono tutt'ora vere eccellenze del caseificio lombardo.

- 1 Un formaggio cui era aggiunto zafferano, forse analogo alle produzioni d'alpeggio o, forse più probabilmente, la crescenza.
- 2 Vedasi lo 'Stracchino del Monte Bronzone' in val Cavallina e varie 'robirole' del bresciano. Anche nella valtellinese val Tartano, interessata dal fenomeno bergamino e fortemente connessa con la val Brembana bergamasca.
- 3 M. Corti, *I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*, Slow Food editore, Bra (Cn), 2011, pp. 105 ssg.
- 4 Gallo A., *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia, 1775, (ed. or. Venezia, 1566), pp. 276-282.

Carta per la confezione delle "Gorgonzole" della ditta E. Locatelli di Gorgonzola.

Non si deve ritenere, però, che nel tempo non vi siano state importanti evoluzioni. Esse diventano evidenti (forse anche perché le fonti si moltiplicano) nel XIX sec. In questo secolo avvengono trasformazioni profonde che culminano, agli inizi degli anni '80, in un vero e proprio boom del caseificio con epicentro la Valsassina⁵. Un boom preceduto da una 'incubazione' nei decenni precedenti e che coinvolgeva direttamente i bergamini.

Il Locatelli, nel suo manoscritto del 1823⁶, indicava come la produzione dei bergamini sugli alpeggi della val Taleggio fosse indirizzata al formaggio semigrasso (di 28-30 libbre = 22 kg) e al burro, menzionando anche tentativi di produzione del formaggio grasso (ovvero il 'tipo Bitto').

Alla metà del secolo in val Taleggio - sempre con le cautele circa l'attendibilità dei dati statistici - si esitavano a settembre a fine alpeggio 2.500 pesi di stracchini (il modesto quantitativo di 200 quintali)⁷. Ci si potrebbe interrogare allora da dove derivasse la grande tradizione degli stracchini della val Taleggio, considerato che il grosso della produzione casearia dei secoli andati si otteneva in alpeggio. La risposta la fornisce lo stesso Locatelli⁸ che chiarisce come gli stracchini fossero prodotti dai malghesi "dopo discesi dalle alpi fermandosi al pascolo dei prati particolari [di loro proprietà o di altri piccoli possidenti] prima di partire per la pianura. Una piccola produzione era ottenuta anche dagli abitanti che non scendevano in pianura e dagli stessi piccoli contadini-allevatori che in estate "vengono lavorati da que' proprietarj che, o rimangono tutta l'estate lungo i loro prati a pascere quel poco numero delle loro Bestie, come di quelli che non hanno comodi di costruirne formaggio"⁹.

In alpeggio, dove le mandrie di singoli grossi bergamini o di più bergamini radunate erano in grado di produrre quantità di latte sufficienti a realizzare formaggi di grossa pezzatura, in grado di essere facilmente trasportati e di stagionare a lungo, non si producevano quindi gli stracchini che erano invece prodotti sui maggenghi dove le mandrie si dovevano dividere per sfruttare le non ampie superfici dei prati-pascoli e dove, nelle piccole stalle-fienile, non erano disponibili le attrezzature

5 Vedi il Cap. 15.

6 G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume* (manoscritto del 1823 ed. a cura di A. Arrigoni), s.l., 2007, (p. 53).

7 I. Cantù, "Bergamo e il suo territorio", in C. Cantù et al., *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol.V, Milano, 1859, p. 820.

8 G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni...*, p. 58.

9 Id., p.59.

necessarie per la preparazione del formaggio a pasta cotta. La tecnica di lavorazione degli stracchini è particolarmente semplice e si adatta a condizioni molto primitive. Si lavora il latte ancora caldo di munta senza farlo sostare (non servono quindi locali freschi per conservarlo, specie se deve sostare a lungo per consentire l'affioramento naturale del grasso).

In più, essendo un formaggio a pasta cruda non richiede la disponibilità di legna per la cottura della cagliata (e quindi anche di focolari e di strutture – piccole gru di legno, dette pittorescamente ‘cicogne’ – che aiutano ad allontanare dal fuoco e a riportare sul focolare le grosse caldaie necessarie per la lavorazione del formaggio a pasta cotta).

Si capisce bene allora come lo stracchino sia ottenibile non solo quando si dispone di poco latte, ma anche dove non sono disponibili quelle che il Locatelli definiva “comodi per costruire il formaggio”. Solo nei casi in cui non sia possibile lavorare il latte a caldo (appena munto) si deve sottoporlo a moderato riscaldamento (sino a 37°C) prima di aggiungere il caglio. Gli stracchini, quindi, possono essere prodotti anche durante le transumanze. Lavorato il latte appena munto, dopo la breve lavorazione, la cagliata veniva posta nelle *cassetére* (cassette di legno con tanti scomparti di forma quadrata, ottenuti dalla collocazione di assicelle intersecate tra loro). Qui, deponendo paglia di segale sul fondo per lasciar spurgare il siero, veniva posta in ciascuno scomparto la quantità di cagliata necessaria alla produzione di uno stracchino. La *cassetéra* veniva collocata sotto il pianale del carretto (sulla *zìmbarda*)¹⁰... e si partiva. Questo per quanto attiene alla produzione dei ‘quadri’. Per quella dei ‘tondi’ (‘stracchino ad uso di Gorgonzola’) si conservava, lasciandola sgrondare in teli, la cagliata della sera precedente che, la mattina successiva – già in parte consolidatasi – veniva unita a quella appena ottenuta e ancora calda. L'imperferito amalgama tra le due paste consentiva all'aria di penetrare nella massa e quindi la crescita delle muffe di *Penicillium* in grado di produrre l'erborinatura (da *erburìn* – piccolo prezzemolo – termine della lingua lombarda per indicare le muffe verdi). La ‘rivalutazione’ degli stracchini rispetto al formaggio (da intendersi nelle fonti ottocentesche sempre e solo con riferimento a quello a pasta cotta o semicotta) è da mettere in relazione con le tendenze del mercato, che, già a metà del XIX sec., conosceva un aumento della domanda di prodotti ‘molli’. Un fenomeno non difficile da comprendere se solo si pensi alle trasformazioni del mercato caseario degli ultimi decenni con il boom dei ‘freschi’ (prodotti di facile consumo che non richiedono preparazione). Nel XIX sec., con

10 Vedi Cap. 12.

l'industrializzazione e l'urbanizzazione il formaggio, da prodotto di lusso e 'condimento', diventa un alimento quotidiano, sempre più diffuso presso strati sociali in via di allargamento.

In forza di questi orientamenti commerciali, dopo il boom dei primi anni '80 del XIX sec., le casere valsassinesi (per quanto aumentate di numero e di dimensioni) dovevano fare spazio non solo alla produzione di stracchini della valle stessa (e dalla limitrofa val Taleggio), ma anche alla produzione realizzata dai bergamini nella Bassa, raccolta dalle ditte casearie e inviata a stagionare nelle 'grotte' (più o meno naturali) valsassinesi.

Come conseguenza di queste tendenze la produzione venne indirizzata anche in alpeggio sugli stracchini 'tondi': "[...] a Bajedo non si producevano più né caprini o pecorini¹¹, né burro e panna; c'erano i quartirola magri, che potevano in due anni¹² invecchiare e farsi piccanti, oppure il grasso che diventava Gorgonzola, senza escludere altre forme di pasta dura

- 11 Un radicato pregiudizio, legato ad un'immaginario 'industrial-modernista', che ripudia l'idea di una "Lombardia pastorale", tanto più se 'pecoreccia', tende ad affermare che nelle valli lombarde non si siano mai prodotti formaggi pecorini. Il citato Locatelli (G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni...*, pp. 64-65) rimprovera invece ai suoi convalligiani taleggini il mancato utilizzo del latte ovino. Ebbene Locatelli scrive: "[...] utile vistoso doveriasi trarre dal Latte mungendo le Pecore, principiando sottrarne una porzione agli Agnelli dopo un mese dalla loro nascita, e dopo due mesi e slattandoli totalmente.

Il Latte si doveria convertire in piccole forme di formaggio ottimo assolutamente nel suo gusto, e migliore di qualunque altro per la sua pingueudine; questo consiglio era forse deriso dai miei Compatriotti di pertinace sempre nel loro pregiudizj ed erronee consuetudini. Quandanche però mi sembra vedereli beffeggiarlo perché non ammesso da consimili loro antenati; mi si permetta nulla osta di manodurli [condurli] nelle limitrofi nostre vallate di Vallbrenbana, Valtorta, Valsasina e Valleimagna. Qui gli verranno mungere costantemente le pecore e formare gli indicati saporitissimi formaggini, e altrimenti mescondo con latte di Vacca, e fabbricandone le così dette preziose Bernarde" (Il 'bernardo' è un formaggio citato come 'misto' di latte bovino e caprino; in Insor, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, 1991, p. 180). Il relatore per il circondario di Lecco (che comprendeva la Valsassina e parte della Brianza) della famosa *Inchiesta agraria* promossa dallo Jacini (anni '80 del XIX sec.) confermava l'importanza del commercio dei formaggini ottenuti sia da latte di pecora che di capra non mancando di rilevare come il prezzo superasse quello degli stracchini e formando interessanti particolari sulla lavorazione e persino sull'imballaggio del prodotto destinato alla vendita e al trasporto (Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola "Il Circondario di Lecco", in *Atti*, Vol. VI, Roma, 1883, p. 335. Al mercato di Gromo, in alta val Seriana, a metà del XIX sec. la vendita di "piccoli formaggi bianchi pecorini" è segnalata in I. Can-tù, "Bergamo e il suo territorio", in C. Cantù et al., *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. V, Milano, 1859, p. 820.

- 12 Oggi, con le 'celle' ad umidità e temperatura controllate bastano poche settimane. Il risultato qualitativo non è però identico.
- 13 A. Borghi, *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p. 384.

cotta che richiamava il grana”¹³. Sotto questa spinta commerciale venne incrementata la produzione sugli alpeggi della Valsassina dello stracchino di Gorgonzola che, agli inizi del secolo scorso, rappresentava il prodotto principale dell’attività dei bergamini:

Gli affitti sono tutti novennali. Gli affittuari e i comproprietari che godono direttamente le loro quote, appartengono alla classe dei *bergamini*, i quali migrano dalla pianura lombarda all’alpe e viceversa, e portano sulle alpi, per la massima parte, bestiame di loro proprietà [...]. Spesso parecchi bergamini si riuniscono in società per prendere in affitto l’alpe; costituiscono però in generale una malga [mandria] unica e lavorano in comune il latte [...] In questa zona si lavora in generale stracchino di Gorgonzola, che si porta poi a maturare nelle rinomate casere di stagionatura della Valsassina. Solo le alpi più piccole, come ad esempio Mezzacca e Daggio, lavorano formaggio quartirolo¹⁴.

L’ampinarsi significativo dell’‘economia degli stracchini’ nel XIX sec. non deve far dimenticare che la loro produzione da parte dei bergamini (svernanti in pianura o in montagna) era già documentata nei secoli precedenti e che la fama dello ‘stracchino di Gorgonzola’ – almeno dal XVIII sec. – aveva raggiunto una dimensione europea¹⁵. Non ha quindi significato il porsi la questione sul ‘dove’ siano nati questi prodotti.

Conta il fatto che sono nati nel contesto della civiltà dei bergamini: “Una volta il Gorgonzola doveva essere fabbricato quasi esclusivamente dai malghesi, su nelle valli d’estate, e d’inverno al piano”¹⁶.

La ‘nomenclatura’ degli stracchini si è alquanto modificata nel corso dei secoli e ha conosciuto significative differenze tra il registro commerciale e quelli della lingua corrente. Al fine di chiarire l’uso nel testo delle varie e mutevoli denominazioni, riferite alle diverse tipologie di stracchini, si riporta il prospetto a pagina seguente, dal quale traspare la complessità del fenomeno caseario. La geografia degli stracchini spazia dalla Lomellina al Mantovano, ovvero alle zone di pianura dove i bergamini si recavano a svernare con il loro bestiame e dove tutti, a differenza dell’alpeggio, producevano, almeno in parte, stracchini.

14 Società agraria di Lombardia, “I pascoli alpini della provincia di Como”, in *Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Milano, 1912, p. 19.

15 Vedi Cap 3.

16 A. Cornalba, “Il caseificio della Valsassina”, in Società agraria di Lombardia, *Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Milano, 1912, pp. 349-370 (p. 356).

Ancor meno ci si dovrebbe chiedere se fossero ‘migliori’ quelli della montagna o quelli della pianura. Anche se, il ‘patriottismo’ spingeva ciascuno a proclamare migliori quelli del proprio territorio. Il Borghi a proposito della questione si limita a constatare che gli stracchini “del tipo Gorgonzola” prodotti in Valsassina erano “simili, ma più delicati degli omonimi prodotti della Bassa”. A. Borghi, *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p. 383.

Tab. 1 - Quadro evolutivo della 'nomenclatura' degli stracchini

		XIX sec.	XX sec.	Oggi
Stracchini	Stracchino quadro	Robiola	Robiola	Robiole
		Stracchino di Milano (o quadro)	Taleggio	Stracchino all'antica
		Stracchino Taleggio (fine sec.)	Taleggio	Taleggio Dop
	Stracchino tondo	Stracchino quartirolo	Quartirolo	Quartirolo lombardo Dop
		Stracchino crescenza	Crescenza	Crescenze Robiole Stracchini
		Stracchino di salva	Salva	Salva cremasco dop
		Stracchino di Gorgonzola (o tondo)	Gorgonzola	Strachitunt dop Gorgonzola dop

Per i bergamini gli stracchini sono sempre rimasti 'quadro' e 'tondo'. La stessa tipologia di prodotto poteva assumere nomi diversi. Il Quartirolo si è diversificato dal Taleggio ma in passato i due termini indicavano a volte lo stesso prodotto: "A Melegnano dicevano quartiroli, qui [a Taleggio] Taleggi"¹⁷.

Aree 'forti' di questa geografia sono il Magentino-Abbiatense, la Lomellina, il Novarese, (ad Ovest) la Martesana (con Melzo e Gorgonzola), la Gera d'Adda, il Cremasco. Un caso a sé, come verrà chiarito, era rappresentato da Rovato in provincia di Brescia. A queste aree, caratterizzate oltre che dalle presenza di strutture produttive, anche da quella di mercati e di centri di immagazzinaggio-stagionatura dei formaggi, si legano l'origine e il successo dello 'Stracchino di Gorgonzola'¹⁸ (da cui derivano il Gor-

17 Intervista a Pietro Vitali (*Giana*).

18 "Nella provincia di Milano inoltre si produce la special qualità che diconsi stracchini, fatti con latte quagliato appena munto e non ispogliato delle parti butirrose. Per quelli da conservarsi varia alquanto la fabbricazione, in modo di produr nella pasta quelle macchie verdi che noi diciam erboline, e sono una mucedinea (*Penicillium glaucum*) che ne aumenta il pregio, e si ottiene col mescolar al latte appena coagulato, quello coagulato il giorno precedente. Traggon nome da ciò, che prima soleano farsi col latte delle giovenche stracche dal viaggio fatto nel passar dai pascoli montuosi estivi, agli invernali della pianura. L'agevolamento dei mezzi di trasporto ne aumentò assai lo spaccio, e in conseguenza la produzione". C. Cantù, "Provincia di Milano", in C. Cantù et al., *Grande Illustrazione del Lombardo Veneto*, Vol. I. p. 366.

gonzola Dop e lo *Strachitunt*), dello 'Stracchino di Milano' (precursore del Taleggio), dello Stracchino da salva (attuale Salva Cremasco dop), del Quartirolo Dop (originario della zona di Abbiategrasso), dello Stracchino crescenza (diffuso nel milanese e pavese).

Gli autori ottocenteschi hanno invariabilmente osservato come i bergamini e i *laté* fossero legati alla produzione degli stracchini anche se non pochi erano dediti la produzione del Grana. Anche qui ha giocato un certo pregiudizio negativo nei loro confronti. Il 'Parmigiano' o 'Lodigiano' era un prodotto di prestigio, oggetto di una forte corrente di esportazione, noto in Europa ed era ovvio che si volesse cercare di non associarvi i 'rozzi ed ignoranti' bergamini e *laté*. A fianco di coloro che sostenevano la minore qualità del Grana prodotto dai bergamini (motivata dalla prassi di scremare eccessivamente il latte onde massimizzare la produzione di burro)¹⁹ non mancava, però, chi sosteneva che esso fosse di qualità comparabile a quello prodotto dai 'fittavoli':

Tre specie diverse di cacio fabbricano annualmente i bergamini col latte delle loro mandre. 1) Durante l'estate e mentre esse pascolano sul monte, fanno il così detto formaggio majocco, ossia cacio molle²⁰. 2) Nell'autunno e nella primavera e specialmente quando sono in viaggio fanno il così detto stracchino, ossia cacio bianco. 3) Nell'inverno e mentre le mandre sono nudrite a fieno fanno il formaggio di grana, affatto simile a quello che si fabbrica dai fittajuoli lodigiani²¹.

La corrispondenza tra 'civiltà dei bergamini' con quella 'degli stracchini' emerge da considerazioni che tengono conto di elementi di lunga durata storica e di radicamento territoriale, anche se non deve essere interpretata in modo rigido. Il dualismo che assegna la produzione degli stracchini ai bergamini e quella del grana ai fittavoli, così come indicato da Sanseverino per il Cremasco del XIX sec., è legato alla scarsa disponibilità di latte nel contesto di una struttura agraria costituita da fondi di modesta estensione (per lo più gestiti a mezzadria), dove le aziende di grandi fittavoli erano rare²². Questo autore, peraltro, osserva che la produzione dei bergamini cremaschi "che producevano un'altra sorte di cacio chiamata *stracchino*"

19 I.U. Brunetti, "Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836", in *Terra d'acque: il Lodigiano nelle "Notizie" di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, Lodi, 2001 p. 101.

20 Il Cornaggia, tecnologo caseario e direttore della regia stazione sperimentale di caseificio di Lodi descrisse delle 'robiole' a breve maturazione prodotte sugli alpeggi della val Seriana. G. Cornaggia, "Appunti sul caseificio di montagna. Il formaggio di montagna", in *L'industria del latte*, 2, 21(1904):53-60.

21 I.U. Brunetti, *Notizie...* p.101.

22 I prodotti del latte sono il burro la ricotta ed il cacio. Il burro si consuma tutto in paese come pure la ricotta di cui si cibano sovente i contadini. Nelle possessioni ove trovansi

esitavano il loro prodotto “nelle limitrofe province di Bergamo e di Brescia” (a conferma della scarsa presenza di attività zootecniche e attività casearie nella pianura orientale). Sempre della prima metà del XIX sec., un altro autore non esitava a stabilire un nesso diretto tra la produzione di [Grana] ‘Lodigiano’ e la produzione delle mandrie dei bergamini.

In varie parti della Lombardia, come altresì nelle Province Venete havvi una certa classe di pascolatori chiamati Bergamini o Malgesi che sono proprietari di mandre numerose di vacche e che pascolano il lor bestiame per i monti nell’estate, e fanno stalla nelle valli e durante l’inverno, alimentandole allora col fieno. Con ciò si viene a produrre quel cacio delizioso che tanto viene apprezzato in Europa col nome di Parmigiano ²³.

Dopo aver osservato che il miglior ‘Parmigiano’ si produce presso Lodi, e che quindi andrebbe più correttamente denominato ‘Lodigiano’ l’anonimo riteneva doveroso citare anche lo stracchino (di Gorgonzola):

D’altronde il Milanese fa una specie di cacio tenero, tutto fior di latte, di ammirabile bontà, detto stracchino; che giunge alla sua perfezione quando è vecchio di un anno, e

una mandra stabile si fa il formaggio lodigiano conosciuto in commercio sotto il nome di parmigiano il quale riesce di ottima qualità e si vende agli stessi prezzi dei migliori che si fabbricano in Lombardia. I mandriani della montagna fabbricano un'altra sorta di cacio detto stracchino che si esita per la maggior parte nelle limitrofe province di Bergamo e di Brescia. F. Sanseverino, *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, 1843, p. 119.

- 23 “In varie parti della Lombardia, come altresì nelle Province Venete havvi una certa classe di pascolatori chiamati Bergamini o Malgesi che sono proprietari di mandre numerose di vacche e che pascolano il lor bestiame per i monti nell’estate, e fanno stalla nelle valli e durante l’inverno, alimentandole allora col fieno. Con ciò si viene a produrre quel cacio delizioso che tanto viene apprezzato in Europa col nome di Parmigiano. Questo è per altro una titolatura abusiva, essendoché quasi ogni libbra di esso si fa di un latte tutto particolare alle Province di Lodi, Crema, Milano, e Pavia. Si dovrà correggere questo errore chiamandolo Lodigiano, giacché la qualità più scelta si fa in vicinanza di Lodi. Ottantanni addietro, la quantità che se ne produceva era di 16,000 forme; ora eccede le 50,000. Il principal deposito di formaggio si tiene a Codogno, grande borgata mercantile nella provincia di Lodi, dov’esso vien chiamato Formaggio di Grana per distinguerlo dalle imitazioni che se ne fanno nel milanese, ed in altri distretti; e senza dubbio quest’ultimo è di sorta inferiore, benché ai forestieri venga amministrato qual genuino lodigiano, e spedito a minori condizioni. Tutto quello che viene ordinato per l’esportazione presso un magazzino codognese viene sottoposto ad una severa ispezione prima che sia spedito; se la qualità è mediocre o difettosa, vien posta in disparte pel consumo domestico, e non si permette che di questo articolo si spedisca alcun che, se non ottimo e perfetto”. Anonimo, “Cenni sul Commercio della Lombardia”, in *Annali universali di statistica economia pubblica, storia, viaggi e commercio*, Serie 1, 39, 115 (1844).

Carta per la confezione del “Vero Quartirollo” della ditta Papetti di Liscate (Mi), tutt’oggi in attività, a testimonianza dell’influenza bergamina nell’industria casearia lombarda.

VERO QUARTIROLO
Senza fermenti

VERO QUARTIROLO

**VERO
QUARTIROLO**
Papetti



**SENZA
FERMENTI**

SENZA FERMENTI

VERO QUARTIROLO
Senza fermenti

può allora conservarsi nel venire esportato. Il migliore stracchino è quello di Gorgonzola, borgata distante da Milano, dodici miglia italiane dalla parte orientale²⁴.

Le osservazioni circa la capacità dei bergamini di produrre oltre agli stracchini Grana, Branzi/Bitto, Bagoss, formaggi semigrassi e magri confermano la 'flessibilità' dei bergamini che, da esperti casari, padroneggiavano più tecniche casearie, tanto che in estate sugli alpeggi essi producevano molto spesso formaggi del tutto diversi da quelli prodotti nel resto dell'anno. Il Besana, che scrive nella prima metà del XX sec., sottovaluta (anche con riferimento alla storia) il ruolo dei bergamini nella produzione del Lodigiano ma ne mette in relazione lo sviluppo della produzione, a partire dal XVI sec., con la figura dei 'lattai' (*laté*), che, come visto, erano con essi in stretta relazione con i bergamini.

In grado di produrre vari tipi di formaggi, burro, stracchini i bergamini erano comunque specialisti in questi ultimi. Nella grande inchiesta sui 'casoni' del milanese, lodigiano e pavese del 1767, finalizzata ad individuare i siti di produzione del 'butirro' onde prevenirne il contrabbando, si notava che dove il 'casone' era gestito da bergamini spesso non si produceva burro ma solo stracchini (era vero o era un modo per sfuggire ai controlliannonari?)²⁵.

Quello che è certo è che mentre il Grana (Parmigiano, Lodigiano che fosse) è il figlio di un'area di pianura a precoce sviluppo irriguo-zootecnici

24 Id.

25 Vediamo ancora alcuni esempi: "Pietro Domenico Sconfietti Bergamino di fresco venuto dal suo Paese e vi starà sino alla Primavera e consuma il Fieno del Fittabile Sacchi suddetto tiene vacche n. 10, non fabbrica butirro ma solo stracchini"; "da li Pascoli al Bergamino Gio Doniselli che tiene vacche n. 29 fabbrica soltanto mascherponi e strachini quali vende a chi ne vuole". In molti casi il bergamino, però, non era ancora arrivato (le ispezioni vennero iniziate in settembre) e si avvisava il fittabile di avvertire il bergamino (che verosimilmente produceva burro) di 'portarlo in Balla a Milano' (ovvero presso il mercato che si teneva tre volte la settimana in quartiere ticinese (parrocchia di San Sebastiano). La Via della Balla, traversa di Via Torino, ricorda quel mercato che aveva origini nel XIV sec. "il fittabile Giovan Domenico Prada tiene vacche n. 8, il butirro di queste si consuma in casa. Gli pascoli e feni si danno al bergamino quale conduce vacche n. 45; si è avvertito (il fittabile) di avvisare il detto bergamino quando venghi di venire col butirro in Balla a Milano". ASMi, Annona, p.a., b.26, Butirro. Va però aggiunto che spesso si precisava che i bergamini non producevano al momento stracchini perché erano da poco arrivati. "Pietro Antonio Papetti qual bergamino consuma il fieno del suddetto Carlo Girolamo Bonfico alla cascina Colombera, tiene vache 27. Presentemente non fabbrica Butirro, ma solamente strachini e gli dà a Pietro Antonio della Zoppa Postaro e Lattaro in Piazza Piccola [a Pavia] essendo venuto solamente a Sant Martino dal suo paese e vi resterà sino alla primavera". Id.

(caratterizzata da grandi aziende con annesso casone) lo stracchino di Gorgonzola, il principe degli stracchini, è figlio della transumanza dei bergamini e di una complessa trama di relazioni territoriali che comprende la Martesana, la Valsassina e il Novarese. Il Gorgonzola (dop) oggi è associato al Novarese (a Novara ha sede il Consorzio di tutela), ma lo spostamento del baricentro della sua produzione dall'asse Valsassina-Martesana al di là del Ticino è relativamente recente. La ragione di questo spostamento è piuttosto 'prosaica' è legata, secondo le diverse ipotesi, a un regime fiscale più favorevole, come riferito dal geografo Nangeroni²⁶ o alla realizzazione di moderne celle refrigerate industriali realizzate dalla Cassa di Risparmio delle Province Lombarde.

Tutto cominciò con la costruzione di depositi refrigerati sotterranei da parte della Cassa di risparmio delle province lombarde nelle campagne subito al di là del Ticino². Gli agricoltori novaresi vi collocavano i loro formaggi in deposito cauzionale, ma tali casere si rivelarono così ben funzionali alla stagionatura del gorgonzola da convertirne in pochi anni l'uso da *caveau* a casera artificiale. Già nel 1930 la ditta Grioni produceva gorgonzola novarese, presto seguita da numerose altre aziende casearie piccole e medie, tutte dislocate lungo la linea dei fontanili piemontesi, ovvero in aree la cui geomorfologia favorisce colture e zootecnia analoghe al territorio della Martesana²⁷.

Pur riconoscendo che la disponibilità delle grandi celle della Cassa di Risparmio rappresentò un forte incentivo allo sviluppo di aziende dedite alla produzione del 'Gorgonzola' nel Novarese²⁸ non si può al tempo stesso non dissentire rispetto ad un'ipotesi che pecca di determinismo economico-tecnologico (e 'geomorfologico').

- 26 Riferendosi alle costruzioni sugli alpeggi della Valsassina il Nangeroni osservava come le *casere* di maturazione: "non ha più importanza, perché la maturazione viene effettuata dal grossista in appositi locali del fondo valle, o meglio, della pianura, magari in località molto lontane in rapporti, in tal caso, con le tasse comunali. Così la maturazione dei quartioli di Valsassina, date le forti tasse in provincia di Como, si preferiscono località della provincia di Novara". G. Nangeroni, "Tipi di alpeggio nelle valli Orobiche occidentali", in *Rivista geografica italiana*, 47 (1940):174-181.
- 27 C.M. Tartari. "Dalla finzione letteraria alla realtà storica", in *Gorgonzola in letteratura*, a cura di E.C. Beltrami, Milano, 2007, pp.38-39.
- 28 Curiosamente il giorno prima della revisione di questo capitolo è capitato all'autore di transitare nel Vercellese e di notare in località Casalrosso, a Sud-ovest di Vercelli, un'azienda suinicola "Invernizzi" (cognome valsassinense) con trasformazione e vendita diretta. Lo stretto nesso tra attività casearie e allevamento 'moderno' dei suini rappresenta un capitolo recente (novecentesco) ma non per questo meno interessante della storia dei bergamini (vedi oltre al Cap. 16). Diverse fonti indicano che i bergamini valsassinensi si spinsero per secoli oltre l'Agogna e la Sesia. Vi sono, però, anche testimonianze che colà si spingessero - nell'ambito di una transumanza a lungo raggio - anche bergamini dell'alta val Brembana.

Tutto cominciò in realtà... nel XV sec. quando i bergamini della Valsassina iniziarono le loro transumanze che si diressero anche oltre Ticino, oltre l'Agogna e oltre la Sesia²⁹ (territori allora tutti nella sfera milanese). Fatto sta che il Novarese, nel corso del XX sec., divenne il centro, prima della stagionatura e poi della produzione. La raccolta continuò ad interessare un ampio 'bacino' di produzione da parte dei bergamini, ma il ruolo dei commercianti-stagionatori di Milano si limitava ormai all'intermediazione.

*Quèi lì andàven tüt de la pàrt de Nuàra, tüt de la pàrt de Nuàra i gurgunzöla, i tòndi, tüt de la pàrt de Nuàra andàven, gh'era neguziant gròss che i riceveva lì, nò? Che pagàva, che pagàva l'era chi a San Gutàrd, [Borgo San Gottardo, fuori Porta Ticinese a Milano] dòpu il suo giir il suo giro che gh'avèven... andàven de la pàrt de Nuàra, i gurgunzöla. I lasciàven tüt de lì, chissà il perché?*³⁰.

Già nel XIX sec. i gorgonzolesi dovevano combattere le opinioni dei 'razionalisti' alla Cattaneo che sostenevano che la riuscita del celebrato stracchino potesse risultare ottima anche "lungi da Gorgonzola". Nel mentre si faceva già sentire la concorrenza del Novarese.

È opinione del Cattaneo che lo stracchino il quale si fabbrica anche lungi da Gorgonzola abbia lo stesso pregio di quello confezionato in Gorgonzola. Noi recisamente respingiamo questo asserto e per onore del vero ed anche per l'interesse dei Gorgonzolesi non esitiamo

Così tale "Giovanni de Sanctis del fu Giorgio Papetto olim Gasparini abitante a Foppolo alla Piazza" che chiamato a testimoniare in una causa a Milano in un processo svoltosi nel 1687, sulle infinite dispute su diritti di passaggio, pascolo e confini con soggetti valtellinesi, così si presenta: "Haverò ottantasette o ottantotto anni in circa ... er però ho sempre atteso in tempo di mia vita a girare questi paesi [lo Stato di Milano] con la malga dei miei bestiami a fargli pascolare hora in un luogo, hora in un altro. Son stato prima nel Bergamasco giurisdizione dei SS.ri Veneziani mia Patria, e massime nella valle Brembana dove habito all'estate, all'inverno poi, et alla primavera come anche in altri tempi son venuto a pascolare per il più in questo stato di Milano Dominio del Re di Spagna, come anche sul vercellese giurisdizione del Signor Duca di Savoia, et nella Valtolina giurisdizione dei SS.ri Grigioni". Parrocchie di Valleve e Foppolo, *Le sorprese di una civiltà minore*, Torre Bondone (Bg), 1992, pp. 74-75. È interessante notare che la ditta Santi è oggi una delle primarie tra le produttrici di Gorgonzola.

- 29 Nel successivo Cap. XV, dedicato alla nascita in Valsassina delle moderne strutture casearie industriali, vedremo come l'utilizzo di celle refrigerate era già conosciuto quando le ditte casearie decisero di puntare sulla valle e sulle grotte 'naturali' mentre nella stessa Valsassina in una fase successiva le nuove 'casere tecnologiche' affiancarono quelle tradizionali.
- 30 [Quelli andavano tutti dalle parti di Novara, tutti dalla parte di Novara, i gorgonzola, i tondi, tutti dalla parte di Novara, c'erano i grossi commercianti che li ritiravano. Chi pagava era qui a San Gottardo. Dopo avevano il loro giro... andavano tutti dalla parte di Novara. Li mandavano tutti lì]. Intervista a Mario Magenes. Per il ruolo di Borgo San Gottardo vedi oltre.

a dire che lo stracchino di Gorgonzola e de suoi dintorni cioè Melzo Vignate Cernusco Bellinzago ed Inzago dove esistono anche i più ricercati foraggi del basso Milanese è ancora una specialità che non teme alcuna concorrenza. Che nel commercio si spaccino sotto il nome di Gorgonzola stracchini fabbricati in tutt'altri siti che per soddisfare alle ricerche sempre crescenti di questo latticini se ne fabbrichi con discreta riuscita ad Abbiategrasso nel Novarese ecc. conveniamo ma chiunque sa apprezzare questo formaggio non potrà togliere a Gorgonzola il vanto dell' eccellenza de suoi stracchini³¹.

Il 'patriottismo' gorgonzolese trovava autorevoli sostegni. Ancora negli anni '20 del secolo scorso, pur citando Novara tra i centri di produzione del Gorgonzola, un importante trattato di merceologia continuava a sostenere che "il migliore è sempre quello fatto a Gorgonzola col latte delle vacche reduci dei pascoli bergamaschi". "Il Gorgonzola di Milano, Bergamo, Pavia, Novara, Reggio Emilia; il migliore è sempre quello fatto a Gorgonzola col latte delle vacche reduci dei pascoli bergamaschi"³².

Il ruolo di Gorgonzola quale centro caseario, 'culla' del famoso stracchino di Gorgonzola "*fromage européen*")³³ si spiega con il suo rapporto con la transumanza dei bergamini. In un lasso di tempo relativamente ristretto (tra settembre e ottobre) si poteva disporre del latte di numerose mandrie che sostavano nei dintorni di Gorgonzola prima delle ultime tappe verso le cascine di destinazione. Era latte di vacche a fine lattazione³⁴ alimentate sul pascolo, circostanza che influiva positivamente sia sul titolo lipidico che

31 D. Muoni, *Melzo e Gorgonzola Studio storico con documenti e note*, Milano, 1866, p. 229.

32 P.E Alessandri, *Merceologia tecnica*. Vol I. *materie prime gregge e semilavorate*, Milano, 1920. p. 554.

33 Così definito dal Valéry nel suo *Voyage en Italie* del 1843 (vedi Cap. 3).

34 Non va dimenticato che un tempo le vacche erano (almeno in parte) 'stagionalizzate'. I bergamini, lo spiegava già il malghese Scaltrito nel XVII sec. (A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa*, Brescia, 1775, p. 276) cercavano di far partorire le vacche in inverno quando erano alimentate con fieno. Preferivano utilizzare il latte delle altre stagioni, frutto dell'alimentazione a base di pascolo, per la caseificazione ottenendo un prodotto più pregiato. In realtà la stagionalizzazione non era sempre facile da realizzare e i bergamini avevano sempre qualche vitello nato da poco da trasportare durante la transumanza verso l'alpeggio. Erano vitelli, questi ultimi concepiti in alpeggio l'anno precedente. Alla monta in alpeggio (con la conseguenza di parti primaverili) erano più legati i casalini poichè spesso i comuni assicuravano il servizio gratuito della monta taurina negli alpeggi comunali a favore dei comunisti (per questi aspetti cfr. C. Carminati, M. Corti, *Gli alpeggi dei monti lariani*, Missaglia (Lc), 2008, p. 31. In seguito la riduzione della fertilità delle bovine (con l'allungarsi degli intervalli tra il parto e il concepimento) ha comportato la completa 'destagionalizzazione' dei parti (M. Corti, "*Süssura de l aalp*. Il sistema d'alpeggio nelle Alpi Lombarde", in *SM Annali S. Michele*, 17, (2004):31-156.

sulla qualità del grasso del latte. Per di più quel latte si rendeva disponibile nell'unico periodo dell'anno, l'autunno, che consentiva la fabbricazione del Gorgonzola, quando non erano ancora disponibili i magazzini refrigerati. La temperatura era in calo, ma non così bassa come in novembre, quando diveniva problematico lo spurgo del siero, compromettendo la qualità e la conservabilità delle 'gorgonzole'. In realtà, come sempre, la genesi di una produzione di eccellenza è legata a diversi fattori concomitanti. Gorgonzola rappresenta una cerniera tra montagna e alta pianura e bassa pianura, è collocata all'incrocio di diverse direttrici di transumanza e, pochi chilometri a Sud, si estende un ricco comprensorio di produzione foraggiera grazie alla presenza delle 'linea delle risorgive'. In questo modo il borgo è divenuto centro di una rete di commerci caseari che vi faceva affluire per la stagionatura il prodotto fresco venduto dai bergamini sui mercati locali dell'area del cremasco, Gera d'Adda, Lodigiano.

Lo 'stracchino di Gorgonzola non era prodotto da tutti i bergamini ma di preferenza da quelli 'grossi' con quantitativi di latte maggiori e che – disponendo di una maggiore abilità casearia – si cimentavano nella produzione del 'tondo' (*strachì tund*, o semplicemente “*quèi tünd*”)³⁵.

Il bergamino era orgoglioso quando i suoi 'tondi' erano apprezzati “[...] facevamo gorgonzola! .. mio papà era specialista, *liuu l'era ... i éren sémper cercà i sò e i ghe purtáva qui a Crùus*³⁶ [...] *i fasseva d'inverno, si fava il cuntràt ... Taleggi diuu, quand i fàva per la famiglia*”³⁷. Una parte significativa della produzione dei bergamini confluiva a Gorgonzola dai territori limitrofi; veniva stagionato nella cittadina della Martesana per poter divenire “di Gorgonzola”. “[...] le partite di Gorgonzola si vendono anche per il consumo locale, ma principalmente sono portate per i mercati di Casalpusterlengo, in quel di Lodi, di Treviglio, di Rivolta d'Adda, da dove poi passano nei grandi depositi di Gorgonzola e dintorni”³⁸.

- 35 Gli informatori, però, insistono molto sul fatto che la produzione dei 'tondi' più impegnativa (anche se poteva essere remunerativa) era molto legata a condizioni di mercato. Di certo parecchi tra i bergamini erano in grado di passare dalla produzione dei 'quadri' a quella dei 'tondi'. “[...] dopo la guerra *del quarantaànch e em fàa ...* era la richiesta dei tondi ... c'era più richiesta dei tondi e dopo ... veniva già l'acqua sporca de Milano ... i strachini *veniva insci*, tutti gonfi, *'ndava a màal, alura mi è tucaà dàghi a l'Invernizzi* il latte, perché il latte andava a male ...”. Intervista a Pietro Vitali 'Giana'.
- 36 La ditta Angelo Croce (fondata da Paolo Croce nel 1880, l'anno fatidico per la storia del caseificio lombardo, come vedremo nel Cap. 15) opera tutt'ora a Casalpusterlengo ed è gestita dalla famiglia Croce; produce un apprezzato “Gorgonzola malghese”.
- 37 Intervista a Rita Locatelli.
- 38 Giunta per la Inchiesta agraria, “Il Circondario di Crema, Commissione presieduta dall'On. Comm. P. Donati”, *Atti*, Vol. VI Tomo II, Fasc. III. Roma, 1883, p. 555.

I bergamini consegnavano spesso le gorgonzole direttamente agli stagionatori di Gorgonzola trasportandole con il carretto ancora negli anni '30³⁹. Va osservato che nella 'filiera' di produzione dei latticini prodotti dai bergamini, il commerciante (*neguziaant*) svolgeva un ruolo produttivo importante dal momento che i bergamini si limitavano alle prime fasi della lavorazione dello stracchino consegnando un prodotto fresco, a volte neppure salato, che richiedeva ancora diverse operazioni⁴⁰.

Il commerciante era decisamente un imprenditore caseario che si assumeva gli oneri e i rischi di tutta la fase di stagionatura e disponeva di forti competenze tecniche. In realtà a Gorgonzola è iniziata precocemente anche una raccolta di latte (compatibilmente con il raggio limitato consentito dal trasporto di una materia prima così delicata in tempi in cui la refrigerazione alla stalla era di là da venire).

A Gorgonzola la nascita di un'attività di produzione in qualche modo slegata dalle aziende agricole e dai 'casoni' è stata precoce anche se la dimensione modesta di questi caseifici li ha resi poco 'visibili' nelle fonti. Sappiamo che nell'indagine sui 'caselli' del 1840 per la provincia di Milano⁴¹ venivano segnalate, come chiaramente distinte dai 'casoni' o 'caselli', un certo numero di 'fabbriche del formaggio'. Di queste ben 13 si trovavano proprio a Gorgonzola, mentre la maggior parte delle altre erano localizzate nella zona immediatamente ad Est di Milano dove era possibile ricevere il latte dai numerosi bergamini che operavano nell'area. Così ne sono indicate quattro a Lambrate (oggi comune di Milano), tre a Limite, tre a Linate (oggi comune di Segrate, confinante con Milano) una a Trucazzano (che invece si trova sulla strada 'Rivoltana' a breve distanza dall'Adda). Nell'elenco dei principali operatori caseari della provincia di

39 “[Il gorgonzola era portato] *Al neguziaant. Gh'évum de purtà a Gurgunsöla, tucc i lunedì cul carèt cun sù tot quintaj de strachìn, de quartiröö. Em ciapà 'na stangata ... trentacinchmila frànc ... nel trentaset o trentacinch. L'è 'nda in falimént lü. L'è 'ndà in falimént e nüm gh-ém pèers, nüm mangiàvum pàn e spùda* per modo di dire” [Portavamo i gorgonzola al commerciante. Dovevamo portarglieli a Gorgonzola, tutti i lunedì, con il carretto con su tot quintali di stracchino, di quartioli. Abbiamo preso una stangata... trentacinque mila lire, nel Trentasette, o Trentacinque. Ha fatto fallimento. E noi ci abbiamo perso. Mangiavamo pane e sputa, per modo di dire]. 35 mila £ di allora valevano circa 60 milioni di £ del 2001.

40 “[...] *i fàva el sò strachìn, i a regulàva perchè i venìva a töi che erén sèmp(er) salàa e i a lassàva curàa*” [faveva il suo stracchino, li governava perché veniva a prenderli che erano sempre salati, glieli lasciava curare] Intervista a Rina Locatelli (che riferisce del lavoro di casaro del padre bergamino). Evidentemente il commerciante non si fidava di tutti i bergamini e da qualcuno se li faceva consegnare non salati.

41 ASMi, Commercio, p.m., b. 15.

Milano dei primi anni '80 figura, con sede a Gorgonzola, solo Vergani Angelo come “negoziante per il solo Gorgonzola”⁴² dal momento che gli altri operatori rimanevano in una dimensione prettamente artigianale. Il Vergani fu personaggio di spicco, antesignano delle grandi ditte lattiero-casearie. Dal 1885 al 1891 fu anche sindaco di Gorgonzola. Vergani nel 1879-80 commercializzò oltre 13 mila ‘gorgonzole’ di cui 4.400 a Londra.⁴³ In anni successivi erano attive a Gorgonzola le ditte Lantieri-Dawon (che esportava in Inghilterra) la Clavenzani, la Figli di A. Ripamonti, la Devizzi, la E. Locatelli, la Manzoni. La E. Invernizzi continuò ad essere un’azienda importante ancora nel periodo tra le due guerre mondiali. Non distante da Gorgonzola sorge Melzo, anch’esso crocevia dei percorsi di transumanza e a breve distanza dai vari centri dell’Est milanese che conoscevano una forte presenza di bergamini. La storia di Melzo è strettamente intrecciata con quella della Valsassina nei cui dintorni, alla fine del XIX sec., si trasferirono diversi casari e *neguziaant* originari della valle. La storia delle industrie che fiorirono a Melzo appartiene ad un capitolo più recente e di per sé particolarmente importante e sarà trattata nel successivo Cap. 15.

Quanto ad altri centri della zona tra Milano e l’Adda merita un accenno Cassano, non solo perché dal suo ponte transitavano le carovane dei bergamini ma anche perché, sino al XVIII sec. si teneva un noto mercato dove, come riferito da Cesare Beccaria: “si vendevano solamente stracchini, formaggio nostrano portato dai bergamini del contorno”⁴⁴.

Al comprensorio degli ‘stracchini’ dell’Est milanese (Martesana), con il ruolo primario di Gorgonzola e le sue connessioni con il Lodigiano, il Cremasco, la ‘Gera d’Adda’, faceva riscontro ad Ovest di Milano il comprensorio ‘Ticinese’ legato alla storica presenza dei bergamini nella valle del Ticino legata anche alle attività di miglioramento fondiario dell’Abbazia di Morimondo. Un elemento che ha sicuramente costituito da propulsore della produzione casearia è stato rappresentato, oltre da altri fattori già ricordati, dal ruolo dei Navigli quale vie commerciali. Ciò vale sia per il Naviglio della Martesana (che portava facilmente a Milano i prodotti stagionati a Gorgonzola) che per il Naviglio Grande.

42 C. Besana, *Tra agricoltura e industria: il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano, 2012, p. 267.

43 Id., p. 192.

44 C. Beccaria C. *Atti di governo 1771-1793*, in L. Firpo e G. Francion, *Edizione nazionale delle opere di Cesare Beccaria*, Vol.VII, Milano, 1984, p.226.

Il confezionamento delle forme di gorgonzola nelle casere di Ballabio (primi anni del Novecento).



Sul Naviglio Grande, a pochi chilometri da Milano, si trova Corsico uno dei centri che in passato hanno rappresentato il fulcro del commercio caseario regionale a lungo raggio. La sua fortuna era legata al Naviglio, alla vicinanza della città e, al tempo stesso, al comprensorio di produzione di latticini da parte dei bergamini che erano particolarmente numerosi nelle località a Sud del Naviglio stesso, specie verso il Ticino. La presenza a Corsico di numerose *casère* indusse le autorità a stabilirvi un Postaro del sale “per togliere tutti li possibili pregiudizi, che causar si possono alla detta Impresa degli Empori, o Magazzini de’ formaggi che si fanno nel Luogo di Corsico di questo Ducato di Milano, nelle Casare, o siano Conserve ivi destinate”⁴⁵. La fortuna di Corsico era legata al ruolo di crocevia di commercio caseario ma, principalmente, a motivi fiscali che, una volta venuti meno, consentirono – dopo il 1828 – lo sviluppo dell’attività di ‘deposito’ di formaggi anche presso i Corpi Santi di Porta Ticinese⁴⁶ nel Borgo di San Gottardo (attuale C.so San Gottardo) detto, per l’appunto, *Burgh di furmagiatt*⁴⁷. Quest’ultimo era in stretta

45 Editto del 15 aprile 1749 (C. Besana, “Note sulla produzione e il commercio dei prodotti lattiero-caseari”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi, 2003, pp. 99-134 (p. 130).

46 I Corpi Santi costituivano un comune ‘a corona’ che si estendeva intorno alle mura cittadine di Milano per 5-6 chilometri. Istituito da Maria Teresa, venne incorporato a Milano nel 1873.

47 “Aumentandosi questo prodotto ed estendendosi il commercio i Milanesi presero animo ad occuparsene in competenza coi negozianti di Codogno ai quali era si può dire riservato. Le leggi di finanza non permettendo questi ammassi nei Corpi santi la combinazione e la vicinanza fecer da un primo preferire Corsico casale a quattro miglia dalla porta Ticinese altri l’imitarono sicchè quasi tutti ivi erano i depositi milanesi volgarmente chiamati casere dove si custodiscono con gran cura e si lasciano invecchiare i formaggi per provvederne poi la città le provincie ed i paesi esteri ma che vi si conservassero meglio è un pregiudizio. Giuseppe II vide quei magazzini e incoraggiò tale commercio non solo con lusinghiere parole ma collo stabilire in Corsico una ricevitoria di finanza pel dazio degli uscenti senza che bisognasse il materiale trasporto delle merci in dogana a Milano ove dovevano essere scaricati riconosciuti daziati quindi ricaricati. Cessato il divieto nè Corpi santi nuovi regolamenti di dogana facilitarono le operazioni commerciali coi daziati per notificazione e lasciarono ai Milanesi tenere più vicini i loro depositi onde venne inutile quella ricevitoria allora si introdussero cacciaie nei sobborghi massime di San Gottardo anzi si resero superiori a quelle di Corsico senza che queste sieno state abbandonate nè diminuite. Tra in questo e ne sobborghi trovasi una quantità di formaggi pari a quella riunita di Codogno Lodi e Pavia potendo valutarsene 20 milioni annui non contando i burri e i cosidetti stracchini”. *Enciclopedia del negoziante ossia gran dizionario del commercio delle manifatture*, Tomo VI, Giuseppe Antonelli, Venezia, 1843 s.v. “Milano”.

connessione con il sistema dei Navigli e delle strade regie che correvano ai lati delle alzaie conducendo verso il Piemonte e Pavia. Nel *Burgh* i magazzini del formaggio a metà degli anni '50 del XIX sec. raggiunsero ben presto il numero di 105 ⁴⁸.

Alla vicinanza al mercato cittadino milanese e alla 'carica fertilizzante' delle acque reflue della città e legata la grande presenza di bergamini oltre che nei 'Corpi santi' anche nella cintura a Sud e a Sud-est della metropoli, tra la stessa e la zona di Melegnano. Tipici centri di bergamini erano San Donato, San Giuliano, Locate Triulzi, Colturano, Dresano, Carpiano, Cerro al Lambro, Bascapè, Landriano (gli ultimi due già in provincia di Pavia). Lo erano anche, spostandosi verso la valle del Ticino, Motta Visconti, Morimondo, Rosate, Besate, con un prolungamento a Sud nel pavese (Beregardo, Torre d'Isola). A Nord di Abbiategrasso altri centri con fortissima presenza di bergamini erano Bernate, Robecchetto, Boffalora. La zona della 'valle del Ticino' che comprende anche la sponda Lomellina e novarese è stata sicuramente una delle più importanti nella 'geografia' e nella storia dei bergamini.

Un caso interessante, che riguarda la sopravvivenza del modello della famiglia patriarcale bergamina nel contesto della sedentarizzazione, è offerto dalla porzione irrigua del circondario di Abbiategrasso dove - sulle terre che appartennero all'abbazia di Morimondo (più volte ricorrente nella storia dei bergamini) - si formò, a seguito dell'incameramento e della vendita dei beni ecclesiastici di età napoleonica, una realtà di piccolo affitto. Ne derivò un'occasione per i bergamini provenienti dalla Valsassina, che da secoli frequentavano la zona, di fissarsi nella 'Valle', assumendo la conduzione di queste aziende⁴⁹ esercitata con manodopera familiare.

Un mondo rurale 'profondo', nonostante la ridotta distanza da Milano.

Queste famiglie hanno ancora il vero carattere patriarcale: vivono sparse in casine; lungi da qualunque rumore di città, non attendono che alla lavorazione della loro terra, e sono dirette dal capo di casa, che va al mercato vicino, di Abbiategrasso o di Vigevano, per le compere o le vendite, e che dà gli ordini per i lavori da farsi nella giornata⁵⁰.

La stessa fonte qualifica gli stracchini: "piccoli formaggi di fabbricazione incompleta col latte naturale quagliato appena munto nè spogliata della parte butirrosa. Se ne fa di due qualità i quadri si mangiano freschi o non eccedenti i sei mesi circa i rotondi grossi detti di Gorgonzola dalla terra ove si fecero i primi e migliori si mangiano stagionati da circa 3 a 12 mesi". Ibidem.

48 C. Besana, *Note sulla produzione e il commercio...*, p.130.

49 Abbiamo peraltro già constatato esempi di fissazione precoci come quello degli Annovazzi della cascina Bergamasca (vedi Cap. 5).

50 Giunta per la Inchiesta agraria, *Atti*, Vol. VI, tomo I, Roma, 1883, p. 549.

L'interesse di questa realtà, anomala rispetto alla generalità delle strutture agrarie della Bassa Lombardia irrigua (dove la piccola proprietà non è distribuita in nuclei territoriali compatti ma, semmai, qua e là maggiormente frequente, consiste nella continuità di forme culturali nel nuovo contesto agricolo, in contrasto con quanto avveniva nel caso del passaggio dei bergamini alla conduzione delle aziende capitalistiche⁵¹. Qualche analogia si potrebbe riscontrare con alcune aree della Martesana, caratterizzate dalla presenza di aziende di dimensioni inferiori a quelle delle aree più a Sud. La presenza di bergamini (piccoli) affittuari nella Martesana è attestata nel XVI sec. in una supplica di un proprietario, tale Alessandro Piola, che, nel 1577, perorava la causa di un suo affittuario durante la peste detta di San Carlo⁵².

Tornando al comprensorio della 'valle del Ticino' va rilevato che il conservatorismo che lo caratterizzava appare legato alla presenza di un tessuto di piccole aziende agricole⁵³ e all'assenza di quei poli industriali

- 51 Nel nuovo ruolo di *fitàul* o proprietario l'ex-bergamino non poteva che adeguarsi in fretta alle relative norme culturali. Gli aspetti esteriori della cultura borghese, ovvero cittadina, concorrevano ad una rappresentazione di potere indispensabile ai fini del mantenimento della struttura gerarchica e dell'autorità nell'ambito dell'organismo sociale della cascina. Nelle situazioni, più o meno omogenee ed estese dove era diffuso il piccolo affitto i bergamini hanno potuto, invece, conservare una cultura di stampo rurale.
- 52 Le autorità sanitarie avevano decretato il blocco ai trasferimenti di persone e cose dal contado alla città, come mezzo per impedire l'estendersi del contagio, ma con l'effetto di mettere in crisi tale mercato: "[...] il bergamino mio de la cassina Piola, territorio di Pozolo, si trova con qualche qualità de lacticini qualli sono per uso de le città de Milano come era per il passato solito ancora ivi va vendergli. Quali per il sospetto che è nato in detta Terra non può condurre a la città perché gli ufficiali non fanno bolette se non a chi gli pare e il povero bergamino non le può avere]. F. Alemani, "Inzago di piazza in piazza. Piazza maggiore", in *Storia in Martesana*, n. 7, 2013, <http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/>. L'espressione "il bergamino mio" lascia chiaramente intendere che trattavasi di una condizione comune. La realtà dei bergamini-fittavoli emerge anche nel Lodigiano come documenta la supplica rivolta alle autorità nella seconda metà del XVIII sec. in occasione dell'introduzione del "libro del butirro" (vedi Cap. 11). È probabile che per "bergamino - fittabile" si intendesse il conduttore di un piccolo fondo condotto prevalentemente con manodopera familiare. Nel caso del grande affitto il conduttore era senz'altro qualificato "fittavolo" indipendentemente alla sua estrazione. Questo aspetto, in ogni caso, rappresenta un filone ancora da esplorare della complessa vicenda dell'inserimento e del ruolo dei bergamini nelle strutture agrarie della Bassa.
- 53 Come nelle zone dell'alta pianura milanese e lombarda erano diffuse la mezzadria e il piccolo affitto che qui, però, si accompagnavano ad un indirizzo in larga misura zootecnico. Anche in questo comprensorio, come in molte altre zone delle regioni settentrionali, affitto e mezzadria si trasformarono largamente in piccola proprietà dopo la prima guerra mondiale. A. Serpieri, *La guerra e le classi rurali italiane*, Bari, 1930.

di raccolta del latte che sorsero invece precocemente nell'area a Est di Milano e nel Pavese.

La raccolta del latte nella zona del Magentino si sviluppò tardivamente. Ancora nel periodo tra le due guerre, nel 1927, la Cademartori apriva un centro di raccolta a Magenta, seguita dalla Mauri, che – nel 1938 – realizzò un moderno magazzino di raccolta, avvalendosi della presenza nella cittadina di una fabbrica del ghiaccio⁵⁴. Era il segno che la raccolta degli stracchini freschi dei bergamini presenti nel distretto della ‘valle del Ticino’ era ancora fortemente praticata, tanto da motivare un investimento industriale.

La ‘valle del Ticino’ era interessata dalla presenza dei bergamini anche nelle aree oltre Ticino della Lomellina. Quanto al legame con l'industria casearia del comprensorio ‘Ticinese’ va rilevato che, mentre nel Pavese (distretto al di qua del Ticino e del Po), l'indirizzo zootecnico (sia pure ridimensionato) e la produzione casearia sono rimaste importanti sino ai giorni nostri oltre Ticino il grande sviluppo della risicoltura ha cancellato quello che era il florido comprensorio zootecnico e di produzione di ‘stracchini’ della Lomellina dove, ancora nel 1926, Egidio Galbani, uscito dalla società da lui fondata e che portava il suo nome, fondò in quel di Robbio la L.I.R. (Latterie Industriali Riunite)⁵⁵.

La forte presenza dei bergamini in Lomellina risale ai primordi del fenomeno bergamino (come osservato per il XV sec. da Luisa Chiappa Mauri per Sartirana)⁵⁶. Un fatto chiaramente testimoniato dalla frequenza della presenza di cognomi riconducibili alle famiglie bergamine (a Vigevano, Mortara, Garlasco, Gambolò ma anche più a Ovest) ed anche documentato da alcune interessanti notazioni sull'agricoltura del territorio, redatte a metà del XIX sec.:

Al finire dell'autunno dagli Alpi Bergamaschi e di Valsassina discendono grosse mandrie a pascolare da Noi le erbe quartirole ed a consumare li fieni dei poderi ove non vi sono mandrie stabili, e mentre presentano così un esito a tali prodotti, arricchiscono di lettame i poderi stessi. Li proprietari e nello stesso tempo conduttori di tali mandrie diconsi Bergamini, ed il latte che ricavano viene da loro destinato alla fabbricazione del burro, del formaggio giallo, ma più dello stracchino⁵⁷.

54 F. Feslikenian, *Il Taleggio e la storia di Emilio Mauri*, Savigliano (Cn), 2004, pp. 54 e 59.

55 A. Colli, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, Istituto della enciclopedia italiana, 1998, s.v. “Galbani, Egidio”, Vol. LI.

56 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma-Bari, pp. 84-85.

57 A.M. Biffignandi, *Vigevano e suo territorio. Specchio storico e statistico*, Vigevano, 1846, p. 64.

La presenza dei bergamini è invece più labile nell'Oltrepò pavese in conseguenza della limitazione del fenomeno alla fase precoce della transumanza bovina⁵⁸.

Altrettanto vaghe sono le conoscenze sulla presenza dei malghesi nel piacentino e nel parmense (comprensorio del Grana insieme a Codogno) se non per le citazioni del Folengo nella sua Maccaronea e per la presenza, sia nel Piacentino che nel Parmense, di tipici cognomi bergamini.

Nei territori lombardi ad Est dell'Adda la produzione di latte e latticini era molto limitata in ragione degli ordinamenti produttivi, dei limiti del ricorso all'irrigazione (in parte legato alle caratteristiche pedologiche dei terreni in parte alla debolezza delle strutture agrarie). Faceva eccezione il comprensorio della Gera d'Adda (collegato al Milanese in quanto non entrato a far parte dei domini veneti) e il Cremasco.

Questi territori condividevano in parte le caratteristiche della Martesana e sono stati fortemente interessati al fenomeno bergamino.

Prima di discutere di quest'area è bene, però, considerare la profonda modificazione tra il XIX sec. e la fine del secolo scorso intervenuta nella geografia zoocasearia lombarda caratterizzata da un vero e proprio ribaltamento: le aree 'deprese', dove nel XIX sec. i buoi eccedevano in numero le vacche da latte, sono diventate quelle dove è concentrata la produzione lattiera.

Un processo legato al successo della risicoltura nel pavese, alla perdita di superfici agricole nel Milanese per uno sregolato 'consumo di suolo', ma anche allo straordinario progresso verificatosi nell'economia lattiera del Cremonese, Bresciano e Mantovano.

Tab. 1 – Produzione di latte per provincia in Lombardia (2012/2013)⁵⁹

<i>Provincia</i>	<i>Latte*</i>	<i>Provincia</i>	<i>Latte*</i>	<i>Provincia</i>	<i>Latte*</i>
Varese	39,2	Bergamo	350,3	Mantova	845,2
Como	36,0	Brescia	1.198,2	Lecco	21,1
Sondrio	44,4	Cremona	1.130,0	Lodi	420,5
Milano	272,4	Pavia	105,0	Monza	13

* Consegne in migliaia di tonnellate.

58 Documentata da Enrico Roveda. Si veda il Cap. 8.

59 R. Pieri (a cura di), *Il mercato del latte. Rapporto 2013*, Milano, 2013, p. 89.

Tab. 2 - Produzione di latte, burro e formaggio in Lombardia nel 1854⁶⁰

Province	Latte e butirro		Formaggio (esclusi stracchini)	
	Quantità (q.li)	Importo*	Quantità (q.li)	Importo*
Milano	15.500	3.720	20.000	3.300
Mantova	3.430	686	2.729	546
Brescia	16.750	4.020	9.000	1.710
Cremona	4.172	1.043	4.930	961
Bergamo	38.462	9,223	67.000	10.725
Como	26.250	6.269	15.650	2.504
Sondrio	2.795	610	6.195	1.177
Pavia	47.170	10.185	76.640	11.496
Lodi e Crema	32.780	7.539	45.610	7.298

* In lire austriache (.000).

Attraversato l'Adda, provenendo dalla Martesana, si trova la 'Gera' (con dizione arcaica anche 'Ghiara' o 'Ghiera'). Essa si estende tra l'Adda e il Serio ed è delimitata a Nord dal 'Fosso bergamasco', un canale artificiale di origine medioevale. Comprende tutta la zona a Nord-ovest di Crema (con Rivolta d'Adda, Pandino, Dovera, Agnadello, Vailate, Dovera) e, nella bergamasca, Treviglio, Caravaggio, Fornovo San Giovanni, Mozzanica, Fara Gera d'Adda e altri 8 comuni). La Gera d'Adda restò parte dello Stato di Milano e fu per secoli terra di confine e di contrabbando. La grida del 15 gennaio 1766, che stabiliva una nuova regolamentazione della gabella del sale (tentando di eliminare le precedenti immunità e di applicare pene severissime tanto da assimilare al reato di contrabbando anche delle violazioni amministrative), all'articolo 49, era dedicata espressamente ai bergamini in quanto protagonisti di una mobilità che li poneva quali 'soggetti a rischio' agli occhi della Ferma Generale⁶¹ e del Magistrato camerale⁶². Consapevoli che la 'Gera' rappresentasse un territorio molto 'a rischio' la grida faceva esplicito divieto ai bergamini di trasferire "alcuna sorte di Formaggi, Mascarpe, ecc"⁶³ a Pandino e agli

60 S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici*, a cura di F. Della Peruta, Milano, 1996, p. 52.

61 Si trattava dell'impresa che riunì, a partire dal 1750, le principali privative o gabelle appaltate, quali la gabella del sale, della polvere, del tabacco, i dazi sulle mercanzie. Il capitale sociale era suddiviso in dodici quote: quattro riservate alla camera regia e le rimanenti otto distribuite tra cinque azionisti privati. La Ferma generale era investita di estesi poteri ispettivi.

62 Autorità con ampi compiti amministrativi e ispettivi in tutte le materie fiscali.

63 Le 'mascarpe' sono le ricotte grasse così ancora oggi denominate, specie in riferimento alla produzione d'alpeggio. Mascarpe salate (per una stagionatura che può protrarsi per diversi mesi) si producono, con aggiunta al siero di latte intero di capra, sugli alpeggi dove si produce Bitto.

altri “luoghi della Gera d’Adda”⁶⁴. Grande era il timore che i bergamini si sottraessero alla gabella utilizzando sale contrabbando dai domini veneti (dove era meno costoso). Considerata la scarsa efficacia delle grida c’è da supporre che in realtà questa forma di contrabbando fosse in realtà largamente praticata incentivando l’attività casearia della zona. A prescindere dal ruolo del contrabbando del sale la Gera rappresentò in ogni caso un’area cruciale per il fenomeno dei bergamini, sia per la sua posizione di crocevia sulle rotte della transumanza provenienti dalle vicine valli bergamasche (ma anche dalla valle Camonica e dalla val Trompia), per lo sviluppo – ad essa connesso – della moderna industria casearia. Valgono da questo punto di vista le considerazioni già svolte per il territorio di Gorgonzola. Utilizzati sin dalle prime transumanze del XII sec.⁶⁵ i pascoli e i prati-pascoli della Gera d’Adda furono sfruttati a lungo attraverso la concessione dell’erbatico ai ‘protobergamini’.

Casirate sfruttò la propria posizione, sul passaggio della via bergamina Bergamo-Lodi, per far rendere più possibile i propri pascoli. Il loro diritto d’uso, fino agli anni ‘30 [del XVI sec.], era concesso a malgari forestieri, perlopiù d’origine bergamasca, dall’annunciazione alla festa di San Martino. In seguito la gestione dei pascoli fu appannaggio di un gruppo di malgari locali, che tuttavia erano membri delle famiglie che avevano affittati beni nei decenni precedenti, stabilitisi nel tempo a Casirate⁶⁶.

Punto di riferimento per i bergamini della zona era il mercato di Rivolta sul quale Cesare Beccaria scrisse che, al mercoledì “concorrono diversi bergamini con ceste di stracchini”⁶⁷. In tempi recenti il ruolo di quest’area nell’ambito dell’industria casearia è stato confermato quando la Emilio

- 64 “49 – [...] proibiamo a tutti gli Bergamini, ed altri che risiedono, e risiederanno con loro bestie in questo stato il condurre, e far condurre li Formaggi, Mascarpe, Ricotte e Frue [altri prodotti] che fabbricheranno, o il latte che ricaveranno dalle dette Vacche, prima che il Formaggio sia ridotto a perfezione da un Luogo all’altro, o da una Provincia all’altra, benché sii dentro dello Stato per salarli, volendo, ed ordinando, che debbano salarli nell’istesso luogo, ove saranno fabbricati, ed in particolare proibiamo il portare alcuna sorte di Formaggi, Mascarpe e come sopra dalli Luoghi, ove saranno fabbricati, al Luogo di Pandino, né ad altri luoghi della Gera d’Adda o altri paesi dello Stato Confinante, se prima non saranno salati, o non avranno la dovuta Licenza in iscritto da’ rappresentanti la Ferma generale, o dal Magistrato, sentiti prima essi rappresentanti [...] ASMi, Gridario Greppi, reg. IV. Grida del 15 gennaio 1766.
- 65 Menànt F., *Campagnes lombardes du Moyen Age. L’économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993, 249 ssg.
- 66 M. di Tullio, La gestione dei beni comunali nella pianura lombarda del primo Cinquecento, in G. Alfani, R. do Rao, *La gestione delle risorse collettive. Italia settentrionale, secoli XII-XVIII* Milano, 2011, p. 196.
- 67 C. Beccaria, *Atti di governo...*, p. 220.

Mauri di Pasturo spostò il proprio stabilimento di produzione da Rovato a Treviglio nel 1951⁶⁸. Dagli anni '80 la produzione della Invernizzi si è concentrata nello stabilimento di Caravaggio acquisito dalla Galbani nel 1928. La multinazionale francese Lactalis, che ha fatto *en plein* acquisendo i marchi Invernizzi, Locatelli, Cademartori e Galbani, ha deciso nel 2014 di chiudere lo storico stabilimento di Caravaggio, concentrando la produzione a Casale Cremasco e Certosa di Pavia.

La presenza dei bergamini nella Gera d'Adda e nelle zone a Nord-ovest di Crema era ancora molto forte negli ultimi decenni del XIX sec. Il relatore dell'Inchiesta agraria 'Jacini' riferiva come nel cremasco:

[...] non pochi coltivatori, in specie dove la proprietà è più estesa, vendono i fieni eccedenti i loro bisogni ai cosiddetti malghesi o bergamini, coll'obbligo appunto di consumarlo in luogo [...] Questi malghesi, per lo più nativi delle vallate bergamasche, seriana e brembana, sono proprietari di mandrie bovine [...]⁶⁹.

La stessa fonte non mancava di mettere in rilievo la particolare vocazione nella 'Ghiara d'Adda' ricompresa, dopo l'unità d'Italia in parte nella provincia di Cremona e in parte in quella di Bergamo:

"I malghesi si trovano più numerosi nella zona di Ghiaia d'Adda, e in quella a settentrione della città di Crema, meno in quella a sud, e quasi punto in quella cremonese [...]. Nelle due prime zone si può calcolare un malghese per ogni comune; il numero medio dei capi bovini, che compongono le mandrie di questi ultimi varia solitamente dai 15 ai 40 capi [...]"⁷⁰.

Il ruolo del territorio a Nord-ovest di Crema era già stato messo in evidenza nella statistica per il 1857 dei 'caselli' della ex provincia di Lodi e Crema⁷¹. Il panorama fornito per la presenza dei 'bergamini di ventura'⁷² mette in evidenza il loro ruolo e quasi monopolistico nel distretto di Pandino (a Nord di Crema). Nella porzione bergamasca di quella che era la Gera d'Adda, passata alla provincia di Bergamo con la costituzione del Regno Lombardo Veneto, ancora nel 1840, emerge il ruolo preminente

68 F. Feslikenian, *Il Taleggio...*, p. 54.

69 Giunta per la Inchiesta agraria, *Atti*, Vol. VI, Tomo II, Fasc. III. Il Circondario di Crema, Commissione presieduta dall'On. Comm. P. Donat, Roma, 1883 p.548.

70 Id., p. 549.

71 Vedi Cap. 4.

72 Il termine 'bergamini di ventura' sottolinea, forse un po' spregiativamente, il carattere 'nomade' di questi allevatori ma è improprio. In altre fonti si mette più propriamente in luce la differenza tra 'bergamini' (transumanti in senso proprio) e 'bergamini di ventura' che calavano in pianura per brevi periodi, specie in autunno spostandosi in cerca di pascoli per le loro malghe (vedi Cap. 2, pp. 222-224).

dei bergamini che, in inverno, raccoglievano il latte dei vari ‘particolari’ (titolari di contratti di mezzadria). Va da sé che in estate – in assenza dei bergamini – il latte poteva essere utilizzato solo per il consumo come tale, per ingrassare qualche vitello o per la confezione di qualche formaggetta ad uso domestico.

Il formaggio viene fabbricato in ogni comune col latte delle vacche di vari particolari che lo portano giornalmente al Malghese stabilito nel rispettivo comune, dal quale si tiene conto del latte consegnato da ciascun individuo sino alla concorrenza di quella quantità che basti ad allestire una o più forme di formaggio per conto dell’individuo stesso⁷³.

Anche nel territorio di Crema propriamente detto (esclusa la Gera) la presenza dei bergamini alla metà del XIX sec. era significativa:

Alle vacche [stanziali e pari a 1817] bisogna aggiungerne circa un altro migliajo che appartengono ai mandriani da noi detti bergamini perché sono per la maggior parte bergamaschi i quali passano l’estate colle loro mandre nelle montagne e le conducono a pascolare nell’autunno i nostri prati ed a mangiare il nostro fieno sul luogo nell’inverno. Essi ritornano ordinariamente alla montagna nel mese di maggio⁷⁴.

A meritato riconoscimento del ruolo del Cremasco nella geografia degli stracchini in tempi recenti è stata registrata la denominazione di origine protetta “Salva cremasco”.⁷⁵ Il ‘salva’ (prodotto per ‘salvare’ il latte quando disponibile in eccedenza mediante la realizzazione di un formaggio di maggiori dimensioni, con lo scalzo nettamente più alto dello ‘stracchino quadro’) è tuttora prodotto nella zona tipica di produzione della val Taleggio ma è diventato Dop con il nome di ‘cremasco’. Non vi è dubbio,

73 ASMi, Commercio, p.m., b. 16.

74 F. Sanseverino, *Notizie statistiche e agronomiche...*, p. 61. L’autore fornisce ulteriori indicazioni: “Nell’agro cremasco quando non si abbia una mandra stabile il fieno di prato stabile meno una parte di quello proveniente dalla terza falciatura si vende ai mandriani della montagna che vengono a svernare in pianura ad un prezzo più basso di quello che si venderebbe fuor di cascina essendo obbligati a farlo mangiare sul luogo e rimanendo pertanto al proprietario il vantaggio del letame. Quello di prato di rotazione ed una parte del terzuolo di prato stabile si consuma dai buoi e cavalli da lavoro. Meno pochissime eccezioni non si trovano prati di marcita se non in quelle possessioni ove il proprietario o il fittajuolo abbia una mandra propria. Id. pp.118-119.

75 Reg Ue N. 1377/2011 della Commissione del 20 dicembre 2011. Il Consorzio di tutela è stato formato nel 2002.

La stalla delle vacche. La mungitura. Sant’Angelo Lodigiano, 02.10.1927. Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2068).



però, che la produzione del Salva come degli altri stracchini sia legata alla presenza dei bergamini provenienti dalla montagna. “[È] caratteristica nel Cremasco la produzione delle varie qualità di *stracchini*. Alla produzione di questi ultimi attendono i *malghesi*, i piccoli lattai, ecc. tutti quelli insomma (e sono i più) che cercano di trarre un guadagno qualunque da piccole partite di latte”⁷⁶. Nella pianura bergamasca e bresciana le difficoltà incontrate dall’affermazione di un indirizzo foraggero-zootecnico si presentavano ancora maggiori rispetto alle aree ad Est dell’Adda che abbiamo sin qui esaminato. Nonostante la disponibilità delle acque dei fiumi (Oglio, Mella e Chiese) i sistemi di irrigazioni dispersivi e, soprattutto, le caratteristiche del terreno ricco di scheletro (e quindi molto permeabile) richiedevano notevoli quantità d’acqua. In vaste aree del piano le ghiaie affioravano in superficie mentre esistevano ancora aree paludose e acquitrinose in attesa di bonifica⁷⁷. Pur tuttavia, a di là delle aree più difficili, il prato avvicendato trovava ampio spazio nella rotazione consentendo un’importante presenza di bergamini che, con i loro animali, lasciavano in pianura quel letame che risultava prezioso per le esigenze della coltivazione.⁷⁸ Anche in presenza di disponibilità irrigua l’indirizzo ceralicolo restava prevalente e la coltivazione del lino, la viticoltura e della gelsibachicoltura manteneva una situazione di media coltura dove – alla conduzione diretta con salariati (boaria, biolcheria più braccianti e avventizi) – che lasciava comunque ampio spazio alle compartecipazioni, si affiancava la mezzadria⁷⁹. Quel poco formaggio che si produceva – le fonti su questo sono inequivocabili – era per la maggior parte opera dei bergamini e in larga misura (eccettuato il formaggio prodotto in val Trompia e val Sabbia in estate sugli alpeggi) costituito da stracchini. Alla carente produzione si ovviava con l’importazione dalle valli bergamasche (che allora comprendevano la valle Camonica) e, come già ricordato, con quella dal Cremasco. Una buona parte della produzione dei malghesi bresciani ma anche di una parte di quelli bergamaschi, confluiva – attraverso il canale delle fiere settembrine e dei negozianti – a Rovato, dove esistevano importanti depositi di stagionatura che collocavano la località della Franciacorta con Codogno, Corsico e Borgo San Gottardo tra i grandi centri storici di affinamento e commercializzazione. Rovato,

76 Giunta per l’inchiesta agraria *Atti...*, p. 555.

77 A. Moioli, “I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell’Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremasco)”, in *Rivista di storia dell’agricoltura*, 18, 3 (1978):15-70 (pp. 59-60).

78 Id. p. 60.

79 Id. p.64 ssg.

come le altre località lombarde che divennero centri di importanza primaria del mercato caseario a livello regionale, deve il suo ruolo al transito e alla sosta dei malghesi. Oltre ad essere sede di mercato caseario⁸⁰ è stata una delle principali piazze di mercato del bestiame e sede della *Fiera del Bue Grasso*. Un'interessante importanza del ruolo di Rovato quale 'nodo' del commercio regionale dei latticini è fornita da Ugo Mazzoleni, figlio di Ernesto Mazzoleni cognato e socio di Emilio Mauri, fondatore dell'omonima ditta:

A Rovato, vicino a Brescia, c'era il più importante mercato di bestiame e latticini. Così mio padre partiva da casa con il carro e i cavalli la domenica pomeriggio e arrivava a Rovato il lunedì mattina, restava tutta la settimana 'sui clienti' del Bresciano e rientrava, col carro vuoto, il venerdì, in famiglia.⁸¹

La produzione estiva degli alpeggi camuni (commercializzata al mercato di Bienno) e di quelli scalvini e dell'alta val Borlezza (commercializzati al mercato di Castione) era tutta indirizzata a Rovato dove confluiva anche parte di quella della val Seriana e, persino, della val Brembana⁸². A Rovato confluiva una larga parte della produzione estiva dei malghesi ma anche quella delle altre stagioni.

I mandriani abitano sulle montagne ne' mesi estivi, e nella nostra bassa provincia nella stagione invernale e primaverile. I formaggi che essi fabbricano vengono per gran parte confezionati nelle casere di Rovato; ne soltanto quelli de' mandriani bresciani, ma eziandio altri delle valli bergamasche Camonica e di Scalve; colà si smerciano a San Pietro ed in settembre⁸³.

80 "I malghesi che svernavano nella bassa bresciana, bergamasca e cremonese avevano nel mercato di Rovato il loro punto di riferimento per quanto riguardava sia la compravendita di bestiame, che per la presa di contatti con aziende di pianura dove stanziarsi ed acquistare foraggio, che per la vendita dei prodotti caseari. Fino ad anni recenti, e il cortile della trattoria 'da Gina' è stata l'ultima sede di questo mercato all'ingrosso, il cosiddetto mercato di *strachi*; le tettoie di lamiera che coprivano i banchi per l'esposizione di burro, formaggi e stecchini si sono conservate fino al 1995, anno della loro demolizione. Le dimensioni dell'importanza di questo mercato erano tali che attorno ad esso si era sviluppata una rete di grossisti e stagionatori di formaggi che rifornivano a loro volta molti negozi di tutta la Lombardia". A. Avogadri, "La tradizione", in O. Franzoni e G.C. Sgabassi, *Terre alte di Lombardia*, Breno, 2004, pp. 8-59 (p.58).

81 F. Feslikenian, *Il Taleggio...*, p. 58.

82 I. Cantù, *Bergamo e il suo territorio...*, p. 820 ("Di questi formaggi si asportano nella Bresciana quelli non pure di Valcamonica e valle Scalve ma parte di quelli di val Seriana e Brembana").

83 C. Cocchetti, "Brescia e la sua provincia", in L. Gualtieri di Brenna, C. Cantù, *Grande Illustrazione Lombardo Veneto*, Vol. III, Milano, 1858, p.214.

I rapporti intercorrenti tra stagionatori-grossisti e mandriani vennero delineati molto chiaramente dal Benedini che mette però in evidenza come non solo a Rovato, ma anche in diverse località della cintura bresciana fossero fortemente implicate nelle attività casearie. Tra questi centri della cintura bresciana vanno ricordati Castenedolo, Borgosatollo, Flero, Castelmella, Roncadelle, Poncarale, tutte località dove tutt'oggi vi è una forte presenza di cognomi 'montagnini' e dove anche le testimonianze orali indicano come sedi di svernamento privilegiate dei malghesi valligiani⁸⁴. Il quadro ottocentesco non è molto mutato dal XVI sec. quando Agostino Gallo scrisse la sua opera. Egli era andato a vivere al Borgo di Poncarale, uno di quelli componenti la 'cintura' bresciana, ed è qui che si svolge, nell'arco di venti giornate, il dialogo fra messer Giovanni Battista Avogadro, esperto proprietario terriero, e messer Vincenzo Maggio, un cittadino attirato dalla fama del proprietario del luogo e avido di conoscere i segreti dell'agricoltura. L'undicesima giornata era dedicata al dialogo tra i due nobiluomini e il malghese 'Scaltrito' ("nome conveniente a pari suoi, poichè generalmente sono i più astuti d'ogni altra qualità e professione di persone")⁸⁵. Da Scaltrito il Maggio desiderava sapere 'degli armenti'. Il malghese era presente perché il proprietario "[...]riceveva denari dal

84 "I madriani lavorano il formaggio fino alla messa in forma, lo rivoltano e quando è "fiorito" lo portano a salare. La salatura, la raschiatura e le successive operazioni non si praticano dai mandriani ma in apposite caciaje (casere), delle quali v'ha buon numero nei comuni suburbani. Parecchi fabbricatori di formaggio del Mandamento di Ospitaletto li portano anche nelle caciaje di Rovato. I conduttori di queste caciaje sono gli intermediari tra i mandriani e i compratori; molte volte però diventano essi stessi proprietari dei caci che hanno in deposito, rimborsando così delle anticipazioni, talora a lauto interesse, che fanno ai mandriani stessi. Le vendite dei formaggi hanno luogo a S. Pietro, 29 di giugno, e a S. Michele, 29 di settembre. La prima si fa presso i casari. La seconda presso i mandriani, alla montagna. Si fanno i contratti per partite d'un anno o di sei mesi. B. Benedini, *Il territorio bresciano: storia usi e costumi dei contadini dell'ottocento*, Bornato (Bs), 1881, p. 6.

85 A proposito degli 'scaltri malghesi' è curiosa questa testimonianza tratta dal sito web del comune di Borgosatollo: "Ai legacci è "legata" una curiosa storia di cascina: i "cadenei" (così erano chiamati in dialetto) erano fissati al grosso palo orizzontale che delimitava le mangiatoie ed erano rimossi solo per la partenza delle bestie per l'alpeggio. "Strèpà i cadenei" significa, appunto, partire. Avvenne a S. Polo che un malghese fosse in ritardo con i pagamenti dovuti al padrone della cascina. Sollecitato rispose: "pagherò tutto quando strèperò i cadenei", ma giunta la primavera partì con tutto il suo bestiame lasciando tutti i legacci intatti al loro posto. Il padrone, beffato, a memoria fece collocare sopra il portone della cascina una lapide con la scritta "malghesi di Collio qui non ne voglio", da Collio Val Trompia proveniva, appunto, il furbo malghese. (<http://www.comune.borgosatollo.bs.it/controlpanel/uploads/comune%20aperto%20dicembre%202008.pdf>). L'aneddoto ha il sapore della leggenda e contrasta con la generale immagine di rispetto degli obblighi contrattuali che ha accompagnato per secoli i malghesi.

suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fieni a pagarli il Marzo seguente, al Maggio e al Settembre per terzo; come essi vendono i loro formaggi ai mercanti co' medesimi patti)"⁸⁶. Il ciclo caseario e quello foraggero come si vede avevano cadenze parallele anche se nei tempi e nei luoghi le date dei contratti potevano cambiare. Non è cambiata, però, tra XVI e XIX sec. l' 'utilità' dei malghesi ampiamente riconosciuta dal nobile proprietario Avogadro: "Giamb. Sempre io amai grandemente voi altri malghesi e pecoraj; perché in vero siete di molta comodità e di utilità a noi Bresciani "⁸⁷.

Ancora nel XIX sec. la produzione di latticini è ancora quasi monopolio dei transumanti provenienti dalla valle Camonica, dalla val Trompia, dalla val Sabbia e dalle valli bergamasche. Lo testimonia in modo netto l'*Inchiesta Czoernig* per tutti i distretti della pianura bresciana, con l'eccezione di quella orientale, di Lonato e Montichiari, aree non adatte alla produzione foraggera per il carattere estremamente permeabile dei terreni (cui corrisponde un deciso spostamento verso Sud della linea delle risorgive a Est del Mella). Così per Montichiari, dove "non si fabbricano che pochi e radi oggetti di latte in questo distretto, essendo che il fieno che viene deposto nelle esistenti poche cascine, anziché a' mandriani, solitamente si vende a macellaj"⁸⁸. Tutte le osservazioni per i distretti di Brescia, Ospitaletto, Bagnolo, Verola, Chiari, Orzinuovi e Leno mettono invece concordemente in evidenza come, a fianco degli stracchini, i malghesi bresciani anche in inverno continuassero a produrre anche burro e 'cacio' mentre il bestiame 'locale' produceva solo 'butirro' (e ovviamente qualche prodotto d'autoconsumo)⁸⁹. Una sintesi della realtà casearia in Brescia nei secoli passati è contenuta nelle note dell'indagine sulle produzioni agricole, del bestiame e i caselli del 1840. "Distretto di Ospitaletto".

86 A. Gallo, op. cit. p. 272.

87 Id. p. 274.

88 Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, Milano, 1986, pp. 289 ssg.

89 "11. Nelle estese pianure del distretto primo si mantengono animali bovini pei lavori con qualche cavallo. Nelle ortaglie qualche vacca di cui si vende il latte in città. Alla collina alcune vacche come nelle ortaglie, anche per averne letame. I detti bestiami si mantengono in estate con fieno e pascolo; in inverno con strame. 13. Il bestiame qui non si propaga; ma si trae comunemente dal Tirolo e dalla Valtellina. 15. Nessuna fabbricazione di oggetti di latte del bestiame locale: solamente butirro. Stracchini e formaggio dalle mandre di vacche, che in inverno qui dimorano al consumo de' fieni. Questi prodotti si consumano nella città e pochi si vendono altrove". Distretto Brescia I. Id., pp. 266-267; "I mandriani che vengono all'inverno a consumare i fieni del paese fabbricano butirro, formaggio, stracchini, oggetti tutti che si spacciano nella provincia".

Distretto di Ospitaletto. Si fabbricano formaggi nei soli mesi di inverno, epoca in cui i malghesi si portano nella pianura per la consumazione del fieno. Distretto di Bovegno: si fabbricano formaggi nei soli mesi d'estate epoca in cui i mandriani si portano sulle cascine poste sui monti pascolivi⁹⁰.

Va rilevato, nell'ambito della stessa indagine, il distretto dell'alta val Trompia (Bovegno) allevava 3.437 vacche su 13.664 dell'intera provincia (esclusa ovviamente la val Camonica allora bergamasca.)⁹¹. Nella geografia dei malghesi è compreso anche il Mantovano. L'*Inchiesta Czoernig*, a differenza del caso del bresciano, è avara di notizie in proposito⁹². Sappiamo, però, che i malghesi della val Trompia e, probabilmente, anche quelli della val Sabbia si spingevano da Montichiari verso il mantovano. La più parte si insediava nella corona di località a Nord-ovest di Mantova (Goito, Marmiolo, Porto Mantovano) ma alcuni si spingevano oltre, sino all'Oltrepo, in provincia di Reggio Emilia. A differenza della altre aree padane, la transumanza delle

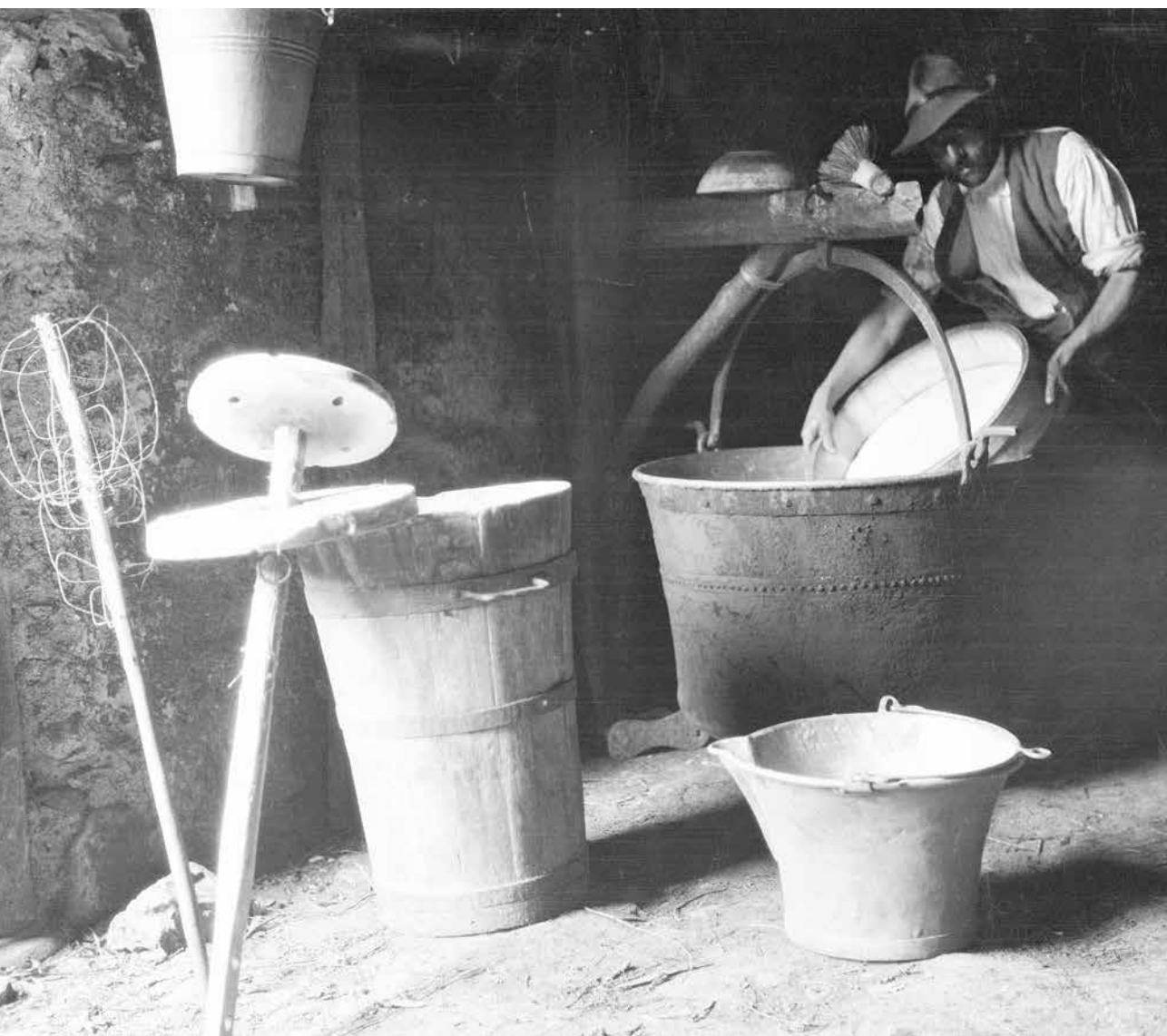
Distretto II di Ospitaletto, Id. p. 275.; "Dai mandriani, che discendono sul finire dell'autunno a consumare i fieni, si fa burro, cacio e pochi stracchini che si vendono in città o si portano in giro pei comuni". Distretto III, di Bagnolo, Id. p. 281; "In questo distretto pochissimi possidenti mantengono vacche per trarne formaggi, ricotte od altro da vendere. Vi sono però de' bergamini che, comperando fieni nell'inverno e pascoli nell'estate, alimentano a tal'uopo vacche per negoziarne in provincia o all'estero il ricavato". Distretto XI di Verola, Id. p. 349; "Solo si fanno l'inverno alla discesa delle mandre dalla montagna a consumare il nostro fieno, si fabbricano formaggi e butirro, ma ciò in pochi comuni solamente. Li suddetti oggetti si consumano in paese. Distretto VIII di Chiari, Id. p. 321; "Si fabbrica il butirro, il formaggio e lo stracchino in molta quantità durante l'inverno per la permanenza anche delle vaccheria delle valli bresciane e bergamasche che discendono a consumare il fieno che si ha su questo territorio; e questi generi vengono venduti in questo mercato settimanale, e per una metà circa si consumano nel distretto. Distretto XII di Orzinuovi, Id. p. 357; "I proprietarj od agricoltori del distretto non si dedicano a questo oggetto. I mandriani, però, che scendono dai monti colle loro vacche e che nella stagione invernale consumano il fieno delle cascine, fabbricano formaggio, che posto in commercio viene venduto parte in paese e parte all'estero". Distretto XIII di Leno. Id. p. 365.

90 ASMi, commercio, p.m., b. 18.

91 La divisione tra val Trompia pastorale (alta) e industriale (bassa) emergeva già dall'*Inchiesta Czoernig*: "Nelle comuni dello stesso superiore distretto si fabbricano copiosamente butirro, formaggi, stracchini ed altri prodotti di latte, che si smerciano quasi per intero a Brescia, eccetto piccola porzione che si consuma in luogo. Nel distretto inferiore non se ne fabbrica punto". Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita...*, p.309.

92 Similmente l'*Inchiesta Jacini*. La monografia sul Mantovano segnala solo che i pastori non possiedono i mezzi per assicurare il mantenimento invernale delle loro greggi "al modo dei malghesi". Giunta per l'inchiesta agraria, *Atti...*, p. 788.

La lavorazione del latte. Borno (Bs), 11.10.1920. Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 258).



valli bresciane verso il reggiano è proseguita sino al XX sec. L'importanza dei malghesi bresciani nel mantovano è testimoniata dal numero di latterie (una cinquantina) da essi gestite a fine XIX sec. a Nord di Mantova.

Qui esse rappresentavano la grande maggioranza in tutta la provincia ed erano comunque pari al 18%⁹³.

Ancora più scarse le notizie sul Cremonese. Qui, come abbiamo visto, il decollo della zootecnia fu tardivo (tra XIX e XX sec.) e, in relazione alla forte presenza di grandi aziende capitalistiche, l'evoluzione dall'indirizzo ceralicolo a quello foraggiero zootecnico avvenne in larga misura 'dall'interno', senza apporto dei bergamini. Nel Cremonese, però, i bergamini, anche se in misura molto minore rispetto al Cremasco e al Lodigiano, erano ben presenti. Nell'ambito delle 'Ispezioni' ai 'caselli' del 1767, già più volte citate, alcuni risultati sommari sono riportati anche per il Cremonese. Qui la produzione di burro era limitata e quello consumato era importato dal Lodigiano. Purtuttavia si contavano 5.776 vacche da latte e 139 caselli. La maggior parte di essi (64%) erano gestiti dai fittabili (in qualche caso dai proprietari od altre figure intermedie) "con i lattaroli" (*latè*). Soli il 14% erano gestiti direttamente dai fittabili mentre i bergamini ne gestivano direttamente solo il 3% e il 12% mediante i *latè*. I *latè* gestivano del tutto autonomamente il 5% dei caselli, nella maggior parte dei casi nella forma di "casello di comune", sorta di struttura proto-cooperativa dove i piccoli allevatori locali potevano conferire il loro latte.

L'intreccio tra la produzione di stracchini e i bergamini e la geografia casearia, che lega regioni di pianura tra loro e la pianura alla montagna, rappresenta comunque, come già sottolineato un fenomeno unico.

I trasferimenti di prodotto per la stagionatura in località diverse da quelle di produzione (anche a stadi diversi di lavorazione) e la stessa mobilità dell'attività dei bergamini inducono a valutare con cautela le statistiche

93 "Oltre la metà dei caselli, il 54%, si trovava nell'Oltrepò, specialmente nella sinistra Secchia di Gonzaga e Suzzara, il 16% nell'Oltreoglio e un certo addensamento sorgeva nei comuni attorno a Mantova dove, al momento, funzionavano la sole latterie gestite dai malghesi, una cinquantina in tutto, rappresentando il 18% del totale. La loro collocazione era tra Goito o Marmirolo e Porto Mantovano dove, durante il periodo invernale tra ottobre e maggio, i malghesi scendevano dopo aver trascorso il periodo estivo nelle malghe di montagna. In pianura potevano trovare abbondante fieno conservato dall'estate e ottenuto dai rigogliosi prati irrigui permanenti, che qui vegetavano a volte da decenni, quando non dai tempi delle proprietà gonzaghesche. Il malghese avrà un ruolo rilevante nel futuro della zootecnia e della produzione del formaggio di quest'area a nord della città di Mantova: quando scendeva a valle riceveva in affitto case, stalle, ferro e caseificio dagli agricoltori locali. Ben presto questa attività si intreccerà col tessuto economico del luogo e darà vita ad una delle zone più produttive del mondo sul piano zocaseario". A. Caleffi, "La cattedra ambulante di agricoltura di Mantova", in A. G. Argentieri, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006, pp. 169-256 (p. 203).

redatte nel XIX sec. Va rilevato che la produzione di stracchini (monopolio dei bergamini e dei *laté*) non solo non era ricompresa nella produzione del formaggio (giacché tale era definito solo quello a pasta cotta o semicotta) ma sfuggiva ad ogni valutazione statistica. Questi elementi contribuiscono a spiegare la sottovalutazione del fenomeno bergamino. Per gli altri famosi formaggi legati all'attività dei bergamini la produzione era solamente estiva, come nel caso del Bitto (Branzi), ma anche del *Bagoss* e di altri formaggi semigrassi prodotti nelle valli bresciane, o invernale (come nel caso del Lodigiano). Il mercato del Bitto, dove i bergamini vendevano il formaggio era quello di Branzi (Fiera di San Matteo). Da qui le forme erano trasportate in depositi di stagionatura a Bergamo.

Sia il Bitto/Branzi che il *Bagoss* e i formaggi semigrassi della val Trompia e valle Camonica erano prodotti solo in estate sugli alpeggi, quando i malghesi, riunendo cospicue mandrie (spesso associandosi tra loro), potevano disporre di grandi quantità di latte di buona qualità. In inverno anche i malghesi esperti nella produzione di questi prestigiosi formaggi disponendo di meno latte si dedicavano alla produzione di stracchini ma anche di formaggelle 'uso monte'⁹⁴. Il 'travaso' della tecnologia casearia di montagna in pianura – legato principalmente, ma non esclusivamente, agli stracchini – è evidente nel riferimento alle '*furmagelle de muntagna*'.

*Quand éren bergamìn fasséven i taleggi e chèle furmagelle lì de muntàgna cume ghe disen, furmàj gràss, chél furmàj gràss. E faseven chi laurà lì... e i gurgonzöla, i gurgonzöla i a fasséva i a tegnèva un certo periodo e dopu i a purtáva chì a Porta Ticinées perché lì gh'éra, in Corso S. Gottardo, gh'éra i furmagiàtt*⁹⁵.

Esperti di tecnologie casearie, inseriti in relazioni commerciali, conoscitori di mercati e realtà territoriali diverse, i bergamini (e le figure in relazione con essi che condividevano la medesima origine e cultura) hanno accumulato un grande capitale di saperi nel campo del caseificio. Questo capitale ha rappresentato un requisito decisivo quando i tempi furono maturi per il decollo dell'industria casearia. Sottovalutare questa realtà e concepire il primato della Lombardia in campo caseario solo come il portato di una generica vocazione zootecnica, il risultato della disponibilità di grandi quantità di latte costituisce un torto, non solo nei confronti dei bergamini, ma di una storia che appartiene a tutta la Lombardia.

94 Per l'uso monte, cfr. Insor, *Atlante...* p.192.

95 [Quando erano bergamini facevano i taleggi e quelle formaggelle di montagna come le chiamano, formaggio grasso. Facevano quelle cose lì... e i gorgonzola, i gorgonzola, li facevano e li tenevano per un certo periodo e dopo li portavano qui a Porta Ticinese perché lì c'erano, in Corso San Gottardo, i commercianti di formaggio]. Intervista a Mario Magenes.



15.

All'origine del caseificio industriale

(una storia valsassinese)

[...] vi furono bergamini i quali, trasformati da mandriani in industriali del formaggio, riuscivano a penetrare nella società borghese della Lombardia.

P. Pensa *L'Adda nostro fiume*, Vol. II, Lecco, pp. 464

Nel passaggio di fine XIX sec. un flusso di uomini e formaggi, che salivano e scendevano dalla Valsassina, segnò il decollo dell'industria casearia lombarda (ed italiana).

Dalla montagna i bergamini continuavano a scendere per la transumanza, ma a questa corrente stagionale se ne aggiungeva un'altra che portava sempre più spesso i bergamini a fissarsi nella Bassa vuoi come agricoltori, vuoi come attori della nascita dell'industria casearia. Ad essa i bergamini parteciparono in forza di una competenza maturata nel corso dei secoli, che li vide spesso nel ruolo di maestranze qualificate. “Conoscitori profondi del loro mestiere di mandriani e di allevatori erano apprezzatissimi come lavoratori del latte, tanto che (specialmente i giovani) sono rimasti nella Bassa ad esercire dei caseifici”¹. Alcuni di loro, però: “[...] parteciperanno in prima fila alla conversione industriale del settore.

I loro cognomi: Arrigoni, Goglio, Berera, Locatelli, Invernizzi, Sfondrini, Cattaneo, solo per citarne alcuni, rivelano l'origine *bergamina*”². In molti casi il passaggio non era diretto, ma avveniva sulla base dell'esperienza acquisita nel ruolo di *laté*. Queste ultime figure “rappresentavano molto in piccolo, i precursori dell'industria del latte”³.

Se i bergamini tendevano a scendere in pianura e a fissarvi d'altra parte sempre più formaggio prodotto dai bergamini in pianura prese a salire

1 L. Formigoni, *La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930 (p. 7).

2 N. Arioli, F. Cattaneo. “La nascita dell'industria casearia nel lodigiano”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi, Lodi, 2003, pp. 271-368 (p. 286).

3 Id., p. 287.

Le casère di Maggio, in Valsassina, oggi una difficile eredità (fotografia superiore). Una casèra di Ballabio (inizio '900), con la vasca esterna per la produzione di ghiaccio (fotografia inferiore).

in montagna per la stagionatura. Nelle grotte naturali della Valsassina (le *lanche*) la temperatura era mantenuta bassa e costante tutto l'anno dalla presenza di fredde correnti d'aria. È su questa attività di stagionatura in grande stile che si innescò l'ampliamento del commercio internazionale dello 'Stracchino ad uso di Gorgonzola' che diede a sua volta impulso alla realizzazione di nuove strutture di affinamento e di produzione e che trascinerà a sua volta le altre produzioni dei bergamini. A partire dallo stracchino quadro, o quartiolo.

L'affermarsi della stagionatura degli 'stracchini di Gorgonzola' in Valsassina non solo contribuì a valorizzare definitivamente un antico prodotto del caseificio della bassa irrigua e delle prealpi lecchesi e bergamasche, ma soprattutto fu l'occasione dell'avvio di importanti iniziative imprenditoriali che avrebbero lasciato, nei decenni successivi una traccia profonda nell'industria casearia della penisola italiana⁴.

La connessione tra la 'bassa irrigua' e le 'prealpi lecchesi e bergamasche', che consentì di sfruttare anche nel quadro di una traiettoria di sviluppo industriale l'antica complementarietà tra il monte e il piano, era rappresentata dai bergamini che si muovevano con disinvoltura in entrambi gli ambienti ed avevano esperienze tecnologiche e di commercializzazione che riguardavano varie produzioni.

Mentre le aree meridionali della regione andavano sempre più orientandosi alla produzione e commercializzazione – soprattutto su scala extraregionale – del tradizionale formaggio di grana, dal caseificio della montagna provenivano formaggi sia molli sia cotti a pasta dura, venduti e consumati generalmente in ambito locale. Tramite fra questi due mondi caseari, quello della montagna e quello della pianura, era costituito dalla figura del "bergamino"⁵.

Nelle contingenze di fine secolo il mondo caseario (tralasciando per ora il capitolo del burro) vedeva il comparto degli stracchini strettamente legato ai bergamini esprimere una capacità di innovazione che non trovava riscontro nel 'comparto Grana' (più legato ai fittavoli). Prima di approfondire questo aspetto cruciale ci si deve chiedere se il decollo dell'industria casearia dopo il 1880 rappresentò un fatto improvviso o se, come appare più realistico supporre, esso fosse stato preceduto da un periodo di incubazione, di accumulo di prerequisiti. Nella prima metà del XIX sec. il quadro del caseificio valsassinese può essere valutato solo approssimativamente alla luce delle statistiche ufficiali che segnalano la

4 C. Besana, *Tra agricoltura e industria il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano, 2012, p. 220.

5 Ibidem.

presenza di un nutrito numero di caselli, ma non forniscono informazioni circa le figure che li gestivano. Questi caselli coincidevano solo in parte con gli alpeggi, per il semplice motivo che nell'elenco non ne figura nessuno di Introbbio – che era il comune più dotato di alpeggi – mentre Pasturo, che figura con diversi caselli, aveva solo l'alpeggio di Prabello⁶.

Tab 1 - Distretto di Introbbio. Elenco de Caselli o Casoni, o sia Fabbriche di Formaggio esistenti nei Comuni sottonotati (anno 1840)⁷. (ASMi, Commercio, p.m., b.15)

Comune	N.	Proprietario	N. Vacche	Prodotto*
Bajedo	1	Galbani Domenico	60	160
Barzio	1	Arrigoni Siro detto Battaja	45	90
	1	Arrigoni Gio. Battista e f.lli detti Volanti	35	60
	1	Invernizzi Cugini detti Figli	60	160
	1	Scandella Gerolamo	38	70
	1	Invernizzi cugini detti Senalli	55	96
	1	Invernizzi cugini detti Massedini	60	160
Cassina	1	Combi Giorgio detto Baratto	25	40
	1	Locatelli Gio. detti Bellini	18	30
	1	Combi Giorgio detto Malguzzano	18	30
	1	Invernizzi fratelli detti Casari	35	60
	1	Invenizzi fratelli detti Rebusellini	25	40
	1	Invernizzi D. detti Businetti	25	40
	1	Invernizzi fratelli detti Sciorsi	25	40
	1	Invernizzi Pietro detto Romano	18	30
Concenedo	1	Combi fratelli detti Bratti	18	30
Cremeno	1	Invernizzi Gio. detto Toni	38	70
	1	Invernizzi Giu.ppe Ant. detto Tomas	38	70
	1	Sormani Angelo	18	30
	1	Invernizzi Ambrogio Cugini	20	30
	1	Invernizzi Gio. Batta	20	30
Pasturo	1	Invernizzi Gio. Antonio	30	50
	1	Invernizzi Carl'Ant. e fratelli	25	40
	1	Manzoni Gio. Maria	45	20
	1	Invernizzi Giuseppe	35	60
	1	Ticozzelli Franco Ant.	25	40
	1	Ticozzi Ant. detto Lorenza	30	50
	1	Ticozzi Carlo detto Lorenzetta	20	30
	1	Merlo Ambrogio e figli detti Grosioli	35	60
Totale	29		939	1716

*Prodotto approssimativo per ogni anno (quintali).

- 6 Per i dati relativi agli alpeggi ci si deve basare sull'Indagine di 70 anni più tardi (Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Como Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Milano, 1912, p. 2.). Va considerato che è molto difficile che nel periodo il numero e la proprietà degli alpeggi fossero variate.

Pur operando su base stagionale, questi numerosi caselli, quando non eserciti da bergamini, operavano la lavorazione del latte degli allevatori stanziali nel contesto di una filiera locale che era in grado di alimentare una corrente di commercio.

Ben diverso era il quadro a Morterone, Ballabio inferiore e Ballabio superiore, dove esisteva un solo casello di proprietà di numerosi soci evidentemente legato ad una produzione legata alle esigenze di autoconsumo di famiglie che risiedevano in valle tutto l'anno.

A Ballabio superiore, dove il compilatore dell'indagine nota che "non si fabbricano che stracchini e robbiole", vi erano 20 proprietari delle famiglie Galbani, Cugnasca, Locatelli e Invernizzi, a Ballabio inferiore 6 proprietari delle famiglie Zappelli, Goretti, Ferrari, Invernizzi; a Morterone ben 33 proprietari delle famiglie Manzoni, Invernizzi e Valsecchi. Quest'ultimo casello, il più grosso produceva 4700 libbre grosse di formaggio (una libbra grossa = 0,762 kg) ovvero 47 quintali (metrici) di formaggio. Era evidentemente un quantitativo destinato all'autoconsumo.

L'esistenza di un mercato locale caseario di casere di stagionatura era in ogni caso attestato da Cesare Cantù che osservava come: "Per sentiero romito si ascende alle rustiche casupole di Maggio che tributa eccellenti stracchini e robiole al commercio di Lecco".⁸

Lo stesso autore ricorda anche come in Valsassina fosse attivo il commercio del formaggio (compreso quello caprino): "I valligiani preparano nelle loro baite (cascine) le robiole e gli stracchini caprini di cui fanno grande esportazione".⁹

L' 'esportazione' era possibile tramite piccoli intermediari locali quali furono, per un certo periodo, anche quegli esponenti delle famiglie locali che diedero poi vita alle grandi industrie casearie. Sarebbe però un errore pensare che l'ambiente locale fosse caratterizzato solo da un commercio di piccolo cabotaggio e che il commercio in grande stile degli 'stracchini di Gorgonzola' dopo il 1880 si sia sviluppato all'improvviso sotto l'influsso di fattori esterni.

Nel 1840 in Valsassina erano già attivi due negozianti di formaggi di professione. Uno era Bartolomeo fu Lazzaro Locatelli di Moggio, l'altro

7 ASMi, Commercio, p.m., b.15.

8 C. Cantù, "Provincia di Como", in C. Cantù et al., *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, Milano, 1858, p.987.

9 Id. p. 990. Pur presentando un quadro produttivo primitivo (facilmente comprensibile alla luce di uno spirito del tempo che indulgeva facilmente all'oleografia) è interessante l'indicazione circa la presenza di un'attività commerciale.

Giovanni Battista Pilatti di Barzio¹⁰. Nel caso del secondo commerciante il cognome indica l'origine dalla val Chiavenna.

Erano i soli due commercianti caseari che pagavano l'imposta di commercio nel distretto di Introbio (su un totale di 350 artigiani e commercianti). Negli anni successivi è probabile che si intensificasse l'attività di questi commercianti e dei 'caselli' in relazione all'intensificazione dell'utilizzo delle grotte di stagionatura. Le informazioni su questo periodo, che anticipa l'alba radiosa del 1880, sono però scarse. Non aiuta molto sapere che, nell'ambito della ricostruzione di una genealogia d'impresa, si fa coincidere con il 1860 la nascita della ditta Mattia Locatelli di Ballabio inferiore. All'epoca, con tutta probabilità di personaggi come il Locatelli, impegnati nel commercio degli stracchini ve ne saranno stati più d'uno. In attesa che venga gettata luce su questo periodo antesignano cerchiamo di capire cosa successe nel 1880 e perché. Dopo il 1880 sorgono in Valsassina grosse casere per la stagionatura del Gorgonzola tra Ballabio e il Ponte della Chiusa dove la temperatura è costantemente di 7° C.:

Vi si formano quei prodotti della fermentazione volgarmente detti erborine [...] il prezzo loro di commercio assai superiore agli stracchini ordinari frutta ai malghesi o bergamini che li fanno che, per converso, hanno dovuto sottoporsi ad un sensibile aumento del fitto¹¹.

Tra i fattori che spiegano il decollo dell'industria casearia intorno ai fatidici anni 1881-1882 si devono innanzitutto considerare gli effetti della crisi agraria, scoppiata alla fine degli anni '70 con il crollo del prezzo dei cereali in conseguenza dell'afflusso delle produzioni americane. Esso si verificava dopo un ventennio di crescita dei prezzi e della produzione legato all'aumento della popolazione urbana e all'estensione della coltivazioni cerealicole su terreni marginali¹². La crisi dell'agricoltura, determinata dal

10 ASMi, Commercio, p.m., b.15. Nel caso del Pilatti il nome indica l'origine dalla val Chiavenna. Potrebbe essere un antesignano di quella generazione di commercianti caseari che si trasferirono in Valsassina (il nuovo Eldorado caseario) dopo il 1880. In questo caso, però, la provenienza era da Nord, dall'interno del massiccio alpino, e non da Sud, dalla Bassa.

11 C. Gianola, *Memorie storico religiose della Valsassina*, Milano, 1895, p.278.

12 G.Orlando, "Progressi e difficoltà dell'agricoltura", in G. Fuà, *Storia dell'economia italiana negli ultimi 100 anni. VIII - Studi di settore e documentazione di base*, Milano, 1969, pp17-94 (p. 22). Nell'area collinare e di pianura padana la produzione cerealicola passò dai 2,82 miliardi di lire (prezzi 1938) nel quadriennio 1879-83 ai 2,33 in quello 1884-88 e 2,63 in quello 1895-99 (dopo l'introduzione di tariffe doganali protettive nel 1887). La produzione zootecnica nei corrispondenti periodi passò da 4,35 a 4,03 e 4,58 O.Vitali, "Note statistiche", in G. Fuà, *Storia dell'economia italiana negli ultimi 100 anni. VIII - Studi di settore e documentazione di base*, Milano, 1969, pp 463-477 (p.410).

calo dei prezzi per l'afflusso di cereali dall'America, spingeva a intensificare gli investimenti nella zootecnia e nel caseificio ampliando le superfici a prato e la produzione di latte e derivati¹³. Il rinnovato interesse per la zootecnia era determinato anche dalla crisi che subivano i rami di attività agricola legati all'industria tessile. Va ricordato come nel XIX sec. l'agricoltura scontò le conseguenze di una internazionalizzazione dei commerci che esponeva i mercati locali alla concorrenza di sistemi agricoli che operavano su larga scala (e in condizioni di costi nettamente inferiori) mentre le colture agrarie si dovevano confrontare con avversità prima sconosciute.

A partire dalla metà degli anni '50 si diffuse in Lombardia la pebrina, temibile malattia infettiva che colpiva i bachi da seta riducendo drasticamente le produzioni¹⁴. Alla crisi della pebrina, sul piano delle produzioni tessili, si sommarono le conseguenze della crisi della coltivazione del lino per l'afflusso di tessuti di cotone a basso prezzo.

Non si può non considerare in questo quadro di forte crisi delle produzioni vegetali il flagello della fillossera, che in Lombardia apparve molto precocemente (nel 1875 in alta Brianza¹⁵) ed ebbe effetti particolarmente devastanti. La crisi fillosserica, le cui conseguenze si protrassero per mezzo secolo, diede il colpo di grazia ad interi comparti vitivinicoli, già in difficoltà per l'afflusso del vino dalle Puglie, che non riuscirono più a risollevarsi. Fu così per la Brianza che dovette attendere il... XXI sec. per una rinascita. La gravità della crisi dovuta alla *Phylloxera vastatrix*, un afide di origine nord americana che danneggia gravemente le radici delle viti di ceppo europeo, fu particolarmente grave perché si innescava su una situazione di difficoltà determinasi già a partire dagli anni '50 in relazione alla diffusione di una crittogama, l'oidio o "mal bianco" (agente *Oidium tuckeri*), introdotta sempre dal Nord America. Aggiungasi che la crisi fillosserica coincise, a partire dal 1879, con il periodo più acuto della crisi agraria. Le conseguenze, che si protrassero per cinquant'anni, furono gravissime, specie in Lombardia. La crisi della viticoltura, della gelsibachicoltura e della coltivazione del lino spinsero al rafforzamento della zootecnia in quei settori della pianura che erano dominati proprio

13 M. Romani, *Un secolo di vita agricola in Lombardia 1861-1961*, Milano, 1963, pp. 34 sgg.

14 M. Romano, *Alle origini dell'industria lombarda: manifatture, tecnologie e cultura economica nell'età della restaurazione*, Milano, 2012, pp. 30 sgg. La crisi della pebrina si trascinò sino agli anni '70, quando l'introduzione di tecniche diagnostiche e di semente giapponese risollevarono gradualmente e parzialmente le sorti della bachicoltura.

15 V. Trevisan, *La fillossera e l'avvenire della viticoltura in Italia: monografia ad uso de' viticoltori italiani con due tavole cromolitografiche*, Milano, 1880, p. 31.

da questi ordinamenti colturali accentuando l'orientamento zootecnico dei comprensori tradizionali. Diversi anni dopo, quando la crisi della filossera non era ancora terminata, il Sabbatini nelle sue *Notizie industriali sulla provincia di Milano* si esprimeva nei seguenti termini:

Su tale base fu di recente [1890] valutata a 11.550.600 chilogrammi di burro e 20.190.600 chilogrammi di formaggio la produzione della industria casearia in provincia di Milano, con un notevole aumento sulla produzione del decennio precedente. Si attribuisce tale aumento alla malattia delle viti e al deprezzamento dei cereali, che consigliarono un maggior sviluppo della pastorizia (sic)¹⁶.

Alla crisi del comparto delle produzioni vegetali in pianura si aggiungeva un altro fattore economico che spingeva a cercare nuove opportunità nell'industria casearia: la crisi dell'industria estrattiva e della prima lavorazione del ferro, che così importanza avevano rivestito in Valsassina nei secoli precedenti. Questo ramo di industria era già in crisi da tempo ma, con il XIX sec., i problemi strutturali dell'industria estrattiva e della prima lavorazione siderurgica si aggravarono¹⁷.

La crisi dell'industria del ferro in Valsassina determinò, nel XIX sec., un fenomeno di 'ritorno alla terra' (o meglio all'industria casearia e alla zootecnia) che si protrasse sino nei primi decenni del XX sec. (*Nihil sub sole novum*).

Purtroppo l'idea che l'agricoltura, e a maggior ragione il pastoralismo, rappresentino, secondo una pervicace idea di sviluppo lineare 'obbligato' (che costituisce una delle fissazioni della civiltà occidentale), uno stadio arretrato di sviluppo economico e sociale riesce a sopravvivere ancora oggi quale forma di 'superstizione' della cultura della modernità.

In realtà abbiamo già avuto modo di constatare come il boom della transumanza dei bergamini (XV-XVII sec.) fosse legato a una crisi

- 16 L. Sabbatini, *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Milano* Pubblicate per cura della Camera di Commercio di Milano e della Direzione Generale di Statistica, Milano, 1898, p.234. I dati riferiti dal Sabbatini erano ricavati da: Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio - Direzione generale dell'Agricoltura "Notizie approssimative sulla produzione dei latticini nel 1890", in *Bollettino di Notizie Agrarie* 1891, 13, 1 1(1891):188. L'autore attribuisce l'esortazione ad indirizzare le energie agricole ad un maggior sviluppo della zootecnia al Besana, il direttore della Regia stazione sperimentale di caseificio di Lodi. Su questi aspetti cfr. anche G. De Luca, *Dal tramonto manifatturiero all'equilibrio agricolo-mercantile (dal Settecento all'Unità)*, in G.Rumi, G. Mezzanotte, A. Cova, *Cremona e il suo territorio*, Milano, 1998, pp. 288-289.
- 17 Cfr. A. Carera, "I limiti del tentato decollo", in A.Moioli, A.Cova, A. Careri, L.Trezzi, *Storia dell'industria lombarda. Un sistema manifatturiero aperto al mercato*, Vol. I., Milano, 1988, pp. 200-250 (pp. 228-230).

industriale e commerciale delle valli alpine che consigliò a famiglie già in vista e impegnate nei traffici (ferro, ferrarezza, legname ecc.) di dedicarsi all'allevamento e al caseificio e alla commercializzazione dei relativi prodotti. Potremmo anche ricordare come il boom di investimenti agricoli nell'allevamento tra il XVI e il XVII sec., che fu possibile in larga misura anche grazie al capitale bestiame (e ai capitali umano e sociale) dei bergamini, fu anch'esso il risultato di una grave crisi industriale¹⁸. L'Orlandi descrisse nei seguenti termini il 'ritorno alla terra' che si verificò in Valsassina, termini che dovrebbero far riflettere chi continua a pensare che agricoltura e pastorizia equivalgano solo a una misera forma di attività umana dalla quale si tende ad emanciparsi quando possibile. In Valsassina "la miseria lasciò tale disgusto, che la popolazione volle persino dimenticare l'industria gettandosi all'agricoltura e alla pastorizia"¹⁹. Non va dimenticato, per comprendere cosa successe in Valsassina dopo il 1880, che nel 1873 veniva inaugurata la ferrovia Monza-Lecco e che, dal 1863, Lecco era collegata alla rete ferroviaria attraverso una linea che si diramava da Bergamo. Dopo il 1880 in Valsassina si assistette alla realizzazione di nuove casere di stagionatura impostate sulla tipologia tradizionale ma più ampie delle 'casupole'. Esse erano realizzate sempre sulla base dello stesso principio, ovvero addossate ai fianchi della montagna per sfruttare le correnti di

- 18 I progressi dell'agricoltura del Pavese e del Lodigiano che segnarono la ripresa economica nel XVII sec. dopo una profonda crisi della manifattura sono messi in evidenza dal già più volte citato lavoro di E. Roveda, "Una grande possessione lodigiana dei Triulzio fra Cinquecento e Settecento", in M. Meriggi, *Ricerche di Storia Moderna II, aziende e patrimoni di grandi famiglie (sec. XV-XIX)*, Pisa, 1979, pp. 25-140 (ora in E. Roveda, *Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012, pp. 114-126. Vedi anche A. De Maddalena, "Contributo sulla storia dell'agricoltura della bassa lombarda. Appunti sulla possessione di Belgioioso (sec. XVI-XVIII)", in *Archivio storico lombardo*, 8 (1958): 165-183. Per la crisi economica del XVI sec. cfr. D. Sella, *Lo stato di Milano in età spagnola*, Torino, 1987, p. 123 ssg.
- 19 "Le famiglie principali della Valsassina, esercitando l'industria ferriera, conseguivano l'agiatezza, raramente ricchezze cospicue; il popolo minuto soffriva ogni stento nella dimora, nel vitto, nel vestito. A Pasturo e a Bajedo la miseria lasciò tale disgusto, che la popolazione volle persino dimenticare l'industria gettandosi all'agricoltura e alla pastorizia. Chi pure non possiede terra o bestiame, costretto perciò a vivere di salario, in pieno secolo XX non vede al mondo altra possibilità per i figli che la mandria o il caseificio, avviandoli ben raramente a un'arte, a un mestiere, che lasciano la speranza di togliersi da un servizio estremamente mercenario e circoscritto, o almeno la prospettiva di soddisfazioni più conformi alle esigenze della vita civile. A. Orlandi, "Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina", in A. Borghi, *I paesi della Grigna : episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995..., p. 71.

aria fredda provenienti dagli spiragli della roccia calcarea. Gradualmente si iniziarono a realizzare nuovi edifici ancora più ampi e, soprattutto, più facilmente accessibili ai mezzi di trasporto. Tra le ditte che promossero la realizzazione delle nuove casere alcune provenivano dalla pianura, dai consolidati centri del commercio caseario di Codogno e di Milano, altre erano lecchesi, altre ancora di matrice locale. Tra queste ultime ve ne erano alcune che fecero moltissima strada.

Anche la storia della Polenghi Lombardo, che rappresenta il caso per eccellenza di precoce modernizzazione del caseificio lombardo, si intreccia in qualche modo con la Valsassina. Negli anni '70 e '80 la Polenghi (che modificò più volte l'assetto societario) rappresentava la 'punta' del progresso caseario nella Bassa. Oltre al burro essa produceva anche stracchini grazie alla consolidata esperienza dei casari di estrazione bergamina. La produzione, e questa era la novità rispetto alle consolidate attività di 'raccolta' e di stagionatura, era realizzata direttamente a San Fiorano, presso Codogno, dove si produceva stracchino di Gorgonzola (in autunno) e crescenza (in inverno)²⁰. I Polenghi e Antonio Zazzera (altro importante 'pioniere caseario' che, per un breve periodo - dal 1875 al 1879 - era stato socio dei Polenghi), nel fatidico 1881, si insediarono in Valsassina, a Bajedo, dove realizzarono nel giro di qualche anno sei caesere moderne²¹. In quegli anni 'ruggenti' per la storia del caseificio lombardo pareva che tutto il *gotha* del commercio e dell'industria casaria convergesse sulla Valsassina. Non solo i codognesi (Polenghi e Zazzera) ma anche i più importanti tra i commercianti milanesi acquistavano o realizzavano ex novo casere in località Rompeda di Pasturo. Claudio Besana segnala la presenza in Valsassina anche della più importante ditta di commercio caseario di Milano. Nel 1889 Alessandro Gallone e Lorenzo Garancini, della primaria ditta 'Modesto Gallone', acquistarono un terreno a Cremeno con la verosimile intenzione di costruirvi una casera²². I Garancini, che poi stabilirono effettivamente un'attività di stagionatura a Maggio (frazione di Cremeno), sono ricordati in Valsassina e in val Taleggio - ma anche nella Bassa - come importanti incettatori di stracchini nel periodo tra le due guerre nell'ambito di diverse interviste somministrate dall'autore a ex-bergamini. Essi ricordano *el Garansìn* attivo tra la Valsassina e la Bassa lodigiana. "*Nüm i purtàvum* [gli stracchini tondi] *in Mäsgg in Valsàssena, da i Garancini. I vegnèva sü i müi cui cassèt, el Garansìn*

20 C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*, p. 197.

21 A. Borghi, *I paesi della Grigna...*, p. 384.

22 C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*, p. 238.

[Portavamo i gorgonzola a Maggio, in Valsassina dai Garancini. Venivano su i muli con le cassette, il Garancini]²³. Tutto il sistema caseario che ruotava intorno agli stracchini (e che rappresentava una rete di relazioni territoriali tenute insieme dalle rotte di transumanza) ebbe nella Valsassina un centro di gravitazione e un propulsore. Ne è dimostrazione il fatto che, negli anni '90 anche il piemontese Pietro Rigat (vercellese?) e la Elli Invernizzi di Novara (ditta di evidenti origini bergamine) acquistarono appezzamenti a Cremeno²⁴. Oggi di quelle casere di Maggio, in località *Casère*, che insieme ad altre nei comuni vicini, sono state protagoniste del decollo dell'industria casearia lombarda ed italiana, rimangono solo ruderi minacciati di totale distruzione da 'piani urbanistici' sui quali sono in atto indagini della magistratura²⁵.

Oltre alle ditte milanesi, codognesi e piemontesi tra quelle che realizzarono o gestirono casere in Valsassina negli anni '80 e '90 vanno ricordate quelle lecchesi. Tra queste ultime quelle dei Bodega e dei Corti. Si trattava spesso di ditte di una certa importanza. Non solo i Locatelli, ma anche i Bodega, Corsi, Corti, Invernizzi (di Novara) avevano sedi a Londra²⁶. I Corsi, oltre alle casere aperte nel 1887 a Bajedo, realizzarono stalle e magazzini a Lecco, si inserirono anche nel ciclo pastorale affittando pascoli comunali e stabilendo, verosimilmente, contratti di produzione con i bergamini cui subaffittavano o concedevano l'utilizzo dei pascoli. Lo stesso fecero i Locatelli e, probabilmente, anche altri imprenditori caseari²⁷.

23 Intervista a Rita Locatelli.

24 C. Besana, "Tra monte e piano. Allevamento transumante e attività casearie nell'area lecchese tra ottocento e novecento", in G.L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi, *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Milano, 1998, pp. 55-74 (p. 68). Anche in questo caso lo scopo ovvio era quello della realizzazione di casere a Maggio.

25 "I magistrati indagano sul progetto casere", *La Provincia di Lecco*, 5 marzo 2014. La vicenda di Maggio è emblematica del 'male oscuro' di cui soffre la Lombardia dove è diffusa la tensione a rimuovere il passato e le sue tracce materiali ed immateriali anche quando - e qui sta il lato 'oscuro' - sono tracce che parlano di intraprendenza, di passati gloriosi. In Francia il sistema delle casere della Valsassina (che interessa Cremeno, Pasturo, Baiedo, Ballabio, con una pluralità di siti testimoni di successive fasi di sviluppo del caseificio) sarebbe da tempo diventato un sistema ecomuseale di rilievo nazionale attraendo visitatori da tutto il mondo.

26 A. Borghi, *I paesi della Grigna...*, p. 384.

27 Id., pp. 384-385.

Mulattieri e trasportatori di stracchini dall'alpe ai commercianti della Bassa e alle casère (fotografia superiore di Alfonso Modonesi). Bergamini trasportano a valle gli stracchini quadri dagli alpeggi della val Biandino con i loro cavalli (fotografia inferiore).



Questi aspetti sono indicativi del permanere di una stretta integrazione tra bergamini e aziende casearie. Esse si garantivano una determinata quantità di prodotto ma, probabilmente, anche una determinata qualità attraverso la consegna del prodotto fresco da parte di bergamini di loro fiducia.

Al movimento di realizzazione di nuove casere non parteciparono solo elementi esterni ma anche famiglie locali. Oltre ai nomi che divennero celebri (abbiamo già citato i Locatelli) si segnalano a Pasturo e Bajedo, impegnati nella realizzazione di *casère* durante gli anni Ottanta del secolo scorso i Ticozzi, i Ticozzelli, i Merlo. Nei primi anni del secolo scorso troviamo ancora, tra i promotori della realizzazione di nuove casere, i Ticozzi, i Ticozzelli, i Selva, gli Arrigoni²⁸.

Tutte queste iniziative non potevano essere giustificate solo con la presenza in Valsassina di condizioni geologiche particolari che favorivano la disponibilità di grotte naturali ove, grazie a condizioni ideali di temperatura e di umidità, gli stracchini potevano essere affinati tutto l'anno (svincolandone la produzione dal periodo autunnale-invernale).

Pur di non dover in qualche modo riconoscere un ruolo a quei 'rozzi e ignoranti' bergamini valsassinesi (e valtaleggini) fornitori di una quota ancora importante dei prodotti che le ditte casearie raccoglievano e stagionavano (e dalle cui fila provenivano i casari che operavano alle dipendenze delle ditte stesse), si è voluto ricondurre il ruolo della Valsassina ad un mero determinismo geologico e geografico:

Le ragioni che fecero di questa valle una zona strategica del caseificio industriale, vanno ricercate in alcune caratteristiche naturali della valle stessa, come la presenza di grotte refrigeranti naturalmente, e la posizione geografica che ve ne prendeva un crocevia di traffici commerciali tra Lombardia, Veneto, Valtellina e Grigioni²⁹.

È curioso che si invochi un ruolo della Valsassina sulle rotte dei "traffici commerciali" decenni dopo che l'apertura della strada litoranea Lecco-Colico e l'unificazione politica napoleonica (mantenuta con la costituzione del Regno Lombardo Veneto) avevano trasformato in un ricordo quel ruolo mentre continuavano a contare le rotte... della transumanza.

In Valsassina i commercianti della pianura non cercavano solo "un ambiente geologico adatto" ma anche capitale umano, competenze, *know how*. Risalire la Valsassina da Lecco era molto oneroso. Alla stazione di Lecco pervenivano carri ferroviari stipati di stracchini che partivano da

28 Ibidem.

29 F. Mandressi, "La nascita del caseificio industriale in Lombardia", in *Annali di storia dell'impresa*, 10 (1999):565-592 (p. 582).

Vercelli, Novara, Pavia, Mortara, Vigevano³⁰. Scaricata da questi carri la merce, accuratamente imballata in ceste, risaliva con i carri trainati da cavalli o da buoi, per la ripida salita che conduce a Laorca e da qui a Ballabio con un lento viaggio che, per arrivare a destinazioni a Pasturo, Baiedo, Maggio ecc. impiegava parecchie ore³¹.

È interessante osservare che, prima della creazione in Valsassina di nuove casere a partire dall'inizio degli anni '80 del XIX sec., i negozianti del Milanese e del Lodigiano avevano già cercato di realizzare in loco dei magazzini refrigerati per stagionarvi lo stracchino di Gorgonzola durante i mesi più caldi. Se l'esperimento non ebbe successo, e se nei successivi 30 anni si continuarono ad aumentare e ad ingrandire le casere della Valsassina, significa che non era (o almeno non era ancora) così vero, come asseriva il direttore della Regia stazione di caseificio di Lodi, che: "[...] il gorgonzola si può fabbricare tutto l'anno quando e dove si sappia fare artificialmente il caldo, il fresco, il secco e l'umido"³².

I primi magazzini refrigerati, a dimostrazione che non fosse in gioco solo la tecnologia e che i fattori causali in gioco appaiono ribaltati rispetto alla visione tecnocratica, sorsero proprio in Valsassina. Il Cornalba nei primi anni del secolo scorso descriveva così le nuove casere 'tecnologiche'.

[...] costituite da vastissimi edifici, a due o tre piani, a pareti spesse, dove successivamente passano i formaggi scendendo dal più alto al più basso, e cioè al più fresco. Esse sono munite di tutti i perfezionamenti possibili, impianti frigoriferi azionati da motori elettrici, illuminazione elettrica, ascensore per il trasporto delle forme, ecc. Ve ne sono di quelle capaci di 50.000, 60.000 e più forme³³.

Questi sviluppi industriali, che coincisero con il periodo 1880-1910, potevano contare sui presupposti che si erano formati nei decenni precedenti nell'ambito dei circuiti dell'alpeggio, della transumanza e delle attività tradizionali di stagionatura e commercializzazione, sia in Valsassina che nel contesto di un ambito territoriale che comprendeva le tradizionali aree di svernamento dei bergamini. Una volta consolidate in Valsassina le attività casearie industriali, sulla spinta delle esigenze 'logistiche' si spostarono in parte a Maggianico (località a Sud di Lecco),

30 C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*, p. 236.

31 G. Cornalba, "Il caseificio della Valsassina", in Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Como Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1912, pp. 349-370 (p. 365).

32 C. Besana, "Formaggi - Carni salate - Legumi - Frutti in conserve", in Comitato esecutivo Esposizione Industriale italiana, *Relazioni dei giurati*, Milano, 1883.

33 G. Cornalba, *Il caseificio della Valsassina...*, p. 366.

a Lecco stessa e, infine, a Melzo e nella Martesana e nelle altre aree (la Gera d'Adda, il Cremasco, il Magentino-abbiatense, il Pavese) dove la presenza dei bergamini aveva creato un capitale sociale, fatto di relazioni e competenze sedimentate. La nascita dell'industria casearia non si spiega solo con la presenza di aree dove si produceva molto latte, di capitali, di innovatori e protocapitani d'industria (aspetti tutti enfatizzati dalla letteratura) e nemmeno solo in forza della presenza di un 'distretto' come quello della Valsassina ma con il reticolo di relazioni, le esperienze e le competenze accumulate nel ciclo della transumanza che metteva in contatto aree geografiche e figure professionali disperate:

Fu proprio grazie all'esperienza accumulata da questi operatori, e ai collegamenti che si è tempo avevano stabilito con diverse aree della pianura lombardo-piemontese, che potevano germogliare, nel mutato contesto degli anni Ottanta del XIX sec., nuove esperienze imprenditoriali³⁴.

L'arrivo dei "signori della Bassa milanese" non avvenne tanto per i consigli del Besana (il direttore della Regia stazione di caseificio di Lodi) e per imitazione del Roquefort ma perché, come osservò il Borghi:

[...] molte ditte sono realizzate da signori della Bassa milanese, allevatori e commercianti che forse già affidavano parzialmente gli armenti o il latte a bergamini valsassinesi e che quindi avevano motivi per la scoperta casearia della valle³⁵.

L'apporto dei bergamini non consistette solo in un, sia pure prezioso, accumulo di capitale umano e sociale. Negli anni '10 e '20 del secolo scorso l'attività delle nascenti industrie casearie era ancora fortemente legata alla raccolta degli stracchini 'tondi' e 'quadri' già salati prodotti dai bergamini e al loro invio alle casere di stagionatura valsassinesi. Si spiega così la creazione, ancora negli anni '30, di ampi depositi di raccolta nel cuore dei comprensori di svernamento dei bergamini (nel 1927 la Cademartori apriva un centro di raccolta a Magenta, seguita nel 1935 dalla Mauri). I bergamini svolsero in un primo tempo il ruolo di fornitori dei prodotti da stagionare e commercializzate poi, passando a nuovi ruoli professionali e imprenditoriali, quello di maestranze, tecnici, manager, soci, agenti, distributori, clienti, fornitori, all'interno di cicli che mantennero a lungo (come vedremo anche nel successivo capitolo) i connotati di un distretto industriale atipico basato su un reticolo di nessi territoriali più che su aree omogenee e, soprattutto, su una cerchia sociale unita da una comune

34 C. Besana, *Tra monte e piano...*, p. 66.

35 A. Borghi, *I paesi della Grigna...*, p. 385.

origine e da comuni atteggiamenti culturali. In linea di continuità con i Cattaneo, i Berra, i Cantoni, i Besana, ovvero con la cultura tecnocratica e accademica ottocentesca, c'è ancora chi, nel tracciare una storia della nascita del caseificio industriale in Lombardia, evita accuratamente di citare i bergamini³⁶. Così parlando della Valsassina non le si riconosce il ruolo di culla del caseificio lombardo, attribuito alla bassa pianura irrigua, “area delle maggiori tradizioni” (quali, oltre il grana, a fronte delle decine di produzioni tradizionali della montagna?) anche se poi si è costretti a riconoscere che “alcune tra le maggiori realtà industriali del caseificio italiano nacquero in Valsassina”³⁷. Protagonisti dell'avventura industriale che fece della Valsassina l'incubatoio dell'industria casearia italiana furono numerosi attori che comprendono le ditte minori, i bergamini, le maestranze. La storia degli industriali caseari valsassinesi³⁸

36 F. Mandressi, *La nascita del caseificio...* In realtà l'autore li cita, ma solo una volta di sfuggita nella premessa storica (rimandando a Jacini) e indicandoli quali figure del passato “del caseificio montano” che “nei centri della pianura trovavano il foraggio necessario”. Che caseificassero, commercializzassero i formaggi sino al XX sec. inoltrato e che quindi abbiano avuto un qualche ruolo nella nascita del caseificio moderno viene accuratamente taciuto.

37 Id. Sostenere che la pianura possieda “maggiori tradizioni casearie” è uno spericolato esercizio di “pianocentrismo” considerato che – tolto il Grana – che comunque ben difficilmente avrebbe potuto affermarsi nel tardo medioevo senza il bestiame da latte dei montanari, le tradizioni casearie lombarde hanno tutte una matrice alpina. Non diversamente va valuta l'enfasi del Madressi sull'importanza delle iniziative del Ministero e della Regia stazione di caseificio di Lodi. In realtà non è difficile ricondurre il decollo del caseificio industriale più che a queste azioni istituzionali alle forti spinte commerciali (vedi la crisi delle produzioni vegetali e l'espansione del consumo dei formaggi) e a quella accumulazione di prerequisiti che affondano nel capitale sociale. Gli industriali, i celebrati ‘capitani’ i loro casari se li sceglievano ‘familisticamente’ tra i bergamini di famiglie lontane parenti, tra i ‘compaesani’ più che nelle scuole di caseificio e l'innovazione tecnologica nelle loro imprese è stata molto spesso sviluppata dall'interno dell'azienda. A prescindere dai pregiudizi ideologici alla base di questi ‘frintendimenti’ c'è la difficoltà a concepire la storia di un settore industriale nei suoi nessi culturali, sociali, territoriali quale storia sociale, da indagare anche con gli strumenti dell'indagine socioantropologica e non solo sulla base dei documenti prodotti dalle fonti istituzionali che rappresentano il punto di vista di attori sociali largamente influenzati (esattamente come quelli non in grado di produrre documentazione scritta, che spesso sono, agli occhi degli storici, “muti”) dalle proprie visioni autoreferenziali.

38 Per la storia delle grandi imprese casearie ci si è basati, salvo diverse ed ulteriori indicazioni, su: A. Colli, *Dizionario Biografico degli Italiani*, 51 (1998) s.v. “Galbani, Egidio”; A. Mantegazza, *Dizionario Biografico degli Italiani*, 65 (2005) s.v. “Locatelli”; Feslikenian F., *Il Taleggio e la storia di Emilio Mauri*, Savigliano (Cn), 2004; P. Pensa, *L'Adda nostro fiume, Dalla natura e dalla storia una straordinaria economia*. Vol. II, Lecco, 1998, pp. 494. ssg.; A. Borghi, *I paesi della Grigna...*; C. Besana, *Tra monte e piano...*; C. Besana, *Tra agricoltura e industria...*; F. Mandressi, *La nascita del caseificio...*

è però indubbiamente anche una storia di personalità di spicco, di famiglie, di ‘capitani d’impresa’ che vennero insigniti di onorificenze e di cariche politiche, che balzarono agli onori delle cronache e dalla letteratura d’impresa e che furono protagonisti di una mobilità sociale non frequente nel contesto della struttura sociale lombarda. Ma non va, però, dimenticato che i Galbani, gli Invernizzi (più di una famiglia), i Locatelli, i Cademartori, i Mauri hanno potuto costruire il loro successo imprenditoriale grazie ad un capitale sociale comunitario.

Emblematico, come esempio di spiccata personalità, il caso di Egidio Galbani, un piccolo commerciante di stracchini originario di Pasturo, un *self made man*, che fece molta strada e divenne un grande industriale. Anche questa grande figura di innovatore non può però non essere collocata nel contesto della saga di quelle famiglie e imprese di origine valsassinese e di matrice bergamina che, sia sul piano della parentela che degli affari, rimasero strettamente intrecciate tra loro e si mantennero in relazione, anche dopo il successo industriale, con la più ampia cerchia dei bergamini. Egidio Galbani ed altri innovatori furono riconosciuti anche dai contemporanei quali artefici di un’importante progetto industriale.

Da qualche anno alcuni arditi pionieri del progresso caseario della Valsassina hanno concentrato in sé gran parte della produzione casearia delle Alpi, organizzando ex novo con criteri moderni e razionali l’industria di formaggi molli, e arrivando al grande risultato di avere creato una vera nuova e grande industria, quella dei formaggi molli di lusso, che si contrappone vittoriosamente a quella francese, unica sinora per detti articoli. Questi industriali perfezionarono tutte le varietà del caseificio valsassinese, migliorandone la fabbricazione, regolandone la maturazione e curando l’inappuntabile preparazione commerciale, tanto da presentarli come tipi nuovi degli emuli confratelli francesi³⁹.

Il Galbani, era figlio di Davide un casaro che aveva avviato sin dagli anni ‘70 una modesta attività di produzione e di raccolta delle ‘robbioline di Lecco’⁴⁰. Egidio, sin dall’adolescenza, seguì le orme del padre operando a Ballabio la stagionatura, il confezionamento e la commercializzazione di varie tipologie di stracchini. Qui operava anche Giovanni Locatelli

39 G. Cornalba, *Il caseificio della Valsassina...*, p. 354.

40 In inverno pare che Davide Galbani si guadagnasse da vivere quale fabbro riassumendo in sé le due vocazioni della valle: latte e ferro. Curiosamente diverse fonti citano solo la professione di fabbro del padre di Egidio Galbani tacendo quella casearia. La figura di Davide Galbani, che fu il fondatore e primo titolare dell’azienda, forse per amplificare la gloria del figlio è stata alquanto ridimensionata, sino a riferire che Egidio, per pura riconoscenza, intitolò la ditta al padre.

Lo stabilimento Invernizzi di Melzo (anni ‘50) e un particolare della confezione delle robiole Galbani (1882).



che, nel 1874, rilevò la ditta omonima, fondata dal padre Mattia nel 1860. Nell' 'incubatoio' di Ballabio il Galbani poteva fare affidamento sulla familiarità con il Locatelli (la madre di Egidio Galbani era sorella della moglie di Giovanni Locatelli).

Nel 1882 il Galbani iniziò a produrre la *Robiola Galbani* dando inizio a quella linea di imitazione dei 'prodotti di lusso' alla francese che mirava a conquistare il mercato cittadino di 'fascia alta' e a ridimensionare il peso delle importazioni di formaggi svizzeri e francesi che avevano portato ad un pesante saldo negativo della bilancia commerciale casearia⁴¹. La *Robiola Galbani* era il frutto di una standardizzazione qualitativa di un prodotto tradizionale. Galbani, che aveva effettuato un viaggio in Francia per conoscere la realtà del caseificio d'Oltralpe, seppe rendere riconoscibile il proprio prodotto curando la presentazione, l'aspetto esterno del prodotto ma anche l'etichetta: "Galbani viaggiò, studiò la produzione francese, immettendo poi sul mercato formaggi «di lusso» alla moda straniera"⁴². In quel 1882 "apparve anche la robiola piccante con la simpatica etichetta della Lucia fra armenti e sullo sfondo del Resegone"⁴³.

Così quelli che agli occhi del consumatore di fascia alta erano diventati 'formaggi nostrani' divennero o, meglio, tornarono ad essere 'formaggi di lusso'. Utilizzando condizioni di umidità costanti e la tecnica della 'spugnatura' ⁴⁴ il Galbani ottenne delle produzioni analoghe ai formaggi a 'crosta lavata' francesi. Nel mentre sviluppava una propria linea produttiva, legata alle nuove denominazioni commerciali, il Galbani continuava a raccogliere e stagionare gli stracchini dei bergamini⁴⁵.

Il successo conseguito rese necessario il trasferimento della ditta Galbani in prossimità delle stazioni ferroviarie e venne realizzato un caseificio a Maggianico (a Sud di Lecco), tra le stazioni di Lecco e di Calolziocorte. La discesa a valle si rivelò, però, presto inadeguata alle esigenze della ditta.

41 F. Madressi, *La nascita del caseificio...*, p. 570.

42 A. Borghi, *I paesi della Grigna...*, p. 383.

43 Ibidem. Per la formazione e la fortuna degli stereotipi iconografici utilizzati dall'industria casearia valsassinese, rimando al mio: M. Corti, "Allegre pastorelle, pascoli fioriti e barbuti casari. L'universo simbolico della comunicazione commerciale lattiero-casearia tra idillio e conflitto sociale", in L. Ballerini, P. la Torre, *Latte & Liguaggio*, Ravenna, 2014, pp. 71-102.

44 Lavaggio ripetuto della crosta con acqua e sale che determina la selezione di una microflora batterica alofila responsabile della pigmentazione rosso-aranciato e della maturazione del formaggio (a partire dal sottocrosta dove inizia un intensa proteolisi e lipolisi con sviluppo di componenti aromatiche). G. Ottogalli, *Atlante dei formaggi* Milano, 2001, pp. 232 ssg.

45 C. Besana, *Tra monte e piano...*, p.71.

Così, dopo un periodo in cui la sua attività si divideva ancora tra la montagna e la pianura (e durante il quale, nel 1906, venne lanciato il famoso formaggio *Bel Paese*) Egidio Galbani lasciò la sede di Ballabio e si trasferì nella Bassa operando presso caschine site nelle zone tipiche di presenza dei bergamini, dove poteva contare sulla presenza di numerosi esperti casari (inizialmente in rapporti di relativa autonomia e poi di dipendenza dal Galbani stesso).

Le caschine che segnarono le tappe di questa ‘peregrinazione’ del Galbani furono: Quarto Cagnino presso Magenta, la C.na Melghera a Cernusco, la C.na Rogolone a Sant’Erasmus e, ultima tappa prima dell’approdo a Melzo, la Cascina Triulza (1896). Fu da qui che il Galbani operò il salto verso una nuova realtà casearia decisamente industriale introducendo, nel 1898, un sistema di refrigerazione che gli consentiva di svincolarsi in parte dalle grotte della Valsassina e quindi realizzando (1911) un nuovo stabilimento ex-novo nei pressi della stazione dotato di macchinari moderni in grado di lavorare notevoli quantità di latte. Nel tempo vennero aperti nuovi stabilimenti, in aree ‘storiche’ di insediamento dei bergamini: alla Certosa di Pavia, (da cui il nome della celebre ‘crescenza’) a Corteolona, Casale Cremasco e Caravaggio. Da qui e dalle altre unità produttive i formaggi erano avviati alla stagionatura presso le grotte di Introbio (anche questa struttura è stata mantenuta sino ad oggi ma la Lactalis ha deciso nel 2014 di chiuderla). Fino agli anni ‘20 la Galbani, in omaggio alle radici familiari e territoriali, mantenne il nome “Davide Galbani”, poi sostituito da quello di “Egidio Galbani s.a.” (anche se il fondatore ne verrà presto estromesso)⁴⁶. I Galbani erano originari di Bajedo dove, nel 1840, il casello (l’unico attivo) era di proprietà di tale Domenico Galbani⁴⁷. Nel 1920 la Galbani, in fase di espansione e con forte fabbisogno di capitali, conobbe una svolta che segnerà per sempre la storia dell’impresa e della famiglia Galbani. Si trasformò in società anonima con un capitale sottoscritto, oltre che da Egidio, dal fratello Giuseppe, anche da alcuni dipendenti e da due altri personaggi di origine valsassinese: i fratelli Invernizzi. Gli Invernizzi oltre a divenire soci della Egidio Galbani s.a., esercitavano anche un’attività

46 Vedi n 38.

47 Vedi Tab 1. In un lavoro di Angelo Borghi sulle casere di Pasturo viene citato un Francesco Galbani, bergamino nato a Pieve del Cairo (Pv) nel 1831, forse lo stesso che risulta proprietario di una casera negli anni ‘80 mentre un’altro (o lo stesso?) Domenico Galbani appare come fiduciario dei Polenghi e degli Zazzera nella fase di acquisizione di casere, sempre a Pasturo, da parte dei codognesi. (A. Borghi, “Le casere di Pasturo monumenti dell’industria casearia nazionale”, in *Il Grinzzone* n. 9/10 <http://www.ilgrinzzone.it/le-casere-di-pasturo.html>).

imprenditoriale autonoma nell'ambito dell'azienda paterna, la Antonio Invernizzi s.a., che a Corteolona (Pv) si occupava della prima lavorazione del latte per conto principalmente della stessa Galbani. Nel 1925 la Galbani apriva lo stabilimento alla Certosa di Pavia e, nel 1926, acquisiva il caseificio di Corteolona (già degli Invernizzi). Nel 1928 venne acquisito lo stabilimento di Casale Cremasco (mentre veniva ceduto alla Giovanni Invernizzi - altra famiglia valsassinese imparentata con la prima - quello di Caravaggio). Le divergenze con gli Invernizzi portarono il Galbani ad uscire dalla società che non controllava dal punto di vista finanziario.

Invece di ritirarsi a Ballabio, cosa che farà più tardi, Egidio Galbani, a settant'anni suonati, a dimostrazione di una tempra non comune, decise di ripartire subito con una nuova impresa: le Latterie Industriali Riunite (L.I.R.) con sede a Robbio Lomellina, dove i Locatelli avevano già cercato di realizzare uno stabilimento sin dal 1903. L'avventura gli consentì di riprendere a sperimentare e a produrre con un suo marchio ma, non avendo alcun diritto su quelli ormai celebri da lui lanciati, dovette affrontare la durissima concorrenza della sua ex-società.

Così la L.I.R. venne ceduta alla Locatelli nel 1936 e di fatto fusa in questa società, anche se formalmente rimase ancora in vita sino al 1958. Fino al 1926, prima che la Galbani intraprendesse l'organizzazione di quella rete commerciale capillare che la rese celebre (con la flotta di furgonette e la rete di magazzini dislocati in tutta Italia), essa si appoggiava a diversi distributori, tra cui la stessa Locatelli a conferma della collaborazione sempre in atto tra le imprese di origine valsassinese.

La Galbani, formalmente di proprietà di banche, rimase nel controllo degli Invernizzi sino all'entrata nel 1989 nel gruppo francese Danone.

I fratelli Ermenegildo e Achille Invernizzi divennero personaggi pubblici importanti. Nella lettera con la quale nel 1935 Mario Luporini, direttore de La Rinascente e membro del CdA della Galbani, perorava la concessione della commenda della corona ai due Invernizzi si ricordava come la ditta: "attraverso il Bel Paese, il Certosino, il Rex, ecc., porta ormai da tempo il nome dell'Italia nel mondo" e che: "Ventimila mucche danno ogni giorno i 1500 hl. di latte agli stabilimenti, nei quali è possibile trovare, di giorno e di notte, i due fratelli al lavoro"⁴⁸. Achille Invernizzi diventò podestà di Melzo nel 1938 e presidente del Milan (allora italianizzato in Milano) calcio nel 1939.

48 S. Villa, "Carte melzesi (1929-1943) presso l'archivio centrale dello stato", in *Storia in Martesana* - n. 7, 2013. [http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/pdf/numero07/Villa,%20Sergio%20\[Carte%20melzesi%20%20\(1929-1943\)%20...\].pdf](http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/pdf/numero07/Villa,%20Sergio%20[Carte%20melzesi%20%20(1929-1943)%20...].pdf)

VALE
* 1 *
PUNTO



IL FORMAGGINO CHE PIACE A ME,
PIACE A VOI, PIACE A . . . TUTTI



INVERNIZZI

La più nota (anche grazie a fortunate campagne pubblicitarie) ditta Invernizzi venne fondata nel 1908 da Giovanni Invernizzi sempre a Ballabio. Gli Invernizzi erano bergamini originari di Morterone (località che si raggiunge oggi da Ballabio con una tortuosa strada di 16 km). Carlo Invernizzi, padre di Giovanni, era nato nel 1837. Svernava nell'area di Treviglio e di Vaprio. Nel 1870 si sposò con una Cattaneo a Pozzuolo Martesana e si stabilì definitivamente in pianura, lavorando come *latè*, il latte raccolto in zona, a Settala, a Sud di Melzo. Nel 1908, fondò la ditta che portava il nome del padre bergamino e, nel 1914, aprì a breve distanza da quello della Galbani, uno stabilimento a Melzo. Nel 1928 l'Invernizzi rilevò da Galbani uno stabilimento già avviato a Caravaggio che consentì alla ditta di lanciare prodotti con il marchio di famiglia e di proiettarsi in campo nazionale e internazionale. Dagli anni '80 a Caravaggio è concentrata tutta la produzione (oggi anche questo storico stabilimento è in fase di chiusura). L'Invernizzi venne ceduta alla Kraft nel 1985.

A Pozzuolo nacquero Giovanni ma anche i nipoti Remo e Romeo che mantenne le redini della società sino al 1982 e che si è spento a Milano nel 2004 a 98 anni al termine di una vita che l'aveva visto esordire da bambino come *latè*, raccogliendo il latte prima di andare a scuola, e poi concluderla da ricchissimo industriale.

Esempi di autentici *self made men* gli Invernizzi lanceranno campagne pubblicitarie di grande impatto ("Susanna tutta panna" e la "Mucca carolina") non affidandosi ai guru del marketing ma al loro intuito e creando un'agenzia pubblicitaria di famiglia. In linea con il grande pragmatismo bergamino Romeo Invernizzi, già ottuagenario, dirà (indicando la cassaforte) agli emissari della Kraft che, nel 1985, erano venuti da lui a Milano nel suo elegante palazzo di Corso Venezia: "Lì sono le mie azioni Invernizzi. Firmatemi l'assegno e ve la apro"⁴⁹.

Sempre a Ballabio, porta della Valsassina, nacque la Locatelli che contribuì anch'essa all'immaginario consumistico degli anni del boom economico con le sue campagne pubblicitarie. La Mattia Locatelli viene indicata come la prima ditta casearia moderna della Valsassina ma, di fatto, l'agiografia aziendale non aggiunge alcun elemento che possa dimostrare come essa si distinguesse da analoghe iniziative in atto nella valle.

49 F. Fubini, "Morto Invernizzi. Inventò il formaggino di massa", *Corriere della Sera*, 19 luglio 2004, p.22.

Frontespizio del volume "Memoria intorno al miglioramento de' formaggi lombardi..." di Luigi Peregrini. Milano, 1837.

MEMORIA

INTORNO

AL MIGLIORAMENTO DE' FORMAGGI LOMBARDI

DI COMMERCIO E D' INTERNO CONSUMO

CHE

OTTENNE L' *ACCESSIT*

DALL' I. R. ISTITUTO DI SCIENZE, LETTERE ED ARTI

DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

DI

LUIGI PEREGRINI

DOTTORE IN MEDICINA, MEMBRO DELLA FACOLTA' MEDICA
E PROFESSORE SUPPLENTE DI FISICA, CHIMICA, E BOTANICA
PE' CHIRURGHI PRESSO L' I. R. UNIVERSITA' DI PAVIA

MILANO

COI TORCHI DI PAOLO ANDREA MOLINA

Contrada dell' Agnello, N.º 965

1837.

In ogni caso la ‘tradizione aziendale’ vuole che essa fu stabilita nel 1860 a Ballabio inferiore. L’attività che al tempo veniva esercitata dalla ditta era di semplice raccolta e stagionatura degli stracchini prodotti dai bergamini. Essa si allargò dalla Valsassina alle aree di svernamento dei bergamini in Lombardia e in Piemonte⁵⁰.

La produzione diretta di latticini venne avviata solo nel primo decennio del secolo scorso ma il successo dell’esportazione del Gorgonzola aveva consentito alla Locatelli, diretta da Giovanni, figlio di Mattia, di affermarsi come società di esportazione già dal 1874 e di aprire, nel 1885, una filiale a Londra. Altre ne seguirono a Buenos Aires, nel 1887, e a New York, nel 1915. Nel 1892 gli uffici vennero trasferiti da Ballabio a Lecco. Con la morte di Giovanni, nel 1902, la ditta venne gestita dai cinque fratelli Invernizzi: Umberto, Ercole, Mario, Mattia e Tranquillo. Negli anni ‘20 la Locatelli conobbe un periodo di grande sviluppo. Vennero realizzati diversi stabilimenti per la produzione di svariate tipologie casearie in varie regioni d’Italia. Lo stabilimento più importante era quello di Moretta (Cn). Per la Locatelli quello di Moretta rappresentò uno stabilimento storico che, a conferma di una parabola comune alle grandi aziende nate in Valsassina, rischia anch’esso la chiusura come l’Invernizzi di Caravaggio e la Galbani di Corteolona. Altri stabilimenti furono realizzati a Tarquinia (Vt), dove si produceva pecorino, a Reggio Emilia, dove si produceva Parmigiano⁵¹ e in Sardegna (ancora pecorino). La Locatelli creò filiali anche a New York e Buenos Aires e fu la ditta casearia italiana che – insieme alla Galbani – si proiettò maggiormente sui mercati. Nel 1935 venne acquisita da Egidio Galbani la L.I.R. che aprì alla Locatelli il comparto dei freschi e da dove venne lanciato il famoso *Formaggio Mio*.

Nel 1939 Umberto Locatelli, nipote del fondatore fu nominato senatore. Anche i fratelli Locatelli ebbero cariche prestigiose: Ercole, che risiedette per vent’anni negli Stati Uniti creando la Mattia Locatelli Inc. di New York, fu a lungo presidente della locale Camera di commercio italo-americana e rientrò in Italia nel 1945 nell’ambito delle attività del piano Marshall. Ercole fu a lungo presidente di Assolatte. Negli anni ‘50 la sede viene trasferita da Lecco a Milano e, nel 1961, la Locatelli viene venduta

50 Questo il senso di quanto riferito dal racconto delle pubblicazioni giubilarie “[...] (secondo il quale Giovanni avrebbe insegnato ai “casari” della pianura la tecnica di fabbricazione del gorgonzola) andrebbe piuttosto interpretato come il sintomo dell’allargamento dell’area di rifornimento del semilavorato dai «bergamini» della valle al bacino ben più vasto dei produttori del piano”, A. Mantegazza, *Locatelli...*

51 Fu Tranquillo Locatelli, che si occupava della stagionatura del Parmigiano ad adoperarsi affinché si aggiungesse “Reggiano” alla denominazione ufficiale.

alla Nestlè. Ercole Locatelli mantenne per diversi anni la presidenza e altri fratelli divennero dirigenti Nestlè. Nel 1998 anche la Locatelli passerà alla multinazionale francese Lactalis.

Anche la storia della Cademartori ruota intorno alla Valsassina, alla Valtaleggio e a quelle aree di pianura che erano frequentate dai bergamini e dove si svilupparono le iniziative delle altre imprese casearie valsassinesi. Paradossalmente la Cademartori, che venne fondata da un valsassinese solo di adozione, rispetto alle altre grandi imprese casearie ha mantenuto un maggior legame con il territorio che si è espresso nel puntare su una gamma di prodotti della tradizione locale e in un ruolo chiave nel lancio del Taleggio a livello nazionale. Eugenio Cademartori era nativo di Casalbuttano in provincia di Cremona. Non sappiamo se già nel luogo natio avesse conosciuto i bergamini ma è certo che, dopo aver esercitato l'attività di venditore di formaggi al minuto a Milano, si trasferì in Valsassina attratto dalla sua ricchezza casearia. Qui, sotto la rocca di Baiedo,⁵² ad Introbio cominciò a produrre formaggi locali fondando una ditta nel 1882 e creando la specialità *Robiola di Introbio*. La Cademartori, invece che puntare alla produzione di pianura come le altre ditte di successo, allargò la raccolta degli stracchini da stagionare alla vicina val Taleggio⁵³. Nel 1923 Guido Cademartori, che si era staccato dallo zio Eugenio sin dal 1901 (e che nel 1903 aveva sposato una Ciresa, figlia di un locale commerciante di formaggi), riassume l'azienda che, nel frattempo, era passata dagli eredi dello zio ai Tantardini (famiglia locale di bergamini). Nello stesso anno lancia sul mercato nazionale il formaggio Taleggio.

Nel 1927 la Cademartori apriva un centro di raccolta a Magenta, nel 1935 un magazzino a Milano e nel 1938 un caseificio a Gorgonzola.

52 La presenza della rocca sull'innaccessibile rupe che sovrasta Baiedo e sembra voler sbarrare il corso del Pioverna è storicamente attestata ma della fortificazione, smantellata nel XVI sec., non restano neppure le rovine.

53 In val Taleggio tra le due guerre, oltre all'esportazione verso la Valsassina, effettuata mediante i convogli dei mulattieri, si registrava un'attività di stagionatura in loco a Vedeseta (dove erano attivi due commercianti) e a Sottochiesa (uno solo). Gli operatori disponevano di proprie cantine. A Peghera tra gli anni '20 e '30 iniziò l'attività Matteo Arnoldi, raccogliendo il latte di piccoli allevatori. Nel 1937 a Vedeseta sorse un Consorzio per la stagionatura degli stracchini che utilizzava una cantina della sede comunale. Ebbe vita breve anche se per qualche tempo vi conferì il prodotto anche l'Arnoldi che poi provvedeva a commercializzarlo in proprio mentre i piccoli soci si affidavano al Consorzio. Nel dopoguerra le attività di stagionatura si concentrarono a Peghera dove sono tutt'ora attive le ditte di più di una famiglia Arnoldi e quella della famiglia Arrigoni (testimonianza di Angelo Goffredi). Sulle attività casearie della val Taleggio, si veda l'appendice "Stagionatori e commercianti di stracchini e formaggi in val Taleggio".

Nel 1957 la produzione viene concentrata alla Società Lattiera di Certosa di Pavia. Negli anni '90 la produzione del Gorgonzola viene estesa al caseificio di Abbiategrasso e, sempre nello stesso periodo, la Cademartori viene acquisita dal gruppo Fromageries Bel, per confluire anch'essa, dopo qualche anno, nel gruppo Lactalis.

Rispetto alle altre grandi ditte sorte negli ultimi decenni del XIX sec. la Emilio Mauri⁵⁴ si distacca per una nascita più tardiva ma, soprattutto, per il fatto che è l'unica il cui marchio non è oggi di proprietà della multinazionale francese Lactalis, ma ancora nelle mani della famiglia fondatrice. Emilio Mauri era nato nel 1882 a Maggianico, località dove anche Egidio Galbani (e altre ditte casearie) avevano realizzato magazzini sfruttando la presenza di *lanche* (grotte naturali) simili a quelle della Valsassina, oltre che la vicinanza alle stazioni di Lecco e di Calolziocorte. Il padre di Emilio non era casaro o commerciante di formaggi ma, con la sua attività di produttore di finimenti per i cavalli (di cui era l'unico fornitore in Valsassina), era in stretto contatto con i bergamini valsassinesi che utilizzavano ampiamente i cavalli per la transumanza e il trasporto dei prodotti caseari. Il figlio intraprese sin da giovane l'attività di raccolta degli stracchini prodotti sugli alpeggi della valle sino a quando decise di costituire una ditta e di realizzare a Maggianico, nel 1922, dei magazzini di stagionatura. Nel 1929 la Mauri compie un salto di qualità passando anche alla produzione in proprio. A differenza delle altre grandi aziende, invece di scendere verso la pianura, risale a Pasturo dove, in località Pontefolle, realizza il nuovo caseificio collocato in modo da poter disporre di ampie grotte naturali di stagionatura. Nonostante la realizzazione, nel 1938, di un centro di raccolta a Magenta e di un caseificio a Rovato (poi trasferito a Treviglio nel 1951 e tutt'ora in attività), la Mauri manterrà la sede a Pasturo continuando a puntare sul Taleggio come prodotto di punta e accentuando il legame territoriale che la porterà ad utilizzare buona parte del latte prodotto in valle tra gli anni '30 e gli anni '60. La Mauri ha puntato anche a riprendere la tradizione della produzione dei formaggini di capra e quella del formaggio a latte crudo. Si tratta di retroinnovazioni⁵⁵

54 Le notizie sulla ditta Mauri sono tratte da F. Feslikenian, *Il Taleggio...*

55 Le retroinnovazioni sono definite da Stuiwer come un elemento chiave per la gestione strategica delle nicchie locali nel quadro di modelli alternativi al sistema agricolo convenzionale (M. Stuiwer, "Highlighting the Retro Side of Innovation and its Potential for Regime Change", in *Agriculture Research in Rural Sociology and Development*, 12 (2006):147-173 T.

Gli autocarri della ditta Locatelli a Ballabio (fotografia superiore) e della ditta Mauri (fotografia inferiore).



che mettono in evidenza come, in un nuovo contesto del consumo e dei mercati, il recupero della tradizione locale diventi una risorsa preziosa per operare l'indispensabile differenziazione. La Mauri è alla quarta generazione. Alla morte del fondatore, nel 1948, l'eredità fu raccolta dai generi Giuseppe Colombo e Angelo Merlo, poi dal nipote Emilio Merlo, e l'azienda, unica tra quelli di rilievo internazionale di matrice valsassinese, è oggi guidata dalla pronipote Elisabetta Merlo⁵⁶.

I capitani d'industria venuti dalla Valsassina erano in parte essi stessi di matrice bergamina; tutti hanno comunque dato origine alle proprie imprese 'respirando' la cultura bergamina. La loro storia confermerebbe quei tratti che abbiamo visto caratteristici della *gens* bergamina. Innanzitutto la storia delle grandi imprese casearie è stata segnata da uno stretto intreccio tra le famiglie, che le gestivano (indipendentemente dai rapporti di collaborazione o di concorrenza) tanto da confermare la realtà di quella 'cerchia chiusa' che veniva considerata come un connotato negativo e arcaico dei bergamini dal punto di vista dei loro critici 'modernisti'. Dalle storie di quelle imprese e dei loro 'capitani' emerge anche un carattere, uno stile personale e d'impresa fortemente pragmatico, poco incline ai formalismi, molto autonomo, decisionista.

Il bergamino mirava a far crescere la mandria anche come elemento di prestigio, ma non come fine a sé al quale sacrificare il benessere e il destino del gruppo familiare. Qualora si presentasse una buona opportunità si convertiva il capitale bestiame in denaro e ci si apriva a nuove attività. Così fecero *mutatis mutandis* i ricchi industriali del settore caseario quando valutarono fosse arrivato il momento buono per cedere i loro pacchetti azionari alle multinazionali.

Le stesse contraddizioni che si sono osservate per i bergamini, la tensione tra conservatorismo e atteggiamenti anticipatori, le ritroviamo nella storia delle grandi imprese casearie. Accanto alle campagne di marketing all'americana, accanto alla tensione quasi spasmodica per l'innovazione tecnologica, si notavano nel comportamento degli industriali caseari di origine valsassinese tendenze 'sentimentali', 'paternalistiche', 'familistiche' che potevano apparire contraddittorie e retrograde.

Possiamo però interpretare queste apparenti contraddizioni osservando che esse, in realtà, riflettevano una loro coerenza, un atteggiamento

56 I Merlo sono un'antica famiglia di Pasturo ricordati tra le famiglie che per prime realizzarono nuove casere negli anni '80 del XIX sec. (vedi n 28) e tra i titolari di caselli nell'indagine del 1840 (Vedi Tab.1).

complessivo caratterizzato da una sostanziale differenza rispetto agli atteggiamenti culturali prevalenti in ambito industriale italiano e che si riconnetteva ai caratteri della cultura bergamina, a quel modo di trattare i *famèi* come persone della grande famiglia multipla, all'allergia per il formalismo gerarchico, al senso di 'cerchia' che era alla base della collaborazione tra famiglie bergamine.

Il lascito della cultura casearia e imprenditoriale bergamina non è certo limitato alle grandi ditte che trasferirono la loro attività in pianura e a quelle che mantennero un radicamento territoriale nelle valli. Accanto a loro, in montagna come in pianura, operarono parecchie altre imprese più piccole la cui realtà mette in evidenza il ruolo, diretto o indiretto dei bergamini nello sviluppo del distretto caseario valsassinese. Questo capitolo, meno noto, della storia del caseificio valsassinese meriterebbe un miglior approfondimento anche se le fonti disponibili sono certamente più difficilmente reperibili di quelle che riguardano le ditte che assunsero rilievo nazionale. Si tratta di un capitolo che comprende anche le innumerevoli imprese che nelle valli e nella pianura lombarda (dal Mantovano al Novarese) operano tutt'oggi sotto le insegne dei tipici cognomi bergamini, palese enunciazione delle loro radici.

Il movimento di valorizzazione della produzione di stracchini 'alla moda antica' che si concretizza nella fortuna dello *Strachitunt* (lo stracchino erborinato a due paste) e dello *Stacchino all'antica delle valli orobiche*, che in questi anni sono di stimolo all'entrata nel circuito caseario di nuove piccole e micro imprese, radicate nella realtà della montagna, portano una nuova-vecchia linfa nel panorama del caseificio lombardo mentre gli storici stabilimenti caseari industriali chiudono uno dopo l'altro, vittime della logica della globalizzazione e delle multinazionali, accettata passivamente e subalternamente dalle "classi dirigenti".

La nascita di tante piccole imprese casearie artigianali (tra le quali vanno comprese anche quelle che lavorano il latte caprino) segna un nuovo ciclo che vede il riavvicinamento dell'allevamento e del caseificio. Esso si basa sulla ritrovata maestria di artigiani del latte che possono raggiungere vertici di qualità grazie alla conoscenza intima di una materia prima che arriva sotto le loro mani dopo essere stata prodotta dai propri animali o da quelli di allevatori locali. Essa è manipolata accuratamente e amorevolmente in forza di un rinnovato sapere manuale applicato a una materia riconosciuta (e mantenuta) viva e mutevole. Proprio come facevano i bergamini.



16.

Allevatori di punta

Malghesi (proprietari di bergamina e spesso di terreni montani) di cui ho un grande rispetto e ammirazione, perché con il tempo hanno sostituito in buona parte l'agricoltore-allevatore del piano lombardo. Le attuali grandi mandrie della pianura padana sono in notevole numero tenute dai discendenti di quelle famiglie che un tempo (primo trentennio del secolo XX) esercitavano la tipica transumanza verticale annuale (monte-piano-monte).

G. Rognoni, *Le cattedre ambulanti per la zootecnia*, in Osvaldo Failla, Gianpiero Fumi, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006, 253-264 (p.354).

Il ruolo svolto dai bergamini, dai *latè* e dai loro discendenti in campo caseario è posto in grande evidenza dall'importanza delle grandi imprese che si svilupparono da quella matrice. Di non minore importanza, però, appare il ruolo da essi esercitato nella creazione delle moderne strutture zootecniche dalla pianura lombarda.

I discendenti dei bergamini rappresentano una componente che in diverse aree della Bassa non solo è maggioritaria tra gli allevatori, ma comprende anche l'*élite* della zootecnia. Un dato che appare più evidente nell'area di pianura bergamasco-bresciana dove lo sviluppo della zootecnia è stato più tardivo e il ruolo dei malghesi appare con maggiore evidenza rispetto al vecchio 'quadrilatero del latte' (l'area irrigua delle province di Milano, Lodi e Pavia) dove l'apporto dei bergamini è stato 'diluìto' su un arco di svariati secoli.

Adolfo Bolis ha osservato come le famiglie degli: "Avogadri, Baronchelli, Bettoni, Ferrari, Migliorati, Sozzi, Tomasoni, Toninelli divennero stanziali e molte altre che troviamo titolari dei migliori tra gli allevamenti bovini e suini delle province di Bergamo e Brescia"¹.

È certo che i bergamini hanno svolto un ruolo di primaria importanza

¹ A. Bolis, *La Cattedra ambulante di agricoltura di Bergamo*, in O. Failla, G. Fumi, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006, pp. 285-319 (p.287).

Bergamini di Morterone durante la fienagione in montagna (fotografia superiore).

nell'evoluzione delle strutture agricole in senso zootecnico-foraggero dal pavese alla bassa bresciana e mantovana. Un ruolo che appare più evidente quando è stato svolto in tempi meno lontani. Nel XIX sec. i malghesi di Bagolino, grazie alla buona congiuntura economica che, con la ripresa della cerealicoltura (dopo le carestie del 1816), aveva portato ad una graduale contrazione del prezzo dei grani e dei fondi agricoli di pianura e ad una concomitante lievitazione dei prezzi dei formaggi, acquistarono poderi nella zona di Orzinuovi contribuendo poi al progresso di questo comprensorio 'ritardatario' ancora caratterizzato per la presenza di vasti pascoli utilizzati da pastori e malghesi².

La vecchia tesi di Cattaneo sul ruolo che i discendenti dei bergamini hanno esercitato nell'ambito dello sviluppo agricolo, da qualche anno a questa parte è stata accolta e rilanciata da vari autori. Significativi i riconoscimenti attribuiti ai bergamini dal Mantovano al Pavese:

Il malghese aveva un ruolo rilevante: quando scendeva a valle riceveva in affitto case, stalle, fieno e caseificio dagli agricoltori locali. Ben presto questa attività si intreccerà col tessuto economico del luogo e darà vita ad una delle zone più produttive del mondo sul piano zoocaseario³.

Significativa la valutazione sulla matrice bergamina dell'attuale realtà allevatoria lombarda espressa da un personaggio accademico (ma anche veterinario e agricoltore) come Giuseppe Rognoni⁴.

Malghesi (proprietari di bergamina e spesso di terreni montani) di cui ho un grande rispetto e ammirazione, perché con il tempo hanno sostituito in buona parte l'agricoltore-allevatore del piano lombardo. Le attuali grandi mandrie della pianura padana sono in notevole numero tenute dai discendenti di quelle famiglie che un tempo (primo trentennio del secolo XX) esercitavano la tipica transumanza verticale annuale (monte-piano-monte)⁵.

- 2 Giancarlo Marchesi (comunicazione personale ad approfondimento delle notizie sui malghesi contenute in: G. Marchesi, *Quei laboriosi valligiani. Economia e società nella montagna bresciana tra il tardo Settecento e gli anni postunitari*, Brescia, 2003, pp. 203 e segg.
- 3 Caleffi A., *La cattedra ambulante di agricoltura di Mantova*, in O. Failla, G. Fumi, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006, pp. 169-256 (p. 203).
- 4 Giuseppe Rognoni è stato preside della facoltà di veterinaria di Milano. La famiglia conta esponenti notai, giuristi e politici ma è di chiara matrice agricola, originaria di Calvignasco (Mi) a Sud di Abbiategrasso. Trattandosi di una famiglia di fittabili per i quali l'origine è da individuare in un'area piuttosto che in una singola località; a Calvignasco è comunque la tomba di famiglia. Numerosi "Rognone" sono indicati come fittavoli nella più volte citata *Ispezione* del 1767 sui *caselli*. Giuseppe Rognoni è mancato nel 2006.
- 5 G. Rognoni, "Le cattedre ambulanti per la zootecnia", in Osvaldo Failla, Gianpiero Fumi, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Milano, 2006, pp. 253-264 (p. 354).

Nel caso del Rognoni non può non colpire, però, che tanta simpatia per i bergamini venga da un personaggio di discendenza bergamina, sia pure lontana.⁶

Non è difficile scorgere in questa attitudine ‘genetica’ all’allevamento dei nostri imprenditori agrozootecnici il retaggio di una cultura di ‘allevatori puri’ che può essere spiegata solo con la profonda influenza della transumanza sul sistema di allevamento, sui rapporti sociali ed economici ma anche sulla base delle profonde radici culturali degli agricoltori di matrice bergamina. Nell’ambito dei contratti che da secoli regolavano il rapporto tra bergamini e proprietari dei fondi agricoli della Bassa veniva precisato che le operazioni di rinnovo della lettiera, allontanamento, trasporto e stoccaggio delle deiezioni erano a carico del “padrone”⁷.

Il bergamino e, spesso, anche i suoi sottoposti (i *famèi*) si dedicavano anche durante il periodo trascorso al piano delle operazioni legate al foraggiamento degli animali, al pascolo, alla mungitura e alla trasformazione del latte: le stesse svolte in estate sui pascoli d’alpeggio.

La centralità della dimensione dell’allevamento (inteso come riproduzione animale) e la condizione “non fissa”, rappresentavano elementi costitutivi dell’esperienza del bergamino che si autorappresentava nettamente distinto dagli altri gruppi sociali della società rurale di montagna e di pianura legati a ruoli agricoli, tutti qualificati dai bergamini con epiteti più o meno offensivi⁸. È significativo dell’orientamento culturale dei bergamini che essi cercassero di evitare ogni operazione non strettamente legata al governo degli animali e al caseificio tanto che i ‘grossi’ assumevano falciatori giornalieri per eseguire lo sfalcio dei prati di proprietà in montagna (“i prati non li segavamo noi, venivano i *segaduur*”)⁹.

6 I Rognoni sono attestati negli antichi stati d’anime in Valsassina (Barzio) e di Taleggio, dove erano famiglia preminente. Il cognome è diffuso nel lodigiano, ovest milanese, pavese, novarese (a Novara famiglia notevole dal XVIII sec.), Lomellina, Cremasco, ovvero nelle aree interessate allo svernamento e poi alla fissazione dei bergamini. Sono documentati quali *de Rognonibus de Talegio* svolgenti attività di ‘pergamaschi’ all’inizio del XV sec. nel Pavese e nel Milanese (Chiappa Mauri, *Terre e uomini...*, p. 66 e n 116 p 139; E. Roveda, *Una compatta...*, p. 236).

7 “Il detto Rina dà al detto bregamino la casa, et stalla che si ritrova al Panè, et sia tenuto il medemo Rina far spazzar la stalla due volte la settimana” (Contratto del 1690 adi 5 ottobre in Gessate Pieve di Gorgonzola, cit. nel Cap. 14).

8 Intervista a Pietro Vitali (*Giana*).

9 *Maraa* era l’appellativo riservato ai contadini valligiani da parte dei bergamini (vedi Cap. 10, n 7), *vilàn* (con la variante potenziata *vilàn quàder*) quello per i contadini dipendenti delle aziende di pianura, *fregagabb*, quello usato nei confronti degli affittuari capitalisti (i *fitauli* intervenivano in modo diretto solo nelle operazioni di sorveglianza dei *paisan*

Nella loro cultura di ‘aristocrazia pastorale’ i bergamini consideravano ogni attività legata alla terra come espressione di una condizione inferiore. Loro erano i “piccoli re nomadi”, come li ha definiti lo Scheuermeier, che, però, riportava erroneamente di averli trovati solo nelle valli del bergamasco, forse fuorviato dal loro autodefinirsi *bergamì*:

Questi ‘bergamini’, che come piccoli re nomadi fanno la spola continuamente tra le Alpi e il Po, con il bestiame e le famiglie, che si occupano per tutto l’anno di latte e di pascoli, la cui mandria rimane sempre unita, e quasi non hanno una dimora fissa neppure nel paese natale, sono stati ritrovati soltanto nelle valli alpine del bergamasco”¹⁰.

Gli autori che hanno rimproverato ai bergamini di trascurare le esigenze dell’allevamento a favore di quelle del caseificio, non curando troppo la taglia e la correttezza scheletrica dei propri animali¹¹, erano improntati a quello spirito formalista – solo apparentemente ‘scientifico’ – che ha animato gli ‘scrittori di cose agrarie’ nel XIX sec., ma anche gli ‘esperti’ dell’inizio del XX sec.

Il Laveleye, sulla scorta di Jacini e di altri scrittori, sosteneva che gli allevatori della pianura lombarda rifiutavano le vacche dei malghesi (di ‘*haut pays*’) in favore di quelle svizzere:

La race bovine, généralement peu soignée, est de qualité très médiocre. Les fermiers de la plaine irriguée, qui n’élèvent point de jeunes bêtes, refusent d’acheter celles du haut pays et s’adressent

al lavoro, per controllarli si appoggiavano normalmente al fusto di un salice capitozzato – *gabba* – presente normalmente sugli argini dei fossi al limite dei campi). Ovviamente i *bergamini* erano ricambiati della stessa moneta. Tra gli appellativi utilizzati nei loro confronti erano diffusi quelli di *schiscia-boascie*, *boassèr*, *lapa-scòcia*, *scociuu*, *palpacii*; il primo fa riferimento al calpestamento delle deiezioni bovine, i secondi alla *scòcia* ossia all’ultimo, e quindi di minor valore, siero residuo della lavorazione della ricotta utilizzabile solo per l’alimentazione dei maiali e la cui manipolazione è affidata ai garzoni più inesperti di caseificio (con il rafforzativo infamante del ‘leccarla’), l’ultimo, tra i più offensivi, al comportamento sui mercati settembrini dei malghesi scesi dall’alpeggio che alludeva a intemperanze sessuali.

10 P. Scheuermeier, *Il lavoro dei contadini*, Vol.I, Milano, 1982. Lo Scheuermeier ricorda che sono definiti ‘bergamini’ anche i garzoni di stalla e i mungitori “quasi tutti originari delle montagne” impiegati nelle grandi aziende zootecniche della pianura.

11 “La taglia un po’ ridotta del bovino valsassinese dipende dalla eccessiva economia di latte nel suo allevamento. Abbiamo già detto che il bergamino è un casaro nato il quale lavora in casa il suo latte: egli perciò è portato ad aumentare sempre la produzione dello stracchino che consegna al proprietario della casera e del quale, mese per mese, ricava il valore, a detrimento dell’alimentazione della vitella, che gli renderà solo dopo diversi anni” (L. Formigoni, *La Valsassina e l’allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930., p.12).

*de préférence à la Suisse. Les foires de la Valteline n'ont d'importance que par le bétail qui vient d'au-delà des Alpes*¹².

Che questo atteggiamento fosse dettato, almeno in larga misura, da pregiudizio lo dimostrerebbero le numerose indicazioni circa la vendita ai fittabili, da parte dei commercianti di bestiame 'bergamino' spacciato per svizzero. Nel pregiudizio nei confronti della qualità del bestiame allevato dai transumanti si esprimeva, come abbiamo visto nel Cap. 3 con riguardo ai casari di estrazione bergamina, la diffidenza per figure un po' inquietanti che non rientravano nelle categorie intellettuali delle *élites* borghesi e che rappresentavano per essi una vera beffa (a partire dalla clamorosa smentita della 'profezia' dello Jacini a metà XIX sec. circa il 'rapido prossimo esaurimento del fenomeno dei malghesi').

In gioco vi era anche l'affermazione della superiorità del sistema formale di conoscenza tecnico-scientifico, rispetto a quei sistemi di conoscenza tradizionali di cui solo in tempi molto recenti si è riconosciuto il valore. Nonostante le critiche alle capacità dei bergamini quali casari e allevatori non sono poche le ammissioni relative alla loro perizia e competenza. Sintomatiche le osservazioni di un tecnico della prima metà del XX sec. (il Formigoni) che riconosce che:

Nella sua *ignoranza* egli è stato un *precursore* delle teorie moderne che, finalmente, gli zootecnici hanno riposto a base della selezione dei bovini. Alla sua *diffidenza* la Valsassina deve se la sua razza è ancora una delle più lattifere d'Italia, e se ha conservato ancora, pure sotto l'influsso del toro svizzero, una sua caratteristica bene individuabile [corsivi miei]¹³.

Ovviamente i bergamini non erano affatto ignoranti, erano realmente 'diversamente esperti'. Formigoni, in qualità di 'capo zootecnico', poi

- 12 [La razza bovina, poco curata, è di qualità molto scarsa. Gli agricoltori della pianura irrigua, che non allevano alcun giovane animale, si rifiutano di acquistare quelli della montagna e si rivolgono preferibilmente alla Svizzera. Le Fiere della Valtellina sono importanti solo per il bestiame appena oltre le Alpi]. E. de Laveleye, *La Lombardie et la Suisse*, Paris 1869, pp. 75-76.
- 13 "Il mandriano valsassinese, con quella passione per il bestiame che lo caratterizza, doveva indubbiamente aver selezionato bene il suo tipo di bovino, perché è ancora viva nei vecchi la memoria della vacca valsassinese più grande dell'attuale ed ancora più lattifera. Il bergamino prima che allevatore è casaro e al secchio pieno tiene enormemente. Egli perciò alleva come toro il figlio della migliore lattifera e diffida del torello svizzero, magnifico di forme e forte di scheletro, ma del quale non conosce la madre. Nella sua ignoranza egli è stato un precursore delle teorie moderne che, finalmente, gli zootecnici hanno riposto a base della selezione dei bovini. Alla sua diffidenza la Valsassina deve se la sua razza è ancora una delle più lattifere d'Italia, e se ha conservato ancora, pure sotto l'influsso del toro svizzero, una sua caratteristica bene individuabile". L. Formigoni, *La Valsassina...*, p.9.

direttore dell'Ispettorato agrario di Como, aveva conosciuto da vicino l'intensa attività di miglioramento del bestiame Bruno condotta in Valsassina tra le due guerre. I grandi risultati ottenuti, secondo testimonianze locali, non furono raggiunti con l'utilizzo dei tori svizzeri, il cui principale merito, secondo i formalisti, consisteva nel... colore.¹⁴ Il miglioramento era stato conseguito attraverso un esempio, purtroppo raro, di convergenza di intenti tra istituzioni e attori rurali. Gli allevatori valsassinesi erano protagonisti (e non comparse) delle iniziative di carattere tecnico a partire dai concorsi del bestiame e dalla partecipazione nelle commissioni e nelle giurie¹⁵. Gli sforzi effettuati da una non piccola cerchia di allevatori-selezionatori finirono per conseguire il vivo apprezzamento dei fittabili del Milanese che, per secoli, avevano ostentato la loro preferenza per il bestiame importato da oltre Gottardo. Tanto che, agli inizi degli anni '40, l'Orlandi poteva scrivere: "Oggi le nostre bovine gareggiano con le svizzere già tanto rinomate; le hanno in gran conto i fittabili del Milanese; formano materia di vivo commercio"¹⁶. I riconoscimenti alla capacità *allevatoriale* dei bergamini non erano mancati anche in precedenza, sin dal XIX sec. Era lo stesso Berra ad ammettere che i commercianti di bestiame non esitavano ad acquistare bestiame dai bergamini e a rivenderlo agli agricoltori spacciandolo per svizzero.

"[...] i *bergamini* ossia i proprietari di mandrie girovaghe, persone industriosissime, anch'essi allevano ogni anno molte vitelle e molti tori, si per accrescere il numero delle loro mandrie, si per venderle a que pochi affittajuoli i quali non essendo schiavi dei

- 14 Fonti locali riferiscono che, ancora prima della guerra, il rifiuto dei tori svizzeri era molto fermo da parte degli allevatori mentre il ceppo locale di buona taglia e, soprattutto, più lattifero e con caratteristiche morfologiche più vicine al tipo da latte rispetto al tipo svizzero tanto che tale bestiame era denominato *scalèt* (scaletta) con allusione a una costituzione dolicomorfa, da animale stretto, alto e quadrato con il grave difetto di essere di mantello 'troppo chiaro' (Testimonianza di Giacomo Camozzini). Questo tipo di bestiame è ricordato anche da Formigoni (Id.p.8) che del resto ammette che: "Essi rimangono però ostili al toro svizzero perché dicono che abbassa la media della produzione lattea delle loro bovine" (Id.p.9). Purtroppo con il proseguire dell'importazione di tori svizzeri e con l'accentuarsi della selezione svizzera verso un tipo con buona attitudine alla produzione carnea (nella prospettiva di una politica di autosufficienza alimentare) il ceppo valsassinese finì per sparire. Tale circostanza spianò la strada, negli anni '70, all'introduzione (sempre per scelte imposte dall'alto agli allevatori,) della razza statunitense *Brown Swiss* che, all'opposto, presentando caratteristiche eccessivamente lattifere e risultando inadatta alle condizioni della montagna, ha contribuito alla crisi della zootecnia alpina e dell'alpeggio.
- 15 Testimonianza di Giacomo Camozzini nel visionare insieme all'autore il ricco materiale iconografico relativo alle manifestazioni zootecniche valsassinesi degli anni '30-'40.
- 16 A. Orlandi, "Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina", in A. Borghi, *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p. 71.

pregiudizj trovano di far bene i loro affari, tanto quanto che colle svizzere. [...] Dirò anzi di più che mi sono riso molte volte sapendo per cosa indubitabile che quegli stessi mercanti che trasportano le vacche svizzere ne' dintorni di Milano per venderle, se trovano di fare il loro interesse, ne comprano non poche da detti *bergamini* e, messele insieme alle proprie, le vendono poi come straniere [...] ”¹⁷.

A confermare come le vacche ‘svizzere’ vendute dai commercianti fossero in realtà quelle dei bergamini Moretti e Chiolini osservavano : “Ci è noto che i mercanti di bestiame bovino ne comprano molto stato allevato nelle province della Lombardia, lo mettono insieme a quello introdotto dalla Svizzera e lo vendono come se provenisse da questa nazione”¹⁸.

Le relazioni tra allevatori svizzeri, bergamini, aziende della Bassa risalivano a non pochi secoli addietro. Fu dalla fine del XIV sec., con lo sviluppo della zootecnia da latte (in forza della crescente disponibilità foraggiera e dell’afflusso dei bergamini dalle montagne), che nacquero le fiere del bestiame bovino, destinate a svolgere da cerniera tra l’allevamento svizzero, quello dei bergamini transumanti e la domanda della Bassa Insubria.

Le fiere pedemontane di Bellinzona, Arona, Angera, Varese, Chiasso, Lugano, che fioriscono proprio partire dalla fine del 14° secolo, si situavano lunghe percorse della transumanza costituivano, dal poco che sappiamo, luoghi di incontro privilegiati per contrattare bestiame, fieno e l’uso dei pascoli d’altura¹⁹.

La massiccia importazione dalla Svizzera assunse dimensioni considerevoli nel XVIII e XIX sec.²⁰. Nell’ambito di questo flusso, oltre al bestiame

- 17 D. Berra, *Memoria sul bestiame bovino della Lombardia*, Milano, 1827, p.51. Interessanti anche le notazioni del Benedini sulla produzione del bestiame da rimonta da parte dei bergamini “In valle Trompia e nel Mandamento d’Iseo tori posseduti dai mandriani sono destinati alla riproduzione delle vacche da latte. Quei primi sono grigi, ed accoppiati con vacche di color chiaro danno animali di mantello pur chiaro, il solo mercantile. I secondi invece sono di colore nero, oppure marrone, onde ottenere vacche dello stesso colore quali dai mandriani sono preferite a quelle di color chiaro, perché di queste meno delicate e migliori produttrici di latte. L’allevamento si eseguisce nelle stalle, nella parte meridionale del Circondario; nella parte settentrionale, in estate, su per le montagne, ai pascoli, le vacche coi loro allievi stanno per quattro mesi confinate continuamente all’aperto. Discendono poi alla pianura, ove si fermano otto mesi, consumandovi il fieno dei prati”. B. Benedini, *Terra e agricoltori nel circondario bresciano*, Brescia, 1881, p. 56.
- 18 G. Moretti, C. Chiolini, *Trattato de’ principali quadrupedi domestici utili all’agricoltura*, Milano, 1832, pp.388-389.
- 19 L. Chiappa Mauri, *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma-Bari, 1997 p. 38.
- 20 10-14 mila bovini tra Sette e Ottocento provenivano dai Grigioni, mentre i transiti dal passo del Gottardo passarono da 3-4 mila capi sul finire del XVIII sec. ad almeno 15 mila negli anni ‘30 del secolo successivo. G. Fumi, “L’esportazione di bestiame dalla Svizzera e l’allevamento bovino in Lombardia (secoli XVIII-XIX)”, in F. Piola Caselli, *Regioni alpine e sviluppo economico, Dualismi e processi d’integrazione (sec.XVIII-XIX)*, Milano, 2003, pp. 153-188 (p. 160).

che attraverso il Gottardo perveniva in Canton Ticino, si sviluppò anche una corrente dai Grigioni attraverso Tirano che proseguiva via Aprica, per la val Camonica (dove confluiva anche bestiame dal Tirolo) e veniva posto in vendita alle fiere di Lovere e Bergamo²¹. Qui si vendevano anche capi acquistati dai bergamini e non è difficile pensare che i commercianti riuscissero a ‘rimescolare’ la merce. Sui mercati di Bergamo e di Lovere il prezzo delle vacche era inferiore del 10-15% a quello di Lugano e Bellinzona²². Se poi si scendeva ai mercati e alle fiere dell’alta pianura (Magenta, Saronno, Gallarate, Monza, Palazzolo, Rovato e Brescia), pur essendo presente a volte bestiame di origine svizzera, ivi condotto da commercianti elvetici, si smerciava in larga misura quello dei bergamini²³. All’inizio del secolo scorso il Serpieri sottolineava come il bestiame allevato dai bergamini delle valli bergamasche fornisse la rimonta delle stalle della pianura mentre quello dei ‘casalini’ (i piccoli allevatori stanziali) era allevato solo per soddisfare le esigenze “dell’economia domestica”²⁴. Il differente sistema di allevamento praticato si rifletteva in una notevole differenza di taglia e qualità tra le vacche dei ‘casalini’ o ‘particolari’ e quelle dei bergamini. Osservava ancora il Serpieri: “Il bestiame bovino locale presenta un peso vivo medio per capo, forse di poco oltre 3 q.li., assai inferiore a quello delle mandre dei malghesi, pascolanti sulle Alpi bergamasche”²⁵. Una circostanza che dipendeva da diversi fattori ma, senza dubbio, anche alle diverse condizioni alimentari. I ‘casalini’ come visto in precedenza,²⁶ sotto la pressione della concorrenza dei bergamini (che potevano offrire ai comuni interessanti ricavi con l’affitto degli alpeggi), erano costretti ad utilizzare i pascoli marginali e

21 Id., p. 164.

22 Id., p. 165, n 32.

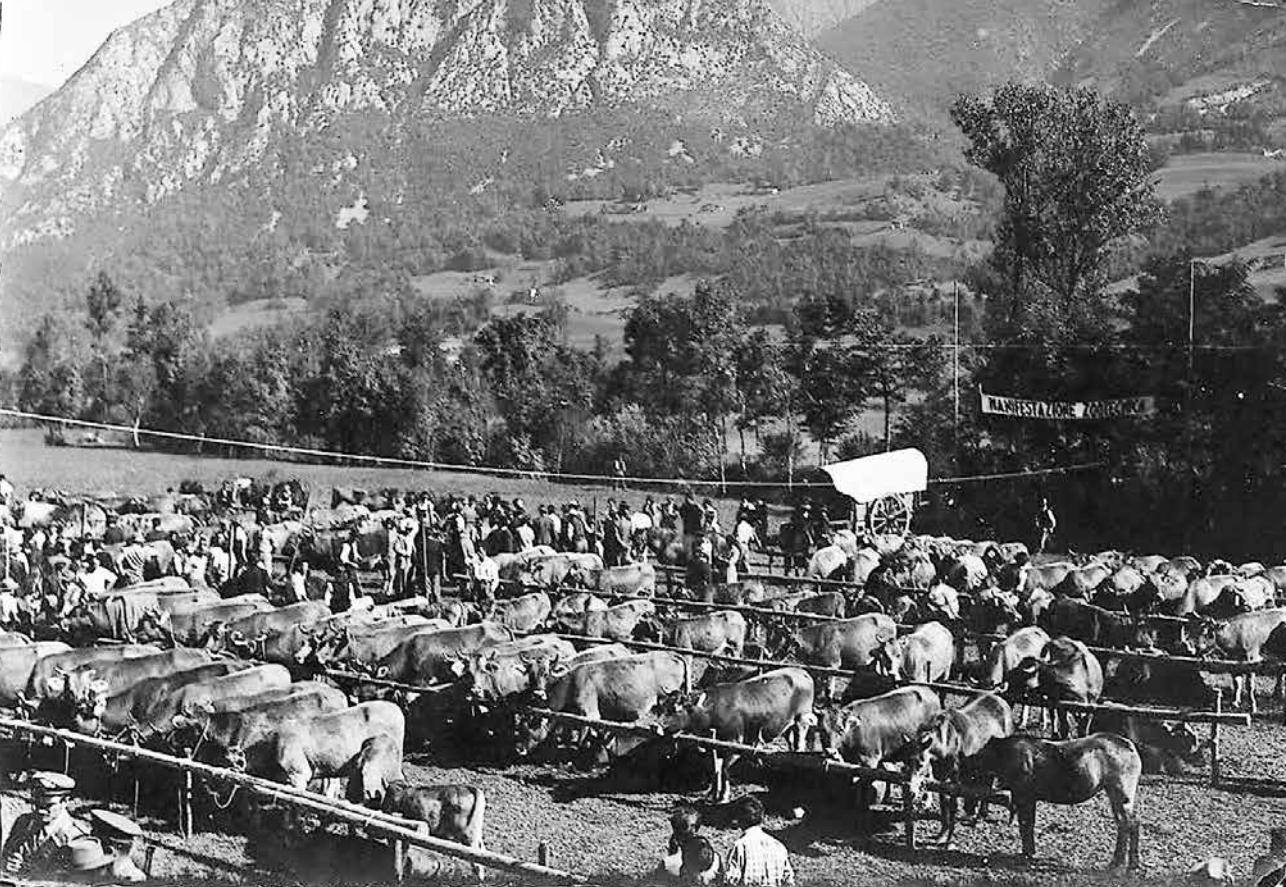
23 Id., pp. 168, 176.

24 “Giova ricordare che, a differenza che nelle Alpi comasche e valtellinesi, caricate specialmente con bestiame *locale*, in quella bergamasca predomina la pastorizia transumante dei malghesi, i quali dando maggior parte all’allevamento, si trovano in buona situazione per rifornire le bergamine della pianura lombarda. Il bestiame locale delle vallate alpine, frazionato fra molti piccoli proprietari, ha invece ancora in via principale lo scopo di soddisfare direttamente ai bisogni della famiglia proprietaria, in un indirizzo di economia domestica”. Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Como Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Milano, 1912 p. 243.

25 Id., p. 248.

26 Vedi Cap. 14.

Manifestazione zootecnica in Valsassina (fotografia superiore, anni ‘40). Mungitura in alpeggio in Val Biandino (fotografia inferiore, anni ‘40).



operavano la vendita di bestiame condizionati dall'esigenza di disfarsi dei capi in eccedenza al sopraggiungere dell'inverno per ricavare moneta contante²⁷. Le capacità allevatorie dei bergamini e l'importanza che per essi rivestiva la vendita del bestiame oltre che quella dei latticini sono confermate da diverse testimonianze.

L'autore della monografia sul Circondario di Crema dell'*Inchiesta agraria Jacini*, quella che fornisce maggiori dettagli sui bergamini, sostiene persino che essi traevano un ricavo economico maggiore dalla vendita del bestiame bovino rispetto a quella dei prodotti caseari.

[...] il malghese è ordinariamente oltre che produttore di prodotti caseiferi, anche allevatore nel senso letterale della parola. Egli, approfittando delle propizie condizioni di cui il suo bestiame fruisce durante l'estate, si dà all'allevamento di vitelli, specialmente femmine: giunte che queste siano all'ultimo stadio della prima o della seconda gestazione, trovano sui nostri mercati facilissimo smercio a buoni patti. In questa rendita, che di solito è sensibilmente superiore a quella del latte, ripone il malghese ogni sua speranza²⁸.

Che per i bergamini la vendita del bestiame rappresentasse un cespite importante lo conferma anche il Locatelli con riferimento alla realtà della val Taleggio dell'inizio del XIX sec. Egli mette in evidenza come per i bergamini – come per tutti i pastoralisti – il bestiame rappresentasse non solo un mezzo di produzione ma anche un capitale circolante.

[i malghesi] approfittano delle frequenti occasioni in pianura per alienare quelle, le quali o le convengono per sterilità, o per altra causa, alla loro mandria consegnandole a il macellaio, o viceversa delle più belle vistose si espropriano per ritrarne un prezzo considerevole all'oggetto di convertirlo in negozi e più stabili o più lucrosi²⁹.

Oltre alle vacche, da vita e da macello, oggetto della vendita erano anche i vitelli, tolti ovviamente quelli destinati alla rimonta³⁰. Queste osservazioni

27 “La scarsità e povertà dei pascoli (un problema di gran parte della montagna lombarda) e la pochezza del patrimonio bovino di ciascuna famiglia, benché venisse radunato insieme a quello delle altre famiglie per condurlo alla alpeggio, non avevano confronti con la ricchezza dei pascoli e delle mandrie di vacche dei ‘malghesi’ nelle valli bergamasche e bresciane. Giunti in prossimità dell’inverno i valligiani dovevano necessariamente collocare le poche eccedenze, specialmente vitelli da destinare al macello (anche prima di 20-30 giorni), ‘allievi’ di uno-due anni, castrati, di sovente del valore massimo di 150 lire, che essi scambiavano contro vino, formaggio, granaglie, tessili e ‘ferarezze’”. G. Fumi, *L'esportazione di bestiame...*, p. 167.

28 Giunta per la Inchiesta agraria, *Atti*, Vol. VI, Tomo II, Fasc. III. Roma, 1883 p.548, Il Circondario di Crema, Commissione presieduta dall'On. Comm. P. Donati.

29 G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume* (manoscritto del 1823 ed. a cura di A. Arrigoni), s.l, 2007, p. 50.

30 Id., p.50.

potrebbero lasciar supporre che i bergamini gestissero la vendita del bestiame puntando a ‘fare cassa’, al massimo realizzo.

In realtà, in un contesto in cui il ricorso al credito era molto limitato (e in cui vi era una scarsissima propensione a contrarre debiti), il capitale bestiame rappresentava anche una forma di assicurazione, di *buffer stock*, alla quale si propendeva in buona misura per motivi di prestigio, considerato che alla numerosità delle mandrie era associato il riconoscimento sociale dei proprietari e dei loro gruppi familiari³¹. L'importanza della vendita diretta di animali (da vita o da ingrasso), sia bovini che suini ed equini ha caratterizzato anche le ultime fasi della transumanza fin verso la metà del XX sec.³²

La conferma dell'importanza ruolo dei bergamini nell'allevamento e nel commercio del bestiame viene anche da due altri ordini di considerazioni: 1) i bergamini, oltre che esercitare il commercio diretto del loro bestiame, divenivano spesso, grazie all'esperienza maturata nell'ambiente e ai legami parentali, *neguziaant* (commercianti) o *marussee* (mediatori)³³; 2) oltre a riprodurre e commerciare bestiame bovino, essi si occupavano anche di suini e di equini, dimostrando un'attitudine ‘universale’ all'allevamento. Essi possedevano una conoscenza di prima mano del bestiame – contrassegnata da quotidianità e fisicità – che derivava loro dal non disgiungere l'attività di imprenditori da quella che Carlo Cattaneo definiva “manual fatica e cura servile”. Da esse i fittabili si erano sollevati, ma

31 Al di là delle considerazioni sul comportamento dei pastori africani appaiono da questo punto significativi i risultati di uno studio recente che mostra come ancora oggi, pur in un contesto di larga disponibilità di strumenti creditizi moderni, i proprietari di grandi branchi di renne in Norvegia tendono ad allevare un numero di animali molto elevato sulla base di considerazioni di prestigio sociale. A. B. Johannesen, A. Skonhoft, “Livestock as Insurance and Social Status: Evidence from Reindeer Herding in Norway”, in *Environ. Resource. Econ.* 48 (2011):679–694.

32 “[...] *nüm gh'evum el toro*, portavano le bèstie *da fâ cuprì*, portavano lì [presso la cascina nel Magentino dove trascorrevano l'inverno] le mucche [a farle coprire] [...] tanti venivano lì anche a comperare i vitelli da piccoli e poi li allevavano loro. [...] Che riforniva i vitelli e maialini così era sempre i bergamini. Eh, arrivavano giù al mese di ottobre già i paesani *arivaven lì*: «*guarda che gh'uu de bisògn* il vitello, *guarda che gh'uu de bisogn un nimalin... quand che l'è prònt*»” Intervista a Michele Plati e sorella.

33 Una nostra indagine sugli abbonati telefonici con cognomi ‘marcatori’ della matrice bergamina ha messo in evidenza una concentrazione tutt'oggi molto significativa di tali cognomi nei centri principali del commercio del bestiame e delle relative fiere. Nell'ambito delle testimonianze raccolte (es. Battista Chiaveri) emerge, in parallelo con il rapporto bergamini-*furmaqiatt*, come tra le occasioni di occupazione extra-agricola (temporanea o permanente) dei giovani bergamini desiderosi di emanciparsi dal gruppo patriarcale vi fosse quella presso parenti commercianti di bestiame.

non disponendo di quelle conoscenze incorporate³⁴ di cui disponevano i bergamini dovevano basarsi su parametri di giudizio puramente esteriori della qualità del bestiame (e commettevano facili errori). I bergamini allevavano quasi sempre anche alcune scrofe (*lögie, roie, troie, zule*), che, oltre che per la produzione di suinetti, utilizzavano per autoconsumo a fine carriera³⁵. I suinetti erano svezzati precocemente a 40 giorni circostanza che nel contesto di sessant'anni fa denota notevoli capacità³⁶. Se vi era una sola scrofa viaggiava sul carretto utilizzato per la transumanza; se erano più di una procedevano a piedi, dietro alle vacche, intralciando un po' la marcia della colonna. A volte - a riprova dell'estrema flessibilità delle modalità di transumanza - le scrofe partivano dopo, magari con il *regiuur* e la *regiuura* che si erano attardati qualche giorno in più a 'chiudere la casa' in montagna e a sbrigare incombenze contrattuali ed amministrative presso le sedi comunali. Durante il periodo trascorso in pianura le scrofe venivano tenute in un angolo della stalla e alimentate con siero e scarti. Il ruolo chiave dei transumanti nell'allevamento suino è attestato per la Bresciana sia per la prima che per la seconda metà del XIX sec.³⁷

Un maggior numero di scrofe era mantenuto dai *laté* che però a volte si rifornivano anch'essi di suinetti dai bergamini.

Dal momento che l'allevamento suino sino a tempi molto recenti (anni

34 Per una discussione sul ruolo delle conoscenze incorporate, il ruolo della sensorialità, dell'imparare facendo e osservando, nella pratica zootecnica cfr. lo studio dell'antropologa Cristina Grasseni condotto sul campo tra gli allevatori della val Taleggio (C. Grasseni, *Lo sguardo della mano. Pratiche della località e antropologia della visione in una comunità montana*, Bergamo, 2004).

35 "[...] *quand rivàvum* giù là [in autunno] *'na quai scrofa la mazavum per nüm*, tutti gli anni c'era quella nuova che si allevava e allora si ammazzava quella più vecchia, c'era sempre il giro..." Intervista a Michele Plati.

36 "[...] quando arrivavano a quaranta giorni, cinquanta si vendevano, si iniziava a venderli ai *paisàn*; quando arrivavamo giù là c'erano tutti i nostri posti da servire i *paisàn, tuéven* magari un maialino da *tirà gròss*". Intervista a Michele Plati. "Noi vendevamo anche i maialini, che allevavamo sino a quindici o venti chili al massimo. Io andavo sempre, per Santa Caterina, alla fiera di Gorgonzola a venderli: facevamo partorire le scrofe, affinché i maialini fossero pronti per la vendita in occasione di quella fiera. Ah, quei maialini erano la nostra salvezza: noi avevamo i nostri clienti fissi, che ogni anno ce li comperavano". A. Carminati, C., Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant'Omobono (Bg), 2004, pp. 435-436.

37 "Pochissimi allievi si fanno di pecore e giovenchi, mentre molti sono quelli dei suini presso i mandriani del distretto superiore, il numero dei quali ascende a cinque o sei cento all'anno, che si vendono sui varj mercati della provincia." Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czernig*, 1986, Distretto di Gardone e Distretto di Bovegno [Valtrompia], pp.308-309. "L'allevamento dei suini ha qualche importanza nella valle Trompia, ove è esercitato da

'70-'80 del XX sec.), ha rappresentato un'appendice del caseificio non è difficile ascrivere l'origine e lo sviluppo di questo comparto all'attività dei bergamini e, soprattutto, dei *laté*. Come evidenziato da Paolo Vittorio Beccaro³⁸. Questi ultimi erano gli 'ingrassatori' che potevano disporre di 50 maiali (i 'grossi') o solo (15-20) i 'piccoli'. I *laté* vendevano soggetti da macello ai *cervelee* (salumieri) di Milano e dei borghi.

Il fittavolo a San Martino o a San Giorgio, stipulava per l'annata il contratto di cessione del latte al *laté* (lattaio) che a fianco della stalla delle vacche gestiva in affitto un casello per la lavorazione del latte con annessa porcilaia. Nel prezzo del latte era solitamente compreso l'affitto del casello, delle porcilaie e della sua abitazione. [...] L'allevamento del suino era annesso a questa attività, ed era indispensabile per utilizzare al meglio il siero che si otteneva dalla lavorazione del latte. I suini venivano acquistati a 30 kg e venduti quando raggiungevano i 180 kg. Nel pavese e nella Lomellina, per la particolarità della lavorazione del gorgonzola si otteneva un siero grasso che non veniva scremato. I lattai impararono ad utilizzare in modo corretto questo sottoprodotto per l'alimentazione dei suini. Lo miscelavano in modo appropriato con cereali e crusca per non incappare in turbe di origine alimentare³⁹.

Su questa attività di suinicoltori dei *laté* sono riportate anche testimonianze che risalgono al XVIII sec⁴⁰.

L'attività di allevatori dei bergamini comprendeva anche gli equini.

mandriani. La razza è nostrana, di pelo nero [...], di media grossezza e dà carni saporite, ingrassandosi facilmente". B. Benedini, *Terra e agricoltori...*, p. 89. "In generale, tutti i contadini, se non sono affatto miserabili, acquistano, ai mercati di Brescia, di Sarezzo, di Rovato ed altri, sul finir dell'anno, un piccolo suino; lo allevano cogli antichi metodi, dei quali la nessuna pulizia del porcile è principale elemento, lo alimentano lungo l'anno, col pascolo, all'aperto, e nel porcile con crusca di grano turco, con zucche e coi residui della cucina e dell'orto, e nel periodo dell'allevamento con grano sorgo o saggina, da uno a tre ettolitri. I mandriani adoperano i residui del caseificio; i mugnai, dei quali molti ne allevano più d'uno, quelli della macinazione". Id. p. 60.

38 P.V. Beccaro, 'Laté e malghesi, ecco i primi allevatori', in *Rivista di suinicoltura*, n. 7 (1989), 55-62. Il ruolo dei *laté* nello sviluppo del moderno allevamento suino e dell'industria salumiera è illustrato in modo eclatante da Pietro Negrone, nato a Camairago (Lo) nel 1884 e morto a Cremona nel 1937. I Negrone sono discendenti di bergamini originari di Valgoglio in alta val Seriana. Di famiglia di *laté* Pietro da ragazzo è apprendista salumiere a Milano. Nel 1905 si trasferisce a Cremona per dirigere aziende salumiere artigianali e dal 1910 si metterà in proprio creando il primo salumificio industriale con tecnologie all'avanguardia e annessi grandi allevamenti suini, macelli e caseifici. Nel 1931 il figlio Paolo creò il 'Negronetto', primo salame 'firmato'. Anche la Negrone (famosa per la 'stella') fu protagonista negli anni del boom di storici Caroselli. Una storia perfettamente parallela a quella degli industriali del latte di origine valsassinese. M. Morandi, *Dizionario Biografico degli Italiani*, Vol. LXXVIII, 2013, s.v. "Negrone Pietro".

39 P. V. Beccaro, *Laté...*

40 "Giuseppe Sfondrino, lattaro alla cascina Malcantone «[nel 1768] ha in grasso animali n. 16, quest'anno ne ha venduto al Salina cervellaro in Carrobbio n. 16 [...]».

La cavalla per il bergamino era essenziale per il trasporto degli arnesi del caseificio, degli stracchini appena prodotti e delle poche masserizie che accompagnavano la transumanza, ma era importante per i trasporti in pianura e sull'alpeggio, e anche come fattrice. Sino a quando non venne sviluppata la rete delle strade carrozzabili montane i cavalli venivano utilizzati con il someggio, utilizzando grandi ceste di vimini (*còrbe*). Un paio di cavalle robuste dovevano trasportare nelle *còrbe* le masserizie necessarie. Così sino a quando il miglioramento delle strade permise di usare il carretto (*carèt, barèta*)⁴¹. Con i carretti si effettuavano anche le consegne ai *neguziànc* dei formaggi in pianura. Per quest'ultimo scopo (ma anche per il trasporto dei maialini) i bergamini più ricchi, utilizzavano anche i *biròcc* (calesse) e dei carretti molleggiati acquistati usati da commercianti ambulanti⁴². I carretti e i calessi erano utilizzati anche per recarsi all'osteria (un privilegio appannaggio dei *regiuur*).

La presenza dei cavalli sugli alpeggi era in passato molto limitata e pressoché esclusiva dei bergamini. Riferendosi alla Valsassina, il Serpieri, all'inizio del XX sec., osservava che: “ad eccezione delle mandre più piccole, tutte le altre comprendono anche qualche cavallo, e talora, un vero gruppetto di cavalli. Così ad esempio la mandria di Biandino, fra grandi e piccoli, ne numera una ventina”⁴³. I bergamini avevano quasi sempre una o due cavalle.⁴⁴ I bergamini ‘grossi’, che dovevano utilizzare per la transumanza due carretti, potevano avere anche due cavalle e un mulo. Quanto al tipo etnico, l'Avogadri (il riferimento è relativo al XX sec.) riferisce che: “I cavalli tipici dei malghesi erano di razza bretona di tipo Postier – la varietà più leggera dei cavalli bretoni, del peso di circa cinque-sei quintali”⁴⁵. Il Locatelli, con riguardo alla val Taleggio dell'inizio del XIX sec., a proposito dei cavalli, riferiva che:

Giuseppe Invernizzi, lattaro alla cascina Rozza Tagliata della Casa Melzi, dove è fittabile Pietro Antonio Gandini, «tiene n. 5 animali in grasso e ne ha venduti 5 al cervellaro sul Cantone di Porta Romana vicino al Ponte in prezzo di soldi 13 vivi». N. Arioli, F. Cattaneo, “La nascita dell'industria casearia nel lodigiano”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi, 2003, pp. 271-368 (pp.287-288).

41 A. Orlandi, “Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina”, in A. Borghi, *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), 1995, p. 71.

42 A. Avogadri, “La tradizione”, in O. Franzoni e G.C. Sgabassi, *Terre alte di Lombardia*, Breno, 2004, pp. 8-59, pp.12 e 14.

43 Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini...*, p.19.

44 Qualcuno aveva i muli, grossi muli e cavalle; le figure intermedie tra il bergamino e il piccolo allevatore stanziale che scendevano in pianura in autunno e/o in primavera negli anni di scarsa produzione di fieno in montagna si dovevano accontentare dell'asino.

45 A. Avogadri, *La tradizione...*, p. 14.

[...] nutronsi nei contorni di questa valle poco più di 80 cavalli, tenuti da malghesi, e adesso usati nelle condotte di biade, e trasporti di grassine dai monti al centro del paese, e dalla città; sono per la massima parte femmine, di razza e di indole italiana, o per meglio dire nostrane, totalmente incolte da qualsivoglia disciplina, escluso portare carichi. Sono ancor feconde, e le si fanno figliar muletti, che si vendono sui mercati ad un prezzo maggiore dei pulledri⁴⁶.

Cesare Correnti definiva i cavalli che provenivano dagli stalloni dei bergamini “di membra ineleganti ma quantunque grossolani e pesanti sono più forti e resistenti al lavoro”⁴⁷.

Le cavalle, per quanto “forti e resistenti” erano mantenute solo per i trasporti leggeri, non le si sottoponeva a servizi pesanti perché erano anche elemento di ostentazione, mantenute per la *boria*, per *stimàss*.

Per molti bergamini il cavallo serviva solo per il traino del *carèt* durante la transumanza, al massimo per quello dei formaggi prodotti in alpeggio verso valle. “Il nonno usava tali equini solo per la transumanza, perché durante l’anno il quadrupede rimaneva inattivo, anzi non veniva impiegato nemmeno per i lavori agricoli della raccolta della foglia⁴⁸ e dello spandimento del letame”⁴⁹.

I vecchi bergamini consideravano un oltraggio utilizzare il cavallo per lavori ‘umili’ quali lo spandimento del letame e vi sono interessanti testimonianze relative al conflitto tra le nuove generazioni più ‘utilitariste’, che volevano far lavorare i cavalli (e risparmiare un po’ di fatica), e i vecchi che volevano tenerli di riguardo. Tali conflitti erano motivo di vere e proprie rotture tra i padri e i figli che – in una società in evoluzione – non potevano più accettare di portare grandi pesi in spalla quando la cavalla stava in stalla a far niente e a consumare il fieno.

Evidentemente si stava sgretolando un compatto sistema di valori nei quali l’animale è proiezione dell’uomo-pastore cui si devono risparmiare i ‘servili’ lavori agricoli (ai quali, piuttosto, si devono dedicare i dipendenti e, in assenza di questi, i figli). Non era solo nei confronti delle cavalle che il bergamino dimostrava ogni attenzione. Questo sentimento di rispetto, quasi di venerazione, era coltivato anche nei confronti delle vacche:

46 G. Locatelli, *Cenni ed osservazioni...*, p.69.

47 C. Correnti, “Indicazioni storiche e statistiche della provincia di Bergamo (Continuazione)”, in *Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio*, Serie 2, 3, 7 (1845): 46-56.

48 La ‘foglia’ secca raccolta in autunno nel bosco serviva per il ‘letto’ delle bovine.

49 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant’Omobono (Bg), 2007 p 648. Per le implicazioni culturali dell’utilizzo dei cavalli dei bergamini, vedasi il Cap. 13.

Usavamo i cavalli per trasportare la mobilia da una baita a l'altra e prender la legna del bosco per far la polenta. Ah sì non ci ho detto: i nostri vecchi non volevano [utilizzare il cavallo per trasportare la legna] bisognava andare con la spalla perché si strapassava il cavallo e i cani non si doperavano perché si sciupavano le mucche a *zupass*; il *fiö el fà niént a zupàss... la vâca ... vâ che roba, dèss ...*⁵⁰.

Anche nelle testimonianze in cui è espresso un sentimento di grande rispetto e ammirazione per 'i vecchi' non manca questa ricorrente considerazione: "trattavano meglio gli animali dei figli". Rita Locatelli che coltivava una venerazione per il padre, a proposito del rapporto 'empatico' con le vacche di quest'ultimo (alle quali non aveva bisogno neppure di 'dare la voce' per farsi ubbidire), non può fare a meno di ricordare: "*e lü l'era bun nò de dai neh. Gh'e ne dava cui sò [géent]*" [non era capace di picchiare gli animali, lo faceva con quelli della sua famiglia]⁵¹. Per i bergamini gli animali venivano prima dei figli ma sarebbe errato giudicare questo comportamento come egoistico e un comportamento da 'padri padroni', al limite del sadismo.

Gli animali, però, per i bergamini venivano anche prima di sé stessi. Lo sa bene chi conosce quegli alpeggiatori del giorno d'oggi più 'all'antica', di matrice malghese. Essi si sottopongono a grandi fatiche e sacrifici, non si preoccupano di alloggiare in baite senza alcuna comodità, pur che le vacche "abbiano l'erba", che stiano bene. C'è alla base il senso non solo di una proiezione nell'animale ma anche di una grande responsabilità, di custodia. Senza contare che gli animali erano considerati nella loro individualità personale, 'battezzati' con nomi che tenevano conto delle loro particolarità individuali, comportamentali o fisiche.

Pur rispettati e trattati con riguardo gli animali erano pur sempre una fonte di reddito e il bergamino, per sfruttare la forte domanda di muli (sino allo sviluppo della motorizzazione) faceva coprire le cavalle da stalloni asinini posseduti dagli stessi grossi bergamini⁵². Con riferimento alla valle Camonica il Morandini⁵³ considera il mulo quale il quadrupede normalmente utilizzato dai 'carrettieri malghesi' che utilizzavano spesso

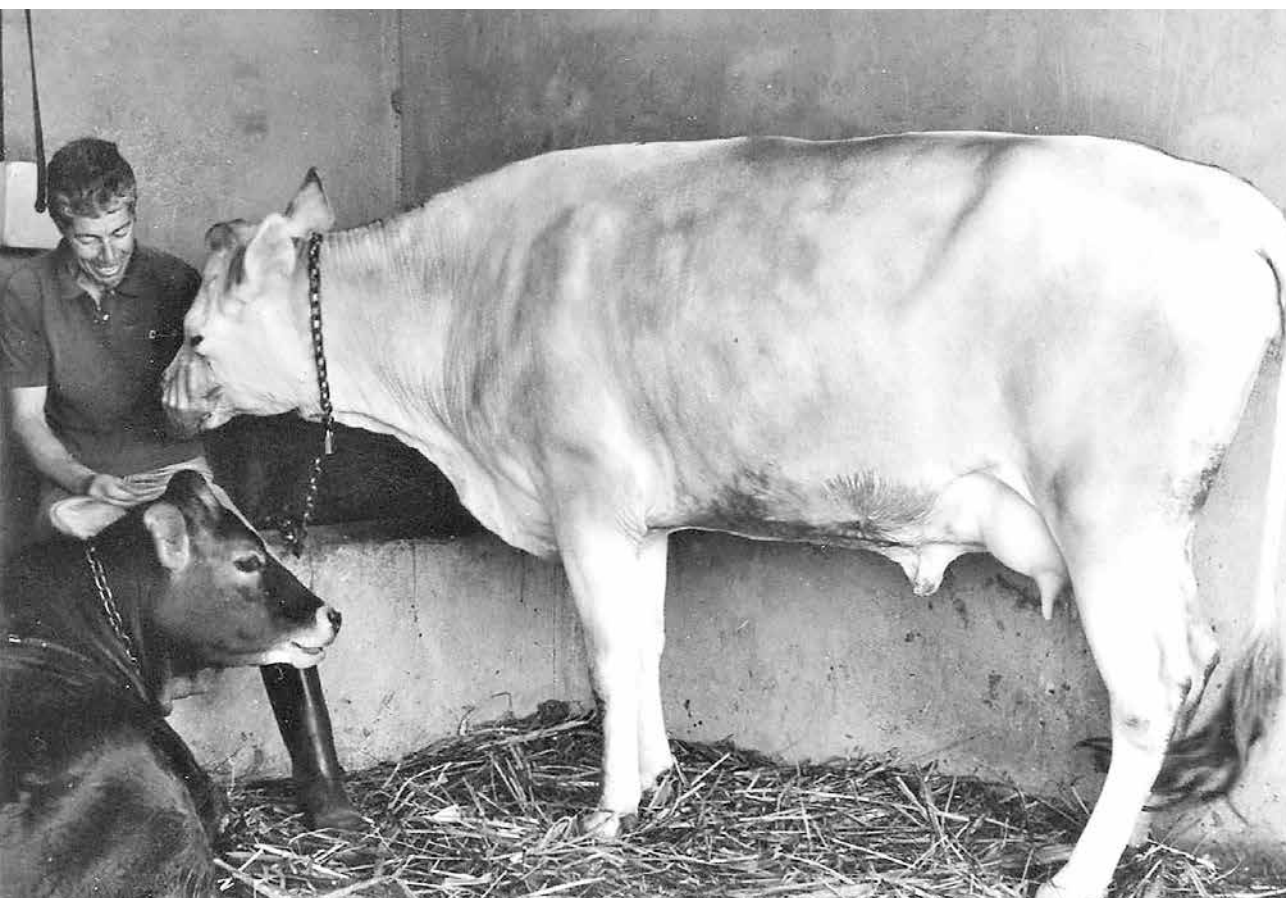
50 Intervista a Pietro Vitali (*Giana*).

51 Intervista a Rita Locatelli.

52 "Il Pin Giàna [padre di Pietro Vitali (*Giana*)] aveva un asino da monta che trasferiva in montagna con la bergamina ogni estate e che serviva a coprire le cavalle di altri bergamini per produrre i muli". Intervista a Ercole Locatelli.

53 D.A. Morandini, *Folklore di Valcamonica. Leggende, tipi, usi, costumi*, Breno, 1927, p. 150.

Squadra di mungitori (famèi) in una cascina della Bassa (fotografia superiore). La missionaria Antonia Locatelli di Fuipiano Vâlè Imagna con le sue mucche in Rwanda (fotografia inferiore).



una pariglia, curando in modo maniacale la lucentezza delle sonagliere. I muletti prodotti, quando non erano utilizzati dagli stessi bergamini venivano spesso venduti ai mulattieri locali: “Alcuni mulattieri comperavano i muli dai *bergamì*: questi infatti avevano le cavalle, alle quali prima *de ‘nda ‘n gio, i gh’e fà faa ol noèl, ol mü*l. Quei mulattieri di Sottochiesa comperavano *sempre ol noèl, de schìch o sès mìs da i bergamì*.”⁵⁴. Quando la cavalla saliva in montagna era di solito in procinto di partorire⁵⁵; veniva coperta al primo calore in modo da poter vendere il prodotto (il muletto) alle fiere autunnali.

Un aspetto poco citato nei ricordi dei bergamini riguarda i tori. Prima della istituzione delle Stazioni di monta taurina i bergamini erano spesso costretti al mantenimento del toro; parecchi, però, hanno continuato a mantenerlo anche successivamente. La monta veniva effettuata in alpeggio e questo poteva risparmiare ai bergamini più piccoli il mantenimento del toro⁵⁶. I tori dei bergamini venivano utilizzati anche da piccoli allevatori stanziali della pianura per far coprire le loro bovine: “... *gh’evüm nü*m el tòro, portavano le bestie *da faa cuprì*”⁵⁷. Il toro però poteva rappresentare un problema sia durante la transumanza che in alpeggio. Per poter effettuare la transumanza i bergamini non solo dovevano utilizzare tori giovani, poco aggressivi, ma erano spesso costretti a imbragarli:

In montagna portavamo con noi anche il toro, ma la sua liberazione dalla stalla richiedeva molte precauzioni. Innanzitutto lo si ‘mbugava, cioè con una corda gli si legava una zampa al collo, ma più frequentemente a un corno, per tenergli la testa bassa. In questo modo l’animale non riusciva ad alzare il muso e a muoversi con agilità: era costretto a tenere sempre la testa giù ed era impedito nell’alzare troppo la zampa per correre”⁵⁸.

In ogni caso “il toro adulto era tenuto a mano dal figlio più robusto, sotto la sorveglianza del padre che stava presso i carri”⁵⁹.

54 A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini...*, pp.281-282.

55 “*La cavàla quànd che andérum in sü l’era gràvida, che de sòlit la fèva ai prìmm dì che sérum ‘nàa sü*” [Quando salivamo in montagna la cavalla era gravida e solitamente partoriva dopo pochi giorni da quando eravamo arrivati]. Intervista a Rita Locatelli.

56 Al passo di San Marco, nei pressi del quale sono tutt’oggi caricati diversi alpeggi a ferragosto la monta era per consuetudine gratuita a favore dei proprietari delle vacche degli alpeggi vicini (Gianni Molinari, comunicazione personale).

57 Intervista a Michele Plati.

58 A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, p. 654.

59 L. Formigoni, “I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda”, in *Informatore Agrario*, 23, 5 (1967):11-13.

La presenza nella carovana dei bergamini di alcune pecore era abbastanza frequente, meno quella delle capre, mantenute per fornire – come costume delle genti di montagna – il latte ai bambini. Va precisato che erano solo i piccoli bergamini ad allevare le pecore. I grossi bergamini non avevano certo tempo da dedicare ad altri animali, specie se ritenuti meno prestigiosi dei bovini come la pecora e, soprattutto, la capra associata ad un'allevamento di sussistenza e definita la 'vacca del povero'⁶⁰.

In alpeggio, però – a dimostrazione di una grande flessibilità di tecniche casearie – i bergamini in alta val Brembana producevano formaggio Branzi, ottenuto miscelando latte caprino a quello vaccino, prima della rarefazione delle capre in seguito a una serie di provvedimenti che si susseguirono a partire dall'inizio del XIX sec.⁶¹ Nelle variopinte carovane dei bergamini qualche volta trovavano posto persino le oche (le immancabili galline, invece, erano trasportate in gabbie sul carretto). Quanto ai cani, la maggior parte delle testimonianze concorda nell'indicare nel cane da conduzione di tipo 'bergamasco' quello utilizzato dai bergamini. Ancora alla metà del XIX sec., però, come indicato nella puntuale notazione del Massara, che descriveva il passaggio delle carovane dei bergamini da Gorgonzola (vedi Cap. 1, p. 59), almeno quelli più grossi (o che alpeggiavano in valli infestate da grandi predatori) dovevano disporre di un grosso cane da difesa, immancabilmente dotato di vreccale, il collare irto di punte di ferro acuminate per difendere la gola del cane dalle zanne dei lupi. La necessità di dotarsi di tali cani appare evidente sulla base delle cronache di questi ultimi anni. A seguito della reintroduzione dell'orso e del lupo, si segnalano dal Piemonte al Veneto numerosi attacchi non solo con la predazione di vitelli, ma anche di bovini adulti, anche da parte dei lupi. Va ricordato che, per secoli, i pastori e i malghesi si sono difesi da questo ultimi anche con trappole (le *luére*), profonde buche scavate nel terreno.

60 Per i pregiudizi contro le capre si veda dell'autore: M. Corti, "Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare: il ruolo della capra nelle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea", in *SM Annali di S. Michele*, 19 (2006):235-340.

61 Id.



17.

Esito e lasciti

L'apporto dei bergamini, come per altre categorie di montanari, non è stato solo demografico o tantomeno 'di braccia' secondo il vecchio pregiudizio che assegnava alla montagna il ruolo di 'fabbrica di uomini'. È stato un apporto di capacità, competenze, capitali, cultura, creatività. Nei capitoli precedenti si è evidenziata l'importanza fondamentale del loro apporto allo sviluppo delle moderne strutture zootecniche e agroalimentari. Ciò è avvenuto attraverso l'accelerazione di quel processo di 'fissazione' in pianura che era in corso da secoli ma che, sino al XX sec., non rappresentava un fenomeno 'di massa' ed era comunque compensato dall'entrata di nuovi allevatori di montagna, di nuove famiglie, nel ciclo della transumanza. Con il XX sec. si ebbe, invece, un travaso verso la pianura che solo in minima parte ebbe come contrappeso il ritorno alla montagna di una parte minoritaria di famiglie bergamine.

I bergamini rappresentavano, ancora all'inizio del XX sec., una componente fondamentale dell'attività di allevamento delle vallate delle prealpi lombarde ma, già alla fine degli anni '20, il Formigoni¹, responsabile zootecnico ufficiale per la Provincia di Como, constatava – riferendosi alla Valsassina – che: "I bergamini costituivano una classe numerosa e

- 1 L. Formigoni, *La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930. p. 7. Dal solo paese di Pasturo all'inizio del secolo scorso 230 abitanti su 1.050 lasciavano la valle in autunno per la transumanza secondo informazioni raccolte durante la visita pastorale del Card. Ferrari nel 1904. C. Besana, "Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell'area lecchese tra ottocento e novecento", in G.L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi, *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Milano, 1998, pp. 55-74 (n. 52, p. 66).

Nella corte della cascina lombarda. Sant'Angelo Lodigiano, 02.10.1927 (fotografia superiore: il trasporto del letame dalla stalla con la carèta) e 3.10.1927 (fotografia inferiore: l'abbeverata della mucca col vitello). Paul Scheuermeier, Archivio Ais, Università di Berna, foto n. 2080 e n. 2095).

caratteristica fino a non molti anni fa. Ora da un centinaio di famiglie si sono ridotti ad una decina”. La tendenza alla fissazione in pianura (e comunque alla cessazione della transumanza) conobbe, dopo la Prima Guerra Mondiale, un forte impulso anche nelle valli bergamasche².

I tempi del graduale processo di cessazione della transumanza furono ovviamente diversi tenendo conto sia del punto di vista delle valli di partenza che di quello delle aree di svernamento nella Bassa. Già sappiamo che il Lodigiano o, per meglio dire, le zone a Sud di Lodi – interessate sin dai primordi medioevali dal fenomeno della transumanza – avevano visto anche una precoce scomparsa dei bergamini, sostituiti nel XIX sec. dalla gestione zoocasearia diretta da parte dei fittabili.

Antonio Besana, negli anni '30 del secolo scorso, riferendosi al Lodigiano, descriveva il fenomeno dei bergamini nei termini di un ricordo del passato, pur assegnandoli una notevole importanza quale ‘matrice’ della moderna classe agricola lodigiana. “Oggigiorno di questi vecchi bergamini non vi sono che ricordi; però, da questi galantuomini e lavoratori indefessi è stato foggato il nostro attuale agricoltore”³. In realtà il fenomeno dei bergamini, proprio nel Lodigiano (seppure nelle sue estreme propaggini a Nord), è sopravvissuto per tutto il XX sec. a riprova della necessità di applicare molta cautela nel dare per esaurite delle realtà sociali e di prestare molta attenzione alla differenziazione geografica.

Le tendenze che già emergevano nel primo dopoguerra (aumento delle mandrie a dimensioni poco compatibili con la transumanza, alpeggio limitato alle sole vacche meno produttive o alle manze) dopo la Seconda Guerra Mondiale si sono ampiamente generalizzate, ma ciò non ha impedito che, in alcune realtà, la transumanza fosse ancora esercitata nell'ultimo decennio del XX sec. (una cessazione molto tardiva si registra in val Borlezza, in val Trompia ma anche in alta val Brembana).

I motivi della cessazione della transumanza sono stati molteplici; con il conferimento del latte alle grandi industrie e alle Centrali del latte (e la conseguente chiusura dei ‘caselli’ aziendali) il ruolo dei bergamini risultava limitato alla sola fase di produzione del latte⁴, mentre la transumanza era scoraggiata dall'esigenze dei contratti di vendita del latte e sempre più riguardava il solo bestiame asciutto.

2 Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. II, Fasc. III, Milano, 1907, pp. 244 ssg.

3 A. Besana, *L'agro laudense*, Lodi, 1939, p. 44.

4 Anche l'inquinamento contribuiva a far cessare la trasformazione del latte da parte dei bergamini. Un fatto particolarmente importante per i bergamini dell'area a Sud di Milano attraversata dal Lambro.

Al di là di questi ed altri aspetti tecnici, sui quali ritorneremo tra breve, sono risultati determinanti alcuni fattori di ordine economico, che hanno suggerito ai bergamini di cessare la loro attività tradizionale e di intraprendere, con il ricavato delle vendite del bestiame (oltre che con eventuali risparmi), l'attività di agricoltore o altre attività imprenditoriali e commerciali⁵.

Oltre a dedicarsi al commercio del bestiame e al caseificio (come sin dall'inizio della loro lunga storia) i bergamini hanno aperto rivendite (di latte, formaggi e salumi)⁶, anche in questa sempre in sintonia con la loro vocazione 'storica', ma anche bar e osterie⁷.

A Melegnano, dopo la guerra, succedeva che: "[...] e dopo ... veniva già l'acqua sporca de Milano... i strachini veniva *inscì*, tutti gonfi, *'ndava a màal, alùra mi è tuccà d'agh a l'Invernizzi* il latte, perché il latte andava a male ...". Intervista a Pietro Vitali 'Giana'. Per molti bergamini la consegna del latte alle grandi imprese del settore era però iniziata già nel periodo tra le due guerre: "Sicché, all'industria *àn comincià a dàagh el latt* prima, prima della *guèra*, prima della guerra; dopo la prima guerra *an* continuato a *laurà el latt* perché *alùra gh'era i latè*, l'industria grossa *ghe n'era poca o minga*. An cominciato Invernizzi, Galbani, *quèla gent lì, perché fòra ghe n'era minga, gh'era i latè*. Perché *nüm quànd sérum a Casett mungeven*; dopo *tacaven el cavàl, metéven sù i bidium de latt e i purtaven al latè perché in cascina gh'èvum nò el latè, el latè l'era luntàn un pàra de chilometri*. Di e nòtt, *finì de mungg tacàven. Via*" [Hanno cominciato a dare il latte all'industria prima della guerra. Dopo la prima guerra hanno continuato a lavorare il latte, perché allora c'erano i lattai, l'industria grossa era poca o niente. Hanno cominciato Invernizzi, Galbani, quella gente lì, perché fuori non c'era niente, c'erano i lattai. Perché noi quando eravamo a Castelletto si mungeva e poi si attaccava il cavallo, si caricavano i bidoni del latte e si portavano al lattai perché in cascina da noi non c'era il lattai, il lattai distava un paio di chilometri. Giorno e notte, finito di mungere, attaccavano il cavallo, via]. Intervista a Mario Magenes.

- 5 "[...] ecco, *alùra nüm gh'evum lì 'na bergamina chi mumént là valeva la bergamina* [allora noi avevamo una mandria da latte, in quei momenti là valeva la mandria da latte] oggi invece... se uno vendeva 50 vacche aveva in mano qualcosa... era sufficiente per metter su un negozio... o prendere magari anche un'aziendina, eh come ha *ciapaa il Simonetta el fradèl de lo ziu, l'ha venduu... gh'era sù un censésanta censetánta bèsti, l'ha venduu* cento bestie di latte, *mett che gh'era un quai cosa, l'ha tòlt là sul, lì la Cà Dovera, sì, vèrs Cremona eh tacàa Crema, Dovera, l'ha tòlt* [ha preso il Simonetta, il fratello dello zio, ha venduto... aveva centosessanta-centosettanta capi, ha venduto cento capi da latte, metti pure che ci ha aggiunto qualcosa... ha comprato a Dovera, nel Cremonese, verso Crema] un'aziendina di un quattrocento pertiche *de tèra*, nel sessantatrè".
- 6 Anche il pittore Moretto da Brescia era discendente di malghesi dell'alta val Seriana che divennero osti e poi pittori (P. Molmenti, *Il Moretto da Brescia*, Firenze, 1898, p. 24).
- 7 Molti *laté* aprirono esercizi di vendita al minuto di latte e latticini sia a Milano che nei paesi. (Intervista a Ercole Arrigoni, il quale, invece, cessata l'attività di bergamino ha aperto un bar). C'è una evidente analogia con i pastori transumanti di Roaschia che hanno aperto latterie a Torino "Poco a poco la maggior parte dei pastori vendettero le

La maggior parte di essi è comunque rimasta legata, pur in vari ruoli, al settore agrozootecnico e caseario. “*el fòrt di bergamin i e ciapaa de la tèra giò là [...] chi che l’è minga andaa su la tèra sè svolt magari nel latte...*”⁸.

Rimanere legati all’agricoltura per molti bergamini ha significato continuare l’attività di allevatori – anche nel campo della suinicoltura – che rappresentava, come visto nel capitolo precedente, uno degli aspetti della loro attività.

I *latè*, ‘anello intermedio’ verso la trasformazione dei bergamini in figure ‘sedentarie’, cessata l’attività per la crescente concorrenza delle industrie casearie, quando non si sono impiegati presso le industrie stesse (o non sono stati in grado di trasformarsi essi stessi in imprese casearie), si sono dedicati alla suinicoltura⁹, o si sono orientati in prevalenza verso l’esercizio di rivendite di latte e latticini¹¹. “Volgersi al latte” poteva significare svolgere svariate attività occupazionali, da quelle di operai nei caseifici, ‘menalatte’ (autisti delle autocisterne che ritirano il latte)¹⁰, tecnici, impiegati¹¹, manager, grossi imprenditori.

Gli esempi sono innumerevoli e parlano di casi che richiamano le ben note ‘catene familiari’ e ‘di villaggio’ sia pure nel contesto di quella particolare ‘emigrazione’ che è quella dei bergamini e con la particolarità che a queste catene appartenevano i vertici di grandi imprese industriali.

Il signor Giacomo Galbani che conoscevo, perché era di casa dalle nostre parti, mi aveva detto: “quando non farai più la bergamina, vieni la da me a lavorare” quell’uomo aveva

loro pecore e si trasferirono nelle città. Qui, seguendo un filo invisibile legato al latte e alla sua lavorazione, molti di loro aprivano negozi di latteria [...] è sufficiente scorrere gli elenchi telefonici di Torino, Savona, Milano e Genova per notare come, alla voce ‘latterie’ compaiono numerosi e cognomi tipici di Roaschia”. M. Aime, S. Allovio, P.P. Viazzo, *Sapersi muovere. Pastori transumanti di Roaschia*, Roma, 2001 pp. 116–117.

8 [La maggior parte dei bergamini ha acquistato della terra in pianura, chi non si è dedicato all’agricoltura si è indirizzato verso l’industria del latte]. Intervista a Battista Chiaveri.

9 P. V. Beccaro, “‘Latè’ e ‘malghesi’ ecco i primi allevatori”, in *Rivista di suinicoltura*, n. 7 (1989):55–62.

10 “[...] *quèl Giusepín giò a la Scirésa, eh quel che l’era de la Scirésa che dópu l’è nai giò a la Cassinetta* [Quel Giuseppino che lavorava alla Ciresa – nota ditta casearia della Valsassina – dopo è sceso in pianura alla Cassinetta di Lugagnano] *quii fiòi lì an cominciato intorno a tirà sù il lacc e quei lì laúra anmò sotto padrone, uno l’è andaa*, [quei ragazzi lì hanno cominciato a raccogliere il latte dei dintorni e lavorano ancora ma sotto padrone] uno lavora il latte, il casaro, insomma, l’altro va in giro a prendere il latte, sotto padrone”. Intervista a Michele Plati.

11 “Pure il mio primo fratello faceva il bergamí e con lui ho sempre lavorato: mi sono diviso dopo il matrimonio. L’altro fratello, invece, aveva studiato e, conseguito il titolo di ragioniere, si era impiegato presso la ditta Invernizzi di Melzo”. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 288–289

un debole per tutti quanti provenivano da Morterone: non mi aveva mai visto lavorare, ma gli bastava sapere che ero di Morterone [...]. Egli era molto bravo, ma essendo ancora una persona nostrana, molte volte nei nostri confronti si sentiva come fosse un padre di famiglia [...] Quando c'era il signor Giacomo, molte volte sceglieva di persona i suoi dipendenti: egli assumeva preferibilmente bergamini e gli abitanti di Morterone¹².

Questo invece è un esempio di 'classica' catena famigliare che mette anche in evidenza il quadro di scelte di un bergamino:

La vita dei bergamini era sempre dura e in quegli anni la società stava cambiando. In un primo tempo volevo anche prendere un negozio, ma un cugino, tecnico della Centrale del latte, mi ha detto: "Vuoi venire a lavorare nella Centrale del latte?". Così sono andato là e ci sono rimasto. Io ho smesso di fare il bergamini da quando mi sono sposato, cioè dal Sessantadue. È stata una scelta mia perché [...] la vita del bergamini incominciava ad essere difficile e rendeva sempre di meno perché... o tante o mia!¹³

Le storie di vita degli ex-bergamini mettono anche in evidenza come le straordinarie esperienze di mobilità sociale legate alle vicende delle primarie ditte casearie non rappresentano casi eccezionali e come, nell'ambito della cerchia dei bergamini la formazione di nuove imprese, anche di rilevanti dimensioni, sia proseguita anche dopo che le storiche imprese erano arrivate o stavano arrivando al capolinea. In questi percorsi si rintracciano esperienze simili a quelle che hanno caratterizzato anche l'incubazione dell'industria diffusa nelle aree ex-mezzadrili dove la pluriattività, con il lavoro nelle industrie in qualità di operai ha consentito l'acquisizione di competenze tecniche. "*Pagnòta, l'era de chi, l'era un bergamin anca liüu, l'è 'ndaa a fâ, a fâ el casaro e 'ndaa avanti*, dopo ha messo su anche delle aziende [...]"¹⁴. Particolarmente interessante la storia della ditta Inalpi di Moretta (Cn) fondata nel 1966 da Egidio Invernizzi.

Essa fornisce latte in polvere per Ferrero, Menegatti e Parmalat, produttrice di burro e formaggi 'moderni' (sottilette, formaggini) per la Gdo.

Di famiglia valsassinese di bergamini transumanti, con lunga esperienza di alpeggio all'alpe Sasso in val Biandino e grande esperienza casearia,

12 A.Carminati, C.Locatelli, *Morterone...*, pp.414-415. L'inserimento dei bergamini non era solo nel ruolo di operai e di tecnici ma anche di direttori di stabilimenti. Lo zio di Ercole Arrigoni, che era originario di Avolasio (frazione di Veduggio), dopo aver praticato da ragazzo la transumanza bergamina all'interno della famiglia patriarcale, una volta sposatosi - nel 1929 - si impiegò alla Galbani di Melzo. Qui fece carriera e divenne direttore del nuovo stabilimento di Corte Olona. Intervista a Ercole Arrigoni.

13 A.Carminati, C.Locatelli, *Bergamini...*, p. 434.

14 "Pagnotta era anche lui un bergamino, poi è andato a fare il casaro. È andato avanti. Dopo ha messo su delle aziende". Intervista a Michele Plati.

Egidio prende parte alle transumanze verso il lodigiano dove si stabilirà definitivamente il fratello. Entrato nella Locatelli (società acquisita dalla Kraft, ma nella quale la famiglia valsassinese mantenne per diversi anni un ruolo importante¹⁵) viene inviato dalla ditta negli Stati Uniti al fine di conoscere le più moderne tecnologie casearie. Al rientro in Italia, presso la sede di Moretta della Locatelli, Egidio matura l'idea di mettersi in proprio. Inizierà con un camioncino e 800 mq al coperto per divenire in pochi anni una ditta di primo piano nel panorama caseario europeo. Diretta dal figlio Ambrogio (anche se il padre mantiene la carica di presidente) la ditta si caratterizza per l'adozione di tecnologie d'avanguardia che sono gli stessi Invernizzi a mettere a punto¹⁶.

È comunque nell'attività di allevatori che si è trasfusa in modo più consistente e significativo la linfa bergamina. Il passaggio da bergamini ad agricoltori-allevatori conobbe, come già ricordato, una prima accelerazione dopo la prima guerra mondiale in un clima di forti rivolgimenti sociali e di trasformazione delle strutture fondiari che toccava le aree dove era diffusa la mezzadria e il piccolo affitto e dove gli ex-mezzadri ed ex-fittavoli riuscirono a diventare proprietari¹⁷.

Anche se trascurati dalla storiografia tra le classi 'agricole' che poterono allora accedere alla proprietà vi era anche quella dei bergamini.

Nel 1921, poco tempo dopo la fine del conflitto, il parroco di Morterone descriveva la 'fissazione' dei 'suoi' bergamini nella Bassa non senza osservare, quasi con disappunto, le loro buone condizioni economiche e concludere ingenerosamente con una sentenza di riprovazione morale tanto sommaria quanto pesante: "arricchiti sdegnano la montagna e le fatiche che essa impone: non vogliono più saperne di portare il gerlo e la gabbia¹⁸, mentre alla Bassa fanno correre il carretto"¹⁹.

In un periodo di intense trasformazioni (sia dopo la prima guerra mondiale che, soprattutto tra gli anni '50 e '60) il passaggio da bergamini

15 Vedi Cap. 15.

16 Ambrogio Invernizzi, comunicazione personale.

17 Gerla a stecche distanziate di grande capacità tipica ed esclusiva dell'area alpina lombardofona e delle aree del Piemonte settentrionale con influenza lombarda sino a Biella e che assume varie voci: *campacc*, *brèa*, *bèrla*, *gàbia*, ecc.

18 A. Serpieri, *La guerra e le classi rurali italiane*, Laterza, Bari, 1930.

19 "Feci un giro nella Bassa. Il landau [detto anche landò, carrozza a quattro ruote con doppia copertura retraibile, utilizzato dai fittabili per gli spostamenti della famiglia] del Martino e del Polino del Fopp - bergamini che sono diventati grossi fittabili nel Comune di Villavesco mi fece percorrere un centinaio di chilometri. Lodivecchio, Sant'Angelo,

VIA
BERGAMINI



ad affittuari e proprietari di fondi agricoli era favorito dal valore ancora elevato del bestiame, un fatto di cui oggi ci si rende difficilmente conto a causa della forte rivalutazione dei valori fondiari e della svalutazione del capitale bestiame²⁰. Si deve anche aggiungere che l'esodo verso le occupazioni industriali dei piccoli proprietari dell'alta pianura favoriva i piccoli bergamini che riuscivano a far fruttare, con la loro laboriosità, frugalità e organizzazione familiare, aziende che erano divenute ormai poco redditizie quando gestite dai piccoli proprietari coltivatori.

In periodi di grandi cambiamenti anche chi aveva piccole mandrie e aveva dovuto collocare parte della manodopera familiare come *famèi* presso fittavoli o, più spesso, presso bergamini grossi e bisognosi di manodopera, ebbe modo di incrementare rapidamente la mandria, venderla – almeno in parte – per acquistare della terra e ripartire. Non è da credere quindi che solo i 'grossi bergamini' abbiano potuto accedere alla conduzione o alla proprietà dei fondi, anche se l'acquisto di centinaia di pertiche di terreno irrigui restava alla portata solo di chi aveva una mandria consistente o dei cospicui risparmi. Nel passaggio della 'stanzializzazione' le gerarchie bergamini (grossi, medi e piccoli bergamini) finirono per essere stravolte. Spesso, infatti, la gestione di una grossa mandria ha portato i bergamini a

Lodi, Trucazzano, Mignano. Ho toccato con mano che sono signori. In media hanno cento bovini e una buona bestia da latte è valutata circa 6.000 lire. Quaggiù hanno la casetta e il prato. Il loro capitale è discreto, senza contare quello che non si vede. Non hanno fiducia nelle banche: il denaro lo collocano presso le Casse di Risparmio – il loro fastidio maggiore, ritengo, non avendo sede fissa, è quello di nascondere il libro della Cassa di Risparmio – o lo investono nella mandria, che, se non è falcidiata dalla epizootica, ingrossa tanto, che non sentono neppure finì a condurla ai monti. Ci sono le difficoltà del viaggio, e la insufficienza di pascoli. Di più, essendo arricchiti, sdegnano la montagna e le fatiche che essa impone: non vogliono più saperne di portare il gerlo e la gabbia, mentre alla Bassa fanno correre il carretto. La classe dei mandriani è quindi in trasformazione; tanti non vengono più da anni alla montagna: tanti hanno venduto i loro prati e le loro baite". *Liber Chronicus* Parrocchia di Santa Maria Assunta di Morterone, anno 1921, osservazioni del parroco Don Achille Strada (A.Carminati, C.Locatelli, *Morterone...*, p. 70). Il parroco successivo (Don Natale Saporiti) ebbe un atteggiamento molto più 'positivo' verso i bergamini e, ispirato da sollecitudine pastorale, promosse incontri annuali dei bergamini presso il santuario di Caravaggio. Nel 1936 accorsero 160 persone anche dalla Bresciana. Id., pp.76-77. Morterone, con le sue diciassette minuscole frazioni e la prevalenza, per secoli, dell'attività di transumanza verso le Basse, offre una straordinaria documentazione sul processo di fissazione in pianura sia nel corso del XIV che del XX sec. Antonio Carminati, sulla base delle informazioni tratte dai registri parrocchiali, ha compilato una serie di tabelle che tendono conto delle dimensioni del 'travaso' e dell'area di pianura interessata dalla 'fissazione'. A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone...*, pp. 60 ssg.

20 Per i diversi rapporti di valore tra capitale bestiame e fondiario si veda al Cap. 5, n 3.

concentrarsi in modo così esclusivo sull'allevamento da non interessarsi a quelle opportunità di divenire fittavoli o proprietari che i medi bergamini (e persino i piccoli) riuscivano a cogliere.

Gli zii si erano dunque specializzati nell'allevamento: prima di dividersi possedevano una mandria di circa trecento bestie, ossia duecento vacche da latte e un centinaio di manze. Acquistare o affittare terreno agricolo per loro significava altro, lavoro di più nella campagna, che li avrebbe distolti dal loro impegno principale, che è sempre stato l'allevamento²¹.

Nei bergamini 'di razza' l'aspirazione alla proprietà rimaneva secondaria. Restava centrale il bestiame e l'esigenza di comprare terreno era finalizzata alla possibilità di assicurare una continuità alla propria attività di allevatori²². Pur rappresentando una transizione obbligata, il passaggio dei bergamini da transumanti ad agricoltori stanziali è comunque stato graduale. Diverse testimonianze concordano nell'indicare come, nella prima fase successiva alla assunzione della conduzione di un fondo in affitto (o in proprietà), i bergamini abbiano continuato a praticare l'alpeggio. Il Serpieri, all'inizio del XX sec. osservava come la doppia professione, di affittuario e di bergamino, che Jacini, alla metà del secolo precedente, considerava come eccezionale, era diventata relativamente comune. "È maggiore oggi il numero dei grossi e ricchi mandriani, i quali contemporaneamente conducono in affitto alpi pascolive nella montagna e fondi irrigui nella bassa Lombardia, facendo servire le une, come benissimo diceva il Jacini, di complemento agli altri"²³.

Tra i fattori economici e istituzionali che hanno accelerato la definitiva 'fissazione' dei bergamini, portati a fare i conti con realismo su una realtà in rapida e profonda trasformazione, vanno considerate anche le occasioni che si sono aperte con le riforme dei contratti agrari.²⁴

21 A. Carminati, C. Locatelli, *Mortorone...*, p. 613.

22 "Alcuni bergamini quando hanno cessato di fare la transumanza, incominciavano a sentire l'esigenza di comprare terreno in pianura, ma per la maggior parte di essi la questione della proprietà continuava ad essere un fatto irrilevante. A molti bastava rimanere in affitto, senza doversi spostare di anno in anno, o addirittura dopo ogni stagione, perché il senso più normale era quello. L'acquisto diventava un fatto occasionale, non ricercato. I bergamini nel passato hanno sempre condotto i terreni in affitto e sono più portati agli spostamenti". Id., p. 296.

23 Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. II, Fasc. III, Milano, 1907, pp. 245-246.

24 Ricordiamo la legge 12 giugno 1962 n°567, che introduceva il concetto dell'equo canone, la legge 11 febbraio 1971 n°11, che rappresentò una svolta, anche con risvolti traumatici nei rapporti agrari e infine la legge n. 203 del 3 maggio 1982 che ridefiniva diversi aspetti del contratto di affitto.

Nel nuovo contesto giuridico la libertà imprenditoriale dell'affittuario non trovava più quelle limitazioni che avevano caratterizzato storicamente l'istituto dell'affitto e, penalizzando pesantemente la proprietà fondiaria, si incentivavano le possibilità di accesso alla proprietà diretto coltivatrice da parte degli affittuari stessi. Il ruolo del fittavolo diventava più 'libero' e questo non poteva non costituire un ulteriore incentivo per i bergamini a 'passare dall'altra parte della barricata'.

Le trasformazioni giuridiche erano arrivate, in ogni caso, dopo un terremoto ancora più profondo che aveva modificato 'geneticamente' quella che era stata pomposamente denominata la 'grande azienda capitalistica'. Essa, sotto la spinta dell'esodo rurale e della meccanizzazione, si trasformava - volente o nolente - in azienda 'famigliare' e gli 'agrari', coloro che Cattaneo aveva esaltato come esponenti della civiltà cittadina 'in mezzo ai rustici' (e che erano stati decantati come modello di 'rapporti di produzione avanzati' dagli scrittori borghesi e marxisti), dovettero cambiare drasticamente stile di vita e 'coldirettizzarsi'²⁵.

Nelle nuove condizioni la forza lavoro della cascina scendeva da decine di lavoratori, inquadrati in una gerarchia che convergeva sui capi e sul fattore, a poche unità, che dovevano essere dirette di persona dal conduttore dell'azienda senza la mediazione di una catena di comando. Sempre più frequentemente lo stesso 'capo azienda', per non parlare dei figli, doveva anche impegnarsi in quelle attività manuali e 'servili' dalle quali il fittabile era stato 'sollevato' secondo l'espressione di Cattaneo.

Non è difficile comprendere che in questa trasformazione i discendenti dei bergamini, abituati a lavorare con le proprie mani, ma anche usi a comandare a fratelli, figli, nipoti e *famèi*, si trovassero più a loro agio dei figli degli 'agrari'²⁶.

Nel contesto di questa trasformazione si inserisce anche lo spostamento

25 M. Corti, "Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XX e XXI secolo", in *SM Annali di San Michele*, 18 (2005):135-174 (p.155). In un certo senso alla subordinazione ai proprietari terrieri subentrò quella ai funzionari e dirigenti del sindacato agricolo. Un prezzo pagato a fronte di vantaggi clientelari, specie in termini di accesso ai finanziamenti pubblici.

26 Il passaggio dall'azienda capitalistica all'impresa agricola, con una drastica riduzione del numero dei salariati, ha reintrodotto stili di vita più 'rustici' anche presso gli agricoltori. In questo contesto i bergamini, che per ultimi si sono trasformati in agricoltori (affittuari e proprietari), non sono stati più costretti a modificare comportamenti e *habitus* per conformarsi al modello 'borghese' dei vecchi affittuari che era ormai in fase di dissolvimento. La 'grinta' e il 'pragmatismo' dei bergamini hanno così potuto innestarsi più liberamente nel tessuto delle imprese agrozootecniche della pianura.

ad Est dell'asse della zootecnia lombarda. In questo contesto le 'forze fresche' dei malghesi e dei loro discendenti hanno svolto un ruolo chiave inserendosi in strutture agrarie dove, a differenza della pianura occidentale, non esisteva già una classe di grandi affittuari che si era gradualmente cimentata nei secoli nell'attività di allevamento.

Il passaggio dalla condizione bergamina a quella di allevatori-agricoltori stanziali non fu in genere così brusco perché una parte della famiglia (ancora numerosa in genere) continuava a salire con le vacche meno produttive all'alpeggio. Poi – gradualmente – si è iniziato a inviare in alpeggio solo gli 'asciutti' (vacche asciutte e manze), indi solo le manze, che venivano affidate a bergamini ancora in attività:

Gh'è stàa vari che an fàa inscì perché an tòlt la tèra in quai cassina chi però a l'estàa mandàven in muntàgna i mànz e chi gh'aveva i puléder, mandàven sù anche i puléder inssema, puléder, magari quàter pègur, i e mandàven tütt sù là [...] ghi a dàven ghi a dàven a i bergamìn. I bergamìn i a ciapàva e fasseven un tànt al dì, un tànt al dì e alùra ghe davén adrée i puléder. I em mandàa anche nüm, i emm mandàa drée i puléder, un dò puléder i emm mandàa drée e insèma i manzöö e era un tànt al dì.²⁷

Con gli anni gli *input* tecnologici (attrezzature, medicinali, mangimi) diventavano sempre più importanti dell'esperienza tramandata di generazione in generazione, mentre la meccanizzazione delle operazioni di mungitura e di allontanamento delle deiezioni (i *nàster*) rendeva sempre più marcata la differenza di condizioni di lavoro rispetto alla montagna che, nelle vecchie stalle, erano ancora le stesse del passato e dove la meccanizzazione progredì solo in una fase successiva.

L'enorme aumento di produttività delle vacche da latte (triplicata tra la metà e la fine del secolo scorso) e l'adozione di sistemi alimentari basati sul 'piatto unico' (*unifed*), con una razione uguale nei 365 giorni dell'anno (a base di silomais), mal si conciliava con la pratica della transumanza e neppure con la forma di allevamento 'nomade', da cascina a cascina, di quei bergamini che, pur avendo abbandonata la transumanza, restavano legati ai 'contratto fieno' e ai 'contratti erba' rinnovati ogni sei mesi e

27 [Ve n'erano alcuni che facevano così perché hanno comprato la terra di una qualche cascina qui, però in estate mandavano in montagna le manze e chi li aveva mandava anche i puledri, mandavano insieme i puledri e quattro pecore, mandavano su tutto là. Li davano ai bergamini, i bergamini li prendevano e concordavano un tanto al giorno, e allora gli davano anche i puledri. Li abbiamo mandati su anche noi, abbiamo mandato insieme due puledri, insieme alle manze, era un tanto al giorno] Intervista a Mario Magenes.

con le classiche scadenze²⁸. Anche le nuove tecniche di stabulazione (con l'adozione della 'stalla libera'²⁹) rendevano superato l'invio del bestiame in montagna con il fine di favorirne la 'ginnastica funzionale'. La sempre più sentita difficoltà di reperimento del personale ha poi sconsigliato dal distaccare in estate manodopera familiare o salariata per l'alpeggio. Aggiungasi l'aumento dei costi dell'autotrasporto del bestiame (anche in relazione all'introduzione di norme sul trasporto animale) e l'impossibilità di percorrere a piedi anche i percorsi di montagna in ragione del traffico. Tutti questi motivi hanno concorso alla cessazione della transumanza.

L'insieme di tutti questi fattori tecnici ed economici ha distaccato sempre più l'allevamento della pianura dalla montagna recidendo un legame che durava dal medioevo³⁰. La fase di graduale estinzione del fenomeno della transumanza bovina dei bergamini è durata decenni, ma nella pianura occidentale il fenomeno si era già fortemente ridimensionato negli anni '60-'70 del secolo scorso; in quella orientale, invece, la vera e propria transumanza (effettuata ancora a piedi in molti casi) è continuata sino agli anni '70-'80. Gradualmente la presenza dei bergamini si è ristretta ad aree e aziende 'in ritardo' che, per vari motivi non avevano voluto o potuto intraprendere i cambiamenti strutturali e zootecnici adottati nella generalità delle aziende di pianura e dove la presenza dei bergamini era molto radicata.

- 28 G. Succi, A. Sandrucci, "La zootecnia lombarda", in *L'agricoltura lombarda nel XX secolo*, Milano, 2000, pp.64-93 (pp.81-82.)
- 29 Ancora negli anni '60 la tipologia prevalente anche nelle zone più progredite era la stabulazione fissa. Id. p. 78. La diffusione delle 'stalle libere' sulla spinta della rarefazione della manodopera, si verificò negli anni '70.
- 30 Da questo punto di vista negli ultimi anni si nota, però, una controtendenza con una certa ripresa di interesse per l'alpeggio anche di aziende della Bassa (da non confondere con fenomeni speculativi dei 'pascoli di carta' legati ai premi della Pac, Politica agricola comunitaria). Di certo l'aumento del costo dei mangimi spinge ad una rivalutazione dei sistemi estensivi. È ancora presto, però, per dire se questo si tradurrà in una rivitalizzazione della transumanza anche se nel vicino Piemonte si nota una ripresa del fenomeno della transumanza bovina dei 'margari' (*marghé*).
- 31 Qui gli ultimi a praticare la transumanza con le vacche da latte ancora nel nuovo secolo sono stati i Cattaneo di Cambrembo (Palmino Cattaneo) che svernavano con il 'contratto malghese' a Vaiano (un complesso di 'corti' che un tempo erano molto frequentate dai bergamini). Nel 2011 il figlio Ivano, che ha rilevato l'attività di allevamento, ha acquistato una cascina a Villongo (Bg, fascia pedemontana). Continua a caricare l'alpeggio in alta val Brembana anche se la maggior parte delle vacche da latte ora rimane al piano (Cristina Bianchi, comunicazione personale).

Tavola lineea della fine del XVIII sec. raffigurante un malghese (oratorio alpestre della Crapa de Vaja, in cima all'Alpe Vaja (Bagolino, Bs).



Nella propaggine più a Nord della provincia di Lodi (comune di Merlinò)³¹ e nella zona della Gera d'Adda ancora negli anni '90 del secolo scorso si contavano diversi bergamini transumanti³².

Anche quando si sono 'sedentarizzati', e anche quando hanno smesso di praticare l'alpeggio, gli ex-bergamini - specie quando sono rimasti nel circuito zootecnico-caseario - hanno mantenuto forti legami con la loro tradizione familiare. Innanzitutto attraverso i rapporti entro le reti parentali. Per moltissimi allevatori della Bassa la transumanza rappresenta un ricordo sempre vivo dal momento che, almeno sino ad oggi, in molte famiglie la memoria della discendenza dalla montagna è stata tramandata attraverso le generazioni. Oggi, però, dopo che il fenomeno della transumanza è cessato da decenni (almeno nei termini di un'esperienza collettiva) la memoria dell'ascendenza bergamina rischia di rimandare a qualcosa di lontano e indistinto. Da qui le iniziative di diffusione di memorialistiche familiari³³, le campagne di raccolta delle testimonianze orali operata attraverso i lavori del Centro Studi Valle Imagna (che hanno costituito una preziosa fonte per il presente lavoro), vere e proprie iniziative di divulgazione e rievocazione storica³⁴.

Le espressioni di attaccamento alle 'radici' dei bergamini hanno preceduto di molto il generale movimento di riscoperta di identità familiari e territoriali innescato dai fenomeni di globalizzazione. Nel caso dei berga-

32 Nella zona della Gera d'Adda la diffusione dei prati permanenti è legata a condizioni particolari dei terreni caratterizzati dalla superficialità della falda freatica che scoraggia le colture aratorie dei cereali. La grande disponibilità di fieni (che sono venduti in larga misura ad aziende zootecniche del piano e del monte) spiega la presenza degli ultimi bergamini.

33 Si veda: Pettinari G., *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, s.l., 2001; Pettinari G., *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, s.l., 2005.

34 Dal 2002 è stata rievocata tra Introbio e Pasturo (Lc) per qualche anno di seguito (nell'ambito della *Sagra delle Sagre* di Pasturo) la 'Transumanza dei bergamini'. Nel 2005 e 2006 con animali giunti dalla Valsassina è stato rievocato il passaggio dei bergamini e dei loro carri ad Abbiategrasso (Mi). Nel 2004 e nel 2005 affollate conferenze sui bergamini sono state tenute ad Abbiategrasso e a Rivolta d'Adda (Cr), queste ultime nell'ambito del 'gemellaggio tra quest'ultima località e Morterone (Lc) da dove provenivano i bergamini che svernavano nella zona e che si sono in gran parte qui 'fissati'. Nuove iniziative sono state intraprese nel 2013 con una presentazione storica del fenomeno dei bergamini alla *Sagra dello Strachitunt* di Pizzino (Taleggio) e con il gemellaggio tra Gorgonzola e Taleggio in nome dei bergamini e dei due stracchini (tondo e quadro) che si identificano con le rispettive località.

mini, è bene sottolineare non si è assistito a quel fenomeno di drastico e repentino rigetto dell'identità rurale che ha caratterizzato il tornante degli anni '60.

Già negli anni '30 il desiderio di mantenere il legame con la terra di origine portava l'ex-bergamino, divenuto facoltoso neoagricoltore, a tornare a fare 'villeggiatura' nelle località originarie della montagna o quantomeno "a visitare il paese, la casa, l'alpe degli avi, salendo in automobile le vallate che i suoi antenati discesero a piedi"³⁵.

Vi era in queste 'rimpatriate' una componente di *bòria*, di ostentazione del successo raggiunto, almeno così era percepita la presenza degli oriundi da parte di coloro che erano rimasti in montagna e che guardavano i bergamini con un sentimento misto di invidia e ammirazione.

Ma sarebbe sbagliato non considerare, nelle occasioni di ritorno al paese natale, anche una componente di sincero attaccamento per la terra 'matrice', nei confronti della quale i bergamini di successo nutrono, più o meno consapevolmente, un senso di commossa riconoscenza. Che si esprime nelle visite ai cimiteri, nei pellegrinaggi sugli alpeggi frequentati e spesso posseduti da padri, zii, nonni e che coinvolge anche 'seconde e terze generazioni'.

Negli ultimi anni, alle occasioni private (tra le quali va ricordata la presenza ai funerali di 'rami' familiari provenienti dal monte e dal piano) si sono aggiunte le già segnalate manifestazioni pubbliche a carattere rievocativo che suscitano una notevole partecipazione non solo da parte degli ex bergamini, ma anche nelle giovani generazioni dei loro discendenti.

Appare sintomatico che un gruppo sociale quale quello degli agricoltori della Bassa Lombardia, dopo essersi autoidentificato con la cultura borghese e cittadina, (e poi i modelli della cultura agroindustriale, di ispirazione nordamericana), senta il bisogno - di fronte all'incertezza delle prospettive per il futuro - di recuperare e rivendicare una propria identità rurale originale.

Una tendenza che è probabilmente da interpretare alla luce dei fenomeni di 'ricontadinizzazione'³⁶ ovvero di recupero di indipendenza

35 A. Besana, *L'agro laudense*, p. 44. Una testimonianza recente conferma che "I fittavoli che in passato avevano praticato la professione del bergamino, o comunque originari della Valle, venivano a Vedeseta a trascorrere le ferie in Albergo (con la moglie o con amici), restavano in paese una ventina di giorni; durante questo periodo di ferie si recavano sugli alpeggi e si intrattenevano volentieri a pranzare con la polenta nelle baite". Intervista a Ercole Arrigoni.

36 Il concetto di 'ricontadinizzazione' è esposto in: J.D.Van der Ploeg, *I nuovi contadini. L'agricoltura nell'era della globalizzazione*, Roma, 2009.

dei produttori agricoli, attraverso lo sviluppo di stili produttivi definiti 'dal basso', rispetto alle sempre più pervasive filiere agroindustriali, alle tecnologie e ai sistemi esperti che tendono ad eliminare ogni forma di indipendenza e di decisione autonoma del produttore agricolo.

Il significato della vicenda plurisecolare dei bergamini va molto oltre la dimensione locale ed è singolare che esso sia rimasto così sottotraccia. Un fatto che può spiegarsi solo in forza del perdurare, sia pure in forme apparentemente nuove, di quei pregiudizi di cui erano oggetto i bergamini nei secoli passati (i secoli della modernità) e che si riflettono, ancora oggi, in una perdurante sottovalutazione del loro ruolo, tanto che, con un po' di forzatura si potrebbe parlare di una *damnatio memoriae*. I motivi di questa *damnatio* sono stati in parte esposti nei precedenti capitoli.

La scarsa simpatia per figure come i bergamini, che coniugano intraprendenza e indipendenza con conservatorismo, da parte delle sempre egemoni ideologie progressiste e moderniste non necessita di ulteriori approfondimenti. Inutile aggiungere che il modello bergamino è agli antipodi delle culture burocratiche, delle culture tecnocratiche che esaltano la razionalità tecnoscientifica e le prescrizioni regolative dell'attività economica che da essa discendono. Agli antipodi della cultura di un 'blocco sociale' che, pur nel disorientamento della crisi attuale, continua ad esprimere una egemonia debole. Appare così significativo che i riconoscimenti al contributo originale dei bergamini della costruzione dell'economia e della società lombarda – al di là di una riconosciuta competenza allevatoriale e casearia – provengano ancora oggi quasi esclusivamente 'dall'interno', da autori di discendenza (anche lontana) bergamina. Nei capitoli precedenti abbiamo citato i lavori di Natale Arioli, lo studioso che si è cimentato in una sistematica esplorazione degli archivi parrocchiali e dei registri notarili finalizzata alla ricostruzione delle vicende e delle genealogie dei bergamini. Arioli è nipote di un bergamino dell'alta val Brembana. Tra i più entusiastici estimatori dei bergamini abbiamo trovato un importante personaggio della zootecnia accademica quale Giuseppe Rognoni di cui non è difficile individuare una lontana origine bergamina. Anche chi scrive non ha fatto mistero della discendenza patrilineare da una dinastia di *latè*. Di recente, però, un riconoscimento particolarmente emblematico (perché proveniente da uno storico della medicina, Alessandro Porro) è stato espresso nei confronti dei bergamini nel contesto – non certo casuale – di un'opera relativa al ruolo della trasmissione intergenerazionale delle conoscenze.

Nei caso dei *bergamini*, la trasmissione di competenze e creatività influenzò in modo sensibile l'economia lombarda. Essi hanno contribuito allo sviluppo del settore lattiero

caseario in tutte le sue componenti: come imprenditori, dirigenti, tecnici e maestranze i *bergamini* rappresentavano l'élite della manodopera contadina presente nell'azienda agricola³⁷.

Le considerazioni di Porro sono frutto di quanto appreso in ambito familiare dal nonno e dallo zio che aveva proseguito nell'attività di allevamento nel Cremonese³⁸. Questo a dimostrazione che il tipo di narrazione, di autorappresentazione che è oggetto di trasmissione intergenerazionale tende a presentare in modo positivo l'esperienza bergamina suscitando orgoglio e senso di appartenenza anche a distanza di generazioni. Caso, ancora una volta, più unico che raro nel contesto rurale italiano.

37 “Un altro esempio, interessante per le nostre regioni, e quello dei *bergamini*, allevatori di bestiame (vacche da latte) che scendevano dalle valli Bergamasche (da qui la loro denominazione) con i loro animali per stabilirsi per buona parte dell'anno nella pianura lombarda. In questo caso il passaggio evolutivo (compiuto negli anni successivi alla metà del Novecento, dopo secoli di strutturata presenza) sarà da allevatori transumanti a tecnici della zootecnia, con la denominazione che dalla provenienza geografica giungerà a indicare la condizione professionale. Tuttavia, alcuni aspetti caratteristici di una trasmissione comunitaria di tradizioni e competenze (ivi compreso, anche in questo caso, lo sviluppo di un gergo particolare) sono riconoscibili anche quando la figura del bergamino diventerà stanziale nelle stalle della pianura padana. Anche quando ci si muove entro l'orizzonte del rapporto commerciale (fra le varie figure interessate alla gestione degli animali e alla lavorazione del latte e dei derivati) non è accantonabile l'appartenenza a una comunità di pratiche oltre che di discendenza (anche geografica). Nei caso dei *bergamini*, la trasmissione di competenze e creatività influenzò in modo sensibile l'economia lombarda. Essi hanno contribuito allo sviluppo del settore lattiero caseario in tutte le sue componenti: come imprenditori, dirigenti, tecnici e maestranze i *bergamini* rappresentavano l'élite della manodopera contadina presente nell'azienda agricola, per le loro particolari competenze tecniche: si trattava di un mestiere che richiedeva buone conoscenze biologico-veterinarie sia pure acquisite empiricamente (si deve ricordare che fino a tutto il XVIII secolo anche la competenza veterinaria era sostanzialmente acquisita empiricamente)”. C. Cristini, M. Cesa-Bianchi, G. Cesa-Bianchi, A. Porro (2011), *L'ultima creatività: luci nella vecchiaia*, presentazione a cura di Carlo Cipolli, Milano, 2011, p. 129.

38 “Il brano si riferisce alla mia esperienza di appartenente ad una famiglia di «bergamini» (provenienti dalla media Valle Seriana) stanziatisi verso la fine dell'Ottocento nella provincia di Cremona. Nei ricordi di mio nonno (che morì giovane e con il quale ebbi limitati rapporti) e di un mio zio (che è morto da qualche anno e con il quale ebbi modo di vedere i grandi cambiamenti del lavoro del “bergamino» dell'ultimo quarto del Novecento), risaltava l'appartenenza ad una comunità particolare, una sorta di «nobiltà» (mi si passi il termine) legata proprio alle competenze tecniche che consentivano di essere più «indipendenti» e di sopportare meglio i periodi di crisi, svincolata dalle caratteristiche e dalla localizzazione del luogo di residenza”. Testimonianza di Alessandro Porro.

È forse proprio questa ‘anomalia bergamina’ che spiega perché siano quasi esclusivamente i discendenti dei bergamini a parlare di bergamini nel contesto dell’indifferenza e del silenzio della cultura egemone ?

Tutto questo potrebbe essere motivo di riflessione e fornire spunti per la società lombarda. Perché i bergamini, che rappresentano un elemento di identità comune, che lega montagna e pianura, la lombardia occidentale a quella lombardia orientale sono stati rimossi dall’orizzonte della storia sociale di una Lombardia che avrebbe quanto mai bisogno di riferimenti identitari? Ancora una volta si potrebbe rispondere: “perché i bergamini sono scomodi, imbarazzanti”.

La loro ‘diversità’, che suscita tuttora imbarazzo, è una ben strana diversità. Le doti caratteristiche dei bergamini sono quelle in cui si ritiene risulti incarnato lo ‘spirito lombardo’ (a partire dal pragmatismo e da una insopprimibile aspirazione a ‘fare da sé’). Il fatto è che, nei bergamini, questo carattere non è ‘diluìto’, ma in forma ‘pura e grezza’ ed è quindi poco conciliabile con quella identificazione con la ‘cultura latina’ con la quale le classi dominanti hanno ritenuto che la Lombardia si dovesse conformare. Poco importava se il substrato popolare e una gravitazione nella dimensione alpina e transalpina – venuta meno solo da due secoli a questa parte – raccontassero un’altra storia.

Di qui le contraddizioni di una Lombardia, di una quasi-nazione che gioca ancora la sua identità sui trascorsi fasti di un’industrializzazione precoce (rispetto al resto d’Italia) e di una tensione modernista che diventa patetica e perdente dentro la crisi attuale, in presenza di una pesante periferizzazione rispetto ai centri pulsanti della nuova fase della (speriamo ultima) modernità. Sono le contraddizioni di una Lombardia che non sa e non vuole cercare e trovare in sé stessa gli spunti per andare avanti.

Di qui quel ‘male oscuro’ di una Lombardia che continua ad essere incapace di orgoglio per il proprio passato, che prosegue noncurante a cancellare le tracce materiali e immateriali, che lascia che le casere della Valsassina, testimonianze di una cultura casearia unica al mondo e di una grande storia industriale, diventino ruderi fatiscanti. Si può proseguire per questa strada di declino. Si può. Al peggio non c’è limite.

In questo frangente storico difficile si realizzano, però, le premesse perché la ‘lezione’ dei bergamini possa essere apprezzata e fatta propria dalla società lombarda. La crisi, profonda e non passeggera, non solo economica e non solo sociale, stimola riflessioni sulle prospettive di lungo periodo e spinge a scandagliare nel passato la possibilità di riannodare dei fili, di riprendere dei percorsi interrotti, di cogliere le occasioni mancate che, per via dei ricorsi storici, possono ritornare a presentarsi.

La mancanza di capacità nell’attingere alle proprie risorse, alle proprie

vocazioni, agli insegnamenti dei percorsi storici di lunga durata, all'orgoglio del proprio passato e della propria identità, rappresenta una minaccia, la premessa di aggravamento e prolungamento della crisi.

Il modello bergamino offre un riferimento che può risultare prezioso in presenza della fine della società industriale (e dei suoi schemi ideologici) e di fronte all'evidenza dell'esaurimento di un lungo ciclo. Esso consiste in un modello di flessibilità, capacità di creazione di reti, costruzione di una comunità di pratica, di capitale sociale comunitario, di indipendenza e di autonomia.

Risulterebbe, però, riduttivo estrapolare l'economia, le sfere della produzione, da un più ampio contesto di vita sociale. La crisi non è solo economica e sociale, ma etica, ecologica, spirituale. La separazione dell'economia dall'etica e dalla stessa società introdotta dalla modernità – con tutto quanto ne consegue di negativo per la società stessa e gli ecosistemi – è stata messa recentemente in evidenza da autori come Amartya Sen³⁹. In realtà quella che viene presentata come una separazione è tale solo nell'autocoscienza della modernità che, a partire da Adam Smith, ha influenzato le culture umane sia pure per un periodo storico relativamente breve, soprattutto se rapportato alla storia umana. Esse, nel corso di un lunghissimo periodo precedente, sono largamente influenzate da un *ethos* in cui l'economico era incorporato (*embedded*) nella più ampia sfera di vita, che comprendeva anche la dimensione cosmica, spirituale.

Di qui le letture distorte in chiave di 'irrazionalità' dei comportamenti delle società 'indigene' e pastorali, che hanno conservato, grazie ad un relativo isolamento, l'influenza delle culture tradizionali. 'Irrazionale' è, dal punto di vista della modernità, della società borghese, tutto ciò che non risponde alla logica della competizione e del tornaconto individuale e, che – nello specifico della decisione economica – non tiene conto dei ricavi e dei costi marginali. Oggi siamo sempre più consapevoli che questa 'razionalità' non è null'altro che l'auto-rappresentazione e la legittimazione di un'etica del *business*, con un suo sistema di valori e le sue finalità di potere. Un sistema del tutto arbitrario e pericoloso, considerato che questa 'razionalità', sulla spinta dell'interesse individuale esasperato, danneggia gli interessi collettivi e mette a dura prova la resilienza degli stessi ecosistemi terrestri.

I bergamini sono stati portatori di un *ethos* che, per un lungo periodo, si è parzialmente differenziato da quello della modernità, della società borghese in forza della loro condizione di seminomadi, sia pure inseriti in

39 A. Sen, *Etica ed economia*, Roma-Bari, 2002.

un denso circuito di relazioni economiche (anche se spesso ‘filtrato’ dalla mediazione di figure che condividevano la loro origine ma erano più direttamente inserite nella dimensione commerciale). La loro ‘diversità’, come abbiamo cercato di illustrare nei capitoli precedenti, poteva però rappresentare una strategia vantaggiosa anche sul piano economico. ‘Permanenza culturale’ e dinamismo imprenditoriale non si escludevano ma rappresentavano due lati della stessa medaglia.

L’*ethos* bergamino ha potuto così trasmettersi sino ai nostri giorni, rappresentando un riferimento disponibile, se solo lo si voglia valorizzare. E si è espresso anche in imprese che vanno al di là dell’agricoltura, dell’allevamento del caseificio, al di là dell’economia.

Lo dimostra in modo eloquente la luminosa figura di Antonia (Tonia) Locatelli, uno dei sei ‘giusti del mondo’ del *Giardino di Varsavia* (inaugurato il 5 giugno 2014). Figlia di un bergamino transumante Tonia aveva lavorato nell’azienda paterna sino all’emigrazione in Svizzera⁴⁰.

Qui, dopo alcune esperienze lavorative, entrò in una comunità di suore, senza però prendere i voti perpetui, ma restando ad esse legata.

Con le suore ospedaliere di Friburgo partì in missione per il Rwanda dove, a Bugesera, nella parte Sud-orientale del paese, operando in completa autonomia, fondò scuole e aiutò i profughi divenendo l’‘angelo dei diseredati’⁴¹. Tutte queste attività le intraprese senza mai smettere di allevare gli animali (bovini ma non solo), di mungere, di lavorare il latte, senza mai smettere di essere bergamina. Carattere indomito pagò con la

40 M. Roncelli, A. Carminati, *La voce del Bugesera*, Sant’Omobono, Bg, 2012, pp. 59 ssg.

41 Non si può non accennare anche ad un’altro ‘angelo’, in questo caso ‘degli emigranti’: Santa Francesca Cabrini. Nata a Sant’Angelo Lodigiano nel 1850 e morta a Chicago nel 1917 la santa potrebbe essere, con grande probabilità, di discendenza bergamina. Sant’Angelo è località con numerosissime casine frequentate in passato dai bergamini. Qui arrivarono i ‘pergamaschi’ sin dai primordi del fenomeno bergamino (Roveda E., *Una compatta ed estesa organizzazione agricola tra quattro e cinquecento: la possessione di S. Angelo Lodigiano*, in *Ricerche di Storia moderna*, in onore di M. Mirri, IV, Pacini, 1995, pp.235-248 ora in E. Roveda, *Uomini, terre e acque. Studi sull’agricoltura della “Bassa lombarda” tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012, pp.127-139). La località lodigiana era anche centro attivo nel commercio del bestiame e questo contribuisce a spiegare la presenza di numerosi cognomi tipici bergamini. Quanto ai Cabrini la loro origine è rintracciabile in val Seriana. Aggiungasi che la madre della santa era una Oldini (Oldini e Oldani, sono cognomi diffusi tra gli allevatori e rimandano chiaramente alla località di Olda, frazione di Taleggio).

Antonia Locatelli di Fuipiano Valle Imagna, missionaria in Rwanda, fine anni Ottanta del secolo scorso.



vita l'aiuto, portato senza discriminazioni etniche, ai profughi e le sue denunce del genocidio dei Tutsi. Nel marzo 1992 cadde infatti vittima di un'imboscata.

Le suore della Casa madre a Brünisberg, intervistate nel 2011 nel corso della preparazione del libro dedicato a Tonia,⁴² tracciano il seguente profilo della giovane, un profilo che in qualche modo identifica bene quello dei bergamini e che consente di tracciare un filo comune tra personaggi per altri aspetti così lontani come i capitani d'industria, semplici allevatori e... una missionaria in Africa.

Il suo carattere assai forte, di una persona che amava prendere decisioni e agire con determinazione in relazione alla necessità delle diverse circostanze, rendeva difficile la convivenza in una comunità religiosa dotata di regole ben precise. Sarebbe sbagliato definire Tonia un'individualista. Diciamo invero che un forte senso di indipendenza la metteva in difficoltà nell'accettare una qualsiasi forma di regolamentazione e di subordinazione.⁴³

Antonia Locatelli all'amore del prossimo sapeva coniugare - da autentica bergamina - un grande amore e rispetto per gli animali (ma senza cadere in quella umanizzazione che oggi è una delle manifestazioni di un rapporto distorto con essi), in uno spirito di simbiosi con la terra, con il creato. Un esempio che assume oggi il valore di un messaggio carico di speranza ma anche di urgenza in un contesto schizofrenico in cui gli

42 Tonia era nata nel 1937 nella pianura bergamasca quando il padre praticava ancora la transumanza. Quando raggiunse i diciannove anni, nel 1956, la transumanza era però all'epilogo. Per chi non si era fissato in pianura le possibilità di ampliare l'allevamento e di impostarlo su una base meccanizzata erano scarse. Così Tonia, invece di seguire la strada dell'emigrazione verso le vicine città come tante altre ragazze valligiane, si recò in Svizzera dove lavorerà inizialmente presso una fabbrica di orologi. Entrata in contatto con la congregazione delle suore ospedaliere di Friburgo divenne novizia ma, carattere indipendente, intraprendente e un po' ribelle, non prese mai i voti perpetui. Potè comunque, anche da laica oblata, dedicarsi al suo progetto missionario. Dopo una breve esperienza in Benin partì per il Rwanda da dove non tornò mai più. In Africa sviluppò un programma missionario personale. Mungeva personalmente le sue vacche tanto che, in una circostanza in cui il Nunzio venne a farle visita, lo fece entrare nella stalla senza smettere di mungere. Venne uccisa con un colpo di fucile alla bocca (chiaro messaggio da parte di chi la considerava una voce scomoda) e uno al cuore nel marzo del 1992. Grande esempio di amore per gli uomini e gli animali. Il suo martirio e l'opera svolta meriterebbero, oltre alle lapidi nei giardini dei giusti (dedicate a Tonia anche a Padova e Pistoia), un riconoscimento da parte della Chiesa (le notizie biografiche sono tratte da: M. Roncelli, A. Carminati, *La voce del Bugesera*...).

43 Id., p. 126.

animali (e la più ampia sfera del 'Naturale') sono contemporaneamente (e dalla stessa formazione sociale) oggetto da una parte di idolatria e, dall'altra, di reificazione e sfruttamento senza scrupoli. In un tempo di crisi la sensibilità sociale e quella ecologica sono spesso contrapposte e diventa quanto mai opportuno il richiamo all'artificialità della divisione tra la sfera sociale e quella naturale. È quanto ci insegnano le culture tradizionali (compresa quella, a noi così vicina, dei bergamini). Esse invitano a recuperare lo spirito di simbiosi con gli animali e la terra. Da questo punto di vista l'agricoltura e l'allevamento, quelli dei nuovi contadini e dei nuovi bergamini, possono fornire un contributo basilare.

A pagina successiva: copertina della rivista "Archivio Storico per la città e comuni del circondario di Lodi". Lodi, 1886.

ARCHIVIO STORICO

PER LA CITTÀ E COMUNI
DEL CIRCONDARIO
DI LODI

Anno VI.º -- Dispensa III.ª e IV.ª

SOMMARIO

Porro Gio. Antonio: Biografia di Mons. Geronimo Sansone 58. Vesc. di Lodi	Pag.	33
M. Giovanni Agnelli — Aggiunta inedita alla Storia di Lodi del Villanova	"	41
— Del diritto di pascolo nel nostro territorio nel medio evo; origine e storia della parola <i>Malghese</i>	"	59

LODI 1886

TIPOGRAFIA QUIRICO e CAMAGNI

Corso Roma N. 14.

Appendice

A.

Antologia

B.

I Malghesi di Brumano negli Stati d'anime di inizio '900

C.

Dallo Stato d'anime della Parrocchia della Colmine
del parroco Pietro Arrigoni (1810), due famiglie
bergamine numerose agli inizi del XIX sec.

D.

Dal latte ai libri...ai libri sul latte (una storia familiare)

E.

Contratto di affitto del latte tra il lattaro
Carlo Francesco Corti e fittabili Fratelli Magistrelli

F.

Le voci 'malghese' e 'bergamino' (etimologia storica)

G.

Stagionatori e commercianti di stracchini
e formaggi in Valle Taleggio

H.

Glossario

A.
Antologia

Domenico Berra (Milano, 1771-1835). *Avvocato e proprietario fondiario. Intraprese svariate sperimentazioni agrarie e fu autore di diverse opere finalizzate ad incitare la classe dei proprietari terrieri al progresso agricolo. Partecipò ai vari 'esperimenti agrari e zootecnici' dell'epoca napoleonica (tra cui l'introduzione delle pecore Merinos).*

I Bresciani chiamano *Malghesi* que' proprietari di mandrie di vacche i quali da maggio sino a settembre si trattengono sulle montagne vicine pascolando ivi le loro vacche; alla fine di settembre poi o al più al principio dell'ottobre scendono con le loro mandre alla pianura ove rimangono infino a maggio, mantenendo il bestiame con erbe e fieni comprati. Di questi proprietarj di vacche noi ne abbiamo tuttora moltissimi nel Milanese, Lodigiano, Pavese e Cremonese e sono detti volgarmente *Bergamini*. [...] Anche da noi ci sono esempj tanto nell'alta che nella bassa Lombardia d'agricoltori i quali trovano di più grande utilità l'allevare tutto quel bestiame che puo loro abbisognare a supplire il numero di quegli animali che ogni anno o per difetti o per vecchiazza debbono esser destinati al macello. Come pure i *bergamini* ossia i proprietarj di mandrie girovaghe, persone industriosissime, anch'essi allevano ogni anno molte vitelle e molti tori, sì per accrescere il numero delle loro mandrie, sì per venderle a que' pochi affittajuoli i quali non essendo schiavi dei pregiudizj trovano di far bene i loro affari, tanto quanto che colle svizzere. Se questi proprietarj di mandrie di vacche, i quali comprano i foraggi per mantenere il loro bestiame senza ricavare alcun vantaggio dal letame trovano del loro interesse l'allevare, si dirà perchè all'agricoltore

non conviene l'imitarlo? Dirò anzi di più che mi sono riso molte volte sapendo per cosa indubitabile che quegli stessi mercanti che trasportano le vacche svizzere ne' dintorni di Milano per venderle, se trovano di fare il loro interesse, ne comprano non poche da' detti *bergamini* e, messele insieme alle proprie, le vendono poi come straniere a quegli stessi che monstransi più ostinatamente persuasi che le vacche nostrali non possono in alcun modo prosperare sulle loro possessioni.

Memoria sul bestiame bovino della Lombardia, Milano, (1827), p. 23 e p 51.

Innocente Ugo Brunetti (Lodi, 1774 - 1837). *Brillante ufficiale nell'esercito napoleonico passò a servire nell'esercito austriaco ma la partecipazione ad una cospirazione gli procurò una condanna con la perdita di grado e pensione. Ritiratosi a Lodi, si dedicò a studi militari e agrari componendo quella Notizia sulla provincia di Lodi che il Cattaneo pubblicò poi sul Politecnico e che gli fornì utili spunti per i suoi lavori.*

[...] assai numerosa è quasi sempre la famiglia, perché mai si dividono i fratelli, e rade volte i cugini; il governo domestico e d'ordinario conferito al più vecchio ed al più accorto col nome di *regiò* (regitore) ed a questi ubbidiscono tutti ciecamente e tutti adopransi uomini e donne intorno alla mandra ed alla fabbricazione del cacio. Le donne poi sono espertissime nella filatura del lino e della lana, ed anche a tessere tele e panni grossolani, coi quali vestono la famiglia. In generale hanno costumi semplici, vivono con grande parsimonia, vestono rozamente e non si cibano che di polenta e latticini, ond'è che quando la loro mandra non venga colpita da disgrazia ed il regitore sia uomo prudente, non tardano ad avvantaggiarsi; ed è in allora appunto che pigliano in affitto qualche possessione fèrmandoci stabile dimora entrano nella classe dei fittabili. Tre specie diverse di cacio fabbricano annualmente i *bergamini* col latte delle loro mandre.

1. Durante l'estate e mentre esse pascolano sul monte, fanno il così detto formaggio *majocco*, ossia cacio molle.
2. Nell'autunno e nella primavera e specialmente quando sono in viaggio fanno il così detto *stracchino*, ossia cacio bianco.
3. Nell'inverno e mentre le mandre sono nudrite a fieno fanno il formaggio di grana, affatto simile a quello che si fabbrica dai *fittajuoli lodigiani*.

I.U. Brunetti, "Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836", in G. Bigatti *Terra d'acque: il Lodigiano nelle "Notizie" di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, a cura di Giorgio Bigatti, Milano, 2001 p.101

Cesare Correnti (Milano, 1815 – Meina, 1888). *Uomo politico. In gioventù era entrato nell'Amministrazione del regno Lombardo-Veneto presso la Re-gia delegazione di Bergamo. Questa esperienza gli consentì di redigere diversi contributi per gli Annali di statistica. Pubblicò, tra l'altro, le Indicazioni storiche e statistiche sulla provincia di Bergamo importante fonte di notizie economiche e sociali. Durante la rivoluzione del '48 fu segretario del governo provvisorio ruolo in cui, con grande disappunto di Cattaneo, prese partito a favore dell'annessione sabauda. Profugo politico a Torino oscillò tra le posizioni moderate filo-cavouriane e quelle repubblicane. Nel 1859 scrisse un memoriale in cui cercava di dissuadere Cavour dalla politica di imposizione alla Lombardia di un rigido accentramento amministrativo. Più volte deputato e poi senatore fu ministro della pubblica istruzione nel qual ruolo propugnava una riforma tesa a ridimensionare il ruolo della formazione classica nella scuola superiore.*

[...] numerose vi sono [nella provincia] le mandrie bovine: la maggior parte scendono d'autunno, quando le prime nevi imbiancano le vette dell'alta montagna, ai tratti delle valli, lungo le rive del Brembo e del Serio, ne' fossati e nelle *cavedagne* del piano; ma pochi svernano nella provincia, scarsa di fieno; la maggior parte passa sul Lodigiano, e sul Milanese per pascervi le grasse erbe dei prati perpetui. Tornano in primavera al paese, rifanno la stessa via, si nutrono delle prime erbe delle patrie valli, risalgono i monti, e nell'estate vagano sull'alta catena che divide il Bergamasco dalla Valtellina. Più nomade è la vita dei pastori, che così chiamano qui soltanto quelli che guidano greggie di pecore o di capre, a differenza dei malghesi o bergamini, nome che danno ai mandriani.

[...] Grandissima è la varietà delle epoche di queste pastorali migrazioni, dei contratti, delle fermate: ogni cosa è regolata dalla opportunità della natura modificata dall'industria maggiore o minore degli uomini. I *Malghesi* d'Adrara, per esempio, non fanno che passare nel loro paese, e appena è chi vi si fermino qualche giorno; ad Oltre il Colle (Val Brembana) invece più di mezzo migliaio di bovini sverna in buone stalle mantenute al fieno cui non manca il condimento del sale. A Carona quando si affitta un *Alpe* ai mandriani loro s'impone provvidamente l'obbligo di migliorare il pascolo, distribuendo la mandra in modo che il terreno riesca equabilmente concimato: perocchè in tutti gli altri luoghi ove si trascura questo ovvio avvenimento, i prati rimangono magre svingoriti, mentre concime s'accumula inutilmente vicina alle *baite* (casolari) dei pastori, intorno alle quali le mandre passano la notte. Nel piano bergamasco ove pochi e piccoli sono i prati, le mandre si dividono in branchi di 5, 6 capi e si distribuiscono per gli sparsi casali; al monte, invece, e sulle vaste praterie lodigiane si uniscono più mandre per coprirvi come dicono, un'Alpe

intera o un latifondo. Dura e nella sua varietà monotona è la vita de' mandriani e dei pastori. Sono però i mandriani d'ordinaria assai ricchi; possiedono pascoli montani; hanno qualche cavallo, o mulo: vengono accolti volentieri dai fittajuoli della bassa, e con festa nel loro paese.

La loro industria è troppo legata coll'agricoltura per non essere protetta e favorita [...] numerosi i puledri indigeni; quelli di miglior forma, sono generati dai buoni stalloni, che il governo manda ogni anno a Bergamo e a Romano: gli altri di membra ineleganti provengano dagli stalloni de' mandriani: ma quantunque grossolani e pesanti sono più forti e resistenti al lavoro. [...] Bergamo, la cui parte piana è tutta commerciale e moderna, è nel tempo stesso come il punto in cui si incrociano le vie battute dai numerosi eserciti pastorali, che ogni anno erano con regolare vicenda dalle sponde del Po alla cima delle Alpi. Noi non ci accorgiamo di queste carovane e di queste nomadi tribù che la nostra agricoltura ha obbligate quasi a scorrere entro un fisso canale, ma che pur basterebbero ad animare il deserto. Secondo quanto pubblicato nel 1839 sarebbero in un anno passati sulle strade di Bergamo 375.000 tra cavalli e bovini, e 257.000 capi lanuti il movimento delle mandra e delle greggie nella provincia può distinguersi in importazione, esportazione e transito. Entrano 200.000 tra cavalli d'animali bovini e 100.000 capi lanuti, metà per la valle dell'Oglio, metà per quella dell'Adda: la quale grande immigrazione si divide poi per la pianura lombarda, uscendo dalla parte del bresciano 50.000 bovini, e 25.000 pecore: 30.000 bovini e i 15.000 pecore portasi sul cremonese, altrettante sul lodigiano e sul cremasco: 40.000 bovini e 20.000 pecore sul milanese.

C. Correnti, "Indicazioni storiche e statistiche della provincia di Bergamo (Pastorizia e bestiame)", *Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio*, Vol. II, Serie 2 (1845): 46-56.

Stefano Jacini (Casalbuttano, 1826 – Milano, 1891) Grande proprietario terriero, appartenente a una famiglia pervenuta alla ricchezza mediante l'industria serica, fu studioso di cose economiche e agrarie unendo l'interesse per aspetti concreti, una grande conoscenza della realtà territoriale lombarda, all'interesse per l'economia e la storia. La sua opera *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia* venne tradotta e apprezzata all'estero. Fu esponente influente, con contatti internazionali, del liberalismo moderato. Parlamentare (deputato e poi senatore), più volte ministro nei governi della destra storica, assunse presto posizioni critiche sia sulla questione cattolica che su quella sociale e delle autonomie (auspicando il suffragio universale l'adozione del modello lombardo di autonomia locale e l'istituzione delle regioni). Il nome dello J. è legato alla Inchiesta agraria

e sulle condizioni della classe agricola in Italia. *Nell'ultima fase della sua vita politica gli fu offerto di assumere la leadership di quel partito conservatore di orientamento sociale che non riuscì mai a decollare.*

1. Dal tempo dello scioglimento delle nevi fino all'autunno le sterminate solitudini delle montagne ricevono una popolazione nomade; essa è composta di mandriani, che si chiamano anche *malghesi* o *bergamini*, e di pastori. Isolati da ogni consorzio umano, vivono in certe capanne posticcie, ed ivi attendono alle operazioni del caseificio. Sono essi una classe di persone che in mezzo alla stabile civiltà ha conservato le abitudini della vita patriarcale. Cacciati dalle nevi, scendono dalle loro eccelse dimore colle masserizie e, conducendo i fanciulli in groppa ai cavalli, si rifugiano nelle valli e nella lontana pianura, e non conoscono sedi fisse.

È necessario però notare l'immensa differenza che passa fra la condizione dei pastori e quella dei mandriani. I primi, poverissimi ed ignoranti, conducono tutto l'anno una vita stentata; discesi al piano, sono perseguitati dagli agricoltori che li considerano poco meno che ladroni, poiché il loro gregge nei lunghi viaggi alla volta della pianura, non accontentandosi di pascolare le erbe che si trovano lungo le strade e le sponde dei torrenti e delle rogge, invade i campi di fresco seminati in autunno e vi commette guasti gravissimi; cosicché non poche amministrazioni comunali proibiscono l'ingresso nel territorio, su cui si estende la loro giurisdizione, alle greggi. I mandriani invece sono quasi sempre assai più agiati di quello che lasciano supporre sia la vita che conducono che il vestimento contadinesco; il loro capitale in bestiame rappresenta già un valore tale da rivelare una considerevole agiatezza, valore peraltro soggetto a molti rischi. Si conoscono alcuni mandriani possessori di un centinaio e più di mila lire, che non isdegnano mungere colle loro mani le vacche che posseggono. Scesi in autunno dai monti, stipulano contratti coi proprietari o coi conduttori di poderi in pianura onde farvi svernare il loro bestiame. Più importante all'incontro è la questione delle mandre. I pascoli saporiti, l'aere elastico dovrebbero far prosperare nelle nostre montagne il bestiame bovino non altrimenti che in Svizzera.

Ma per sventura la cattiva scelta dei tori, la loro scarsità in proporzione alle vacche, la trascuranza con cui si presiede agli accoppiamenti, la perniciosa abitudine di staccare troppo presto gli allievi dalle materne mammelle onde godere il latte, la scarsità dei veterinari e finalmente l'ignoranza dei mandriani, sono tutte cose che agiscono concordemente in senso sfavorevole. Quando confrontiamo la descrizione che fa lo storico Quadrio dell'allevamento del bestiame in Valtellina nei secoli addietro col suo stato presente, dobbiamo rimaner compresi da penosa

meraviglia. Allora, con una popolazione che da quel tempo fino a noi ha variato di poco in numero, si faceva un considerevole commercio di esportazione di animali bovini, di formaggio e di butirro, e l'importazione di tali derrate era quasi sconosciuta. Ora invece la Valtellina importa una quantità considerevole di carni da macello dal Tirolo e dalla Svizzera pel consumo interno, e il mercato di bestiami che si tiene annualmente in Tirano e in altre borgate Valtellinesi ha qualche importanza solo perché è provveduto di merce straniera. Ciò è tanto più deplorabile in quanto che la bassa Lombardia ha un continuo bisogno di rimontare le numerose sue vaccherie, e, non trovandosi con la convenienza di tenere allievi, è costretta di ricorrere alla Svizzera. È indubitabile che la nostra bassa pianura non si emanciperà mai dalla Svizzera; ma si potrebbe predire con certezza che una parte delle ingenti somme che affluiscono ogni anno in quel paese potrebbero invece arricchire le popolazioni delle nostre montagne, dal momento in cui esse con isforzi e diligenza assecondassero meglio le circostanze favorevoli della natura. Veramente le abitudini nomadi e le condizioni precarie dei mandriani, anche dei più agiati, che devono discendere alla pianura nella stagione jemale ed ivi sottomettersi talvolta a gravosi patti per farvi svernare il loro bestiame, è di ostacolo al progresso che desideriamo. E per rimediare a ciò alcuni mandriani tentarono varj espedienti. Abbiamo trovato nella Val Brembana una famiglia che si dedicava alla doppia occupazione di condurre fondi nella pianura irrigua e di allevare mandre nelle montagne, e così faceva servire una cosa di complemento all'altra; essa si diceva assai contenta dei risultamenti che per tal modo otteneva. Ciò però non potrebbe essere generalizzato. D'altronde è assai probabile che in pianura, migliorandosi sempre più l'agricoltura e accrescendosi per conseguenza l'estensione dei prati e del bestiame, il quale oltre all'abbondante concimazione da un così ricco prodotto in latticini, quei proprietari ed affittuari che ora ricorrono alle mandre delle montagne penseranno ad emanciparsene, anche per timore delle malattie che suol portar seco il bestiame di montagna, e stimeranno più conveniente di possedere essi medesimi una proporzionata vaccheria. Potremmo indicare per nome molti poderi dove ciò si è già verificato in questi ultimi anni. Che avverrà allora dei mandriani di cui discorriamo? Saranno costretti di abbandonare il loro mestiere o di trovar tutti nelle valli il foraggio sufficiente per l'inverno, come ad alcuni già riesce di fare. Insomma si può ritenere che il mestiere del mandriano, nel modo in cui s'intende oggidì, ha contati i suoi giorni, e che le valli dovranno offrire i mezzi per fare svernare le mandre, e ciò con miglior prospettiva per l'avvenire dell'allevamento. Alcuni spiegano lo stato poco fiorente di questa industria colla maggior convenienza che trovano i mandriani

nei prodotti del caseificio in confronto dei dispendi e dei rischi che presenta l'allevare bestie bovine. Poniamoci in diffidenza contro a questa giustificazione; essa non riesce a farci illusione sulla vera causa. Infatti, il caseificio delle montagne non conosce forse progresso possibile; i figli non hanno che a calcare le orme paterne.

L'allevamento opportuno, invece, è un'invocazione che richiederebbe maggiore attività e discernimento. Senza dubbio esso avrebbe bisogno di essere promosso ed incoraggiato da apposite associazioni o dallo Stato, e siccome nulla si è fatto in questo senso, i poveri montanari non si devono troppo accusare.

S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia*, 1996 (ed. or. 1853), pp. 115-117.

2. I custodi del bestiame sono di due specie; l'una avventizia, l'altra che esercita la professione della pastorizia in modo permanente. Alla prima appartengono i garzoncelli dagli 8 ai 12 anni, ai quali le rispettive famiglie contadinesche affidano la cura di pascere le poche capre o pecore o bestie bovine di casa, sui beni comunali, sui pascoli e nei boschi, (dietro un tenue corrispettivo per ogni capo, pagato al comune e spesso anche condonato da questo ai più poveri). Quei pastorelli, per verità, sono una vivente negazione della legge sulla scuola obbligatoria!

Coloro che si dedicano alla professione della pastorizia e pagano ai comuni poi godimento del pascolo comunale, o un tanto per capo di bestiame (p. e., da lire una a due ogni stagione per ciascuna pecora, meno ancora per le capre, da lire tre a cinque per ogni animale bovino); o un canone proporzionato alla quantità e alla qualità dello spazio goduto, si distinguono in *caprai*, in *pecorai*, e in *vaccari*. Questi ultimi, la classe di gran lunga più importante nella zona dei pascoli, sono: o semplici *alpari e mandriani*, cioè custodi di bestiame appartenente a molti diversi contadini e da questi riunito in una mandra, pagando un nolo di 15 o 20 lire per capo, usufruendone il latte; o *malghesi e bergamini*, cioè mandriani pur essi, ma custodi di numerose mandre loro proprie. Il nome di *bergamino* si spiega colla circostanza che nelle Prealpi bergamasche fiorisce di preferenza quella professione. Quasi tutte le categorie di persone che esercitano la pastorizia, per professione, nelle montagne, devono vivere per buona parte dell'anno in queste solitudini nel più completo isolamento da ogni consorzio umano; e scacciati dal sopravvenire dell'inverno, sempre precoce a quelle altitudini, debbono poi discendere al basso a cercar rifugio nella pianura durante l'inverno, non producendo le valli abbastanza foraggio da alimentare le loro greggie e le loro mandre. Sono gli ultimi rappresentanti della società preistorica in mezzo al mondo moderno.

Nel valore dei pascoli notasi differenze assai rilevanti, secondo che i pascoli hanno o non hanno un corredo di prati-pascoli, secondo la qualità più o meno buona di questi ultimi e secondo la proporzione maggiore o minore in cui questi stanno coi primi; sarebbe perciò impossibile presentare una media dell'entità dei canoni d'affitto corrisposti ai comuni. Questi ultimi, generalmente, stipulano siffatti contratti coi pastori e coi mandriani di professione, solo quando l'estensione dei pascoli comunali è grande. Se questa è piccola, ne lasciano in generale il godimento ai contadini locali, verso un corrispettivo per ogni capo di bestiame.

[...] I malghesi e bergamini sono quasi sempre: gente abbastanza agiata, assai più di quanto lascerebbe supporre il tenore di vita che conducono e la foggia contadinesca del loro vestire. Una certa agiatezza, d'altronde, si collega necessariamente all'importanza del capitale posseduto in bestiame, che può ascendere a trenta, o quaranta e persino a cento vacche, senza, tener conto dei tori, dei vitelli e dei cavalli, occorrenti al servizio dell'azienda, e dei maiali, mantenuti coi cascami del latte. E gli è vero che la industria pastorale, da loro esercitata, è un po' soggetta ad improvvise peripezie e purtroppo una epizoozia può in pochi giorni ridurre a nulla il loro avere; ma, se la sfortuna non li coglie, e abbastanza remuneratrice e se non lo fu nello scorso anno 1861, stante la scarsità e il prezzo elevato del foraggio, lo è stata però negli anni precedenti.

La vita nomade di quei mandriani in mezzo alla nostra stabile civiltà, sembra, quasi un anacronismo. Ma analizzandone tutte le condizioni, vien fatto di riconoscere che i malghesi rappresentano un'idea economica eminentemente moderna, quella della divisione del lavoro, ed attuano l'alleanza naturale della montagna colla pianura, facendo sì che l'una serva, fino ad un certo punto, di complemento all'altra.

Nelle montagne lombarde, infatti, sebbene i prati e i prati-pascoli siano suscettibili di miglioramento intensivo e di aumento estensivo, gli alti pascoli alpini semplici, però presi in complesso, potranno sempre alimentare nell'estate un numero di animali maggiore assai di quello a cui possa bastare nell'inverno il fieno prodotto dalle valli; cosicchè, se si vogliono utilizzare tutti i pascoli estivi, bisogna che una parte del bestiame che ne fa uso, finita l'estate, emigri temporariamente in altra regione. D'altra parte, nella bassa pianura, come vedremo a suo luogo, la coltivazione dei prati in alcuni territori ha ormai raggiunto la perfezione; ma in altri, ne l'ha raggiunta; né la potrebbe raggiungere.

Orbene, nei poderi più perfezionati della bassa pianura, l'obbiettivo del conduttore del fondo è il latte, quel latte di somma squisitezza e ricchezza, con cui si confezionano i celebri caci *di grana* (in, commercio, *parmigiani*) e lo stracchino di Gorgonzola ecc., oltre ad un ottimo burro. La giovenca

non è considerata da lui che come un istrumento da latte, il cui prezzo varia fra i 12 e i 15 centesimi a litro quando si venda ad uno speciale intraprenditore, di caseificio; e siccome nel consumo del foraggio non v'è differenza fra una mucca poco lattifera ed una invece lattifera per eccellenza, così il conduttore è sempre disposto a pagare ad un prezzo molto elevato il miglior possibile istrumento da latte, perché in tal modo trae il massimo profitto dai suoi prati. In poche parole non gli conviene vendere il foraggio prodotto da' suoi terreni e la sua speculazione consiste nel provvedersi egli stesso delle giovenche più lattifere che gli sia possibile trovare.

Non è così invece nei luoghi della bassa pianura meno progrediti, in cui non, si suole assegnare al prato il primo posto nella coltivazione ed in cui il latte non può vendersi a prezzo molto elevato perché, non essendone così squisita la qualità, i caci che con quello si confezionano riescono di secondo ordine.

Allora può convenire al conduttore del fondo di utilizzare in altro modo il prodotto dei prati, vendendo il fieno, senza correre il rischio d'investire in bestiame da latte un ingente capitale.

Ma se lo vendesse ad acquirenti che lo esportassero, come farebbe a concimare il fondo? Tanto più che nella maggior parte dei contratti di affitto, viene stipulato non esser lecito al conduttore del podere di esportare la minima parte del foraggio prodotto sul podere medesimo. Ecco dunque che gli viene in acconcio un contratto con un bergamino o malghese della montagna, al quale egli concede, per l'inverno, le proprie stalle, i locali pel caseificio e le stramaglie per lettiera, e vende il fieno prodotto nell'annata, ed esuberante al mantenimento dei cavalli e dei buoi da lavoro, per un prezzo determinato, non il massimo del mercato, ma però abbastanza remuneratore; indennizzandosi poi della concessione gratuita fatta a quel malghese delle stramaglie della stalla, col letame della mandra altrui, ibernata nella sua cascina.

Il malghese, a sua volta, che ha assicurato alle proprie giovenche il foraggio estivo, mediante un contratto d'affitto concluso con un comune di montagna possessore di pascoli, ben volentieri si assicura il foraggio e il soggiorno per l'inverno, mediante una convenzione stipulata con un conduttore della bassa pianura, nei termini ora indicati; e così può fare i suoi conti anticipatamente e dare alla sua speculazione una base certa che altrimenti non avrebbe. In un brano della monografia del circondario di Crema, pubblicata più innanzi, il lettore troverà qualche notizia sul soggiorno iemale dei malghesi in pianura.

Esiste sempre una certa correlazione fra le località estive e le invernali che servono di soggiorno al medesimo malghese, avendo egli un interesse a

che siano fra loro meno distanti che sia possibile; così, per esempio, il malghese della Valsassina suol ibernare nella valle del Ticino, i malghesi della Val Brembana nei circondari di Treviglio e di Crema, ecc.: e mi sono anche imbattuto in un bergamino della valle Seriana, il quale per ischivare il fastidio di stipulare ogni anno un contratto con qualche conduttore di fondi di pianura, prese egli stesso in affitto un podere nel Bresciano irriguo, esercitando così le due industrie dell'agricoltura, al piano e della pastorizia in montagna.

I malghesi producono caci di mediocre qualità, ma sanno confezionarli mercantili, li smerciano facilmente quasi tutti in prossimità dei luoghi di produzione. Il vocabolo *stracchino*, che oggi ha ricevuto un'applicazione molto estesa, deriva, dai piccoli formaggi teneri che quei malghesi, nel loro viaggio dalla montagna alla pianura e viceversa, sogliono confezionare all'infretta nelle stazioni di riposo, col latte delle mucche *stracche* per il lungo viaggio. Il burro preparato dai malghesi nella stagione dell'*alpeggio* viene accaparrato da incettatori e smerciato sui mercati delle vicine città, Como, Bergamo, Brescia ed anche oltre i confini. Non oserei affermare che questo sistema di pastorizia possa avere un grande avvenire. Sarebbe lecito anzi con maggior fondamento sostenere il contrario; imperòcche da una parte il continuo ed incalzante perfezionarsi della irrigazione nella pianura irrigua fa sì che vada anche aumentandosi sempre più la tendenza, ad assegnare al prato una importanza primaria; e col progressivo miglioramento dei prati, diminuisce la convenienza per i conduttori di fondi di vendere il fieno, sia pure sul luogo, e subentra quella invece di utilizzare il latte delle vacche proprie; d'altra parte, quanto più progredirà l'industria dell'allevamento nelle montagne, tanto minore diventerà l'estensione di quei pascoli che, eccedendo il bisogno del consumo locale, i comuni sogliono affittare ai malghesi. Pertanto in montagna, quanto in pianura, sussisterà sempre, in un certo numero di casi, quel complesso di circostanze, per le quali il descritto sistema manterrà le condizioni della reciproca convenienza.

S. Jacini, "La regione delle montagne", in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1883, Vol. VI, Tomo I, Fasc. I, pp. 22-27.

Fedele Massara (Gorgonzola, 1825 – 1888). *Dottore in legge, studioso di materie economiche e sociali. Arrestato durante i moti del 1848 e detenuto per oltre due mesi al Castello di Milano. Autore, insieme a Francesco Cardani, del saggio Condizioni economiche-morali della Società lombarda di economia politica, 1865) e dei Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di Gorgonzola (1866)*

Lo *stracchino di Gorgonzola*, alla guisa dei formaggi di Brie, di Viri, di Neufchatel, di Bath, di York ed altri, appartiene alla classe dei formaggi grassi, cioè fatti con latte contenente le parti burrose e non cotto. – Gorgonzola, grossa borgata all'est di Milano, è la prima tappa per chi, scendendo dalle Alpi, s'incammina nella bassa Lombardia, e, si può dire, che segni l'ultimo gradino per cui si cala nella ubertosa e vasta pianura chiamata la Valle del Po. – Il mandriano del Bergamasco, volgarmente detto *bergamino*, e tecnicamente conosciuto sotto il nome di *malghese*, quando in settembre ha consumato i pascoli delle natie montagne è stretto dalla necessità ad abbandonarle per cercare nella pianura feracissima del basso Milanese, del Lodigiano o del Pavese ricovero e pascolo per sé e la sua mandra durante l'inverno. – Fatti circa 30 chilometri esso trova in Gorgonzola o suoi dintorni i primi pascoli e da tempo immemorabile suole colà far sosta. – In settembre adunque e nei primi di ottobre, Gorgonzola ha una vita sua propria che merita di essere notata. – Di tratto in tratto sì di giorno che di notte, il tintinnio di campanelle annuncia in tutti i toni l'arrivo di qualche mandra. Sono queste divise in drappelli di maggiore o minor consistenza a seconda del caso. Davanti ad esse sta il mandriano munito di lungo bastone, aitante come un *touriste* e grave nel portamento come chi si compiace di avere ai propri ordini degli esseri viventi. Tanto solleticano la fibra umana l'idea del comando e la coscienza della proprietà!

Al centro un grosso mastino col colletto armato di lunghe punte, e alla retroguardia le recinte dei vitelli e delle vitelle, ed una turba di animaletti di varie specie, e dopo, i carri colle salmerie e la famiglia del mandriano. Insomma sono drappelli di semoventi che marciano colle regole della prudenza e secondo i dettami d'una tattica tradizionale, che i poveri montanari, per quell'istinto della difesa che crea talvolta i generali, hanno da tempo appreso e sanno inalterabilmente praticare.

Lode a questi semplici montanari, che hanno almeno saputo conservare l'abbicci della tattica, quell'abbicci che ai nostri tempi abbiām veduto troppo facilmente dimenticato da certi condottieri di grandi armate! Arrivato in paese, ad un fischio del mandriano, il drappello si ferma, *rompe le righe* e si impossessa della piazza, finchè dopo poche ore si leva di là per recarsi al prato, dove dopo tanto viaggio può trovare nutrimento o riposo. Il continuo arrivo di mandriani e di mandre in breve tempo popola gran parte dei prati all'intorno di Gorgonzola. Ed è allora che si presenta all'occhio del viaggiatore uno spettacolo pittoresco e bizzarro. Chi ama l'idillio, chi vagheggia ancora le beate ispirazioni degli Arcadi, volga uno sguardo a quei prati nel settembre e nell'ottobre, e la sua musa si riderà. Le mandre sparse che vagano, avido delle dolci e grasse erbe, di cui sembrano insaziabili dopo gli stenti della montagna, le famiglie di

robusti e vigorosi montanari che vivono e dormono *sub jove*, le piccole tende pel ricovero dei pargoletti e delle donne, i carri colle tende chiuse che sono la camera da letto e il *boudoir* pei *pater-familias*), i fuochi su cui pendono i pajuoli della classica polenta, i costumi singolari e svariati e la pulitezza dei vestiti, un certo piglio d'indipendenza e di tranquilla giocondità che si riscontra in mezzo a tante privazioni, non ponno a meno di fermare l'attenzione dell'osservatore, al quale deve sembrare strano e commovente il vedere questa specie di Zingari moralizzati, operosi, felici, e talvolta facoltosi fra tanta semplicità.

In mezzo a questi *accampamenti*, non un grido sedizioso, non uno di quei disordini che son propri della gente nomade. Fuori del muggito delle giovenche, fuori del gridio dei pargoli che paffuti e vispi si trastullano nel campo, fuori del fischio del mandriano che custodisce e disciplina la mandra, tutto è silenzio e pace. Né meno interessante è pel forastiero l'aspetto del paese nei giorni in cui più ferve l'opera della fabbricazione dello stracchino. Alla mattina è un va e vieni di forti montanari e di belle e vigorose montanare dalle corte e variopinte gonne, e dai cappelli di feltro neri ed accumulati, disposti con un gusto veramente artistico sotto cui brillano gli argentei spilloni che legano le folte ciocche dei neri capegli, secondo l'antico costume delle donne del contado lombardo, così bene personificate nell'ideale della Lucia del Manzoni. E gli uni e le altre portano la cagliata alla fabbrica dello stracchino. Da un'asta orizzontale pendono 4 e talvolta 6 grossi fardelli di latte cagliato che pesano dai 40 ai 60 kilogr., e che i *bergamini* adagiano sulle spalle e trasportano con una disinvoltura loro propria da siti discosti anche più chilometri. Altra cagliata giunge appesa al sottopiede di veicoli, e il forastiero guarda sorpreso questo nuovo genere di merce. Tale è la vita e tale il moto di Gorgonzola, durante la stagione d'autunno! Come ben si vede, la necessità facendo affluire a Gorgonzola tante bestie bovine, doveva ammassarvi una grande quantità di latte, sicchè nacque il bisogno di trarne partito.

F. Massara, "Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di Gorgonzola del dott. Fedele Massara. Milano 1866 19 Agosto", in D. Muoni *Melzo e Gorgonzola e loro dintorni: studi storici con documenti e note*, Milano, 1866. pp.223-224.

Andrea Orlandi (Pasturo, 1869-1945). *Insegnante ad Oggiono ed Introbio, storico e scrittore per passione pubblicò molti contributi per la rivista della Società storica lombarda. Dedicò la vita alla catalogazione di vari documenti storici e alla ricerca sulla storia valsassinese - a partire da Pasturo, suo paese natio - ed in particolare allo sviluppo dei paesi, all'evoluzione dei cognomi in tutta la Valle e ad alcune ricerche riguardanti la Rocca di Baiedo.*

Con lo stabilirsi di grosse mandrie subentrò un'emigrazione di nuovo genere, dei malghesi nel Piemonte, ridottasi poi alla bassa Lombardia.

Già sul finire del secolo XVIII è in voga l'uso delle bergamine svernanti alla pianura, malgrado le difficoltà infrapposte: viaggi disagiati, strade malsicure dai malviventi, angherie ai confini quando si cambiava Stato nell'andata e nel ritorno. Trecento e più persone, nello scorcio del Settembre, chiudevano casa e lasciavano il paese natio, per trasferirsi nelle province di Novara, di Alessandria, di Pavia, di Milano; e non rivedevano i monti che all'entrare di giugno. I registri parrocchiali di quel tempo segnalano spesso nostri compaesani che, in occasione di contrarre matrimonio, dovettero riportare la fede di stato libero da quello o quell'altro luogo, essendo ivi dimorati lunghi mesi quali mandriani.

La partenza dal paese per la pianura comportava un certo movimento per i preparativi. Un paio di cavalle robuste avevano il carico di portare le masserizie più necessarie; fino a quando il miglioramento delle strade permise di usare il carretto. La bergamina si snodava in lunga fila, con a capo la vacca più solenne, che teneva una bronza squillante al collo. Tornando ai patri monti nella stagione calda, se giu fosse mancato qualcuno della famiglia, prima d'entrare in paese la bronza veniva tolta, in segno di lutto. Ma non tutti rimpatriavano: parecchi si diedero alla professione affine di lattaio; breve era il passo da lattaio a fittabile; né raramente l'operosità, il sacrificio e il risparmio coronarono le aspirazioni all'agognata ricchezza; generazioni successive s'inurbarono, dimenticando la culla dei padri; e ne uscirono professionisti valenti. Nell'anagrafe di molti Comuni della pianura, e della stessa Milano, troverete nomi che ricordano Pasturo e Bajedo: Galbani, Orlandi, Bergamini, Cimpanelli, De Dionigi, Invernizzi, Merlo, Peròndi, Pigazzi, Platti, Rosa, Ticozzelli, Ticozzi. A Bollate i Doniselli costituiscono, dal secolo XVIII, un grosso nucleo di forse cinquanta famiglie. Codesta emigrazione temporanea è assai diminuita, non la permanente, promossa in quanto in quanto dal moltiplicarsi della popolazione. I viaggi con le mandre sono divenuti assai difficili: divieto di sosta nei paesi di transito; incubo di autoveicoli; pericolo di portare altrove le epizoozie o rimanerne vittima. Inoltre l'esempio dei montanari suggerì a molti agricoltori di cimentarsi con l'allevamento in grande, pur senza i vantaggi dovuti alle arie alpine fortificanti. Le famiglie principali della Valsassina, esercitando l'industria ferriera, conseguivano l'agiatezza, raramente ricchezze cospicue; il popolo minuto soffriva ogni stento nella dimora, nel vitto, nel vestito. A Pasturo e a Bajedo la miseria lasciò tale disgusto, che la popolazione volle persino dimenticare l'industria gettandosi all'agricoltura e alla pastorizia. Chi pure non possiede terra o bestiame, costretto perciò a vivere di salario, in pieno

secolo XX non vede al mondo altra possibilità per i figli che la mandria o il caseificio, avviandoli ben raramente a un'arte, a un mestiere, che lasciano la speranza di togliersi da un servizio estremamente mercenario e circoscritto, o almeno la prospettiva di soddisfazioni più conformi alle esigenze della vita civile. Emigrando alla pianura, si solevano conservare i beni aviti, per un residuo di tradizione, per un prudente appoggio in caso di rovescio; ma scomparsi gli anziani, gli eredi si affrettavano a disfarsene, perfino a rinnegare la piccola patria, non facendovi che rare apparizioni a mostrare l'orgoglio di aver messa pancia e imparati vocaboli esotici. Da che ha preso costume la villeggiatura nello stesso campagnolo, si rileva la tendenza a conservare qualche po' di casa da rifugiarsi nei mesi più caldi.

Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina, in: A. Borghi (a cura di) *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Pasturo (Lc), pp. 71-72. (ed. or. 1942).

Arrigo Serpieri (Bologna, 1877 - Firenze 1960). *Studioso, docente universitario e uomo politico diede un grande impulso dottrinale all'Economia agraria. Sua è l'elaborazione teorica della bonifica integrale. Deputato (1924-39), senatore del regno, sottosegretario per l'agricoltura (1923-24) e per la bonifica integrale (1929-34) incarichi nei quali - da fermo sostenitore dell'azienda contadina indipendente - si scontrò con le posizioni di difesa del latifondo. Fu presidente dell'Istituto nazionale di economia agraria (1928-54) e dell'Accademia dei Georgofili di Firenze. Rettore dell'Università di Firenze dal 1937 al 1942. Caduto il fascismo poté riprendere l'insegnamento solo nel 1947. Autore di importanti opere di economia e politica agraria ma anche di leggi che portano il suo nome nel campo delle trasformazioni fondiari di pubblico interesse, sugli usi civici, sull'istruzione agraria e su quella professionale dei contadini.*

Il Jacini notava poi come questa classe di mandriani avrebbe potuto efficacemente contribuire, se più razionalmente avesse saputo organizzare la propria industria, a risolvere il problema, che già fin da allora si affacciava alla mente degli studiosi di economia rurale, quello dell'allevamento indigeno del bestiame lattifero necessario alla pianura. Ma le abitudini nomadi, aggiungeva, e le condizioni precarie dei mandriani, anche dei più agiati, che devono discendere alla pianura nella stagione invernale ed ivi sottomettersi talvolta a gravosi patti per farvi svernare il loro bestiame, è di ostacolo al progresso desiderato. Per rimediare a ciò alcuni mandriani tentarono vari espedienti. Il Jacini ne trovava uno, nella valle Brembana, che si dedicava alla doppia occupazione di condurre fondi nella pianura irrigua e di allevare mandre nelle montagne, e così faceva servire una cosa di complemento all'altra. D'altra parte è probabile, osservava sempre

il Jacini, che nella pianura vadano sempre diminuendo di numero quei proprietari ed affittuari che ora ricorrono alle mandre della montagna. Che avverrà allora dei mandriani di cui discorriamo? Saranno costretti ad abbandonare il loro mestiere o di trovar tutti nelle valli il foraggio sufficiente per l'inverno, come ad alcuni già riesce di fare. "Insomma si può ritenere che il mestiere del mandriano, nel modo in cui si intende oggidì, ha contati i suoi giorni, e che le valli dovranno offrire i mezzi per fare svernare le mandre, e ciò con miglior prospettiva per l'avvenire dell'allevamento".

Queste osservazioni e previsioni del Jacini erano in gran parte esatte: solo il movimento di trasformazione ch'egli prevedeva si è verificato e si verifica in modo molto più lento che egli non pensasse. Sono passati 50 anni, ed esistono ancora molti mandriani poco lontani, per abitudini, indirizzo di industria, ecc., da quelli che aveva sott'occhio il Jacini. Tuttavia è indubitato che il movimento di *fissazione*, se così si può dire, di questa nomade popolazione di mandriani, movimento del quale il Jacini vedeva appena i primi esempi, è andato continuando ed accentuandosi notevolmente; è pure indubitato, come il Jacini prevedeva, che le difficoltà, gli ostacoli a esercitare l'industria del mandriano, così come la si intendeva una volta, sono andati aumentando.

E maggiore oggi il numero dei grossi e ricchi mandriani, i quali contemporaneamente conducono in affitto alpi pascolive nella montagna e fondi irrigui nella bassa Lombardia, facendo servire le une, come benissimo diceva il Jacini, di complemento agli altri. Si intende però come questo modo di fissar la propria sede sia riservato solamente ai maggiori, ai più ricchi mandriani, cioè in fondo a una minoranza di essi. Tale trasformazione è del resto facilitata dalle mirabili loro abitudini di parsimonia e di risparmio, per le quali, pur quando il loro patrimonio sia cresciuto a un livello relativamente assai alto, conservano per sempre un tenore di vita del tutto contadinesco e quasi si direbbe avaro.

Ma molto maggiore è il numero dei piccoli mandriani che oggi posseggono fondi, specialmente prativi, nelle vallate stesse, sottostanti alle alpi pascolive, dei quali essi si servono per alimentare le mandre avanti e dopo il periodo dell'alpeggio, restringendo così notevolmente il periodo nel quale occorre scender alla pianura per acquistarvi il fieno. Sono pure non pochi quelli che divennero comproprietari nelle stesse alpi pascolive. Già nel corso della nostra relazione avemmo occasione di notare più volte questi fatti.

Ecco dunque come si vanno avverando le previsioni del Jacini: da una parte mandriani che si fissano nella pianura, facendone il centro principale dei propri interessi, assumendo in conduzione fondi irrigui;

d'altra parte mandriani che si fissano nelle vallate cercando di ottenere in esse quel fieno che è sempre più difficile e il trovare, a buone condizioni, nella pianura. Benintende come queste trasformazioni non avvengano sempre facilmente né siano senza vittime. Specialmente nella classe dei piccoli mandriani molti sono quelli che trascinano miseramente la loro vita, stretti anche di frequente fra le spire dell'usura.

Quando i mandriani scendono alla pianura, nel basso *Bresciano*, *Bergamasco*, *Milanese*, *Lodigiano*, ecc., i contratti che essi stipulano con i conduttori delle cascine della *bassa*, hanno di solito questi principii. Pagano il fieno a un tanto per quintale e nel prezzo così pagato è implicito il diritto di servirsi, oltreché del fieno, della stalla e dei locali caseari; di una determinata quantità di legna, necessaria al caseificio; e generalmente anche di utilizzare in determinate superfici l'ultimo pascolo autunnale sui prati: il letame prodotto resta d'altra parte alla cascina. La difficoltà di trovare il fieno a queste condizioni va continuamente crescendo, perché i conduttori delle cascine della pianura vanno trovando maggior convenienza a tenere la *bergamina* propria: non poca importanza ha, al riguardo, il timore delle epizootie. Quindi aumenta il prezzo del fieno in pianura, come aumenta l'affitto dei pascoli in montagna: l'industria del mandriano, presa fra questi due fuochi, va facendosi di più incerti risultati.

Ricorderemo ancora che i mandriani, affittuari di pascoli alpini, non sempre li utilizzano solo col proprio bestiame. Talora essi completano il carico dell'alpe con bestiame di altri proprietari. È talora bestiame, da latte e asciutto, delle vallate stesse; tal'altra volta è bestiame asciutto (manzette) di agricoltori della bassa Lombardia, che lo affidano a malghesi per l'alpeggio.

Quando si tratta di bestiame da latte, il conduttore dell'alpe paga al proprietario del bestiame un tanto (generalmente intorno a L. 5) per ogni Kg. di latte misurato in un determinato giorno (spesso il 29°) dell'alpeggio, prelevandone però una certa quantità (spesso Kg. 2 ½) che sta a rappresentare il prezzo dell'erbatico. Sono gli stessi patti che troviamo così frequenti in Valtellina. Non mancano naturalmente variazioni nelle modalità del contratto; per es., nelle valli *Serina* e *Parina* la misura del latte si fa 3 volte, anziché 1 sola, durante l'alpeggio. Quanto si tratta di bestiame asciutto, è invece il proprietario di esso che paga al conduttore dell'alpe una determinata somma, che sta generalmente intorno alle L. 20 per *paga*.

A. Serpieri, "Relazione sui pascoli alpini della provincia di Bergamo", in Società Agraria di Lombardia, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. II, I pascoli alpini della provincia di Bergamo, Milano, 1907, pp.245-247.

Giorgio Roletto (Bobbio Pellice, 1885 - Trieste, 1967). *Docente di geografia economica nell'università di Trieste (1927-55). Si occupò dapprima della vita pastorale e dell'insediamento nelle Alpi Occidentali (Ricerche antropogeografiche sulla Val Pellice, 1918) e di geografia urbana (Le cadre géographique de Bologna - Notes de géographie urbaine, 1926). Successivamente si interessò soprattutto di geografia politica*

[A Collio] parte dei bovini (800 capi in media) infatti appartiene a privati, chiamati Casalini, che mantengono il loro bestiame con il fieno e i pascoli. Essi hanno anche il diritto di pascolare, per una piccola tassa, sul pascolo comune come già osservato. Il bestiame dei Casalini di solito rientra la sera alle cascine; ma quando la distanza è troppo grande, trascorre la notte in ricoveri rudimentali realizzati con rami arborei.

Alcuni greggi (250-300 bestie) utilizzano quelli che vengono chiamati segaboli, vale a dire quelle praterie nell'ambito delle malghe che difficilmente possono essere utilizzate dal bestiame grosso. Queste praterie sono soggette ad un diritto di sfalcio temporaneo. Infine un numero ridotto di famiglie di pastori rimane tutto l'anno presso le dimore permanenti per curare la produzione di latte per il consumo familiare. Altri allevamenti (circa 1.300 capi) che appartengono per lo più ai medi proprietari (20-30 capi) e grandi proprietari (50 a 60). Anche se in possesso di prati stabile, essi, ai fini della loro attività, devono utilizzare il pascolo d'alpeggio per 70 o 80 giorni e anche acquistare il fieno che loro manca in loco o in pianura. Infatti, il bestiame che scende dagli alpeggi si ferma in paese solo per un breve periodo. Qui consuma il fieno che i piccoli proprietari dei prati stabili vendono ai malghesi. Questa usanza è spiegata come segue: le stalle delle aziende agricole site sui prati stabili sono molto grandi e non c'è una relazione tra la produzione del prato e il numero di animali che le stalle possono contenere. Dopo questa sosta nelle aziende agricole, i malghesi portano le loro mandrie nella pianura bresciana. La coltivazione agricola intensiva, i progressi nella pianura, hanno ridotto il numero di mandrie nomadi; in alcune località, la transumanza è addirittura scomparsa.

G. B. Roletto, "L'économie pastorale d'une commune du haut Val Trompia (Italie du Nord)", in: *Revue de géographie alpine* 18, 1 (1930): 163-164.

Giuseppe Nangeroni (Milano, 1892 - 1987). *Geografo di estrazione naturalistica compì fondamentali studi sul glacialismo quaternario e sulla morfologia glaciale delle Alpi e delle Prealpi lombarde. Si occupò pure di geografia degli insediamenti rurali e montani. Presidente per lungo tempo del Comitato scientifico del Club alpino italiano.*

[...] 5.º) Pianura + Cascina + Alpe. - È questo realmente il caso dei *bergamini*. Come è noto, si tratta di malghesi chiamati bergamini, data la loro originaria provenienza dalla bergamasca (o dalla Valsassina) che, pur avendo avuto in passato o avendo ancor oggi la residenza nei comuni delle valli, nel periodo invernale vivono nella pianura qui conducendo gli armenti (non si tratta perciò di emigrazione invernale pura e semplice); in primavera salgono nella valle ad occupare non già le case dei villaggi, bensì le cascine di loro proprietà (raramente prese in affitto); in estate, poi, salgono all'alpe propriamente detta (1-2 stazioni, generalmente non di più) di loro proprietà o presa in affitto dai Comuni, da altri privati o da consorzi o da enti. Molti abitanti hanno in questo modo rinunciato alla residenza nel comune loro di origine. Basti ricordare, ad esempio, nella Val Taleggio (confluente di Valle Brembana, in zona prealpina), Zuccaro (Comune di Morterone) per il quale il censimento 1931 (21 aprile) parla di popolazione presente zero, popolazione residente 131, temporaneamente assente 131, di cui 131 in patria. Nella stessa Val Taleggio, complessivamente, la popolazione residente è sempre di molto superiore alla presente (nell'anno 1931, 3086 residente contro 2122 presente, e cioè la residente è quasi il 50% in più della presente). Si nota tuttavia, per fermarci alla Val Taleggio, dal 1931 al 1936 non solo una diminuzione di popolazione presente, ma anche una diminuzione molto più rilevante di popolazione residente (popolazione presente diminuita di 30 unità, popolazione residente diminuita di 687 unità); ciò è dato dal fatto che molti chiedono il trasporto della residenza dal loro Comune di origine nella valle al nuovo Comune in cui vivono nella stagione invernale, nella pianura lombarda. Questo fenomeno è però da tempo che si sta verificando, ed a conferma di ciò basti citare i molti nomi che si riscontrano nella bassa pianura lombarda agricola, provenienti dalla Valsassina o dalle valli bergamasche (come si può vedere dai vecchi registri parrocchiali e dalle iscrizioni nei cimiteri): Manzoni, Devizzi, Invernizzi, Galbani, Orlandi, Locatelli, Arnoldi, Sfondrini, Arrigoni, ecc. Durante l'estate tutta la famiglia del malghese bergamino ne approfitta per salire a far campagna nelle costruzioni abbastanza adorne e ben tenute delle cascine (Val Taleggio) dove troviamo donne ben vestite e giovanotti di un'eleganza cittadina nei giorni festivi e ragazzi con abiti che non si è tanto abituati a vedere in montagna, e tutti parlano un dialetto vario da famiglia a famiglia ma che solo lontanamente, o nulla addirittura, ha a che fare col dialetto bergamasco o valsassinense; perché naturalmente l'ultima generazione, nata e cresciuta al piano, di questo ha acquistato i dialetti. Riguardo al bestiame, per quanto anche in questo caso si vada oggigiorno sviluppando la tendenza a portare preferibilmente all'alpeggio

solo il novellame da irrobustire, lasciando al piano le mucche galattogene, molti ancora salgono con una rilevante quantità di mucche. In tal caso il prodotto è il quartiolo grasso.

G. Nangeroni, "Tipi di alpeggio nelle valli Oròbie occidentali", in *Rivista geografica italiana*, 47 (1940): 174-181.

Andrea Morandini (Bienno 1894 - 1980). *Ordinato sacerdote ebbe le prime esperienze pastorali a Savio dell'Adamello. Le caratteristiche di questo paese ricco di testimonianze storiche materiali, caratterizzato dal mantenimento di tradizioni altrove dimenticate, nonché luogo di origine di pastori e malghesi, stimolarono in Don Morandini l'interesse per la storia locale e il folklore. Coltivò gli studi su questi temi per tutta la vita pubblicando anche contributi sull'Archivio storico lombardo. Fu parroco di Marone, sul lago d'Iseo, dal 1932 al 1970.*

Se c'è una vita, che a tutta prima sembra priva di poesia, e tutta immersa negli affari i più materiali, nelle occupazioni le più volgari, mentre in realtà ha il suo lato buono e la sua poesia, è quella del mandriano. Forse questa poesia nasce dall'antichità del mestiere: è antico quanto l'uomo, quanto il mondo. Forse sta nel contatto immediato con la natura più poetica, i pascoli brulli d'autunno nei piani, e gli alpeggi tanto cari nei mesi d'estate. Il mandriano vive sempre in moto. D'inverno abita nelle basse, nelle case coloniche, dove compra il fieno e smercia poi i suoi prodotti ai grandi magazzini delle città; in primavera e in autunno a casa sua, vivendo del prodotto dei suoi prati, d'estate sugli alpeggi. La primavera e l'autunno, le più belle stagioni, sono quelle in cui vive sotto il suo tetto, mentre il resto dell'anno lo passa ramingo in casa d'altri! Per questo il mandriano è diffidente, e si abitua a essere furbo. [...] come è bella, nella sua semplicità, la vita del mandriano sul monte! La sua abitazione in forma quadrata, è cucina, caseificio, stalla dei vitelli, dormitorio dei mandriani. In un canto c'è la grande caldaia per il latte, che durante la notte sta riposto in grandi mastelli. Gli arnesi sono semplici e pochi; gli sgabellini a una gamba per i mungitori, l'*ormello* [zangola] per il burro, il paiolo, di discreta grandezza, per la polenta, scodelle e cucchiari di legno, e in alto il grande ballatoio cappotti, mantelli e coperte: è il dormitorio dei mandriani. Il suo bestiame, che è il suo orgoglio, e il suo patrimonio, pascola e dorme nei dintorni all'aperto, alla neve, al vento, al sole, all'aria gelida dei giorni piovosi. Sono in parecchi i custodi, e si dividono le mansioni; uno fa il casaro; un grembiule, le maniche della camicia rimboccate fino oltre il gomito, tratta il latte da cui cava il formaggio, il burro, le ricotte; un secondo provvede la legna e fa da cuoco per la compagnia, gli altri guidano le mucche al

pascolo, e le tengon d'occhio, specialmente quando pascolano le pendici, e devono passare per vie scabrose; tutti al mattino e alla sera mungono le lattifere. Sono il loro patrimonio e il loro orgoglio [...]; il loro patrimonio perché gli allevamenti e i prodotti del latte danno alla famiglia un discreto agio; il loro orgoglio che manifestano quando devono traslocare dal basso al monte; attaccato al collo delle più belle i campani, con cui richiamano l'attenzione sulle loro mandrie. I figli dei mandriani crescono paffuti e rosei, nonostante l'odore delle stalle, nascono con questa ambizione nel cuore. Provate a dire a un bambino mandriano che le sue vacche sono poche e brutte, e si metterà a pestare i piedi, e a protestare che invece sono le più belle. Esibivo un giorno, a un giovanotto aitante, dei biglietti di non so più quale lotteria di beneficenza, e volli chiedergli: Se lo guadagnassi tu il milione primo premio che cosa ne faresti? Mi rispose: - Comprerei tante mucche. Mentre pascolano la mandria, lavorano d'intaglio. Ho visto dei magnifici bastoni intagliati, delle scodelle di legno, dei bei trafori eseguiti in quelle ore, che sarebbero di ozio, se non le sapessero sfruttare come sanno. Tutte le famiglie di mandriani hanno cavalli, muli e carretti. Ogni famiglia ha il suo carrettiere, cioè uno degli uomini che nei trasporti guida sempre il carretto, questo traino pittoresco carico, di masserizie, di fieno, di generi alimentari, di bimbi e di donne. Egli vive di questioni e di intemperie. Contro queste poi è corazzato. Lo vedete sotto un sole che spacca le pietre, colla frusta a tracolla, la pipa in bocca, seguire i muli cantando una canzonetta in voga, e segnando la cadenza con grandi scoppi di frusta; oppure, sotto un diluvio torrenziale, giacere sul veicolo con il capo ricoperto dall'ombrello aperto, e le gambe fasciate da un cencio di lana inzuppato come una spugna, e dormire come fosse nella più adorna camera del mondo. Quanto ai muli, essi sono ammaestrati. Il carrettiere mandriano, che vive in uno stato di perpetua contravvenzione, non si cura di lanternini di notte, nè di placca obbligatoria, gli basta lo stellone tricolore sul carretto e la tenda innalzata sugli archi di legno per la pioggia. I muli qualche volta a coppie, o a tre, se ne vanno a capo basso, sempre della medesima andatura, scrollando le sonagliere lustre di ottone, per le quali i conducenti hanno una vera predilezione e una cura speciale. Scansano gli ostacoli, si fermano quando sono stanchi, fanno stare un tranvai o un'automobile ferma mezz'ora in piena via maestra, poi ripigliano il loro passo, come dominati da un'unica preoccupazione: quella di arrivare a destino più tardi che sia possibile. Il mandriano camuno e il suo mulo sono gli esseri meno impressionabili e più diffidenti che esistono sopra la terra. Furia (vestiva calzoncini corti di fustagno, blusa con due enormi sacche alla cacciatora, stelle e fibbia sul cappello) [...], Uomo arguto e pronto al proverbio non la cedeva a nessuno in fatto di prontezza verbale e di

orgoglio paesano. Ormai il mestiere lo facevano i suoi figlioli, ed egli si godeva un mondo di poter avvicinare le persone di conto, per parlare di politica, di letteratura, di ricordi personali. Aveva letto e capito a suo modo i classici, ma come era degno lui di una penna di un classico, quando raccontava quelle che nella sua lunga vita gli erano capitate.

A. Morandini, *Folklore di Valcamonica. Leggende, tipi, usi, costumi*, Breno (Bs) 1927 (Bs), pp.146-150.

Antonio Besana (Lodi, 1886-1966). *Veterinario, direttore del macello comunale di Lodi. Era figlio di Claudio Besana, il chimico che diresse la stazione sperimentale del caseificio di Lodi. Esperto di zootecnia e della realtà agricola del territorio lodigiano, scrisse il saggio di storia del'agricoltura L'agro laudense.*

Nel secolo XVI si verificò un fatto molto importante nell'agro laudense: la nuova calata dei proprietari di bestiame delle vallate del Bergamasco in cerca di pascolo per un periodo da ottobre al maggio. Questi proprietari di bestiame furono chiamati *bergamini* dal nome del luogo di provenienza (prov. di Bergamo) e quindi il bestiame prese il nome di *bergamina*. Questi erano forti, ben quadrati, sani, attivi. Scendevano a piedi con 50 o 100 capi di bestiame bovino ed ovino, tirandosi addietro le donne, un nugolo di figlioli, il cane pastore, il suino per l'ingrasso, il cavallo (che era utilizzato per tiro e per riproduttore), e si accampavano nella "stalla-barco" (istituzione ormai scomparsa) del proprietario dei terreni. Ove avevano preso in affitto l'erba ed il foraggio. Tutta la famiglia del bergamino era addetta ai lavori; i più validi falciavano l'erba e sbrigavano i mestieri più pesanti della stalla; le donne mungevano, ed... allevavano molti figli, i ragazzi curavano il bestiame al pascolo, ed i vecchi lavoravano il latte fabbricando le crescenze gialle, saporite, oppure il formaggio detto stracchino bianco che vendevano subito nelle vicine borgate. Questi bergamini che si vedevano nei giorni di mercato vestiti di panno verde, col grembiule di tela blu ai fianchi, cogli scarponi ferrati, col viso sbarbato e folte basette, rossi e rubicondi (che la polenta, il latte, i latticini non mancavano) e forniti di cerchietti di metallo agli orecchi (per combattere, dicevano, il mal d'occhi), erano gente chiusa, poco rumorosa, diffidente, ostile ai ritrovati, ma precisa nel pagare, senza debiti, galantuomini a tutta prova. I loro risparmi erano tutti posti in una unta bisaccia che appendevano sotto il grembiule, e, quando si introdusse la carta moneta, portavano certe gonfie e grosse buste di cuoio tra la stoffa del panciotto a doppio petto. Questi bergamini erano bene forniti; la loro ricchezza consisteva nel bestiame da latte che continuamente aumentava, nel podere, nell'alpe, nella casetta in montagna, ma anche possedevano

una discreta raccolta di marenghi d'oro, di scudi d'argento e numerosi pezzi di peltro. Se seguiamo le vicende di questi bergamini troveremo che lentamente perdettero le note caratteristiche delle loro vallate; si fermarono nel nostro agro laudense, prima come affittuari e poi come proprietari di terreni. Oggigiorno di questi vecchi bergamini non vi sono che ricordi; però da questi galantuomini e lavoratori indefessi è stato foggato il nostro attuale agricoltore, il quale non di rado ritorna a visitare il paese, la casa, l'alpe degli avi, salendo in automobile le vallate che i suoi antenati discesero a piedi.

Da: A. Besana *L'agro laudense*, Lodi, 1939, pp.43-44.

Luigi Formigoni (Milano, 1894 - Belgioioso, 1972). *Veterinario, responsabile zootecnico e capo dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura di Como. Impegnato nelle attività di miglioramento del bestiame bovino, in particolar modo di quello della Valsassina, non trascurò nemmeno gli ovini, promuovendo mostre e rassegne nell'Alto Lario e in Brianza. Tentò di costituire un libro genealogico della pecora brianzola.*

La migrazione del bestiame e delle famiglie. I bergamini, nelle loro periodiche migrazioni, a piedi naturalmente, con le mandrie, avevano istituito tappe di circa 20 Km (una di queste era Gorgonzola in provincia di Milano). Tali sorte avvenivano, ovviamente, dove esistevano stalle, cortili, piazze alberate, abbeveratoi, scorte di fieno in modo che le mandrie potevano riposare, rifocillarsi e pernottare. Gli uomini, con le loro famiglie, dormivano sui carri, come quelli del West americano.

Sui carri tirati da cavalle fattrici di tipo mesomorfo, atte anche al servizio a basto (esse erano infatti adibite anche al trasporto dei taleggi freschi, dalle casere dei paesi a quelle di stagionatura), vi erano le caldaie per la coagulazione del latte, le forme dei taleggi, lo spersoio per lo spurgo del siero ed i cassoni per il trasporto a dorso di cavallo dei taleggi freschi, nonchè basti speciali per i cassoni, le selle, i *ligàm* delle bovine, caratteristici collari di legno di *éghen* (maggiociondolo) con un pezzo di catena per assicurarli alla stanga. Infine il cassone della farina gialla e del riso, comprati alla Bassa, e quello degli abiti e dei mantelli, il paiolo per la polenta, le coperte e, per le donne ed i bambini, le lenzuola e qualche materasso di lana. Non mancava la gabbia delle galline, la scrofa legata sotto il carro ed, in coda alla mandria, qualche pecora per la lana, e qualche volta un gruppetto di capre. Insomma la migrazione dei bergamini sembrava una scena biblica ed era in un certo senso piena di poesia: in testa alla mandria marciava il giovane più sveglio della famiglia, che conosceva bene la strada,

sapeva risolvere le questioni e le difficoltà che potevano insorgere lungo la strada e regolava la velocità della mandria. Egli portava il caratteristico camiciotto dei bergamini, gli zoccoli ferrati dalle larghe cinghie ed il bastone ricurvo per respingere nelle file le bovine più ardenti che volevano superare la *magiura*, che portava la squillante campana di bronzo e guidava la colonna. Dietro di questa, in ordine, dovevano marciare le vacche, davanti le più vecchie, poi le giovenche, le manzette, le vitelle, i torelli; il toro adulto era tenuto a mano dal figlio più robusto, sotto la sorveglianza del padre che stava presso i carri, dove c'erano la moglie ed i bambini e chiudeva così la colonna, assolvendo il difficile compito della retroguardia, che deve raccogliere i dispersi e incitare gli stanchi. Se c'erano ragazze, ed in genere non mancavano, marciavano a fianco della, colonna aiutando il lavoro dei fratelli, perché le donne dei bergamini valgono come gli uomini. Un paio di cani da pastore di razza bergamasca di media taglia fiancheggiavano la colonna, tenendo riunite le bestie e sui pascoli aiutavano a custodire le mandrie delle vacche da latte e quella del manzolame, che pascolavano sempre separate. La mandria partiva al mattino presto, non tanto presto perché si doveva provvedere alla mungitura ed alla lavorazione del latte e raggiungeva la fine della tappa dopo mezzogiorno, percorrendo la solita strada, dove i messi comunali si facevano trovare per regolare gli attraversamenti degli abitati.

Le mandrie si susseguivano le une alle altre seguendo un calendario stabilito in precedenza in una riunione degli Anziani in piazza Fontana a Milano, in un pomeriggio di un sabato di fine aprile. La piazza Fontana era il Foro dei Bergamini che nelle immediate vicinanze avevano una strada a loro dedicata; una strada che esiste tuttora.

Da: L. Formigoni, "I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda", in *Informatore Agrario*, 23, 5 (1967):11-13.

Luigi Volpi (Bergamo, 1904-1956). *Laureatosi in veterinaria, preferì dedicarsi al pubblicismo. Studioso di scienze naturali, vantò buone conoscenze botaniche, geologiche e mineralogiche del territorio bergamasco. Socio dell'Ateneo di Scienze Lettere ed Arti di Bergamo lasciò una messe notevole di scritti, spazianti dal folclore al dialetto, dalla letteratura dialettale al costume, dalla storia ai temi naturalistici. Fra le sue opere monografiche si segnala Usi, costumi e tradizioni bergamasche (1937).*

Veramente figli delle nostre montagne sono questi uomini rudi e solitari che portano il nome della nostra terra quasi a significare una caratteristica. Originari della val Brembana essi hanno costituito un'industria nomade

che esercitano da secoli col più curioso degli attaccamenti, e dalla quale rivolgimenti sociali o mutate condizioni economiche non sono riuscite a staccarli. Per questo essi rappresentano rispetto alle altre attività sociali una strana forma anacronistica, una perseveranza o una sopravvivenza del passato. Quando colla primavera [...], i bergamini lasciano la pianura dove hanno trascorso l'inverno e dal basso milanese, dal cremonese o dal lodigiano vanno colle loro mandrie verso le nostre montagne. Attraversano le città nelle vie meno battute portando ai cittadini chiusi nei loro alveari di case e nei loro labirinti di vie assolate la nota festosa delle loro campanelle che li annunzia con gravi tocchi cadenzati, ed il senso della loro vita semplice e libera. È uno spettacolo quanto mai pittoresco il passaggio della lunga colonna di bestie che prosegue docilmente mentre i mandriani con esclamazioni aspre e gutturali dirigono ed animano, coadiuvati dal fedelissimo cane. Chiudono il corteo i carri sui quali stanno le donne, i fanciulli e i neonati bovini, e gli attrezzi della loro industria : grosse caldaie per la cottura del formaggio, zangole - i *penacc* - per il burro, secchi di legno, fasci di collari - i gambise - ed altre poche suppellettili. [...] La mandria viene raccolta nel 'barech' specie di fortilizio delimitato da muri a secco o da tronchi d'albero intrecciati con lunghi rami. Ogni giorno i bergamini attendono al pascolo delle bestie, dirigendo gli spostamenti della mandria verso zone erbose non ancora sfruttate, o guidandole alla 'posa' specie di vasca circolare ove si raccoglie l'acqua piovana. Nelle lunghe ore di inattività essi riposano appoggiandosi ai loro bastoni di abete [...] Ogni tanto scendono al paese coi muli per vendere i prodotti della loro industria, il formaggio semigrasso di monte, il burro e la ricotta. [...]. Insieme con i pastori - nomadi nel vero senso della parola - i bergamini costituiscono una classe di persone che hanno mantenuto le loro abitudini di vita patriarcale e primitiva; isolati dalle altre classi sociali, con scarso senso associativo, legati alla loro attività da un'eredità secolare di tradizioni e pregiudizi [...].

Montanari per origine e per abitudini, proprietari di bestiame ed allevatori, coll'aumentare delle loro mandrie essi hanno dovuto chiedere alla pianura il sussidio per l'alimentazione invernale della bergamina, trasmettendo poi di generazione in generazioni le abitudini di vita transumante. Sono quindi dei proprietari di bestiame, talora con capitale ingente, che non hanno beni né in pianura né in montagna. Prendono in affitto per un periodo consuetudinario di nove anni i pascoli della montagna dai privati o dai comuni, e zone del piano dai proprietari di laggiù. Questa continua spola fra le montagne ed il piano ha fatto sì che molte famiglie montanare si fissassero in pianura. Così i Magenes di Valleve, gli Avogadro della Val Seriana, i Papetti di Foppolo, ecc.

Il fenomeno della fissazione dei bergamì al piano preveduto dal Jacini verso la metà del secolo passato, e ora notevolmente accentuato sì da segnare il lento scomparire di questa particolare attività. I *bergamì* sono robusti, di carnagione fresca e vermiglia, non mai scalzi come del resto la gente di montagna, con rozzi vestiti e col tipico grembiale azzurro. Si vedono ancora nelle nostre valli dei vecchi con l'antico costume del pastore che abbiamo anche osservato nelle esibizioni dei costumi di Parre, il paese che più d'ogni altro ha conservato costumi pastorali.

Cappello scuro e rotondo, giacchettino corto, calzoncini al ginocchio, uose che rivestono tutta la gamba, calze rosse, camicia bianca ricamata, ed i caratteristici anellini alle orecchie, immancabile il capace ombrellone rosso. Usato è pure il tabarro, o la "polaca" che anticamente aveva uno speciale significato specialmente come segno di lutto e per questo veniva portato varie domeniche di seguito. Le donne oltre alla cuffietta portano il busto ed una lunga gonna pieghettata. Nel loro linguaggio usano il nostro dialetto rustico con molte voci antiche e molti vocaboli che fanno parte del furbesco, usato dai pastori anche oggi [...] detto "gaì o spasel" [...]. Le fortissime tendenze conservative dei bergamini - comuni del resto a tutto il mondo agricolo - ci spiegano come essi non abbiano ancora adottato i nostri sistemi di misure, ma nei loro scambi usino solo pesi e misure antiche o convenzionali. Così per il latte usano "ol pis" che equivale a 8 Kg. e viene suddiviso in 100 parti dette "lire". Certuni usano ancora "al bras, ol ster", e la libbra [...] Nelle credenze dei bergamini persistono, per quanto attenuati, molti ricordi pagani e medioevali. Una grande importanza hanno per essi gli astri ed in modo speciale la luna, dell'influsso della quale è tenuto in gran conto nella conservazione del formaggio e nel taglio della legna. Certe affezioni del bestiame sono ancor oggi chiamate "mal della luna"; molte malattie sono poi interpretate come dovute ad un particolare agente patologico e sono attribuite al così detto "colp de morbe" [...]. Lo sfondo sul quale intrecciano le loro leggende è terrificante; draghi, streghe, orchi, animali dalle forme inverosimili e grottesche, le narrazioni delle gesta dei quali fa battere di paura il cuore dei piccoli. Vi è poi un florilegio di racconti di paurose visioni di anima trapassate "confinare" o vaganti la notte per la montagna e che talvolta si fanno "sentire" anche nella baita [...] Quando alla Madonna d'agosto i mandriani scendono al paese per trattare l'affitto dell'alpe, e la compartita, cioè la partizione delle quote di ognuno, essi sogliono chiudere la giornata con una "sbornia" che se è solenne è invero poco austera. Quando nel paese si festeggia qualche evento religioso, essi al tramonto accendono sui loro monti dei grandi fuochi - o falò - che fanno durare per lungo tempo, mescolando così inconsciamente ad una tradizione cristiana un

simbolismo di marca pagana. Accade spesso di osservare bastoni, “bàsoi”, secchie, cucchiari di legno, intagliati con un paziente lavoro di coltello. Raramente questi lavori – che di solito consistono in ornamentazioni primitive – raggiungono forme di qualche valore artistico.

Da: L.Volpi, “I bergamì”, in *Rivista di Bergamo* 9, 6(1930):261-266.

Pietro Pensa (Esino Lario, 1906 – Bellano, 1996). *Ingegnere e dirigente d'azienda nel settore delle macchine per il movimento della terra, è stato sindaco di Esino Lario e presidente della Comunità Montana della Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera. Nella sua attività di studioso si è dedicato alla storia, alla cultura e all'ambiente del Lario orientale, concentrandosi soprattutto sulla Valsassina, sulla Riviera orientale del lago di Como e su Esino Lario e Lecco pubblicando saggi, romanzi e numerosi articoli.*

Pur avendo punti di contatto nel comune rapporto con gli animali di allevamento, dai pastore di pecore, poverissimi e ignoranti, malvisti dagli agricoltori, molto si staccavano i bergamini sia per le loro condizioni economiche di agiatezza, sia per i buoni rapporti con i contadini, sia infine per l'atteggiamento di superiorità che tenevano nei confronti dei propri conterranei. Per comprendere tale mentalità basti pensare che vi furono bergamini i quali, trasformati da mandriani in industriali del formaggio, riuscivano a penetrare nella società borghese della Lombardia, diventando una potenza economica tale da riuscire anche a entrare in società multinazionali. Tipici in tal senso sono i casi dei Locatelli e degli Invernizzi. Il nome di *bergamini*, o meglio di *bergamì*, indica territorio di cui erano originari quei mandriani: l'alta Val Brembana, la Val Taleggio, la Valsassina e qualche angolo della bassa Valtellina. Pur essi legati ad una vita di transumanza, i *bergamini* trascorrevano con le loro mandrie l'inverno nella pianura bergamasca, nella Bassa cremasca e lodigiana, tenendo loro bestiame, tutto bovino, nelle stalle con fienile affittate e lasciandolo libero sui magri pascoli invernali attorno ai borghi e alle città. Tipica dei *bergamini* era la transumanza. Che avveniva non solo con le vacche, ma con l'intera famiglia e con gli attrezzi per il caseificio all'inizio della primavera i bergamini lasciata la pianura tornavano sulla montagna d'origine con un lungo corteo di vacche e di manze dal festoso scampanio, con in coda i carri, su cui stavano le donne, i bambini, i vitelli nati da poco, le conche di rame e i secchi di legno per il latte, le zangole per il burro e i caldari per il formaggio. Al seguito dei *bergamini* vi erano i *famei* aiutanti sott'ordine, i *bocia* e i cani che tenevano incolonnato il corteo. Dopo una breve sosta sui maggenghi di loro proprietà, dove si consumava

fieno immagazzinato in autunno, le mandrie transumavano sui pascoli alti, affittati dai comuni. I *bergamini* e loro *famei* conducevano una vita simile a quella dei locali sugli alpeggi collettivi. Pochi erano, però, i rapporti, limitati per lo più all'incontro in paese nei giorni festivi in quelle occasioni *bergamini*, che sul lavoro erano caratterizzati da lungo grembiule azzurro o di cuoio e da uose, vestivano con una certa ricercatezza, sfoggiando l'oro degli orologi, gilé, giacche a redingote, cappello scuro rotondo e come loro quasi eleganti erano anche le donne che, vestite alla cittadina, scendevano da i maggenghi dove trascorrevano l'intera estate.

I *bergamini*, taciturni per consuetudine, poco parlavano con i paesani, e quasi con altezzosità. I loro rapporti erano per lo più limitati al parroco del paese e, alla fine del secolo scorso, al dottore. Conservatori come tutto il mondo agricolo, i *bergamini* tardarono moltissimo ad accogliere le misure metriche e nei contratti che facevano ancora alla fine del 1800 parlavano di braccio, libbra, stadio e valutavano i pascoli affittati a *paghe*, area sufficiente a fornire erba per un bovino da latte; avevano poi molta attenzione alla natura e le fasi lunari governavano ogni loro attività di allevamento.

Ai primi di settembre i *bergamini* scaricavano gli alpeggi; sostavano ancora brevemente sui emergenti, e alle prime nebbie scendevano in pianura. Precisi nei conteggi, abili nella vendita di prodotti caseari, i *bergamini* annotavano tutto su registri di carta, stretti e lunghi: pochissimi esemplari rimasti sono una preziosa testimonianza di un passato scomparso, e pure tanto vicino a noi.

Da: P. Pensa, *L'Adda nostro fiume Dalla natura e dalla storia una straordinaria economia*, Vol. II, pp. 464-465, Lecco, 1998.

B.

I malghesi di Brumano negli Stati d'anime all'inizio del Novecento

I risultati esposti rappresentano uno stralcio dello studio dei bergamini di Brumano, un comune scelto come campione per una significativa presenza di transumanti ma anche per le sue ridotte dimensioni che hanno reso più accessibile lo studio catastale (basti pensare che su cinquecento abitanti nel catasto Lombardo Veneto figurano 253 'ditte' proprietarie rappresentate da varie combinazioni di eredi).

Un dato interessante è rappresentato anche dalla numerosità delle stalle, ben 167, quasi tutte con fienile.

A Brumano le famiglie di malghesi prese in esame sono risultate 21 con capifamiglia nati tra 1825 e 1861. Il 46% dei figli di queste famiglie è risultato nato in pianura, mentre solo 3 su 21 capifamiglia (14%) e 8 su 20 delle mogli (40%) vi erano nate.

La percentuale nettamente più elevata di mogli e di figli nati in pianura tende a dimostrare che a Brumano si sia verificata verso la metà del XIX sec. una tendenza all'entrata di nuovi allevatori nel ciclo della transumanza (i padri dei 'nostri' capifamiglia). Il fatto che le scelte matrimoniali (operate dai *regiöö* e non certo libere) si siano orientate verso spose nate in pianura, da famiglie già inserite nella transumanza, pare indicare una scelta non certo temporanea e la volontà di 'farsi bergamini' anche attraverso l'intreccio famigliare. Nonostante una probabilmente non lunga storia di transumanza alle spalle, le famiglie malghesi di Brumano con un numero di membri da 6 a 19 e una media di 9,1 sono significativamente più numerose delle famiglie che non praticano la transumanza.

Solo una famiglia (evidentemente già ‘assestata’ secondo i moduli bergamini) presenta una vera struttura patriarcale multipla con la presenza di 4 nuore e di 7 nipoti oltre a 7 figli (in tre altre famiglie vi è una nuora, in altre tre 1 o 2 fratelli scapoli del capofamiglia). Questa famiglia patriarcale, definita ‘ottima e numerosa’ dal parroco, ci consente anche di verificare come, in presenza di molti figli maschi alcuni si orientino verso la professione connessa del *latè* (4 contro i 3 che continuarono a fare i bergamini).

Quanto alle aree di pianura interessate dallo svernamento dei bergamini di Brumano esse sono individuabili in primo luogo nel Lodigiano e, in minor misura, dal Cremasco.

Tabella 1 – Incidenza delle famiglie malghesi sulla popolazione totale

<i>Tipo famiglia</i>	<i>N</i>	<i>% N</i>	<i>membri</i>	<i>% membri</i>	<i>media</i>	<i>s.d.</i>
Malghesi	21	30,9	191	38,2	9,10A	3,6
Non malghesi	45	66,2	295	59,0	6,55B	3,2
Incerte	2	2,9	14	2,8	7,00	
Totale	68	100	500	100	7,35	

Le medie con indici diversi sono statisticamente differenti per $P < 0,01\%$.

AP San Bartolomeo, Brumano.

Tabella 2 – Luogo e periodo di nascita dei figli delle famiglie malghesi (nati tra 1869 e 1908)

<i>Luogo e periodo di nascita</i>	<i>N</i>	<i>%</i>
Brumano estate	44	38,9
Valle Imagna estate	3	2,6
Brumano inverno	14	12,4
Cremasco	16	14,2
Lodigiano	32	28,3
Milanese	2	1,8
Bassa bergamasca	1	0,9
Pavese	1	0,9
Totale	113	100

Tabella 3 - Quadro della composizione delle famiglie bergamane, con luogo di nascita di figli, nipoti e nuore conviventi e altre notizie (stati d'anime della Parrocchia di San Bartolomeo a Brumano, in Valle Imagna).

Capofamiglia	Moglie	N	Figli incasa	Nascite	Altri (note)
Manzoni Agostino Silvestro Brumano, 29/12/1855 malghese	Casari Bortola Crespiatica (Crema), 20/12/1859 malghese	9	7	Brumano, 2 gennaio Brumano, 6 dicembre Brumano, 19 dicembre Brumano, 30 aprile S. Angelo Lodigiano Gerenzago Pavese Brumano, 21 giugno	
Rota Cristoforo (1) Brumano, 22/8/1825	vedovo	19	7	Quartiano di Mulazzano (Lodi) S. Gualtiero di Lodi Somaglia (Lodi) Livraga (Lodi) Brumano, 20 settembre Brembio (Lodi) Brumano, 10 settembre	4 nuore 7 nipoti
Rota Carlo Brumano, 7/1/1861 malghese	Magretti Cleopatra dell'Ospedale di Bergamo	7	3	Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) Brumano, 8 agosto	2 fratelli scapoli (2)
Rota Cristoforo Brumano, 17/1/1852 malghese (3)	Pesenti Ermellina Peghera (Taleggio), 31 maggio 1876 contadina	12	10	Brumano, 12 settembre Corte Palsasio (Lodi) Villanova Sillaro (Lodi) Brumano, 30 luglio Crespiatica (Lodi) Brumano, 14 ottobre Brumano, 18 agosto Brumano, 2 maggio	
Rota Settimo Brumano, 7/2/1844 malghese	vedovo	5	3	Brumano, 31 agosto Brumano, 30 agosto Brumano, 4 ottobre	1 nuora (4)
Rota Pietro Brumano, 30/4/1834 malghese	Manzoni Maria Brumano, 5/12/1843	8	5	Spino d'Adda (Crema) Cavenago d'Adda (Lodi) Spino d'Adda (Crema) Brumano, 1 settembre Spino d'Adda (Crema)	1 nuora (5)
Rota Secondo Boffalora d'Adda (Lodi), 19/1/1840 malghese (6)	Dominioni Giovanna Zappello di Ripalta Cremasca, 10/2/1858	8	6	Comazzo (Lodi) Dovera (Crema) Corneghiano (Lodi) Brumano, 28 settembre Brumano, 23 settembre Bedulita (Valle Imagna), 11 ottobre	
Manzoni Giovanni Brumano, 30/4/1852 malghese	Migliorini Maria Lucia n. a Carona (Sondrio) malghese	6	4	Brumano, 18 agosto Brumano, 16 novembre Lodi Roncadello di Dovera	

Rota Pietro Luigi Lodivecchio (Lodi), 14/7/1864 malghese (7)	Orsini Elisabetta Lodivecchio (Lodi) malghese, 13/6/1869	6	4	Brumano, 7 luglio 1895 Brumano, 1 luglio 1872 Montanaso (Lodi)	
Vitari Antonio Brumano, 14/6/1849 malghese (8)	Ragazzetti Giovanna nata a Dovera (Crema) casalinga malghese	16	7	Salerano sul Lambro (Lodi) Castelleone (Crema) Brumano, 5 settembre 1895 S. Cristina di Lodi Mairago (Lodi) Brumano, 18 luglio	
Vitari Giuseppe Brumano, 26/5/1856 malghese (9)	Invernizzi Giuseppa Dovera (Crema), 25/3/1858	6	4	Dovera (Crema) Brumano, 9 settembre San Zenone al Lambro (Milano) Lodi	
Rota Bortolo Brumano, 5/5/1867 malghese	Rora Luigia Brumano, 22/12/1872 malghese	6	2	Spino d'Adda (Crema) Cerro al Lambro (Milano)	2 fratelli celibi (10)
Vitali Angelo Brumano, 21/4/1849 malghese	Manzoni Angela Cristina nata a Fienile delle Oche di Roccafranca (Brescia)	9	6	Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi)	1 nuora (11)
Manzoni Ambrogio Brumano, 23/4/1851 malghese (12)	Manzoni Giovanna Teresa Brumano, 22/3/1854 casalinga	12	7	Brumano, 26 agosto Brumano, 20 novembre Brumano, 2 aprile Brumano, 23 agosto Brumano, 1 ottobre Brumano, 31 ottobre Brumano, 7 settembre	
Manzoni Angelo Brumano, 22/7/1856 malghese	Manzoni Angela Ossago Lodigiano, 27/2/1866 casalinga	8	5	Brumano, 25 giugno Dovera (Crema) Dovera (Crema) Cotenuova (Bg) Brumano 11 ottobre	1 fratello celibe (13)
Manzoni Francesco Brumano, 3/4/1845 (14)	Rota Barbara Brumano, 28/9/1850	12	8	Brumano, 19 settembre Brumano, 5 luglio Brumano, 8 agosto Brumano, 1 dicembre Brumano, 16 dicembre Dovera (Crema) Agnadello (Crema)	
Manzoni Giuseppe Brumano, 23/8/1857 malghese (15)	Rota Maria Bortola Fuipiano, 18/4/1863 malghese	10	8	Brumano, 14 agosto Brumano, 22 maggio Pandino (Crema) Brumano, 20 agosto Agnadello (Crema) Morterone, 23 luglio Morterone, 15 luglio Morterone, 24 agosto	

Manzoni Carlo Brumano, 5/3/1853 malghese	Rota Lucia Fuipiano, 2/5/1855 malghese	10	8	Brumano, 13 maggio Brumano, 18 agosto Brumano, 27 ottobre Brumano, 19 marzo Brumano, 8 giugno Brumano, 4 gennaio Pandino (Crema) Rota dentro (Valle Imagna), 23 settembre	
Rota Giovanni Costa Imagna, 1/12/1834 malghese	Vitari Lucia Morterone, 26/7/1842	9	6	Lodivecchio Brumano, 4 settembre Crespiatica (Lodi) Crespiatica (Lodi) Roncadello (Lodi) Boffalora d'Adda (Lodi) (16)	1 nuora
Vitari Angelo Roncadello (Crema), 18/5/1857 malghese	Rota Lucia Maddalena Martino in Strada (Lodi), 16/12/1860	9	7	Brumano, 20 novembre Brumano, 3 ottobre Brumano, 8 agosto Boffalora d'Adda (Lodi) Brumano, 5 luglio Pianura Brumano, 23 luglio	
Rota Carlo Brumano, 8/9/1849 malghese	Rota Cecilia Inverno (Pavia), 22/11/1841 contadina	4	2	Agnadello (Crema) Rota Dentro (Valle Imagna) (17)	

(1) Questa numerosa ed ottima famiglia si è divisa in quattro gruppi dimoranti per lo più alla Bassa tranne il gruppo dei due fratelli Rota Pietro e Giuseppe, che d'estate tornano alla casa paterna. Tutti i nipoti sono nati in pianura o in estate a Brumano, due nuore sono nate a Brumano in inverno, una in pianura. Dei figli, quattro erano lattai, tre malghesi.

(2) I fratelli scapoli erano l'uno contadino, l'altro emigrante.

(3) Alcuni figli non hanno precisato il luogo nascita.

(4) La nuora è originaria di Brembilla.

(5) La nuora è di Valsecca. Un figlio è morto a Casirate d'Adda (Bg).

(6) Presero a dimorare alla pianura nel 1907, affittati gli stabili in frazione Piazza (il capofamiglia era morto nel 1903). La figlia maggiore ha sposato un malghese Rota (barberin) Antonio Giovanni e si stabilirono in pianura.

(7) Un figlio è nato e morto in pianura. Vendettero i beni stabili alla frazione Piazza per stabilirsi a Secugnaga Lodi.

(8) Un figlio è nato e morto in pianura. Vendettero i beni stabili alla frazione Piazza per stabilirsi a Secugnaga Lodi Casa coi fratelli (di cui mancano le schede).

(9) Il capofamiglia è morto a Treviglio nel 1894.

(10) Dei fratelli celibi uno era contadino l'altro malghese; il primo è nato a Brumano il 22 luglio 1858, il secondo a Brumano l'11 settembre 1862.

(11) La nuora è nata a Boffalora d'Adda (Lodi). Da 7 anni sta in pianura e probabilmente vi resterà sempre.

(12) Una figlia è maritata ad Avogadro a Crema 1906, una ad Invernizzi a Fuipiano, una a Manzoni in Brumano. Una nipotina è nata a Pandino (Crema).

(13) Il fratello è nato a Brumano il 22 maggio 1848 ed è malghese.

(14) Il fratello è morto a Dovera (Crema).

(15) La moglie è morta nel 1908 'alla pianura'.

(16) Una figlia si è maritata con Rota Pietro di Brumano

(17) Un figlio è emigrato negli Stati Uniti.

C.

Dallo Stato d'anime della Parrocchia della Colmine del parroco Pietro Arrigoni (1810), due famiglie bergamine numerose agli inizi del XIX secolo

La Parrocchia della Colmine di San Pietro (comune di Moggio) era costituita da diversi nuclei e cascine sparse su un'area piuttosto estesa: Roncaiola, Boldes, Pianca, Caprecolo, Canto, Muschiata, Fassate.

La maggior parte del territorio si trovava geograficamente in val Taleggio. Roncaiola, è il nucleo più vicino al passo (e alla chiesa) e contava ben 5 famiglie di Locatelli per un totale di 55 individui.

Gli altri nuclei o cascine contavano 1 o 2 famiglie. Nello stato d'anime sono censite 17 famiglie (compresa una cancellata e una di soli due componenti) con una media di 10,0 membri per famiglia). Riportiamo la composizione delle famiglie più numerose anche perché, pur essendo contemporanee, presentano una struttura tra loro differente. La prima (20 membri) è costituita da 3 nuclei di fratelli di cui due con numerosi figli, la seconda (22 membri) da 5 fratelli più un cugino e sua sorella ma i fratelli hanno un numero minore di figli.

Nell'archivio parrocchiale sono interessanti anche i certificati "di stato libero" pervenuti da parrocchie della Bassa, per lo più dell'area a Est di Milano (Vignate, Liscate, Limite). Si trattava invariabilmente di matrimoni tra bergamini.

1) *Famiglia Locatelli Santi fu Giuseppe (Località Roncaiola)*

<i>Fratelli</i>	<i>Mogli</i>	<i>Figli</i>
Santi <i>quondam</i> Giuseppe 1 marzo 1765	vedovo	Antonio Maria, 4 maggio 1800 Maria, 4 dicembre 1801
Carlo Giuseppe 4 luglio 1768	Antonia Vitali 14 luglio 1783	Giuseppe, 4 luglio 1704 Giacomo, 14 aprile 1807 Madalena, 25 maggio 1809 Giuseppe Antonio, 1 luglio 1811 Santino, ottobre 1813 Giuseppino, 20 ottobre 1810
Antonio 20 ottobre 1773	Madalena Valsecha 4 giugno 1784	Giuseppe, 17 luglio 1807 Maria, 23 dicembre 1808 Catterina, 19 ottobre 1811 Maria Domenica, 3 agosto 1813 Maria Madalena, 11 ottobre 1817 Santino, 11 gennaio 1815 Maria Teresa, 14 giugno 1818

Fonte: AP San Francesco, Moggio (Lc)

2) *Famiglia Locatelli Antonio Mansueto (Località Boldes)*

<i>Fratelli e cugini/e</i>	<i>Mogli</i>	<i>Figli</i>
Antonio Mansueto Locatelli figlio, 1769	Catterina	Giovanni Pietro Antonio Angelo
Giacomo Locatelli figlio	Anna Maria, 1770	Maria Teresa, 1797 Angelina Francesco Giacomo
Carlo Locatelli figlio 1770	Teresa	Giovanna Angelina
Francesco Locatelli figlio	Margheritta	
Santi Locatelli <i>quondam</i> Giacomo, 1785		
Madalena sua sorella		
Battista Locatelli figlio del suddetto Pietro	Rosa Orlandi nata alla Bassa 1790	

Fonte: AP S. Francesco, Moggio (Lc)



D.

Dal latte ai libri...ai libri sul latte (una storia familiare)

Nella foto superiore due generazioni di *latè* e la storia del passaggio dal latte alla proprietà terriera e quindi all'esercizio di altre professioni in città. Al centro seduto Luigi Corti, *laté* nato nel 1822 a Bascapè, comune della provincia di Pavia al confine con quella di Milano (Melegnano). Bascapè era molto frequentato dai bergamini sin dai primi secoli della transumanza e, nel XIX sec., vi erano attivi molti caselli. I Corti sono presenti ispezione ai caselli di produzione del butirro del 1767¹ quali *laté*, allevatori, commercianti a Bascapè ma anche in diversi altri centri del Sud Milano. Come notato da Natale Arioli, i notai (e, probabilmente, anche dei parroci) tendevano a trascrivere Curti con Corti², e quindi è

- 1 A Gaggiano il XV casello ispezionato era gestito dal lattaro Giuseppe Corti cui il fittabile Carlo Ambrogio Robecco consegnava il latte, a Cusigo il XXXII casello da un fittabile con 10 vacche che riceveva il latte da un Curti con 8 vacche e da Giacomo Corti con 11 (evidentemente 'mungini'). Nel Lodigiano (e Sud Milano), a San Giuliano un Corti ritirava il latte dei caselli 148 e 149. Al casone 154 "vengono li seguenti lattaroli, Pietro Luchino con vacche 8 e Giuseppe Corti della cascina di Mulazzano con vacche 11 che fabbrica butirro quale vende al Postaro Zecca di Zelo Buon Persico. Nel pavese al casone CCXIII (Formiano del Luogo Pio della Divinità) "il fittabile Pietro Giacomo Necchi che tiene vacche 18 da il latte a Giuseppe Colli lattaro che riceve vacche n. 4 da Paolo Antonio Corti di Bescapè che tiene vacche n. 20". Quest'ultimo personaggio appare interessante non solo perché "di Bescapè", dove 55 anni più tardi nacque Luigi Corti, ma anche perché in possesso di un numero elevato di vacche per essere un mungino. ASMi, Annona, p.a. b. 26.
- 2 Lo dimostrano dei contratti della stessa epoca. Uno del 1764 (Appendice n. firmato dal 'lattaro' Carlo Francesco Curti (anche a nome di Margheritta Stracho = Stracchi) con i fittabili fratelli Magistrelli per l'affitto del latte' nel testo del quale compare come Corti.

1912. Immagini delle famiglie Corti presso la cascina di proprietà a Bustighera (Mediglia, Mi).

probabile che i Corti fossero imparentati con i Curti, anch'essi presente a Bascapè. Da Bascapè i Corti si erano trasferiti a Bustighera di Mediglia acquistando una cascina con 200 pertiche di terreno e divenendo *laté*-agricoltori. Attività esercitata anche dal figlio di Francesco (in piedi a destra nella foto). Dei numerosi figli di Francesco e Margherita Locatelli (quest'ultima morta a soli quarantotto anni, nel 1898) nessuno si diede ad attività agricole o casearie anche se alcuni esercitarono a Milano la professione di *cervelee*. L'ultimogenito era il nonno di chi scrive (in piedi a sinistra). Nato il 29 settembre e battezzato Michele, anche in ricordo della dedicazione all'arcangelo, nella chiesa parrocchiale di Bascapè.

All'epoca in cui fu scattata la foto³ (1912) Michele Corti, aveva 24 anni e lavorava già per il *sciuur* Öopli (come era chiamato in famiglia l'editore Ulrico Hoepli). Michele, che godeva di una grandissima stima degli Hoepli divenne direttore commerciale della casa editrice⁴.

I rapporti con la realtà agricola non sono stati però del rescissi. La bambina ai piedi del bisnonno (le donne sono nuore e figlie di Francesco) è Lisetta Corti poi coniugata Negroni. Lisetta era figlia di Luigi il primogenito di Francesco (la regola dell'assegnazione del nome del nonno al primogenito era ferrea).

I Negroni sono una famiglia di fittavoli (il cognome è originario della val Seriana) che dal 1963 al 2010 condusse la Cascina Castello di Carpiano (Mi) dove si allevavano vacche da latte; sono tuttora in attività. Lisetta era amica di Carla Moiraghi figlia di Defendente che nel 1920 aveva acquistato la Cascina Maiocca, sempre in comune di Mediglia (e dove produceva Grana lodigiano). La mamma del Moiraghi era sorella di Francesco Corti, quindi Lisetta e Carla erano anche cugine di terzo grado. Carla, con la 'copertura' della più giovane cugina, si incontrava di nascosto con Luigi Mangiagalli, fittavolo della confinante Cascina Regaina. Carla e Luigi si sposarono e la figlia Martina sposò Luigi Corti, figlio di Michele. Chi scrive, loro figlio, non poteva non chiamarsi a sua volta Michele.

L'altro, del 1755, relativo ad una integrazione contrattuale per l'acquisto di vacche e cavalli tra Antonio Curti, che sottoscriveva a anche a nome dei fratelli minori Bartolomeo, Carlo Francesco, Maria e Francesca. Anche in questo caso il notaio trasformava i Curti in Corti. Le cui copie dei contratti mi sono state fatte visionare da Natale Arioli.

- 3 Vale la pena osservare come nell'abbigliamento e nelle acconciature femminili i Corti si fossero adeguati ad uno stile molto cittadino e borghese, sin elegante, forse al di là delle condizioni economiche. Una certa superbia e 'boria' nelle generazioni successive veniva ammessa come 'tratto di famiglia'.
- 4 Rivenditore di salumi ed anche di formaggi.

Ebbe la possibilità di frequentare spesso la Cascina Regaina di Mediglia, specie negli anni della fanciullezza durante i quali trascorse dei periodi di vacanza (prima di andare ai monti) che hanno lasciato una serie di ricordi preziosi su un modo che era alla fine (eravano all'inizio degli anni '60): i cavallanti che trasportavano di continuo l'erba fresca per alimentare le bovine, le marcite, le vacche Brune alpine (ma c'era già la Pezzata nera olandese e gli incroci tra le due: i 'preti'). C'erano anche i tori, i granai, la vecchia stalla a posta fissa con numerosi mungitori e *famèi*, le risaie. Frequentò anche la Cascina Pasquè a Landriano (Pv) di proprietà dei Guzzeloni (Anna Mangiagalli, la gemella di Martina, aveva sposato Cesare il figlio dell'allora proprietario, Saro Guzzeloni) e, ovviamente più di rado, la Cascina Castello condotta dai Negroni. Erano tutte cascine con produzione di latte.

In quella dei Guzzeloni, ancor oggi condotta dai cugini, vi era ancora il casone e si produceva Grana e burro (probabilmente anche stracchini e mascherpa). Qui il latte era 'affittato' al *latè*, che era una donna della famiglia Pagetti.

Da queste esperienze, che hanno consentito di 'respirare' un mondo che ancora ruotava sulle 'pertiche di terra', su attori quali: fittavoli e proprietari, popolato da fattori, cavallanti, lattai e bergamini, è nata, almeno in buona misura, la passione per chi scrive per la realtà agricola e zootecnica. Ma dalla famiglia sono arrivati altri stimoli. Fu Luigi Moiraghi, un figlio di Defendente a 'illuminare' chi scrive circa le origini della famiglia Corti⁵ (dalla quale discendeva anch'egli per via della nonna paterna). Chi scrive era adolescente quando il prozio gli raccontava che i Corti: "erano bergamini che venivano dalla Valsassina"⁶.

Pur non risultando allora molto chiaro al giovane pronipote chi fossero i bergamini (salvo capire che avevano a che fare con l'allevamento e il latte e che fossero personaggi diversi da quei 'bergamini' che facevano i capi stallo o i mungitori) il tono con il quale il parente ne parlava era tale da suscitare in lui curiosità e interesse.

5 Pur in un ruolo commerciale Michele Corti ebbe rapporti con molti importanti autori della Hoepli, compreso Benedetto Croce.

6 Defendente Moiraghi era contrario alla frequentazione della figlia con il vicino fittavolo per tre ordini di motivi: disparità di età (Carla era di dodici anni più giovane): disparità sociale (il Moiraghi era proprietario di diverse cascine, di un mulino e di un 'prestino' (forno e rivendita di pane) in pieno centro di Milano, in Via della Cerva (dove nacque Carla), il Mangiagalli era 'solo' affittuario di un fondo di 600 pertiche di proprietà del Pio Albergo Triulzio; disparità politica: il Mangiagalli, già ardito (decorato con medaglia d'argento), fu fascista delle prime ore, mentre il ricco Moiraghi era socialista.

L'impressione era che questi 'bergamini' fossero degni di stima e che l'ascendenza bergamina fosse qualcosa di cui andare fieri e da tramandare⁷. In qualche modo, scrivendo libri sul latte, tutta una storia familiare (compreso quella di 'libraio' alla Hoepli di Michele Corti) arriva a una sintesi che è in primo luogo espressione di grande gratitudine e ammirazione per le generazioni che ci hanno preceduto e delle quali troppo spesso dimostriamo di non essere all'altezza, non sapendo cogliere per presunzione, arroganza, e superficialità, le loro lezioni⁸.

- 7 Nella famiglia paterna le radici agricole erano rimosse. La nonna paterna di chi scrive era brianzola, di una famiglia di piccoli proprietari. Carattere duro aveva un forte ascendente sulla famiglia. Suo nonno era maestro e, rimasta orfana, era stata allevata da uno zio prete. Consia di appartenere a un ceto 'cittadino' "nutriva una forte allergia per tutto quello che atteneva alla dimensione rurale e un malcelato disprezzo per i *paesan*, termine usato molto estensivamente tanto da lasciar intendere che vi ritenesse compresi i fittavoli (e quindi i consuoceri).
- 8 Le informazioni che inducevano Luigi Moiraghi a individuare nella Valsassina l'origine della famiglia non sono più purtroppo facilmente disponibili. Il cognome Curti (che è stato spesso deformato in Corti) è più diffuso in alta val Brembana anche se gli intrecci famigliari intervallivi dei bergamini lasciano aperte varie possibilità. Di certo Luigi Moiraghi conosceva molte cose sui bergamini, anche perché sia lui che un fratello avevano sposato delle Pizzini di Carona (alta val Brembana). Carona era frequentata per le vacanze estive anche dai Mangiagalli. Dopo che alla Regaina non venne più il bergamino e Giandomenico Mangiagalli, figlio di Luigi, iniziò ad occuparsi della gestione zootecnica dell'azienda, le manze vennero inviate per diversi anni in alpeggio in alta val Brembana dove saliva anche Giandomenico.

E.

Contratto di affitto del latte tra il lattaro Carlo Francesco Corti e fittabili Fratelli Magistrelli¹

1764 a li 19 ottobre in Milano

In vigore delle presente valitura l'infrascritto Sig. Andrea Magistrelli anche a nome de suoi signori fratelli pei quali ha promesso di ratificare da in affitto semplice dalla Festa di San Giorgio del futuro anno 1765 e che durerà sino alla festa di San Giorgio dell'anno 1766 tutto il latte che produrranno tutte la vache de suddetti signori fratelli Magistrelli all'infrascritto Carlo Francesco Corti che prende in affitto tutto il suddetto latte e si obbliga come abasso che dette vache dovranno essere numero cinquantacinque o sessanta e al prezzo di lire cinque soldi uno per brenta da pagarsi in ciascuna settimana cioè ne primi cinque mesi d'estate lire settanta per cadauna settimana in moneta di rame e rispetto alli rimanenti sette mesi lire trenta cadauna settimana in moneta come sopra e il rimanente a coprire tutto il prezzo risulterà detto latte dovrà pagarlo quando si peserà detto formaggio, ed allorchè per difetto dello stesso lattaro o altrimenti si ritardasse detta pesa più del solito e secondo l'universale allora sarà tenuto ciononostante pagare il detto importo rimossa qualunque eccezione e sotto a refezione².

Sarà tenuto detto ed infrascritto lattaro somministrare il butirro a detti signori fratelli Magistrelli per loro uso e consumo in prezzo di soldi quindici per libbra tutto l'anno come altresì le Robiole che abbisogneranno a soldi sei e ricotta o sia mascarpa in ragione di soldi tre per libbra.

In più s'obbliga l'infrascritto Lattaro per la festa di San Michele prossima pagare anticipatamente per detto affitto a suddetti fratelli Magistrelli lire millecinquecento da abbonarsi in fine locazione nel ristretto dei conti. Detti poi signori Fratelli Magistrelli saranno tenuti somministrare gratis per cadauna vacha fassine dolci numero cento come pure somministrare il comodo di casone, casera, casirola, casa e solaro³. Inoltre saranno tenuti detti fratelli Magistrelli somministrare due volte la settimana un cavallo per condurre la sua mercanzia dove piaccia a detto lattaro. Inoltre saranno tenuti li medesimi Magistrelli far condurre in Milano il formaggio farà detto lattaro dalle vacche suddette. Saranno inoltre tenuti condurre a casa a beneficio di detto lattaro il roggiolo⁴ per consumo delli animali dello suddetto lattaro

E a fede di ciò si sono sottoscritti alla presenza dell'infrascritto Sig. Notaio Io Andrea Magistrelli afermo quanto sopra anche a nome de miei fratelli Io Carlo Francesco Curti⁵ afermo quanto sopra et anche a nome di Malgheritta Stracha

1 ASMi, Notarile, Notaio Angelo Maria Saibene, b. 45182.

2 A risarcimento.

3 Per il significato di ciascuna voce, vedi Appendice H, "Glossario".

4 Crusca (o cruschello)

5 Il *laté* si firma di suo pugno chiaramente "Curti". Il notaio, altrettanto chiaramente trascrive "Corti".

F.

Le voci ‘malghese’ e ‘bergamino’ (etimologia storica)

La voce ‘bergamino’, affermata nel significato al centro del nostro interesse nel XVI sec., ha continuato ad indicare per secoli anche una generica provenienza da Bergamo oltre che una precisa condizione professionale (che poteva riguardare anche chi non aveva origini bergamasche). Per lo stesso meccanismo con il quale ancor oggi sono chiamati *bèrgom* i pastori di pecore transumanti che pascolano in Valtellina (non importa se sono milanesi, bresciani, cremonesi).

Anche nello stesso ambito zootecnico-caseario la voce ha assunto significati diversi nel tempo e nei luoghi. Dove le grandi aziende capitaliste, con bestiame lattifero proprio, si sono affermate più precocemente e si sono quindi ‘affrancate’ dalla dipendenza degli allevatori transumanti, la voce ha conosciuto uno ‘scivolamento semantico’: da proprietario di mandria (‘malga’) a capostalla (o casaro)¹ e quindi a mungitore per arrivare a ‘garzone’. Questa parabola si è completata nella sua forma estrema solo nel basso lodigiano (Codognese). Altrove il garzone (*famèi*) è restato distinto dal bergamino che, al più, è stato ‘degradato’ a mungitore. Non è un caso che a Lodi i bergamini hanno preso nel XX sec. ad autodefinirsi *berlai*, tanto che a Lodi nella piazza c’era un ‘caffè dei berlai’.

In alcune valli bergamasche, tipicamente val Brembana, va Taleggio e valle Imagna *bergamì* è sinonimo di ‘allevatore’ (anche stanziale). Esito di un lungo processo che ha visto inizialmente la voce attribuita dalla gente della Bassa (Milanese, Lodigiana, Pavese) agli allevatori transumanti. Successivamente sono stati gli stessi transumanti ad autoidentificarsi

1 Come abbiamo visto nel Cap. 3. i casari continuavano a svolgere funzioni di direzione della stalla.

bergamì, mentre nelle valli si continuava a definirli in altri modi (utilizzando le varie forme latine, lombarde o italianizzate di ‘malghese’, o voci quali ‘armentari’, ‘vaccari’, ecc.). In ultimo i valligiani hanno accettato di chiamare *bergamì* gente che, ai loro occhi ‘veniva dalla Bassa’. Quando (con movimento che diventa intenso nel XIX sec.) parecchi piccoli allevatori stanziali entrarono nel ciclo della transumanza, e i ruoli si rimescolarono, la definizione di *bergamì* che era associata a un certo alone di prestigio venne attribuita anche ai più piccoli allevatori stanziali. Ma i *bergamì* grossi di un tempo, che avrebbero potuto obiettare qualcosa in merito, erano ormai rimasti in pianura.

I ‘bergamini’ sono stati identificati anche nei venditori e commercianti di formaggi (vedasi la via Bergamini a Milano), una circostanza giustificata tra la sovrapposizione di ruoli, spesso all’interno delle stesse famiglie, di allevamento e commercio caseario (all’ingrosso e al minuto). Per estensione, come spesso avviene, ‘bergamini’ sono stati definiti anche i latticini stessi (stracchini) mentre la ‘bergamina’, fino a qualche decennio fa, era la mandria da latte ‘al lavoro’ presso le cascine della Bassa (sia che appartenesse a un fittavolo, ad un proprietario terriero o a un bergamino). È comprensibile che in questa confusione, specie per evitare di scambiare un *famèi* con un ricco proprietario di una mandria di 100 o più vacche (e spesso di terreni e fabbricati in montagna), si preferisse quasi immancabilmente aggiungere alla voce ‘bergamino’ la ‘malghese’. Abbinare le due chiarivano ogni equivoco possibile. La voce ‘malghese’ nel Milanese era ritenuta più ‘volgare’ (almeno fino al XIX sec.) anche se poi, con un ribaltamento che non riesce facile capire, essa è stata assunta anche nel linguaggio burocratico ‘settoriale’ (a XX sec. inoltrato), tanto da essere arbitrariamente qualificata come voce tecnica. Quest’uso nel milanese ha potuto affermarsi anche perché nella lingua locale è parallelamente scomparso l’uso di ‘malghese’ (e delle sue forme arcaiche) per definire il casaro².

Così ancor oggi è previsto un ‘contratto malghese’ e nella documentazione amministrativa il bergamino era ‘etichettato’ (parliamo sempre del Milanese) ‘malghese’. E nel Bresciano? Qui il termine ‘bergamino’ è stato scarsamente utilizzato. Se nel milanese tutti coloro che scendevano dalle valli erano sommariamente classificati ‘bergamini’ (e, nei secoli precedenti al XVI, ‘pergamaschi’ o ‘bergamaschi’) nel Bresciano, dove svernavano oltre ai transumanti delle valli bergamasche anche quelli delle valli bresciane, era chiara l’origine degli uni e degli altri e per indicarli

2 Vedi n. 43, Cap. 2.

con un termine comune si è sempre fatto riferimento ai ‘malghesi’. Dal momento, però, che la voce ‘malghese’ assumeva alle orecchie raffinate un che di volgare (specularmente a ‘bergamini’ nel milanese), si utilizzava più frequentemente nel Bresciano l’italianismo ‘mandriani’. Moltissime fonti, per evitare ambiguità, utilizzano le tre voci: mandriano, bergamino, malghese. Era l’unico modo per evitare equivoci e non rischiare di apparire ‘vulgari’. Esiste in realtà un’ulteriore definizione per la nostra categoria: *barlai/berlai*. La voce, che potrebbe essere ricondotta a *berla*³ era autodefinitoria nella bassa lodigiana (dove il termine ‘bergamino’ si era, come abbiamo visto, degradato). Ma andava maneggiata con cura perché, già nel milanese, era considerata offensiva tanto che il ‘bergamino’ apostrofato di *berlai* poteva, se pronto alla battuta, ribattere: “*Berlai mai vilan come quii che me la dai*” [berlai mai villano come chi mi chiama così]. La voce ‘malghese’ si è caricata di un significato ambiguo in tempi molto recenti, quando la quasi totale sparizione della transumanza ha portato ad identificare i ‘malghesi’ con gli alpeggiatori.

Molti ritengono che ‘malghese’ derivi da ‘malga’ nel suo significato moderno di ‘pascolo alpestre dotato di fabbricati’ vicariante con quello di ‘alpe’ o ‘alpeggio’. Nulla di più sbagliato. In un passato non molto lontano sia in Lombardia che in Veneto i ‘malghesi’ erano solo i proprietari di mandrie transumanti.

Altro errore, sulla scorta di Cesare Cantù, può essere quello di far derivare direttamente ‘bergamino’ dalla radice *berg* delle lingue germaniche⁴. L’ipotesi, alquanto suggestiva, parrebbe sostenuta da non pochi tratti germanici della cultura bergamina ma non ha alcun motivo di sussistere dal momento che la voce *bergamino* è storicamente succeduta a quella *pergamasco* derivante dal latino medioevale *pergamascus* (che già aveva assunto il significato di allevatore transumante). Su questo punto i documenti sono chiarissimi.

3 La *bèrla* è il gerlo a stecche distanziate tipico del montanaro lombardo (vedi la n. 3 Appendice F). L’Arrighi riporta *bèrla* con il significato di ‘figuraccia’ “*Fà òna berla*. Far una figuraccia”. C. Arrighi, *Dizionario milanese italiano*, 1896, s.v. “Berla”. *Barlafüs* o *bèrlafüs* in milanese indicano oggetti (o persone) di poco valore e la comune radice e assonanza potrebbe spiegare il perché nel milanese *berlài* è ‘titolo di offesa’.

4 “Grosse mandre al fine della state discendono dagli alpi bergamaschi e di Valsassina a pascolare le erbe quartirole e consumare alcuni fieni dei tenimenti ove non vi è mandra stabile e mentre presentano così un esito ad alcuni prodotti arricchiscono di letame i poderi stessi. I proprietari e conduttori ad un tempo di quelle che diconsi con vocabolo proprio bergamini forse dal tedesco *Berg* riforniscono il loro bestiame allevando vitelli proprii ed il latte è destinato generalmente alla fabbricazione di quel genere particolare di formaggio che dicesi stracchino”, C. Cantù, *Milano e il suo territorio...*, pp.143-144.

Tabella 1. Significato della voce ‘bergamino’.

	Ambito/ uso		sinonimi
proprietario di mandria lattifera che utilizza le strutture e il foraggio di aziende agricole condotte da altri	Tipicamente nel Milanese (anche se utilizzato in aree limitrofe)		malghese
salariato	garzone, custode delle vacche	Tipicamente nel Codognese ⁵ e nel Piacentino	<i>famèi</i> (l’italiano ‘famiglio’ è arcaismo ⁶)
	capostalla, mungitore	Lodi – Milano – Pavia	
casaro	Milano – Pavia – Lodi		<i>casèer</i> (anticamente anche <i>malghées</i>) ⁷
allevatore	Valtaleggio, Valle Imagna		
venditore di formaggi	Milano – Pavia		<i>furmagiatt</i>
formaggio fresco	mercato cittadino Milano		<i>strachin</i>
panno di lana	commercio laniero del passato ⁸		

Nel XV sec. il termine ‘pergamaschi’ (descritti nei lavori di E. Roveda e L. Chiappa Mauri⁹) è utilizzato per identificare, per antonomasia, i mandriani transumanti e, in generale, gli allevatori compresi quelli ormai fissatisi nella Bassa.

5 Cfr. G. Sanga, “Etimologie e nota linguistica”, in G. Bassi e A. Milanesi, *Le parole dei contadini: ricerca a Casalpusterlengo*, Milano, 1976.

6 “Le mandre nell’inverno tengonsi nelle stalle e l’estate sotto tettoie aperte chiamate barchi o barici Apposite persone vegliano al loro governo e diconsi famigli”, Cantù (a cura di) *Milano e il suo territorio*, Tomo II, Milano, Pirola, 1844, p. 145.

7 Vedi n 43 al Cap. 2.

8 “Ed essendosi fra i duchi di Milano e il senato di Venezia fatta una convenzione per lo spaccio dei prodotti milanesi, resto statuito che questi prodotti dovessero transitare da Bergamo, per poter in qualche modo compensare questa città della dannosa concorrenza. Gli uomini, specialmente delle valli Seriana e Cavallina, allora passavano anche nella Germania a commerciarvi panni; que’ della Brembana superiore portavano a Napoli i proprj, ivi appellati *Bergamini*, mentre *bergame* dicevansi in Francia certe spalliere con disegni di fiori e d’uccelli provenienti da qui. I valligiani di Gandino spacciavano i loro fino sul Mar Nero. I. Cantù, “Bergamo e il suo territorio”, in C. Cantù *Grande illustrazione del Lombardo Veneto ecc.*, Vol.V, Milano, 1859, p. 839.

9 Vedi Cap. 8.

Tabella 2. Sinossi relativa all'evoluzione parallela delle voci 'malghese' e 'bergamino'

Indo europeo	Latino classico	Latino medioevale (fino prima età moderna)	Lombardo moderno	Italiano e voci italianizzate del registro italiano regionale
	<i>mandra</i>			mandriano
		- <i>pergamasculus</i> (allevatore transumante, per antonomasia) - <i>bergomensis</i> (con significato di persone provenienti da Bergamo) <i>pergaminus</i>	- <i>bergamì</i> (Bg) - <i>bergamin</i> (Mi)	- bergamasco (sino XIV sec.) - bergamino (dal XVI sec.) - bergamino di ventura (o 'volante') ¹
* <i>melg</i>		- <i>malga</i> (gruppo di animali, ma anche tassa sul loro pascolo o passaggio) - <i>malgarius</i> - <i>malghesius</i> - <i>melgarius</i> - <i>mallegarius</i>	- <i>malga</i> (gruppo di animali da latte nel lomb. occ. e bergamasco) - <i>malghées</i> - <i>malghée</i> - <i>malghiröl</i> ⁴ - <i>melchér</i> ⁴	- malga (con significato di pascolo d'alpeggio e/o di fabbricato annesso) - malghese - malgaro ² - melgaro ³ - mellegaro ⁵ - malghero ⁵ - melghere ⁵ - malghere ⁵
			<i>berlai</i> ^d	berlai

1. A volte questa denominazione era riservata ai bergamini che scendevano in pianura per periodi limitati e non per fermarsi tutto l'inverno presso una cascina, spesso, però, serviva per distinguere i transumanti da altre figure;

2. Mantenutosi esclusivamente nel significato di alpeggiatore e addetto al governo del bestiame in alpeggio;

3. Forme arcaiche.

4. Forme poco usate.

5. Vedi n 3.

È importante osservare che per indicare gli individui provenienti dalla bergamasca si utilizzasse in quell'epoca il termine di *bergomensis*. I 'pergamaschi', termine che nei secoli successivi sarà sostituito da 'bergamini' provenivano, invece, anche da altre vallate.

Sull'origine, più complessa, della voce 'malghese' è l'Agnelli, già nel XIX sec., a fornire chiare indicazioni sulla base di fonti originali.

Il diritto di porre *malghe* o *mandrie* [corsivo mio] spettava solamente al signore, e i Vescovi di Lodi che avevano la signoria sopra gran parte del territorio laudense, soli potevano mettere queste mandre a pascolare sulle terre di loro giurisdizione. Fin da quei tempi

le mandrie più numerose venivano dalle montagne bergamasche e i Vescovi di Lodi affittavano i pascoli a quei mandriani randagi, padroni di gran quantità di pecore, capre e vacche. La provenienza dei più ricchi mandriani dal contado di Bergamo spiega le cause per cui a questa gente che attende al governo delle mandre, anche nostrali venga al giorno d'oggi distinta col nome di bergamini.

Con questo vocabolo adunque vengono distinte, nel nostro territorio, tutte le persone che attendono al governo delle vaccine, *ed i proprietari delle mandre provenienti dalle montagne di Bergamo: questi ultimi, però si designano anche con il nome speciale di malghesi.* [corsivi miei] Invece i proprietari di mandrie che dimorano nei nostri paesi non si designano né *malghesi* né *bergamini* (...)”¹⁰.

La voce ‘malghese’ si è mantenuta in uso sino ad oggi anche se, attualmente, il significato originario di ‘proprietario di una malga’¹¹, ossia, come sopra

10 G. Agnelli, “Del diritto di pascolo nel nostro territorio nel medio evo; origine e storia della parola Malghese”, *Archivio storico per la città e comuni del circondario di Lodi*, Dispensa 3-4, (1886):54-64 (p.64).

11 Abbiamo già segnalato come, nel XIX sec., i malghesi della Bassa bresciana, nell’ambito del rapporto con l’agricoltura di pianura esercitassero un ruolo importante fornendo il concime organico prodotto dalle loro malghe. Il Moioli, ricavava le sue osservazioni sulle ‘Minute di stima’ contenute nei documenti preparatori del Catasto Lombardo-Veneto (fine anni ‘20 del XIX sec.) per i distretti della pianura bresciana e fornisce anche utili indicazioni lessicografiche: “I prati stabili, a loro volta, erano concimati una volta all’anno ogni due anni, esclusi quelli a bassa produttività che ricevevano raramente il letame. Il concime ritenuto migliore era lo stallatico. Diventava fondamentale in questo senso l’apporto dato dai ‘malghesi’. Di cui veniva facilitato l’insediamento provvisorio sul fondo proprio per tale scopo. Si cedeva loro il fieno dei prati stabili e il pascolo relativo, obbligandoli a consumarlo in loco. Si metteva loro a disposizione la cascina e lo ‘strammatico’ necessario per la fabbricazione del concime. Il ‘malghese’ in cambio pagava un affitto modico e lasciava al proprietario del fondo il concime prodotto dalla sua ‘malga’”. A. Moioli, “I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell’Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremona)”, in *Rivista di storia dell’agricoltura*, 18, 3 (1978):15-70 (n 175 pp. 64-65). Come si vede il concetto di ‘malga’ quale ‘mandria’ era ben presente anche in area orientale. Interessante anche la seguente notazione: “[...] La continua presenza dei ‘malghesi’ ossia bergamini” era sottolineata nei distretti di Orzinuovi, Verolanuova e Leno”, Id. p. 64. In questo caso il riferimento ai bergamini, in un documento ufficiale destinato alle autorità centrali milanesi, poteva essere indispensabile per far comprendere la natura delle figure in discorso. Si chiarisce anche come le mandrie dovessero essere trasferite in pianura durante l’inverno stante l’impossibilità del mantenimento nelle valli alpine e prealpine. Il Menant, in relazione all’area bergamasco-bresciana-cremonese, sintetizza efficacemente il ruolo dei malgari nell’ambito della transumanza lombarda storica tra medioevo ed età contemporanea, confermando il secolare radicamento, nell’area in questione, del nesso tra ‘malghese/malgaro’ e ‘malga’ nel significato di ‘mandria’: “*Quant au bétail transhumant, il est conduit dans la plaine ou il passe l’hiver. La chaque troupeau (malga), sous la garde du malgaro montagnard, s’installe auprès d’une ferme dont il consomme le foin excédentaire. En échange, le malgaro paie en argent et en nature (fromage), mais aussi il cède*

osservato, di un consistente gruppo di vacche da latte¹², ha lasciato il posto a quello di ‘caricatore d’alpe’.

Far derivare ‘malghese’ dalla ‘malga’ intesa nel suo significato di insieme di pascoli e fabbricati per l’alpeggio o, anche, identificata solo con questi ultimi, come pure avviene di frequente, è, come già osservato, errore grossolano commesso, però, anche da Antonio Besana che pure doveva essere a conoscenza del lavoro del conterraneo Agnelli: “furono chiamati *malghesi* perché vivevano sulle montagne in piccole ed affumicate casupole chiamate *malghe*”¹³. E ancora:

I “*Bergamin*”, o “*malghes*”, erano detti così perché provenivano dalle valli bergamasche e dalle malghe (La malga era la tipica costruzione rustica, costruita in pietra e legno che serviva, sui pascoli alpini, come ricovero temporaneo di persone e del bestiame), cioè i pascoli in quota dei loro posti di origine¹⁴.

Errore perdonabile dove la lingua locale (come nell’area bresciana e camuna) ha perso l’uso di *malga* per indicare un gruppo numeroso di animali per conservare solo la voce *ros* (mentre nell’area occidentale e bergamasca si sono mantenute entrambe le voci con significati ‘specializzati’) ma non dove l’uso di ‘malga’ per definire il gruppo di bestie da latte è ancor oggi vivo. Per secoli (dal XV in poi) in diverse vallate come la valle del Caffaro i documenti parlano dei ‘malghesi’, ma la voce ‘malga’ appare solo tra la fine del XIX e l’inizio del XX sec. (le alpi pascolive erano denominate Monti, Montagne, Montagne pascolive); qui come altrove, il ‘malghese’ viene prima delle ‘malghe’!

In primo luogo ‘malga’ (nel senso di ‘mandria’ e ‘malghese’ appaiono voci già ben attestate nel XVI sec. quando, anche nelle zone dove si è poi affermato il significato ‘moderno’ di ‘malga’, quest’ultimo non era ancora

tout l’engrais produit per ses bêtes, précieux fertilisant dont ont besoin les cultures de la Bassa”. [Quanto al bestiame transumante, esso è condotto nella pianura dove trascorre l’inverno. Ciascuna mandria (*malga*), sotto la custodia del *malgaro* montanaro, si stabilisce presso un’azienda dove consuma il fieno eccedente. In cambio il *malgaro* corrisponde una somma in denaro o un corrispettivo in natura (formaggio) ma cede il letame prodotto dai suoi animali, che rappresenta un concime prezioso per le colture della Bassa]. F. Menant, *Campagnes lombardes du Moyen Age. L’économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993, p. 252.

12 La ‘malga’ è spesso indicata negli statuti comunali medioevali che regolavano l’alpeggio, era formata da decine di capi, di proprietà di numerosi piccoli proprietari. M. Corti, “*Süssüra de l’aalp*. Il sistema d’alpeggio nelle Alpi Lombarde”, in *SM Annali S. Michele*, 17, (2004):31-156 (pp. 40-43).

13 Besana A., *L’agro laudense*, Lodi, 1939. p. 32.

14 Id. p. 11.

conosciuto¹⁵; in secondo luogo perché sono proprie anche di un'area dove il significato di 'malga', ben radicato nella lingua locale, è rimasto sino ad oggi quello di 'mandria'. L'affermazione della voce 'malga' per indicare i pascoli alpini e i fabbricati pertinenti è entrata nell'italiano regionale e tecnico tra XIX e XX sec. anche se l'uso non era sconosciuto in precedenza. In alta Valtellina e alta valle Camonica è attestata con il significato attuale già nel XVII sec. ma non ebbe molta fortuna (nel Bormiese venne quasi del tutto dimenticata) o venne mantenuta solo con un significato circoscritto agli alpeggi affittati ai pastori o ai malghesi 'foresti' (alta valle Camonica)¹⁶. È stato con l'influsso veneto e trentino (più forte dopo la grande guerra) sulla scuola forestale di Padova e grazie alla provenienza da questa di tecnici e funzionari forestali che la voce 'malga' si è diffusa in Lombardia (almeno nell'area orientale) sostituendo le voci 'alpe', 'monte' o 'montagna' (peraltro mai abbandonate neppure nell'area bresciana). In passato Jacini fu uno dei pochi a definire 'malghe' i pascoli alpini. E forse la sua autorità ha pesato. Indicazioni circa l'uso della voce 'malga' per indicare un consistente numero di animali (sia provenienti dalla montagna, sia di proprietari di pianura) sono fornite dagli atti dei comuni di Milano, Lodi, Cremona nei secoli XII-XV¹⁷.

- 15 Nel dialogo della undicesima giornata dell'agricoltura del Gallo l'espressione "mandate le vacche in monte" trova corrispondenza nell'espressione ancor oggi utilizzata più frequentemente nella montagna bergamasca e bresciana *nà a muut*. "[...] voi malghesi mandate le vacche di Maggio a pascere nelle nostre campagne, e di Giugno poi in monte, acciocchè pascano in quelle erbe fresche e morbide, finchè le ritornate anco alle campagne dopo San Bartolomeo, ovvero alle cascine avendo tolto [acquistato]i fieni [...]". A. Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Giambattista Bossini, Brescia, 1775, (ed. or. Venezia, 1566) p. 277.
- 16 Belotti W. Belotti (1989), *Malghe e alpeggi*, in Berruti G., Belotti W., Tognali D.M., Bressan E., Majo A., *Malghe e alpeggi dell'Alta Valcamonica*, Milano, 1989, 90 p.15-52.
- 17 Atti Comune di Milano, a 1177: "[...] non impedit nuntius ipsius abbatisse bestias ipsius monasterii et malgas extranea inducere ad pascolandum in pascuis et comunantiis curtis de Dovaria", "malgas extraneas sive bestias aliquas [...]" "bestias suas sive malgas extraneas", H Bosshard, *Saggio di un glossario dell'antico lombardo: compilato su statuti e altre carte medievali della Lombardia e della Svizzera Italiana*, Firenze, 1938, p. 184; Atti comune di Milano, a 1180: "malga peccorum vel ovium", Ibidem; Codice diplomatico Laudense, a. 1174: "pasculare cum bestiis [...] ponere malgas in suprascripto Mozothano pasculo", Ibidem; Codice diplomatico Laudense, a. 1180 (deposizioni di testimoni): "Et preter quod non vidit malgam per Ardericum de Merlino (sottinteso: positam)" "Interrogatus si vidit illos de Overnaga mittere malgas in loco de Cavenago dixit [...] quod totum herbaticum de malgis que veniunt pasculare ad Cavenagum est episcopi", Ibidem; Codice diplomatico Laudense, a. 1190: "illi de Cuzego teneant malgas in illa curte sine contradictione", ibidem p. 185; Codice diplomatico

Arazzo del Baciaccia del XVI sec. raffigurante una scena di mungitura di ambiente padano (fotografia superiore). Particolare della tavola riprodotta a pag. 358.



Per estensione il significato di *malga* denominava anche le tasse e i pedaggi imposti per il diritto di passaggio delle greggi/mandrie transumanti. Ciò è riscontrabile per Brescia¹⁸ e per il Bergamasco, dove le carte di franchigia del borgo franco di Grangia d'Argon (XII sec.), comprendono, tra i diritti attribuiti ai *milites* dal comune di Bergamo: *malgas seu honorem et profectum malgarum*¹⁹.

Gli statuti del XIII-XIV sec. dei comuni di Viadana e Soncino (nel cremonese) e di Leffe (nella bassa val Seriana) interessati al transito del bestiame transumante, specificavano che, mentre gli animali di altre specie dovevano essere tassati a capo, gli ovini lo dovessero essere a *rozius* (10 capi o da 10 a 100 capi) o a *malga* (100 capi o più di 100 capi)²⁰. La *malga* viene indicata tra le varie tasse di pertinenza feudale nei codici diplomatici di Lodi (1236)²¹ e di Cremona (1188)²².

Laudense, a. 1236: "*pascua in quibus episcopus solet ponere malgas de montagna.*", Ibidem; *Statuta vetera Laudae* XIII sec.: "*de malga pecorum*", Ibidem; *Codex diplomaticus Cremonae*, a. 1298 "*Gastaldus debet ponere malgas ad voluntatem suam; et si per comune et homini Sexti staret quod malga non esset ibi occasione bestiarum infirmarum predicti Communis vel alicuius eorum, debet ipsum Comune resarcire totum dampnum ipsi domino episcopo*", ididem; Statuto di Cremona, a. 1387: "*et si contingas plurs personas insimul habere in uno, et eodem loco in communitate, et societate unam malgam de suprascriptis bestiis superior specificatis, et habere custodes, et famulos, qui ipsas custodiant [...]*". Ibidem.

- 18 *Liber Potheris Communis Civitatis Brixiae*, a. 1017: "*Respondit quod habent de qualibet malga que venit in brixianum lactum unius diei. et unum agnellum. et 10 solidos imper. et unum casem quem vult*". H. Bosshard *Saggio di un glossario...* pp.185-186; *Liber Potheris Communis Civitatis Brixiae*, a. 1215: "*comuni brixie pertinent medietas pontatici pontis ollii et medietas de vois molendinorum et aque ollii et medietas de malchis bestiarum [...]* et quod comuni pertinent investitura illorum molendinorum quando venduntur et specialiter quod de malge debent stare per totum martium et aprillem et madium", Ibidem, p. 185.
- 19 F. Menant, *Campagnes lombardes du Moyen Age: l'economie et la societe rurales dans la region de Bergame, de Cremona et de Brescia du 10. au 13. Siecle*, Roma, 1993, p. 282.
- 20 Ibidem, p. 283.
- 21 *Codice diplomatico Laudense*, 1236 "*honor curtis est habere ripaticum et herbaticum et piscaticum et malgas*". H. Bosshard *Saggio di un glossario...* p. 186.
- 22 *Antiquitates Italicae Medii Aevi* auctore Ludovico Antonio Muratorio [Cremona, a. 1188, documento imperiale]: "*In his locis [...] tenuit Dominus Imperator per suos nuncios medietatem totius vini, [...] et plenam jurisdictionem, honorem plenum, et districtum: scilicet Fodrum, Placitum, Banna, Erbaticum, Escaticum, Tensas, Malgas, Cacias, Piscaciones, Venationes, Silvas omnes et cetera*". Ibidem; *Codex diplomaticus Cremonae*, a. 1188: "*de suprascripto feudo, et de omni eo quod habet et tenet in suprascripta curte et loco et pertinentiis, tam in honore capitis curtis quam in terris, et quolibet alio iure quale sit et quantumcunque, mobile vel immobile, reale vel personale, corporale vel incorporale, tam in castro et spaldo et villa quam extra, terris arabilibus, vineis, seduminibus, pratis, boschis, pascuis, paludibus, et vadis molendinorum in Serio, et palificaturis et curatura, ripis, rupinis, piscaticis, herbaticis, et malgis, divisis et indivisis, cultis et incultis, aqueductibus, et generaliter in quibuscumque rebus et iure consistat*". Ibidem.

La diffusione del lemma, anche in aree di pianura, unita al significato radicato nelle parlate locali dell'area lombarda e piemontese²³ di 'gruppo di animali da latte', ma anche di 'luogo di mungitura e lavorazione del latte'²⁴, tenderebbe a dare maggiore credito alla derivazione di *malga* dalla radice indoeuropea **melg* con il significato di 'mungere' (lat. *mulgeo*, ted. *melken*, ing. *milk*) rispetto all'ipotesi di derivazione da **mal*/**mel* 'monte'. L'attribuzione anche ai greggi ovini della denominazione *malga* non solo non contrasta con questa considerazione ma la rafforza, in quanto fino al XIII sec. in ambito padano la maggior parte del formaggio era ottenuto da latte ovino²⁵. Ancora nel XVI sec. alcuni *malghesi* bresciani (come ci informa il Gallo) continuavano a miscelare i due lattini per produrre i loro pregiati formaggi²⁶ anche se la maggior parte utilizzava ormai il solo latte vaccino. I pastori transumanti hanno continuato a mungere per un periodo di tre-quattro mesi le pecore e a produrre formaggi per la vendita ancora nel XIX sec.

Derivano da *malga* nel significato di 'mandria (da latte)' le voci *malgarius* e *malghesius* = 'padrone di mandria' che troviamo in innumerevoli documenti del basso medioevo²⁷.

- 23 La voce *malga* è riportata come propria dell'italiano arcaico o dell'italiano settentrionale da diversi autori. Per l'Olivieri (*Dizionario di toponomastica lombarda*, Milano, 1961, p. 321) è voce dell'italiano settentrionale con significato di "mandria, gregge e dimora del gregge, bovino od ovino". A dimostrazione della facilità di traslazione di significato.
- 24 Rimasto vivo nel piemontese mentre è andato in disuso nel milanese. Anche se il Cherubini (F. Cherubini, *Vocabolario Milanese Italiano*, Vol. III, 1841, s.v. "Malghera") riporta la voce 'malghera' con significato di 'cascinaia' con un toscanismo che oggi fa sorridere (e che fa capire perché servissero i vocabolari per capire un toscano-italiano che appariva come una vera e propria 'lingua straniera').
- 25 M. Montanari, "Gli animali e l'alimentazione umana", in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, XXXI Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 7-13 aprile 1983, pp. 619-663. Si veda anche le numerose osservazioni del Menant sull'allevamento ovino (F. Menant) e lo Statuto di Cimmo del XIV sec., in: Nogara B. Cessi R., Bonelli G. (a cura di), *Statuti rurali bresciani del secolo XIV (Bovegno, Cimmo, Orzinuovi)*, Milano, 1927.
- 26 A. Gallo, *Le venti giornate...*, pp. 281-282.
- 27 *Statuta communis Parmae ab anni 1347: De securitate praestanda a malgariis forensibus. Quilibet malgarius forensis volens tenere pecudes vel alias bestias grossas et minutas in episcopatu Parmae debeat dare securitatem [...]*. A Ronchini (a cura di) *Statuta Communis Parmae anni 1347 Accedunt leges Vicecomitatum Parmae imperantium usque ad annum 1374*, Parma, 1860, p. 199. *Pacta magnificorum dominorum antiquorum Mantuae cum Malgariis 1339*. Archivio di Stato di Mantova, *Antichi inventari dell'Archivio Gonzaga*, Roma, Ministero Beni Att. Culturali 1993, p. 189. Vedi anche n. 34, Cap. 10, sulle controversie tra Soncino e Cremona in cui il primo nel 1340 rivendicava che "est in possessione seu quasi honoris comodi et utilitatis [...] pedagium colligendi a quibuscumque malgariis et de qui buscumque

A queste voci del latino medioevale corrispondono le voci lombarde *malghees* (e *malghee*) e quelle italianizzate di ‘malghese’ (o *malgaro*²⁸). Il termine *malghees* e *malghese* sono, come già osservato, tipici del bresciano²⁹ e – in misura minore – del bergamasco.

Ma, come abbiamo visto in molti esempi erano molto utilizzati anche a Ovest dell’Adda per definire i transumanti in modo ‘ridondante’ in aggiunta a ‘bergamino’³⁰.

Già nell’età moderna il significato di ‘malghese’ coincide con quello di pastore o mandriano (in entrambi i casi proprietario degli animali)

malgiis venientibus stantibus et reddeuntibus in herbaticum et arbaticum et super herbatico plebatus Calzi [...], F. Galantino, *Storia di Soncino, con documenti*, Vol. III, Milano, 1880, p. 48; Codice diplomatico Laudense 1235 “(*ipsis*) *malgarii* (*solventibus...*) *pro herbatico, ... pro casatico*”, C. Vignati “Codice diplomatico laudense, parte prima: Laus Pompeia” In *Bibliotheca Historica Italica*, Vol. II, Milano, 1879 p. 322; Codice diplomatico laudense 1304 [...]; “C. Vignati, “Codice diplomatico laudense, parte seconda: Lodi nuovo, 2 Voll.” in *Bibliotheca Historica Italica*, Vol. III e IV, Milano, 1883-1885; Statuti Valle Camonica 1433/1498 “*Malgarii*”, H. Bosshard. *Saggio di un glossario...*, p.187.

- 28 Il Bracchi segnala, in un documento del 1665, anche l’uso bormiese di *malghero* (R. Bracchi Bracchi “Vita di malga in una pergamena del 1496”, in *Bollettino Società Storica Valtellinese* (1996): 47-78. Cherubini cita *malghera* ed anche *marghera* come forme femminili (F. Cherubini, *Vocabolario Milanese...* s.v “*Malghée*” e “*Malghera*”). Spesso era utilizzata anche nella forma ‘*melgari*’ (Pavia, a. 1448 “alcuni *melgari* cum quantità di vacche”. C. Magenta, *I Visconti e gli Sforza nel Castello di Pavia e le loro attinenze con la Certosa e la Storia cittadina*, Vol. II, Milano, 1883, cit. da Bosshard, op. cit., p. 187.

- 29 “I Bresciani chiamano *Malghesi* [corsivo nel testo] que’ proprietari di mandrie di vacche i quali da maggio sino a settembre si trattengono sulle montagne vicine pascolando ivi le loro vacche; alla fine di settembre poi o al più al principio dell’ottobre scendono con le loro mandre alla pianura ove rimangono infino a maggio, mantenendo il bestiame con erbe e fieni comprati. Di questi proprietarj di vacche noi ne abbiamo tuttora moltissimi nel Milanese, Lodigiano, Pavese e Cremonese e sono detti volgarmente *Bergamini*”, D. Berra, *Memoria sul bestiame bovino della Lombardia*, Milano, 1827, p. 23.

- 30 Un esempio tra tanti, interessante perché nella stessa testimonianza viene chiarito il significato di entrambe le voci ‘malga’ e ‘bergamino’: Giovanni Pietro Papetti del fu Cristoforo di Valleve nel 1687 chiamato a testimoniare su una causa per diritti di transito di mandrie dirette ad alpeggi della Valtellina dichiarava di fare “il bergamino” con quindici vacche fu convocato quando si trovava “lontano qui da Milano otto milia in circa dove mi ritrovavo con la mia malga”.

Un altro teste dello stesso processo era Lanfranco de Simboldi del fu Lanfranco del Cugnolo di Valleve, aveva 87 anni e faceva il “bergamino, cioè Malchè”. G. Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, s.l., 2001, pp. 71 e 72. In questo caso, come quasi sempre anche nei secoli seguenti per evitare equivoci si ribadiva l’equivalenza: bergamino = malghese, nel dubbio che gli interlocutori attribuissero un significato diverso alle due voci.

subentrando nelle fonti alle voci latine sopra indicate³¹. Riferimenti ai ‘malghesi’ quali protagonisti della transumanza ‘indifferenziata’ (ovina, caprina e bovina, ma comunque di animali da latte)³² si trovano in diversi documenti lodigiani, cremaschi, bresciani, parmensi e mantovani citati. I ‘malghesi’ sono i protagonisti dell’undicesima giornata (“*Intorno alle vacche, vitelli, giovenchi, e buoi*”) della famosa opera dell’agronomo bresciano Agostino Gallo (“*Le venti giornate dell’agricoltura e de’piaceri della villa*”) stampata per la prima volta a Brescia nel 1550. Nel dialogo tra i due gentiluomini proprietari terrieri si inserisce nell’undicesima giornata dove abbiamo già conosciuto il malghese Scaltrito³³. Anche nell’opera del Gallo viene comunque utilizzato più volte il riferimento ai ‘bergamini’ (come sinonimo di ‘malghese’), non sappiamo se per farsi intendere da eventuali lettori milanesi o se come riflesso di un uso che aveva iniziato a diffondersi anche nel Bresciano e che, successivamente, è andato perdendosi. Da notare che, nelle lingue locali, risulta più duratura l’identificazione della vacca da latte con la ‘bergamina’ rispetto a quella dei bergamini quali allevatori, casari, mungitori ecc. Così nel dialetto modenese dove *bergaména* è sinonimo di *vàca*.³⁴

31 “Li pecorai e malghesi forestieri, che caricavano i monti di tutta la Valtellina siino obligati di dare...idonea sigurtà”, Grida de’ Signori Grigioni, Sondrio, 1781 in P. Monti, *Vocabolario dei dialetti della città e della diocesi di Como*, Milano, 1845, s.v. “malghese”.

32 Vale la pena ricordare che le pecore bergamasche erano utilizzate all’epoca principalmente per la produzione di lana e, in secondo luogo, di formaggio. M. Corti, *La pecora Bergamasca*, Bergamo, 1999. Vedi n 25. Va segnalato, però, che all’epoca erano più spesso denominati nel pavese ‘pergamaschi’ (E. Roveda, *Allevamento e transumanza nella pianura lombarda: i bergamaschi nel pavese tra ‘400 e ‘500*, Bollettino della Società Pavese di Storia Patria, 1988, 13-34, ora in: E. Roveda, *Uomini, terre e acque*, Milano, 2012 pp. 221-245) forma da cui è derivata la voce conservatasi sino ai giorni nostri di bergamini. a. 1297 Leno “*quod Maligarii seu tenentes bestias pro dicto herbatico*” Zaccaria F.A., *Dell’antichissima badia di Leno*, Venezia, 1767, cit. Da. Brosshard *Saggio di un glossario...* p. 187.

33 A. Gallo *Le venti giornate...*

34 G. Giovanni, *Saggio di un glossario modenese, ossia Studii del conte Giovanni Galvani intorno le probabili origini di alquanti idiotismi della città di Modena e del suo contado*, Modena, 1858.



G.

Stagionatori e commercianti di stracchini e formaggi in val Taleggio

Questo contributo completa la storia del decollo del caseificio valsassinese fornendo una prospettiva dal punto di vista della val Taleggio, una valle che, a cominciare dai cognomi delle famiglie che esercitavano la transumanza e il caseificio, non può non apparire come strettamente connessa alla Valsassina costituendo un unico bacino, 'culla' del caseificio lombardo. Le notizie riportate nel Cap. 15 circa la vendita degli stracchini prodotti dai bergamini valtaleggini ai vari Garancini e Cademartori si arricchiscono qui di particolari. Appaiono in particolar modo interessanti le informazioni circa l'esistenza di canali di commercializzazione autonomi dal sistema valsassinese già nel primo decennio del secolo scorso (con tanto di premi alle esposizioni internazionali). Si trattava, è pur vero, di una struttura di raccolta e di stagionatura del prodotto che si manteneva entro le dimensioni di piccolo commercio – intrecciato all'attività di vendita al minuto e di ristorazione – molto lontana dalla grande scala che stava assumendo l'industria casearia in Valsassina, in grado di risolvere problemi di confezionatura, imballaggio, spedizione all'estero. Pur tuttavia da queste attività si sono sviluppate a cavallo dell'ultima guerra e, soprattutto, negli anni '50 e successivi delle realtà imprenditoriali. E mentre la tradizione artigianale in Valsassina è stata 'compressa' dalla presenza di grandi e medie aziende, in val Taleggio le risorse dell'artigianalità casearia sono state capaci di operare quel vero e proprio miracolo che è stato rappresentato dalla 'risurrezione' della Strachitunt. Un formaggio che è lecito definire 'bene culturale',

Il commercio e la pesa di stracchini e formaggi. Val Taleggio, anni Cinquanta (foto di Rinaldo Della Vite).

diretto discendente dell'antico Stracchino di Gorgonzola, produzione di non facile standardizzazione e scomparsa in pianura con l'avvento dell'inseminamento delle spore di Penicillium nel latte, della pastorizzazione e della refrigerazione del latte. Un'evoluzione tecnologica che ha lasciato solo il ricordo della tecnica delle 'due paste' e della particolare erborinatura del 'tondo' dei bergamini.

In un contesto di opportunità inimmaginabili solo sino a pochi anni fa per le piccole produzioni di qualità territoriale specifica (grazie ad un accesso alla comunicazione in rete che non è più spesso legato a soglie quantitative ma, al contrario qualitative) alle variegate produzioni artigianali che stanno rifiorendo nella 'culla' del caseificio lombardo - che comprende tutte le Orobie occidentali - si aprono nuove stimolanti prospettive. E quelli che sembravano i limiti di una valle un po' in disparte diventano altrettanti risorse per le quali dobbiamo ringraziare i tanti a volte oscuri e dimenticati protagonisti che hanno creato la 'civiltà degli stracchini' apportando il loro piccolo contributo ad una preziosa comunità di pratica che abbraccia i secoli (Michele Corti)

È ancora in gran parte da ricostruire la storia dei “collettori”, cioè di coloro che raccoglievano il prodotto fresco del contadino per stagionarlo e poi ricollocarlo, al dettaglio - in valle o, più facilmente, fuori valle - o all'ingrosso - presso terminali fuori valle, soprattutto in città - di stracchini e di formaggi.

Probabilmente fino a metà '800 la produzione di stracchini era di non grandissima entità e destinata all'autoconsumo e a uno smercio veloce. La produzione principale della valle, soprattutto nella stagione estiva - lo sappiamo da Giuseppe Locatelli - era quella del Formaggio di Monte, raccolto e a lungo stagionato dai negozianti e portato, a dorso di mulo, sul mercato di Bergamo dopo la metà dell'inverno [§. 192. *Negozianti..... Altri all'incettamento delle grassine de malghesi, qual grassina trattenuta in apposite stanze ed usatale quella servitù necessaria viene venduta a Bergamo per la maggior parte dopo la metà dell'inverno allorché è s[t]aggionata e mercantile; da questo articolo avrassi l'utile del sei per cento sulla somma indicata nel riassunto del primo libro, da cui ne risultan £..... di annua introduzione*].

Chi fossero questi negozianti e dove avessero le cantine di stagionatura (le “rimesse” centreranno qualcosa, o avranno a che fare solo con il legname?), non lo sappiamo. Sicuramente il mestiere del collettore/stagionatore/commerciante si è sviluppato soprattutto dopo la metà Ottocento, quando, ce lo dice in una sua memoria (1896) il nipote di Giuseppe Locatelli, anche lui Giuseppe Locatelli, là dove afferma che ormai da alcuni decenni sui monti della valle *non si fabbrica più il formaggio*

di monte, ma al suo posto si è incrementata la produzione di stracchini, di burri e di un formaggio “tipo gorgonzola” (*Strachitunt*). Cambi di gusto? Forse. Certo cambi anche di strategie di commercializzazione. È ovvio che, contrariamente al formaggio di monte che comunque – spazio permettendo – poteva essere tenuto in casera d'alpeggio per l'intera stagione di monticazione, i “nuovi” formaggi freschi per loro natura non possono essere tenuti in casera per settimane e settimane, soprattutto col caldo dell'estate e quindi si crea la necessità di avere riferimenti nei paesi (magari più d'uno per paese) per “scaricare” il più in fretta possibile le tenere produzioni d'alpeggio. Anche la relativa facilità di raggiungere i mercati di Bergamo e della pianura portata dalla prima strada carrozzabile, arrivata nel 1854, e di smaltire, quindi, velocemente anche prodotti “freschi” può aver determinato o rafforzato il cambio rispetto al tradizionale formaggio di monte, che, non va dimenticato, comportava, tra le altre cose, anche un notevole immobilizzo di capitale. Sicuramente si può pensare che, verso la fine dell'Ottocento, i contadini che facevano produzioni fresche dovessero disporre in tutti o in quasi tutti i nostri paesi di un loro riferimento, fosse un negozio/emporio o, più probabilmente, un'osteria (spesso negozio, osteria, alloggio e cantine di stagionatura erano esercitate dalla stessa famiglia). A questi inviavano con mezzi propri la loro produzione fresca. Più spesso nei contratti stipulati tra bergamini e commercianti/stagionatori (Sant'Antonio di Reggetto, SS. Pietro e Paolo della Culmine...) erano quest'ultimi che si caricavano dell'onere della raccolta diretta presso le cassine d'alpe e assolvevano questo impegno stipulando contratti con i mulattieri che garantivano passaggi regolari sul monte con le loro bestie da soma. Non di rado erano le ragazze, e le donne, a sobbarcarsi, accanto a molti altri lavori faticosi, anche questo, e sostituivano le bestie da soma mettendosi in spalle le pesanti e scomode cassette piene di stracchini.

È probabile che in quel periodo si sia sviluppata e rinforzata una corrente commerciale con la Valsassina – forte, stando alla memoria orale, soprattutto nel periodo tra le due guerre mondiali – verso le cui casere, in particolare quelle di Maggio, venivano indirizzate le teorie, dei quadrupedi o degli umani, che portavano i prodotti raccolti non solo alla Culmine di San Pietro ma nell'ampia area che va da Prato Giugno alla Sella, a Maesimo ai Piani e ai declivi di Artavaggio.

Chi erano i collettori ottocenteschi e del primo Novecento del notevole quantitativo di produzione di formaggi molli lavorati sui nostri monti? Dove tenevano a stagionare il prodotto ritirato dai mandriani, prima di smerciarlo? Non abbiamo, purtroppo, delle risposte articolate e precise e questa materia potrebbe costituire oggetto di una bella ricerca – non

facile – per qualche studente o qualche appassionato che, armato di santa pazienza, potrebbe scandagliare gli Archivi comunali (Vedeseta è dotata di parziale inventario elettronico...) e quello della Camera di commercio sperando che negli uni e/o nell'altra siano rimaste tracce di documenti di carattere commerciale (licenze, autorizzazioni...) che ci possano aiutare nella bisogna. Quel che possiamo dire, riassumendo senza pretese di essere esaurienti, è che tra Otto e Novecento lo stracchino prodotto in Valle si fa molto onore e si fa largo sui mercati nazionali e internazionali: medaglie a Melzo, a San Pellegrino (*Esposizione d'Arte Industriale San Pellegrino nel 1910*) e a Parigi (*Exposition Internationale de Cuisine d' Alimentation e d'Hygiene - Paris 1909*), valtaleggini (Arrigoni Amilcare di Olda a Parigi, famiglie Invernizzi originari della Lavina che fanno fortuna a Milano) che esportano e offrono nei loro ristoranti o nelle loro attività di vendita i prodotti caseari fatti venire dalla valle. In carenza di documenti scritti possiamo – per ora – ricostruire una piccola mappa, elaborata sulla scorta della tradizione orale e dei ricordi diretti (che partono dagli anni Cinquanta del secolo scorso).

Primo periodo: fine Ottocento/inizio Novecento.

A Olda la famiglia Quarenghi Giovanni e figli (che gestisce posta e esattoria e che, negli ultimi decenni dell'Ottocento, entrerà anche nel campo della ristorazione) si apre anche all'attività della raccolta di formaggi, alla loro stagionatura (nelle loro belle cantine sia a Olda sia in località Canto). Tale attività durerà fino agli anni Cinquanta.

A Sottochiesa i parenti Quarenghi, che, probabilmente, sono subentrati ai Danelli (la cui osteria viene citata da Carlo Biava, primo sindaco di Taleggio del dopo Unità, nella sua lettera appassionata rivolta ai posteri e lasciata in bottiglia sotto il piedistallo della colonna della *Fidelitas Talegii*) nella gestione dell'esercizio pubblico svolgeranno l'attività di raccolta fino agli anni Trenta del secolo scorso.

In quegli anni, sempre a Sottochiesa, inizia una sua attività di raccolta e di stagionatura, aprendo un negozio di alimentare, la famiglia di Giusto Arnoldi, tutt'oggi attivo con il figlio Ercolino.

A Vedeseta con ogni probabilità tale attività viene svolta dalla famiglia Arrigoni Ciampone, ma non è escluso che in tale ramo avesse qualche interesse anche la famiglia Tartari, proprietaria alla Lavina di una locanda che ha goduto di certa fama.

Non si sa dire nulla di Peghera e di Pizzino se non ipotizzare una, almeno parziale, attività in tal senso da parte delle osterie attive nelle due località (bar ristorante Liberty con stallazzo e osterie dei Cattaneo e dei Vitali?).

Secondo periodo: Novecento e anni Cinquanta.

Il quadro più preciso l'abbiamo per la seconda metà del secolo scorso, che ha visto un certo fiorire di iniziative nel campo della stagionatura, anche se, con il calo della produzione di valle e con l'ampliarsi delle attività, da parte di molti operatori è stato giocoforza non limitarsi più alla raccolta della produzione casearia locale. Alla lunga questo ha portato diversi operatori, che pure si erano dotati di cantine più ampie e più funzionali rispetto alle tradizionali, a lasciare la valle per trasferire le loro attività nelle zone periferiche di Bergamo. È il caso di Sergio Arrigoni, che aveva ereditato l'attività dal padre e è stato attivo fino agli anni Settanta a Olda e trasferito con le cantine a Villa d'Alme; è il caso dei fratelli Martinelli, Guido e Piero, anch'essi eredi della tradizione paterna impiantata alla Costa d'Olda, emigrati nella zona di Ponteranica. È anche il caso di Livio Arnoldi, esponente di una famiglia che ha iniziato la propria attività a cavallo della seconda guerra e che, con un ramo è presente anche oggi a Peghera nella società Arnoldi Valtaleggio, che ha portato i suoi impianti... Accanto alla Arnoldi Valtaleggio, che è il recente risultato della messa in sinergia di tre attività distinte portate avanti per decenni in modo distinto da famiglie diverse del ramo Arnoldi (Arnoldi Evaristo "*Cornell*", al quale sono subentrati i figli; le attività dei fratelli Carlo e Ambrogio Arnoldi "*Baroi*", anch'essi affiancati dai figli) oggi le attività di stagionatura e di commercializzazione che hanno mantenuto le loro sedi operative in valle, e che hanno dimensioni discrete, sono la casArrigoni (Marco e Tina Arrigoni, Alvaro Ravasio), sempre di Peghera, erede di una piccola attività iniziata da Giovanni Arrigoni negli anni Cinquanta. L'altra azienda, produttrice oltre che, in parte, stagionatrice è rappresentata dalla Cooperativa Agricola Sant'Antonio di Reggetto, che ha aperto i battenti nei primi anni novanta e alla quale si deve, insieme all'impegno fondamentale di Guglielmo Locatelli, la produzione di quel formaggio particolare che si chiama *Strachitunt*, fresco di Dop europea.

Dicevamo di un certo fiorire di iniziative nella prima parte del secolo scorso e soprattutto dagli anni Venti agli anni Settanta. A qualcosa si è accennato. C'è da aggiungere, oltre al probabile nascere e consolidarsi dei canali commerciali estivi con la Valsassina, di cui s'è detto, la costituzione - 2 dicembre 1934, soci diciassette vedesetesi e diciassette taleggini -, del Consorzio Produttori stracchini di Taleggio. Una iniziativa preveggen- te che se sostenuta e mantenuta, avrebbe dato sicuramente buoni frutti, impedendo quantomeno la svendita a costo zero a un Consorzio di pianura del nome taleggio. Le cose non sono andate così e la Cooperativa - sede legale in Taleggio, cantine ampie nel piano interrato del palazzo

comunale di Vedeseta – dopo una vita difficile e qualche anno di attività di raccolta di stagionatura e di commercializzazione, squassata da contrasti, da piccinerie e da furberie sarà costretta a chiudere i battenti e a sciogliersi definitivamente nei primi anni Cinquanta.

Con la chiusura della Cooperativa con ogni probabilità prendono incremento alcune attività di raccolta e di commercializzazione già accennate e già attestate nei decenni tra le due guerre. Ma, quasi canto del cigno su un mondo agricolo che manda gli ultimi bagliori prima di entrare in una fase di profondi mutamenti, sembra che ci sia una certa corsa a entrare nel settore, forse anche spinti dalla modernità che sembra privilegiare il commercio rispetto alla produzione.

Solo a Vedeseta, tanto per esemplificare, ci sono quattro esercizi che si occupano della raccolta, della stagionatura, dell'inoltro in Valle Brembana, a Bergamo e altrove, dei latticini. Uno è il bar ristorante Alpino di Pesenti Rossi Federico, detto "*Fiorellino*", famiglia che ha diversificato parecchio le sue attività, gestendo per qualche tempo anche la linea di corriere. Un altro negozio – alimentari, granaglie, merceria e stracchini – era di proprietà del fratello Pesenti Rossi Narciso (le figlie andranno sposate ai fratelli Martinelli della Costa). Un terzo esercizio – bar, ristorante, bottega, granaglie e taleggi – era di proprietà di Ines Arrigoni figlia di Doro Arrigoni "*Ciampone*" e sposata con Carlo Gervasoni, originario di Brembilla, un quarto era gestito da Severino Arrigoni "*Ciampone*" (Albergo dell'Angelo: osteria, negozio, taleggi!), erede di una attività in tal senso e che, fino agli anni Novanta, per la parte di alimentari e di raccolta taleggi verrà ereditata dal figlio Arturo Arrigoni. All'Angelo soprattutto, negli anni 50 e in parte ancora nei primi anni sessanta, venivano conferiti i taleggi anche da parte di numerosi mandriani di Morterone, previo estenuante viaggio con i muli di 4/5 ore. Le dispute sul prezzo e le risse erano all'ordine del giorno di ogni sabato di quel mondo antico.

Arrigo Arrigoni e Osvalda Quarenghi

H. Glossario

Bàrch, ricovero estivo con tettoia che nelle vecchie cascine consentiva in estate alla *bergamina* di non soffrire il caldo della stalla.

Bàrech, recinto di muro a secco per rinchiudere la *malga* in alpeggio.

Barèta, sinonimo di *carèt*.

Batidùra, vacca dominante che guida la mandria. Sinonimo di *Regiùra*.

Bergamìn, proprietario di mandria di bovine da latte originario della montagna che portava in inverno nella pianura lombarda acquistando il fieno presso aziende agricole e usufruendo di stalle, locali di abitazione e caseificio (compresi nella *dota*).

Bergamina, grossa mandria di vacche da latte (presso un'azienda di pianura).

Be(a)rlài, sinonimo di malghese o bergamino (utilizzato spesso in senso spregiativo).

Bès-ctia, animale bovino (pl. *bèstì*).

Bo(u)ascia, fatta bovina ('torta' di sterco fresco).

Boassèr, titolo offensivo rivolto ai *bergamì* (basato su **Boascia**).

Böcc, 'camino' realizzato tassellando la massa di fieno contenuta nel *cass* al fine della pesatura di un campione rappresentativo della massa e del calcolo del peso specifico e della stima del peso della massa.

Boria, atteggiamento di ostentazione.

Brunza, campana di fusione (quando grossa e preziosa è *brunza de viacc* usata solo per la transumanza e tramandata di generazione in generazione quale prezioso oggetto di prestigio).

Buscìn, vitello.

Busìt, piccolo allevatore con pochissimi capi di bestiame (utilizzato dai bergamini in senso spregiativo).

Bu(ii)tээр, burro (it. arc. 'botirro').

Cadenèi, catene che legano le vacche alla posta fissa della stalla.

Capcasùn, *bergamìn* o *latè* o *fitàul* che lavorava il latte anche di altre cascine o di mungini per poter produrre una forma di grana (che necessitava di circa 60 vacche lattifere).

Capèl, cappello di feltro a cono (*capèl negher*, *capèl trentìn*, *capèl de l'aqua*). Utilizzato anche dalle donne bergamine nonostante la foggia maschile.

Carèt, carro a due grandi ruote con pianale allungato rispetto a quelli di uso agricolo utilizzato per la transumanza.

Cargaa muunt, salita all'alpeggio.

C(g)arocc(tt), stampi in legno realizzati con piccole doghe tenute insieme da rametti flessibili intrecciati per lo spurgo della *maschèrpa* fresca.

Casalìn, piccolo allevatore di montagna stanziale.

Casèll, sinonimo di *casùn*.

Casèr, casaro (di solito detto di un dipendente, gli altri erano identificati per altri aspetti della loro figura e quindi denominati anche nel loro ruolo di casari *latè* e *bergamìn*).

Casèra, locale dove riporre al fresco il formaggio dopo salatura.

Caserìn, sinonimo di *casiröla*.

Casiröla, locale dove salare il formaggio o conservare il latte al fresco.

Cassetéra, stampi per la produzione degli stracchini quadri realizzati con assicelle di legno intersecate tra loro in modo da realizzare degli scompartimenti quadrati di misura variabile. Sul fondo la paglia di segale consentiva lo sgrondo del siero imprimendo le tipiche rigature sulla crosta.

Cassina, cascina, l'insieme dei stalle, magazzini, abitazioni e, per estensione, l'azienda agricola ma anche l'insediamento umano corrispondente.

Casùn, caseificio o, più propriamente la sala del latte dove vi era il focolare.

Cervelée, salumaio (in passato venditore di cervellato, condimento milanese per eccellenza confezionato con grasso di maiale, carne tritata fine, spezie, formaggio Grana), voce ancora in uso.

Ciòca, campanaccio di lamiera da usarsi al pascolo (anche *schèla*).

Còrbe, grandi ceste di vimini applicate al basto dei cavalli per effettuare il trasporto degli arnesi di caseificio e degli effetti personali durante la transumanza prima dell'uso del *carèt* (affermatosi solo nella seconda metà del XIX sec. con lo sviluppo della rete di strade carrozzabili). Nelle *còrbe* potevano essere sistemati anche i bambini piccoli.

Crescenza, tipo di stracchino un tempo prodotto sono in tardo autunno, molto ricercato (di colore giallo).

Culdéra, caldaia per riscaldare il latte e cuocere la cagliata.

Culdiröö, caldaietta per la lavorazione del latte.

Daa a guardia, affidare a soccida per la stagione d'alpeggio il bestiame.

Descargaa muunt, discesa dall'alpeggio.

Dota, appendici contrattuali ('regalie'). Nel caso dei bergamini e *laté* riguardava la stalla, i locali di abitazione e quelli per il caseificio, la legna, scorte alimentari per le persone, alimenti per i maiali, la paglia per la lettiera dei bovini. Nel caso dei *fitàuli* delle quantità di stracchini, latte fresco e burro erano cedute loro a gratis o a un prezzo concordato.

Erba quartiröla, ricaccio autunnale di difficile fienagione e normalmente pascolato.

Erburìn, muffe verdi dello stracchino tondo (di Gorgonzola), *Penicillium ssp.*).

Faa San Michée, fare trasloco in occasione della fine dei contratti.

Faa San Martìn, sinonimo di *faa San Michée*.

Famèi, garzone di stalla, servitorello, mungitore (it. arc. 'famiglio').

Fasséra, assicella di legno sottile curvato per mettere in forma la cagliata del formaggio.

Fatùur, fattore, soprintendeva all'organizzazione della *cassina*.

Fiurìt, ricotta di primo affioramento (di solito senza acidificazione) di consistenza liquida, poco conservabile e ricca di grasso.

Fitàul, affittuario di una grande azienda.

Fregagabb, detto spiegativamente dei fittavoli da parte dei bergamini (letteralmente frega alberi per il fatto che si appoggiavano ad una pianta - *gabb* - sugli argini dei fossi per osservare a lungo il lavoro dei *paisàn*).

Furmagiatt, rivenditore di latticini al minuto.

Furmagg(cc), formaggio grana o altri formaggi di grande pezzatura (mai riferito agli stracchini e a formaggi di piccola pezzatura).

Furmagèla de muunt, formaggio a pasta semicotta di pezzatura pari a 1-3 kg, di solito a latte intero.

Gabàda, filare di essenze di legno dolce capitozzate (di solito salici) piantate lungo gli argini dei fossi e delle rogge. Le gabbe (*i gabb*), il legname usato sia per opera che per combustibile erano di pertinenza del fittavolo, mentre i fusti appartenevano ai proprietari. La *gabàda* serviva anche a fornire la *dota* ai *bergamìn* e *laté*.

Gambisa, collare in legno per gli animali.

G(z)imbàrda, cassone appeso sotto il pianale del *carèt* ove si collocava del fieno, la *cassetéra* degli stracchini (vedi) o persino un *busàn* (vitello) con i piedi legati. In milanese anche con significato di prostituta.

Granùn, formaggio grana lodigiano.

Ingegnèr, tecnico della proprietà addetto agli inventari, alla verifica dei contratti di affitto mediante visite periodiche (quindi personaggio riverito e temuto dai *fitàuli*), ma anche tecnico assunto d'accordo tra le parti per la misura del fieno da vendere ai *bergamìn*.

Lanche, grotte naturali della Valsassina con correnti di aria fredda utilizzate per la stagionatura del formaggio.

Lat(c)è, casaro indipendente che affittava il latte da bergamini o fittavoli (it. 'lattaio' o 'lattarolo' o 'lattaro').

Lapascòcia, 'titolo di offesa' del gergo *gai* con il quale ci si riferiva ai bergamini e che alludeva alla loro avarizia insultandoli quali "leccatori di scotta". La *scòcia* è l'ultimo siero derivato dalla lavorazione della *maschèrpa*. Destinato ai maiali è di pochissimo valore. Il 'leccarlo', per di più, era fortemente rafforzativo dell'intento denigratorio.

Lècc(tt) di bèsti, lettiera dei bovini. La paglia era fornita ai *bergamìn* dai *fitàuli* nella *dòta*. Era interesse dei fittavoli fornire la paglia che sarebbe tornata loro come prezioso stallatico.

Lögia, scrofa (anche *röia*, *tröia*, *zula*).

Magiura, vacca dominante che guida la mandria al pascolo e in transumanza (sinonimo di *regiūura*).

Malga, gruppo consistente di animali da latte al pascolo o in transumanza (anticamente anche con il significato di 'tassa sulle mandrie/greggi').

Malghées, proprietario di *malga*, sinonimo di *bergamin*. Utilizzato soprattutto nel Bresciano e nel Cremonese. Nel milanese con significato di casaro.

Manzöö, manza, giovane bovina (s.m.).

Maraa, contadino di montagna (utilizzato dai bergamini in senso fortemente spregiativo).

Marscida, prato marcitoio irrigato anche durante l'inverno mediante una particolare sistemazione idraulica che consentiva lo scorrimento di un velo d'acqua che consentiva al terreno di non gelare e manteneva lo stato vegetativo delle essenze foraggiere.

Marusee, sensale, sia per contratti di compravendita bestiame che di affitto e acquisto fieno (c'era anche il *marusee* di matrimoni).

Mascadiss, collare di cuoio al quale appendere la *ciòca* o la *brunza* in quest'ultimo caso decorato con borchie d'ottone e pelo di tasso. Oggetto di grande *revival*.

Maschèrpa, ricotta (ottenuta spesso mediante aggiunta di latte al siero) (anche *mascàrpa*). Ancora diffuso a Milano il modo di dire "*l'è restaa come quel de la maschèrpa*" (ovvero come il povero venditore di *maschèrpe* cui cadde in strada tutta la mercanzia). La *maschèrpa* era a volte anche salata per conservarla come poteva essere necessario sugli alpeggi.

Menalatt, addetto al trasporto del latte.

Mòch, gente della pianura, contadini ma anche operai, (utilizzato dai bergamini in senso spregiativo).

Monsura, area di sosta delle mandrie nelle valli prima della salita ai rispettivi *muunt*.

Mòrbi (*mal de l*), mastite.

Mül, mulo.

Mungìn, piccolo allevatore di pianura.

Muunt, alpe pascoliva, alpeggio (anche *montagna*).

Nimal, maiale.

Neguziaant, commerciante, sia di bestiame che di formaggi (in questo caso anche stagionatore).

Paga, quantità di pascolo sufficiente ad alimentare un capo grosso.

Paisàn, contadini dipendenti delle grandi aziende agricole (in alta pianura anche compartecipanti).

Palpacüi, ‘titolo di offesa’ rivolto ai bergamini e che alludeva al loro comportamento (palpare il sedere alle donne) alle fiere autunnali.

Panèl, pannello di lino (ottenuto per pressione), alimento concentrato molto utilizzato per il bestiame ottenuto come sottoprodotto dell'estrazione della *linùsa* (olio di lino) prodotto in abbondanza prima dell'avvento del cotone che ridusse la coltivazione del lino.

Pànera, panna, crema di latte.

Pardida, quantità di pascolo sufficiente a produrre una forma di formaggio in alpeggio.

Parmesàn, formaggio parmigiano.

Particulaar, contadino piccolo proprietario (*specie di montagna*).

Pedenada, la distanza che si copre in un giorno di cammino in transumanza (20÷25 km).

Penacc, zangola a stantuffo per la burrificazione di piccole quantità di latte.

Postée, rivenditore di generi alimentari (anche formaggi e burro) e sale (in uso fino a pochi decenni or sono specie con il significato di rivendite di prodotti cotti da asporto, recentemente oggetto di *revival*).

Purtina, portatrice a spalla (spesso adibita a trasporto formaggi).

Quadril, sinonimo di *böcc*.

Quartiröö, stracchini quadri.

Regiuur, capofamiglia nella grande famiglia bergamina

Regiuura, donna moglie del *regiuur* o sua vedova che soprintende agli aspetti domestici della famiglia patriarcale bergamina esercitando un forte potere (la *regiura* o *magiura* è anche la ‘vacca regina’ cui spetta condurre la mandria al pascolo e in transumanza). Vi era anche la *regiuura del lacc* (regina del latte) e la *regiuura di corni*.

Robiöla, a volte stracchino di forma tonda di consistenza morbida, a volte stracchino quadro stagionato piccante di pezzatura ridotta rispetto ai classici ‘quadri’.

Rogiöö, crusca (per l'alimentazione dei maiali).

Rüid(t), letame (anche *gràscia*).

Sàlva, tipo di stracchino quadro con lo scalzo molto più alto.

Scàgn, sgabello di legno con una sola gamba per la mungitura (spesso nella forma *scàgnell*)

Schisciaboascie, detto in senso spregiativo dei bergamini da parte dei contadini (sia di pianura che di montagna) (letteralmente schiacciamerda).

Scalfarocc, calzettoni di lana nostrana filata a mano.

Schèla, sinonimo di *ciòca*.

Scià(u)pèi, zoccoli di legno (potevano essere ferrati con chiodi, *bròche*).

Scòcia, secondo siero residuo della produzione della *maschèra*.

Scociùn, garzone di caseificio.

Scussala, grembiale da lavoro (tipico del casaro che indossava anche al mercato quale emblema di condizione professionale) in cuoio o in tela di cotone azzurra (quando si diffuse il cotone).

Segaduur, falciatore avventizio a giornata.

Serùn, siero del latte.

Sòrt, produzione di formaggio di un periodo stagionale (*sòrt magenga*, da San Giorgio a San Michele, e *sòrt invernenga* da San Michele a San Giorgio).

Spressiür, tavolo inclinato per lo sgrondo del siero dove si appoggiano le *fassere* contenenti la cagliata (*quagiàda*) e i *c(g)arocc(tt)* contenenti la *mascherpa* fresca.

Stalazz, stalla di sosta attrezzata per la sosta delle mandrie bergamine con osteria annessa. Molte coincidevano con gli stallazzi dei catterrieri ma alcune avevano strutture specializzate per accogliere i bergamini.

Strachìn quader, stracchino quadro (chiamato anche taleggio o quartitolo/ *quartiröo* stracchino di Milano).

Strachìn tund(t), stracchino tondo (di Gorgonzola) (berg. *Strachitùnt*). Stracchino confezionato in prevalenza unendo la cagliata della sera precedente con quella del mattino al fine di ottenere una massa non copatta entro cui l'aria poteva penetrare favorendo la crescita delle *erburìn* (muffe). Molto apprezzato in Inghilterra. Per ottenere un prodotto meno piccanti (più ricercato da alcuni mercati come l'Austria) si produceva un cosiddetto 'stracchino bianco' ad una sola pasta.

Tabarr, mantellone a ruota di pannolana.

Taiin, tagliafieno professionista che operava la tassellatura dei cassi di fieno (la quantità conservata tra una campata e l'altra del fienile) per determinarne il peso specifico e stabilirne il prezzo pagato dal bergamino.

Taiùn (mal de l), febbre aftosa, malattia infettiva di natura virale, contagiosa, a decorso acuto, caratterizzata, da febbre ed eruzioni vescicolose a carico della mucosa boccale e della cute dello spazio interungueale e dei capezzoli.

Uregìn, orecchini d'oro che i bergamini portavano ad una o ad entrambe le orecchie.

Zocur, sinonimo di scia(u)pèi (anche Zoculass).

Zupìna, zoppina lombarda, affezione podale a carattere necrotico e suppurativo la cui complessa eziologia è legata a svariati tipi batterici ma condizionata da fattori quali l'elevato livello produttivo, l'umidità, la scarsità di igiene.

A pagina seguente: i malghesi dell'alta valle Brembana in una stampa del primo Novecento.

Alta Valle Brembana
Mandriani (Malghesi)



Note fonetiche

Nei testi, numerose sono le citazioni di testimonianze raccolte dalla tradizione orale, che sono state trascritte rispettando la lingua locale dei singoli informatori intervistati parlanti il lombardo occidentale. Di seguito sono offerte regole minime di scrittura e di pronuncia per favorire la corretta lettura dei singoli brani.

ü, u lombarda (*liüu*, pronome it. 'lui');
ö, o lombarda (eq. fr. *eou*)(*böcc*, buca);
quando la vocale è raddoppiata (*aa*, *ee*, *uu*, *öö*, *üü*) l'accento cade sempre sulla prima delle due;
ee, e raddoppiata (sempre chiusa) (*malghees*, malghese);
öö, o raddoppiata (sempre "turbata") (*fiöö*, figli, ragazzi);
ò, o aperta;
ó, o chiusa;
è, e aperta;
é, e chiusa;
ë, vocale intermedia tra "e" e "a";
gh, sempre g dura in qualsiasi posizione;
ch, sempre c dura in qualsiasi posizione (equivalente a k);
cc, c dolce in finale di parola;
ss, s sonora (attenzione non equivale doppia s come in it. 'cassa') (*cassina*, cascina);
s, s sorda (*casùn*, caseificio) (it. 'naso');
s-c, fonemi distinti (*s-ciòpp*, fucile; *ràs-cia*, spazzola per gli animali);
z, z, nel lombardo occidentale quasi sempre sonora a differenza dell'italiana (*zupina*, zoppina, malattia del bestiame).

Unità di misura e monetarie storiche

Misure milanesi utilizzate anche altrove nel Regno Lombardo Veneto nella fase di transizione alle misure metriche

miglio, 1,785 km

pertica, 655 mq

brenta, 75,6 l

fascio, 76,2 kg

libbra (grossa), 0,762 kg

moggio (misura per i cereali), 146,2 litri

centenaro, cento libbre grosse

staia: $\frac{1}{3}$ di brenta per i liquidi, $\frac{1}{8}$ di moggio per i cereali

quartaro, $\frac{1}{4}$ di staia (liquidi)

boccale, $\frac{1}{21}$ di quartaro.

La moneta di conto nello Stato di Milano era la Lira imperiale divisa in 20 soldi e 240 denari. Nel Regno Lombardo veneto la Lira austriaca era divisa in centesimi. Sei lire costituivano uno scudo.

Abbreviazioni utilizzate

AS (+ sigla provincia), Archivio di Stato di...;
AC (+ comune), Archivio comunale di...;
ASC (+ comune), Archivio storico comunale di
AP (+ parrocchia), Archivio parrocchiale di...
b., busta (unità archivistica)
reg., registro
p.m., parte moderna (dei fondi dell'ASMi)
p.a., parte antica (dei fondi dell'ASMi)
sec., secolo
p., pagina
pp., pagine
ssg., (e) seguenti
cfr., confronta
s.v., *sub voce* (alla voce, dei dizionari)
Id., Idem
s.l., *sine loco* (senza luogo di edizione)
vol., volume
s.n., *sine nomine* (senza indicazione dell'editore)
a., anno
n., nota
it., italiano
arc., arcaico
cit., citato da
lat., latino
lomb., lombardo

Le fonti

Fonti inedite

Le ricerche archivistiche nell'ambito della ricerca sono state condotte in modo prevalente presso l'Archivio di stato di Milano (ASMi). Una delle fonti più interessanti che documentano la presenza dei bergamini nel milanese, pavese e lodigiano è rappresentata dall'indagine sui 'casoni' di produzione del formaggio e del burro dal governo milanese nella seconda metà del XVIII sec. Annona p.a., b. 26, 27 (1767).

Notizie molto utili per diversi distretti, relative alla fine degli anni '20 del XIX sec. di trovano in Catasto (atti preparatori) specie con riguardo alla provincia di Bergamo.

Le Notizie di dettaglio utilizzate per i computi degli estimi riportano, per alcuni comuni, riferimenti precisi ed utili. In alcuni casi si trovano indicazioni delle Notizie generali riguardanti i distretti. Alcune notizie si rinvencono in ASMi, Agricoltura (parte antica e moderna) nelle cartelle relative ai Pascoli (p.a. 45-46; p.m. 74 - 89 con i comuni in ordine alfabetico. altre nelle cartelle relative a singoli comuni nel fondo Censo (p.a. e p.m.). Molte informazioni, sia pure più di tipo quantitativo che qualitativo si trovano in Commercio, p.m. b.15 che riporta le risultanze di un'indagine sui 'caselli' di produzione casearia nelle diverse province lombarde. Vari riferimenti utili si ritrovano nelle grida raccolte nel Gridario Greppi (1553 novembre 23 - 1796 aprile 25) (un'ampia raccolta di gridari è conservata presso la Biblioteca nazionale braidense).

Altre fonti forniscono informazioni sparse: Studi, Sanità, Strade, Confini, Prefettura. Una fonte molto importante è rappresentata dagli archivi delle grandi proprietà ecclesiastiche e nobiliari utilizzati da Enrico Roveda, Chiappa Mauri e altri autori citati (ASMi, Fondo di religione, Archivi di enti).

Oltre all'Archivio di Stato di Milano notizie utili possono essere rinvenute in quelli di Como, Bergamo e Brescia. Gli archivi notarili (ASMi e ASBg), ampiamente consultati da Natale Arioli, che ha fornito all'autore informazioni inedite da essi ricavate, consentono di risalire a rapporti economici, prezzi e storie familiari (in appendice è stato riportato un contratto inedito del XVIII sec. tra fittabili milanesi e un *laté*).

Di interesse più ampio, perché legato alla storia del fenomeno della transumanza, nei suoi risvolti locali, è la consultazione degli Archivi parrocchiali (nell'ambito dello studio sono

stati consultati quello della parrocchia di San Bartolomeo di Brumano - Bg - e di San Francesco d'Assisi di Moggio - Lc) e, in alcuni casi, degli Archivi storici comunali (per il presente studio sono stati consultati quello di Veduggio, di Brumano e, limitatamente, quello di Bagolino). Gli Archivi parrocchiali consentono di rintracciare dal sec. XVII la presenza dei bergamini nella pianura attraverso le registrazioni dei battesimi (consultati quello delle parrocchie di Brumano, Moggio e Colmine). Attraverso lo 'stato d'anime' delle famiglie se ne individua la composizione e, i luoghi di nascita dei figli forniscono il grado di 'mobilità' dei bergamini e le aree da essi frequentate. Molto importante il ruolo degli archivi parrocchiali nel periodo ottocentesco, prima del passaggio della tenuta delle registrazioni anagrafiche da parte dei comuni. In questo periodo, durante il quale gli Stati d'anime parrocchiali rivestivano anche valenza civile, le registrazioni della professione che sono spesso precise. Si riportano in Appendice B e C alcuni esempi di schede familiari delle parrocchie di San Bartolomeo di Brumano (allora in Provincia di Lecco e Diocesi di Milano) e di San Francesco d'Assisi di Moggio (Lc). Negli Archivi comunali, invece, possono essere ricavate importanti informazioni circa l'affitto dei pascoli comunali, le regole di utilizzo dei pascoli stessi, le tasse di pascolo e sul bestiame. Molte informazioni potrebbero essere ricavate dagli archivi di vari enti pubblici e organizzazioni di categoria mentre, data la natura dei rapporti economici che caratterizzavano l'attività dei bergamini, non è pensabile di poter ricavare molte indicazioni da quelli delle Camere di Commercio. Gli archivi di enti chiave per il mondo agricolo quali quelli dei Comizi Agrari-Cattedre ambulanti di Agricoltura-Ispettorati agrari provinciali purtroppo risultano distrutti in occasione di traslochi o inaccessibili.

Fonti edite

Una ricca fonte di riferimenti ai 'malghesi' del periodo medioevale sono contenuti in documenti del Codice diplomatico laudense (Vignati C. "Codice diplomatico laudense, parte prima: Laus Pompeia" In *Bibliotheca Historica Italica*, II, Milano, 1879; C. Vignati, "Codice diplomatico laudense, parte seconda: Lodi nuovo, 2 voll." in *Bibliotheca Historica Italica*, Vol. III e IV, Milano, 1883-1885). Interessanti documenti con ampi riferimenti ai bergamini sono pubblicati nelle appendici di: Cavallera M. "Un'abbazia lombarda tra '400 e '500" In *Biblioteca dell'Archivio storico lombardo*, Serie II, 1, Milano, 1990.

Notizie sulla presenza dei bergamini e sulle comunità di origine sono riportate dal capitano veneto Giovanni da Lezze (Da Lezze G *Descrizione di Bergamo e del suo territorio*, a cura di V. Marchetti e L. Pagani, Bergamo, 1989). Di grande interesse, anche se i riferimenti ai bergamini sono disomogenei, l'*Inchiesta Czoernig* degli anni '30 del XIX sec. (Regione Lombardia, settore cultura e informazione. servizio biblioteche e beni librari e documentari. *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839*. Inchiesta di Karl Czoernig, Milano, 1986). Così come, per qualche decennio più tardi la famosa *Inchiesta agraria Jacini* (Giunta per la inchiesta agraria, *Atti* Vol. VI, Roma, 1883), dove puntuali descrizioni del sistema bergamino sono contenute nella 'Relazione sul Circondario di Crema'. Una preziosa fonte circa la presenza dei bergamini sugli alpeggi con molte osservazioni sulle condizioni economiche della loro attività nel contesto della più generale economia alpestre e zootecnica è rappresentata dall'*Indagine sui pascoli alpini* promossa dalla Soc. agraria di Lombardia e affidata in larga misura all'illustre economista agrario Arrigo Serpieri (Società agraria di Lombardia *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. II, Fasc. III, Milano, 1907; Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia*

di Como *Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Milano, 1912). Una preziosa fonte è rappresentata dall'undicesima 'giornata' del famoso trattato agronomico del bresciano Agostino (*Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia, 1775 - ed. or. Venezia, 1566). La 'giornata' in forma di dialogo tra un malghese e due nobili di cui uno il proprietario terriero presso i cui possedimenti svernava, contiene dettagliate descrizioni tecniche degli aspetti allevatori e caseari dell'attività dei malghesi

Studi storici

La genesi della transumanza medioevale da cui derivò quella 'moderna' dei bergamini è stata ricostruita attraverso fondamentali studi di Françoise Menant (*Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Roma, 1993) per la pianura orientale (Bergamo e Cremona). Per la pianura occidentale da quelli di Luisa Chiappa Mauri (*Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Roma-Bari, 1997) e di Enrico Roveda che si è spinto sino all'età moderna e quindi al passaggio tra la transumanza 'primordiale' con prevalenza di ovicaprini a quella 'specializzata' dei bergamini (*Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo*, Milano, 2012). Un intenso lavoro sulle genealogie dei bergamini è stato condotto da Natale Arioli in parte pubblicato in alcuni saggi. ("I bergamini dell'Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo", in *Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della valle Brembana*, 1 (2002):7-12; "Personaggi lombardi rimossi: i Bergamini" *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana* (2003):65-74; N. Arioli, "I malghesi dell'alta valle Brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d'archivio tra fine '500 e fine '700", in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* in corso di pubblicazione). Nell'ambito di queste indagini l'Arioli ha anche ricostruito la genealogia della famiglia da cui è disceso Carlo Cattaneo (*Le radici di Carlo Cattaneo : storia di una famiglia da Valleva alla Bassa Milanese*, Bergamo, 2012).

Gli scrittori ottocenteschi

Numerosi scritti di diverso valore e contenuto informativo contenenti riferimenti ai bergamini furono redatti nel XIX sec. Tra i tanti meritano una menzione quelli di Ugo Innocente Brunetti perché con le sue osservazioni sui bergamini fornì lo spunto a Carlo Cattaneo per l'elaborazione della tesi secondo la quale la classe agricola dei fittabili della bassa Insubria traesse le sue origini dai bergamini ("Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836", in G. Bigatti *Terra d'acque : il Lodigiano nelle "Notizie" di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, Milano, 2001). Interessanti anche le osservazioni di Cesare Correnti ("Indicazioni storiche e statistiche della provincia di Bergamo; Continuazione" - *Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio*, Serie 2, 3, 7 - 1845: 46-56). Giovanni Agnelli di Lodi ebbe il merito di mettere in luce per primo l'identità dei 'malghesi' medioevali riconducendola al significato proprio di 'proprietari di mandrie e greggi (da latte) transumanti e riferendo citazioni dei documenti originali medioevali ("Del diritto di pascolo nel nostro territorio nel medio evo; origine e storia della parola Malghese", *Archivio storico per la città e comuni del circondario di Lodi*, Dispensa 3-4(1866), pp. 54-64). Carlo Cattaneo si riferì ai bergamini con dense ma brevi osservazioni, ma fu Stefano Jacini che illustrò ampiamente la realtà bergamina, pur sottovalutandola e predicandone la 'prossima sparizione' ("La regione delle montagne",

in Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, *Atti*, Vol. VI, Tomo I, Fasc. I, Roma, 1883; *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici* - a cura di F. Della Peruta, Milano, 1996 - ed. or. Milano, 1853). Descrizioni dei bergamini e notizie su di essi sono contenute in molti altri lavori ottocenteschi. Tra gli autori di carattere locale citiamo il taleggino Giuseppe Locatelli (*Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume* - manoscritto del 1823 ed. a cura di A. Arrigoni, s.l., 2007), il gorgonzolese Fedele Massara "Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di gorgonzola del dott. r fedele massara", in D. Muoni Melzo e *Gorgonzola e loro dintorni: studi storici con documenti e note*, Milano, 1866, pp. 222-234), il cremasco conte Faustino Sanseverino (*Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, 1843).

Opere di vario genere tra XX e XXI sec.

Nella prima metà del novecento i bergamini furono oggetto dell'interesse dei folkloristi. Ne scrissero il bergamasco Luigi Volpi ("I bergami", in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930):261-266) e il camuno Don Andrea Morandini (*Folklore di Valcamonica. Leggende, tipi, usi, costumi*, Tipografia camuna, Breno - Bs - 1927). Sul piano delle osservazioni di carattere tecnico, non disgiunte da notazioni di interesse etnografico, si collocano i contributi del veterinario Luigi Formigoni (*La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, s.l., 1930; "I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda", in *L'Informatore Agrario*, 23, 5 (1967): 11-13. Un altro veterinario, Antonio Besana (*L'agro lodense*, Lodi, 1939), nell'ambito della ricostruzione della storia agrozootecnica del Lodigiano non manca di sottolineare il ruolo dei bergamini. Nell'ambito dei loro studi sulla geografia antropica delle valli alpine, anche alcuni geografi si interessarono ai bergamini. Tra questi Giuseppe Nangeroni con diversi contributi relativi alle Orobie (vedi Bibliografia). Nel solco dell'indagine etnografica (ricostruzione di genealogie di bergamini di alcune contrade della media val Brembana) si colloca un primo lavoro che anticiperà la serie di pubblicazioni sui bergamini dei decenni successivi (V. Mora, *I "bergamini" delle Contrade di Santa Maria di Camerata in Valle Brembana nella seconda metà del secolo XVIII*, s.l., 1992). Nello stesso anno veniva pubblicato il materiale di una mostra curata dalle Parrocchie di Valleve e di Foppolo con molti interessanti trascrizioni di documenti dei sec. XVI-XVII (Parrocchie di Valleve e Foppolo, *Le Sorprese di una civiltà minore*, s.l. (1992).

Negli stessi anni un interessante ma isolato contributo spezzava una lancia a favore di bergamini e *laté* quali protagonisti della realtà allevatoria di punta della Lombardia (Beccro P.V., "«Laté» e «malghesi» ecco i primi allevatori", in *Rivista di suinicoltura*, n. 7, (1989), 55-62). Alla fine degli anni '90 del secolo scorso l'importanza di questo ruolo era ripresa da uno storico dell'economia, Claudio Besana ("Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell'area lecchese tra ottocento e novecento", in G.L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Milano, 1998, pp. 55-74). Besana, più di recente, ha ripreso il tema nel contesto di lavori dedicati all'insieme del settore caseario tra ottocento e novecento ("Note sulla produzione e il commercio dei prodotti lattiero-caseari", in P. Battilani, G. Bigatti *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Lodi, 2003 pp. 99-134; *Tra agricoltura e industria: il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Milano, 2012). L'ultimo ampio lavoro citato è ricco di riferimenti a interessanti documenti inediti e fonti statistiche.

Sulla storia del commercio del bestiame in Lombardia numerosi riferimenti al ruolo di allevatori e di venditori di bestiame dei bergamini si trovano nel saggio di Giampiero Fumi, anch'egli storico economico presso l'Università Cattolica ("L'esportazione di bestiame dalla Svizzera e l'allevamento bovino in Lombardia (secoli XVIII-XIX)", in F. Piola Caselli *Regioni alpine e sviluppo economico, Dualismi e processi d'integrazione (sec. XVIII-XIX)*, Milano, 2003, pp. 153-188).

Nell'ambito della storia locale (della Martesana) si segnala il lavoro di Fabrizio Alemani ("Inzago di piazza in piazza. Piazza maggiore", in *Storia in Martesana*, n. 7- 2013 - <http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/>) con ampi riferimenti ai bergamini e documenti originali. Riportano la genealogia di singole ma importanti famiglie bergamine i lavori di Giuseppe Pettinari, che per le vicende storiche del periodo XVI-XVII sec. attingono in larga misura alla sopracitata pubblicazione delle Parrocchie di Valleve e Foppolo, ma riportano alberi genealogici e interessanti informazioni sulla 'saga' delle famiglie Papetti e Moretti. (G. Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, s.l., 2001; G. Pettinari, *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, s.l., 2005).

Arricchito di riferimenti alla storia delle famiglie ma anche di alcuni malghesi di spicco il lavoro di Alessandro Avogadri ("La tradizione" In: *Terre alte di Lombardia* a cura di O. Franzoni e G.B. Sgabassi, Breno, 2004. pp. 8-59).

Parecchi riferimenti ai bergamini nel mio saggio sul sistema d'alpeggio in Lombardia (M. Corti *Süssura de l aalp. Il sistema d'alpeggio nelle Alpi Lombarde*, in *Annali S.Michele*, 17 (2004): pp.31-156). Un primo tentativo di tracciare un profilo dei bergamini anche di carattere socioantropologico nel mio (*I bergamini: un profilo dei protagonisti della transumanza bovina lombarda*. Relazione al Seminario sulle Transumanze alpine. Asiago 25 settembre 2005 (<http://www.ruralpini.it/file/Transumanza/CORTI-Copia.pdf>).

Raccolte di testimonianze orali

Tra le fonti più preziose sulla realtà dei bergamini vi sono i due volumi editi dal *Centro Studi Valle Imagna* che raccolgono testimonianze raccolte da informatori locali della val Taleggio e che riguardano in larghissima misura storie di vita di bergamini (Carminati A., Locatelli C., *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant'Omobono -Bg- 2004; Carminati A. Locatelli C., *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono -Bg- 2007). Il volume su Morterone comprende anche un saggio introduttivo di A.Carminati, "La grandezza delle piccole cose e la straordinarietà del quotidiano" (pp.29-95), con numerosi dati demografici relativi alle famiglie bergamine e alla loro presenza in pianura.

Fonti della tradizione orale

Interviste (con registrazione e trascrizione) effettuate dall'autore, con l'indicazione del luogo e della data di somministrazione

Pietro Vitali, *Giana*, nato nel 1921 a San Giuliano Milanese, Cascina Maiocchetta. Agosto 2001, Taleggio, cascina isolata non distante da Piazza Morandi (1.120 m slm).

Battista Chiaveri, nato nel 1928. Settembre 2001, alpeggio (*Àlben de sìra*) di Taleggio (all'intervista partecipa la moglie).

Rachele Pesenti, nata nel 1933. Ottobre 2001, Sottochiesa di Taleggio (Bg) presso la sua abitazione.

Mario Magenes, nato nel 1922. Novembre 2011, abitazione di Cascina Pessina in località Novegro (Mi), comune di Segrate.

Ercole Arrigoni, nato nel 1928. 8 novembre 2011, Bar Vapore (da lui gestito con la moglie) di Vignate. Originario di Salguggia di Vedeseta (Bg)

Michele Plati, nato nel 1938. Gennaio 2002, abitazione annessa all'azienda agricola (Cascina Porciletto) in Pasturo (Lc) (all'intervista partecipa la sorella n. 1939).

Rita Locatelli, vedova Gusmaroli, nata nel 1925. Gennaio 2002, Terranova Passerini (Lo) presso la cascina della famiglia del marito dove i figli ancora conducono l'azienda. Originaria di Taleggio (Bg).

Giuseppe Manzoni, *Nicola*, nato nel 1930. 19 ottobre 2005, Brumano presso la Casa Comunale.

Altre testimonianze

Maria Sterni, nata nel 1926, di Bossico (Bg)

Arrigoni Samuele, nato nel 1922, di Vedeseta (Bg)

Tantardini Felice, nato nel 1928, di Barzio (Lc)

Bibliografia (opere citate)

Aime M., Allovio S., Viazzo P.P., *Sapersi muovere. Pastori transumanti di Roaschia*, Meltemi, Roma, 2001.

Aimondi R., “Stalle di sosta sulle vie della transumanza”, in *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2009) 49-54.

Albera D., Viazzo P.P., “La famiglia contadina nell’Italia settentrionale”, in Barbagli M., Ketzer D., *Storia della famiglia in Italia*, Il Mulino, Bologna, 1992, pp. 159-189.

Albera D., Corti P. (a cura di), *La montagna mediterranea: una fabbrica d’uomini? Mobilità e migrazioni in una prospettiva comparata (secoli XV-XX)*, Gribaudo, Cavallermaggiore, 2000.

Alemanì F., “Inzago di piazza in piazza. Piazza maggiore”, in *Storia in Martesana*, n. 7 (2013) <http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/>

Alessandri P.E., *Merceologia tecnica*. Vol. I. *Materie prime gregge e semilavorate*, Milano, Hoepli, 1920.

Agnelli G., “Del diritto di pascolo nel nostro territorio nel medio evo; origine e storia della parola Malghese”, *Archivio storico per la città e comuni del circondario di Lodi*, Dispensa 3-4 (1886), 54-64.

Ambrosoli M., “Produzione casearia nel basso Saluzzese tra XV e XIX secolo: il caso di Caramagna”, in *Quaderni storici*, 74 (1990): 587-603.

Anonimo, “Diarium parmense 1457-1482”, in *Rerum Italicarum scriptores*, Tomo 22, Typographia Societatis Palatinae, Milano, 1733.

Anonimo, “Cenni sul Commercio della Lombardia”, in *Annali universali di statistica economia pubblica, storia, viaggi e commercio*, Serie 1, 39, 115 (1834): 85-86.

Anonimo, *Enciclopedia del negoziante ossia gran dizionario del commercio delle manifatture*, Tomo VI, Giuseppe Antonelli, Venezia, 1843 s.v. “Milano”.

Anselmi S., *Agricoltura e mondo contadino*, Il Mulino, Bologna, 2001.

Archivio di Stato di Mantova, *Antichi inventari dell’Archivio Gonzaga*, Roma, Ministero Beni Att. Culturali, 1993.

- Arioli N., “I bergamini dell’Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo”, in *Quaderni Brembani (Bollettino del Centro Storico Culturale della Valle Brembana*, 1 (2002): 7-12.
- Arioli N., “Personaggi lombardi rimossi: i Bergamini”, in *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2003): 65-74.
- Arioli N., *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleve alla Bassa Milanese*, Corponove, Bergamo, 2012.
- Arioli N. “I malghesi dell’alta Valle Brembana, e di alcune aree confinanti, nelle fonti d’archivio tra fine ‘500 e fine ‘700”, in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* (in corso di pubblicazione).
- Arioli N., Cattaneo F., “La nascita dell’industria casearia nel lodigiano”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Giona, Lodi, 2003, pp. 271-368.
- Arbos P. “Etudes sur l’habitat de montagne en Italie”, in *Recueil des travaux de l’institut de géographie alpine*, 4, 2 (1916):259-274.
- Arbos P., “The Geography of Pastoral Life: Illustrated with European Examples”, in *Geographical Review* 13, 4 (1923):559-575.
- Arrighi C., *Dizionario milanese-italiano, col repertorio italiano-milanese*, Hoepli, Milano, 1896.
- Arrigoni G., *Documenti inediti riguardanti la storia della Valsassina e delle terre limitrofe*, Pirola, Milano, 1857.
- Avogadri A., “La tradizione”, in O. Franzoni e G.C. Sgabassi, *Terre alte di Lombardia*, Banca di Valle Camonica, Breno, 2004, pp. 8-59.
- Barbagli M., Kertzer D.I., *Storia della famiglia in Italia*, Il Mulino, Bologna, 1992.
- Baroncelli E., *La valle del ferro: amministrazione e sviluppo economico nella Valsassina dei secoli, 17.-18.*, G. Stefanoni, Lecco, 1994.
- Bassi A., *Sulla fabbrica del formaggio all’uso lodigiano*, Giovanni Battista Orcesi, Lodi, 1820.
- Beccaria C., “Atti di governo 1771 -1793”, in L. Firpo e G. Francioni, *Edizione nazionale delle opere di Cesare Beccaria*, Vol. VII, Mediobanca, Milano 1984.
- Beccaro P.V., “«Laté» e «malghesi» ecco i primi allevatori”, in *Rivista di suinicoltura*, n. 7, (1989):55-62.
- Belotti W., “Malghe e alpeggi”, in Berruti G., Belotti W., Tognali D.M., Bressan E., Majo A., *Malghe e alpeggi dell’Alta Valcamonica*, NED Nuova Editoriale Duomo, 1989, pp.15-52.
- Benedini B., *Terra e agricoltori nel circondario bresciano*, Apollonio, Brescia, 1881.
- Berra D., *Dei prati del basso milanese detti di marcita*, Dall’Imperial regia stamperia, Milano, 1822.
- Berra D., *Memoria sul bestiame bovino della Lombardia*, G.B. Bianchi e comp, Milano, 1827.
- Berra D., *Del modo di allevare il bestiame bovino e formarne buone razze nostrali*, Domenico Bettoni, Milano, 1829.
- Besana A., *L’agro laudense*, Tip. Biancardi, Lodi, 1939.
- Besana C., “Formaggi-Carni salate-Legumi-Frutti in conserve”, in Comitato esecutivo Esposizione Industriale italiana, *Relazioni dei giurati* Hoepli, Milano, 1883.
- Besana C., “Tra monte e piano. Allevamento transumante ed attività casearie nell’area

- lecchese tra ottocento e novecento”, in G.L. Fontana, A. Leonardi, L. Trezzi, *Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea*, Cuesp, Milano, 1998, pp. 55-74.
- Besana C., “Note sulla produzione e il commercio dei prodotti lattiero-caseari”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Giona, Lodi, 2003, pp. 99-134.
- Besana C., *Tra agricoltura e industria: il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento*, Vita e Pensiero, Milano, 2012.
- Betri M.L., Gosi R., “Una vocazione alla proprietà terriera: Le vicende degli Jacini nell'Ottocento”, in P.P. D'Atorre, A. De Bernardi, *Studi sull'agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, Feltrinelli, Milano 1993 pp.89-122.
- Bevilaqua P., *Tra natura e storia: ambiente, economie, risorse in Italia*, Donzelli, Roma, 2000.
- Bevilaqua P., “La storiografia agraria in Italia (una breve riflessione)”, in Atti del Convegno *Franco De Felice storico e maestro*, Roma, 9 ottobre 2008, pp.18-30.
- Bianchi M.C., *Il sistema zootecnico territoriale della Val Taleggio: aspetti produttivi, storici ed economici*, Tesi di Laurea, Università degli Studi di Milano, aa 2003/2004, relatore M. Corti. (n 48 p.209).
- Bianchini G., *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Tip. Mitta, Sondrio, 1985.
- Bianchini G., Bracchi R., *Dizionario etimologico dei dialetti della Val Tartano*, Istituto di dialettologia e di etnografia valtellinese e valchiavennasca, Grosio, 2003.
- Biffignandi A.M., *Vigevano e suo territorio. Specchio storico e statistico*, Pietro Vitali e C., Vigevano, 1846.
- Bolis A. “La Cattedra ambulante di agricoltura di Bergamo”, in O. Failla, G. Fumi, *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Franco Angeli, Milano, 2006.
- Borghi A., *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Amministrazione comunale, Pasturo (Lc), 1995 (ed. or. Roveda, Lecco, 1942).
- Borghi A. , “Le casere di Pasturo monumenti dell'industria casearia nazionale”, in Il Grinzone n. 9/10, <http://www.ilgrinzone.it/le-casere-di-pasturo.html>
- Bosshard H., *Saggio di un glossario dell'antico lombardo: compilato su statuti e altre carte medievali della Lombardia e della Svizzera Italiana*, L. S. Olschki, Firenze, 1938.
- Bracalini R., *Carlo Cattaneo un federalista per gli italiani*, Mondadori, Milano, 1995.
- Brache J. , “Le types des migrations pastorales montagnardes”, in *Revue Géographie Alpine Grenoble*, 22 (1934):515-531.
- Brera G., *Storie dei Lombardi*, Baldini & Castoldi, Milano, 1993,
- Braudel F., *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'eta di Filippo II*, Vol. I, Einaudi, Torino, 2002 (ed. or. Parigi, 1959).
- Brunetti I.U., “Notizie statistiche per la provincia di Lodi 1835-1836”, in G. Bigatti *Terra d'acque: il Lodigiano nelle “Notizie” di Innocente Ugo Brunetti e Carlo Cattaneo*, Skira, Milano, 2001.
- Brusco S., *Piccole imprese e distretti industriali*, Rosenberg & Sellier, Torino, 1989.
- Beccatini G. (a cura di), *Mercato e forze locali, il distretto industriale*, Bologna, 1987.
- Burger J., *L'Agriculture du Royaume Lombardo-Vénitien*, Lib. Bouchard-Huzard, Paris, 1842.

- Burns R. K., "The Circum-Alpine Culture Area: A Preliminary View", *Anthropological Quarterly*, 36, 3 (1963): 130-155.
- Caiani A., *Inzago. La piazza scenario di vita*, Stampa Tecnograf, Trezzo sull'Adda (Mi), 2005.
- Cainz G., *Padania. Il mondo dei braccianti dall'Ottocento alla fuga dalle campagne* Donzelli, Roma, 1994.
- Cantoni C., "Il prodotto della Vacca nella Bassa Lombardia", in *Giornale di agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia*, Bologna, 1, 1 (1864): 171-174.
- Cassola F., *Storia delle campagne padane dall'ottocento ad oggi*, Mondadori, Milano, 1966.
- Cafagna L., "La 'rivoluzione agraria' in Lombardia", in *Annali dell'Istituto Giangiacomo Feltrinelli*, 2 (1960): 367-428.
- Caleffi A., *La cattedra ambulante di agricoltura di Mantova*, in O. Failla, G. Fumi *Gli agronomi in Lombardia: dalle cattedre ambulanti ad oggi*, Franco Angeli, Milano, 2006 pp. 169-256.
- Calvino I., "In viaggio con le mucche", in *Il caffè politico e letterario. Rivista di Attualità*, 4, 1, (1956): 17-18.
- Cantù C. (a cura di), *Milano e il suo territorio*, Tomo II, Milano, Pirola, 1844.
- Cantù C. (a cura di), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. I, Milano, Corona e Caimi, 1858.
- Cantù C., "Provincia di Como", in C. Cantù, *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, Corona e Caimi Milano, 1858.
- Cantù I., "Bergamo e il suo territorio", in C. Cantù et al., *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. V, Corona e Caimi, Milano, 1859.
- Caratti di Valfrei L., "La genealogia di Carlo Cattaneo", in *Il Risorgimento*, 49, 3, (1993): 327-372.
- Carera A., "I limiti del tentato decollo", in A. Moiola, A. Cova, A. Careri., L. Trezzii, *Storia dell'industria lombarda. Un sistema manifatturiero aperto al mercato*, Vol. I., Il Polifilo, Milano, 1988, pp. 200-250.
- Carminati M., *Il circondario di Treviglio e i suoi comuni cenni storici*, Tipografia Messaggi, Treviglio (Mi), 1892.
- Carminati A., Locatelli C., *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Centro Studi Valle Imagna, Sant'Omobono (Bg), 2004.
- Carminati A., Locatelli C., *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Centro Studi Valle Imagna, Sant'Omobono (Bg), 2007.
- Carminati C., Corti M., *Gli alpeggi dei monti lariointelvesi*, Bellavite, Missaglia (Lc), 2008.
- Cattaneo C., "Allocuzione del Dottor Carlo Cattaneo", in *Atti della Società per l'incoraggiamento d'arti e mestieri di Milano*, (1847): 3-11.
- Cattaneo C., *Scritti politici ed epistolario*, (a cura di G. Rosa e J. White Mario) Vol. I, Barbera, Firenze, 1892.
- Cattaneo C., "Dell'agricoltura inglese paragonata alla nostra", in M. Gioia, *Sul caro dei viveri e sul libero commercio dei grani aggiuntovi. L'agricoltura inglese paragonata alla nostra di Carlo Cattaneo*, Colombi Bellinzona, 1901.
- Cattaneo C., "Notizie naturali e civili sulla Lombardia", in *Milano e l'Europa. Scritti 1839-1848*, a cura di D. Castelnuovo Frigessi, Torino, 1972.

- Cattaneo L., *Il caseificio o la fabbricazione dei formaggi: memoria teorico-pratica di Luigi Cattaneo*, Tip. P.A. Molina, Milano, 1837.
- Cattaneo L., *Sul modo pratico di fabbricare il formaggio grasso detto stracchino di Gorgonzola*, Pirola, Milano, 1840.
- Cavallera M., “Un’abbazia lombarda tra ‘400 e ‘500”, in *Biblioteca dell’Archivio storico lombardo*, serie II, 1, Milano, 1990.
- Cederna C., “Una bomba contro il popolo”, in *L’Espresso*, a. 15, n. 51 (1969):2.
- Ceschi R., “Bleniesi milanesi. Note sull’emigrazione di mestieri dalla Svizzera italiana”, in *Col bastone e la bisaccia per le strade d’Europa: migrazioni stagionali di mestiere dall’arco alpino nei secoli XVI-XVIII*, Arti grafiche Salvioni e co., Bellinzona, 1982, pp. 49-72.
- Chayanov A.V., *The theory of peasant economy*, ed. by D.Thorner, B. Kerblay, R.E.F. Smith, Homewood, The American Economic Association, 1966.
- Cherubini F., *Vocabolario Milanese – Italiano*, Vol. I-IV, Dalla Imperial Regia stamperia, Milano, 1839-1843, Milano.
- Chiappa Mauri L., *Terre e uomini nella Lombardia medievale*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- Ciuffoletti Z., Contini G., “I contadini toscani dopo la fine della mezzadria”, in P.P. D’Attorre, A. De Bernardi, *Studi sull’agricoltura italiana: società rurale e modernizzazione*, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano, 1993, pp. 267-282.
- Colli A., *Dizionario Biografico degli Italiani*, Vol. LI, Istituto della enciclopedia italiana, Roma, 1998, s.v. “Galbani, Egidio”.
- Colombo A., *Il tempo dell’uomo e della terra. Cronache di vita magentina nei sec. 17.-18.* Delta, Parma, 1990.
- Conti E., *La proprietà fondiaria nel passato e nel presente*, Cogliati, Milano, 1905.
- Cornalba G., “Il caseificio della Valsassina”, in Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Como Atti della commissione d’inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1912, pp. 349-370.
- Corner P.R., *Contadini e industrializzazione. società rurale e impresa in Italia dal 1840 al 1940*, Laterza, Roma-Bari, 1993.
- Correnti C., “Indicazioni storiche e statistiche della provincia di Bergamo (Continuazione)”, *Annali universali di statistica economia pubblica, geografia, storia, viaggi e commercio*, Serie 2, 3, 7 (1845): 46-56.
- Corti M., *La pecora Bergamasca*, Provincia di Bergamo, Bergamo, 1999.
- Corti M., “*Süssüra de l aalp*, Il sistema d’alpeggio nelle Alpi Lombarde”, in *SM Annali S.Michele*, 17, (2004):31-156.
- Corti M., “Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XX e XXI secolo”, In *SM Annali di San Michele*, 18 (2005):135-174.
- Corti M., “Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare: il ruolo della capra nelle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea”, In *SM Annali di S. Michele*, 19 (2006):235-340.
- Corti M., *I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*, Slow Food editore, Bra (Cn), 2011.
- Corti M., “Allegre pastorelle, pascoli fioriti e barbuti casari. L’universo simbolico della comunicazione commerciale lattiero-casearia tra idillio e conflitto sociale”, in L. Ballerini, P. la Torre, *Latte & Liguaggio*, Danilo Montanari Ed., Ravenna, 2014, pp. 71-102.

- Corti M., Ruffoni C., *Il formaggio "Val del Bitt". La storia, gli uomini, gli alpeggi*, Ersaf, Milano, 2009.
- Cotta Morandini N., *Il censimento milanese*, Vol. I, Nicolò Bettoni, Milano, 1832.
- Cristini C., Cesa-Bianchi M., Cesa-Bianchi G., Porro A., *L'ultima creatività: luci nella vecchiaia*, Springer, Milano, 2011.
- Da Lezze G., *Descrizione di Bergamo e suo territorio 1596*, a cura di V. Marchetti e L. Pagani, Lucchetti, Bergamo, 1988.
- Dattero A., *La famiglia Manzoni e la Valsassina: politica, economia e società nello Stato di Milano durante l'Antico Regime*, Franco Angeli, Milano, 1997.
- De Laveleye E., *La Lombardie et la Suisse*, Libr. Internationale, Paris, 1869.
- De Lalande J.J., *Voyage en Italie: contenant l'histoire & les anecdotes les plus singulières*, s.n. Geneve, 1790 (ed. or Paris, 1786).
- De Luca G., "Dal tramonto manifatturiero all'equilibrio agricolo-mercantile" (dal Settecento all'Unità), in G. Rumi, G. Mezzanotte, A. Cova, *Cremona e il suo territorio*, Cariplo, Milano, 1998, pp. 267-293.
- Della Peruta F., "Per la storia della società lombarda nell'età della restaurazione", in *Studi Storici*, 16, 2, (1975):305-339.
- Della Valentina G., "L'archivio dell'ispettorato provinciale dell'agricoltura", in G. Della Valentina, *Fonti per la storia dell'agricoltura lombarda postunitaria*, Regione Lombardia, Servizio biblioteche e beni librari e documentari, Milano, 1984, pp. 41-60.
- Della Valentina G.L., "Padroni, imprenditori, salariati: modelli capitalistici padani", in P. Bevilacqua, *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, Vol. II, *Uomini e classi*, Marsilio, Venezia, 1990, pp. 151-200.
- Direzione generale di statistica, *Censimento della popolazione del regno d'Italia, 1881*, Centenari, Roma, 1982.
- Di Tullio M., "La gestione dei beni comunali nella pianura lombarda del primo Cinquecento", in G. Alfani, R. do Rao, *La gestione delle risorse collettive. Italia settentrionale, secoli XII-XVIII*, Franco Angeli, Milano, 2011, pp. 192-200.
- Evans J. G., *Environmental archaeology and the social order*, Rotledge, London, 2003.
- Ferrari F., *Catalogus Sanctorum Italiae*, Bordoni, Milano, 1613.
- Feslikenian F., *Il Taleggio e la storia di Emilio Mauri*, Gribaudo, Savigliano (Cn), 2004.
- Franzoni O., "Antiche descrizioni di Valle Camonica", in *Quaderni camuni*, 14, 59 (1992): 244-247.
- Franzoni O., "Pascoli e bestiame nella storia di Valle Camonica", in O. Franzoni e G.C. Sgabassi, *Terre alte di Lombardia*, Banca di Valle Camonica, Breno, 2004, pp. 200-305.
- Fontana S., *La riscossa dei lombardi. Le origini del miracolo economico nella regione più laboriosa d'Europa 1929-59*, Mondadori, Milano, 1998.
- Formigoni L., *La Valsassina e l'allevamento del bestiame bovino di razza Bruna Alpina*, Sindacato allevatori valsassinesi aderente alla Federazione provinciale fascista degli agricoltori, Stampa Tip. Artigianelli, Lecco, 1930.
- Formigoni L., "I Bergamini nello sviluppo della classica cascina lombarda", in *L'Informatore Agrario*, 23, 5 (1967): 11-13.
- Fumi G., "L'esportazione di bestiame dalla Svizzera e l'allevamento bovino in Lombardia

- (secoli XVIII-XIX)”, in F. Piola Caselli, *Regioni alpine e sviluppo economico, Dualismi e processi d'integrazione (secc. XVIII-XIX)*, Franco Angeli, Milano, 2003, pp. 153-188.
- Fumi G., *L'economia lodigiana tra Ottocento e Novecento. Percorsi e protagonisti*, Camera di Commercio di Lodi-Metamorfosi, Milano, 2009.
- Fusco A., “Stato di salute nell’anno 1908 della sanità in Alta Valle Brembana”, in *Annuario Club Alpino Italiano, sezione alta Valle Brembana*, (2005): 84-85.
- Galantino F., *Storia di Soncino, con documenti*, Vol. III, Giuseppe Bernardoni, Milano, 1880.
- Gallo A., *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, Giambattista Bossini, Brescia, 1775 (ed. or. Venezia, 1566).
- Gazzini M., *Dare et habere. Il mondo di un mercante milanese del quattrocento*, Firenze University Press, Firenze, 2002.
- Gianola C., *Memorie storico religiose della Valsassina*, G. Agnelli, Milano, 1895.
- Giorgetti G., *Contadini e proprietari nell'Italia moderna. Rapporti di produzione e contratti agrari dal secolo XVI ad oggi*, Einaudi, Torino, 1974.
- Giovanni G., *Saggio di un glossario modenese, ossia Studii del conte Giovanni Galvani intorno le probabili origini di alquanti idiotismi della città di Modena e del suo contado*, Tip. dell'Immacolata Concezione, Modena, 1858.
- Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, *Atti*, Vol. VI, Forzani, Roma, 1883.
- Grasseni, *Lo sguardo della mano. Pratiche della località e antropologia della visione in una comunità montana*, Bergamo University Press, 2004.
- Gregorini G., *Il frutto della gabella: la ferma generale a Milano nel cuore del Settecento economico lombardo*, Vita e Pensiero, Milano 2003.
- Guichonnet P., “L'uomo davanti alle Alpi”, in P. Guichonnet, *Storia e civiltà delle Alpi. Destino storico*, Jaca Book, Milano, 1986, pp. 191-278.
- Iseburg T., *Investimenti di capitale e organizzazione di classe nelle bonifiche ferraresi (1872-1901)*, La Nuova Italia, Firenze, 1971.
- Istituto nazionale di sociologia rurale, *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Franco Angeli, Milano, 1991.
- Jacini S., “La regione delle montagne”, in Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, *Atti*, Vol. VI, Tomo I, Fasc. I, Forzani, Roma, 1883.
- Jacini S., *La proprietà fondiaria e le classi agricole in Lombardia. Scritti economici* (a cura di F. Della Peruta), Ed. La Storia, Milano, 1996 (ed. or. Milano, 1853).
- Jordan-Bychkov T.G., Bychkova Jordan B., *The European culture area: a systematic geography* Rowman & Littlefield, Lanham, 2002.
- Johannesen A. B., Skonhoft A., “Livestock as Insurance and Social Status: Evidence from Reindeer Herding in Norway”, in *Environ. Resource. Econ.* 48(2011): 679-694.
- Lanaro P., “Periferie senza centro, Reti fieristiche nello spazio geografico della terraferma veneta in età moderna”, in P. Lanaro, *La pratica dello scambio: sistemi di fiere, mercanti e città in Europa, 1400-1700*, Marsilio, Venezia, 2003.
- Le Roux F., Guyonvarch C.J., *I druidi Ecig*, Genova, 1990.
- Locatelli G., *Cenni ed osservazioni sulla Vallata di Taleggio. Libri quattro in un sol volume*, (manoscritto del 1823 ed. a cura di A. Arrigoni), Stampa Geam, Città di Castello (Pg), 2007.

- Lorenzi A., "Forme ed aspetti della pastorizia seminomade nell'Italia Settentrionale", in *Atti XI Congresso Geografico Italiano*, Napoli 22-29 aprile 1930, Vol. III, pp. 1-16.
- Lorenzi R. A., *Medioevo camuno. proprietà, classi, società*, Stampa Micheletti Brescia, 1979.
- Marchesi G., *Quei laboriosi valligiani. Economia e società nella montagna bresciana tra il tardo Settecento e gli anni postunitari*, Grafo, Brescia, 2003.
- Marx K., *Il capitale*, Libro I, Editori Riuniti, Roma, 1972.
- Marx K, F. Engels, *Il Manifesto del partito comunista*, Einaudi, Torino, 1974.
- Mandressi F., "La nascita del caseificio industriale in Lombardia", in *Annali di storia dell'impresa*, 10 (1999):565-592.
- Mantegazza A, *Dizionario Biografico degli Italiani*, Vol. LXV, Istituto della enciclopedia italiana, Roma, 2005, s.v. "Locatelli".
- Massara F., "Cenni sulla storia, fabbricazione e commercio dello stracchino di gorgonzola del dott.r Fedele Massara", in D. Muoni *Melzo e Gorgonzola e loro dintorni: studi storici con documenti e note*, Tipografia di F. Gareffi, Milano, 1866, pp. 222-234.
- Mastalli A., "Parrocchie e chiese del 16° secolo", in *Memorie storiche della Diocesi di Milano*, 4 (1957):65-142.
- Mathieu R., *Storia delle Alpi 1500-1900- Ambiente, sviluppo, società*, Casagrande, Bellinzona, 2000.
- Menànt F., *Campagnes lombardes du Moyen Age. L'économie et la société rurales dans la région de Bergame, de Crémone et de Brescia du Xe au XIIIe siècle*, Ecole française, Roma, 1993.
- Menànt F., *Lombardia feudale. Studi sull'aristocrazia padana nei secoli X-XIII*, Vita e Pensiero, Milano, 1994.
- Meriggi M., *Il Regno Lombardo-Veneto*, Utet, Torino, 1987.
- Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale dell'Agricoltura "Notizie approssimative sulla produzione dei latticini nel 1890", in *Bollettino di Notizie Agrarie* 1891, 13, 1, 1(1891):188.
- Ministero d'agricoltura, industria e commercio. Direzione agricoltura, *Censimento del bestiame asinino, bovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881* Tipografia E. Sinimberghi, Roma, 1882.
- Ministero di agricoltura, industria e commercio. Direzione generale delle acque e foreste e dei servizi zootecnici, Ispettorato generale dei servizi zootecnici, *Censimento generale del bestiame del 19 marzo 1908 (legge del 14 Luglio 1907, n. 535)*, Stabilimento tipografico G. Civelli, Roma, 1910.
- Mocchi G., "Il ritualismo agro-pastorale", in G.Mocchi, M Schiavi, *Campanacci, fantocci e falò. Riti agro-pastorali di risveglio della natura*, Ardesio (Bg), 2014, pp. 17-67.
- Moioli A., "L'agricoltura lombarda nell'età della Restaurazione (1815-1848)", in *Annali di storia moderna e contemporanea*, 2 (1966): 148-190.
- Moioli A., "I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell'Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (province di Bergamo, Brescia e Cremasco)", in *Rivista di storia dell'agricoltura*, 18, 3 (1978):15-70.
- Molmenti P., *Il Moretto da Brescia*, R. Bemporad & Figlio Editori, Firenze 1898.
- Montanari M., "Gli animali e l'alimentazione umana", in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto medioevo*, XXXI Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 7-13 aprile 1983, pp.619-663.

- Mora V., *I "bergamini" delle Contrade di Santa Maria di Camerata in Valle Brembana nella seconda metà del secolo XVIII*, La Stamperia, Gorle (Bg), 1992.
- Morandi M., *Dizionario Biografico degli Italiani*, Vol. 78, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 2013, s.v. "Negroni, Pietro".
- Moretti G., Chiolini C., *Trattato de' principali quadrupedi domestici utili all'agricoltura* Antonio Fortunato Stella e figli, Milano, 1832.
- Monti P., *Vocabolario dei dialetti della città e della diocesi di Como con esempi e riscontri di lingue antiche e moderne*, Edizioni dei classici italiani, Milano, 1845.
- Morandini A., *Folklore di Valcamonica. Leggende, tipi, usi, costumi*, Tipografia camuna, Breno (Bs), 1927.
- Motta E., Rota Nodari C., *Nuclei di antica formazione nella Valle Seriana superiore*, Comunità Montana Valle Seriana Superiore, Clusone (Bg), 1964.
- Muratori L.A., *Dissertazione sopra le antichità italiane*, Giambattista Pasquali, Milano, 1751.
- Nangeroni L. G., *Note antropogeografiche sulla valle del Fiume Dezzo*, in *Boll. società Geografica Italiana*, Serie VI, 9, 11 (1932):731-760.
- Nangeroni G., "Tipi di alpeggio nelle valli Orobie occidentali", in *Rivista geografica italiana*, 47, (1940):174-181.
- Nangeroni G., *Alcune caratteristiche geografiche della Val Taleggio (Prealpi Orobie)*, in *Rivista. Geografica Italiana*, 48, 1-2, (1941):1-20.
- Niederer A., "Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi", in P. Guichonnet *Storia e civiltà delle Alpi. Il destino umano*, Jaca book, Milano, 1987 pp.9-105.
- Nogara B. Cessi R., Bonelli G. (a cura di), *Statuti rurali bresciani del secolo XIV (Bovegno, Cimmo, Orzinuovi)*, Hoepli, Milano, 1927.
- Olivieri D., *Dizionario di toponomastica lombarda*, Ceschina, Milano, 1961.
- Orlandi A., "Memorie di Pasturo e Bajedo in Valsassina", in A. Borghi, *I paesi della Grigna: episodi dello sviluppo di Pasturo*, Amministrazione comunale, Pasturo (Lc), 1995, (ed. or. Roveda, Lecco, 1942).
- Orlandi A., *Le famiglie della Valsassina: repertorio con brevissime illustrazioni*, Banca della Valsassina, Cortenova (Lc), 2005, (ed. or. La Grafica, Lecco, 1932).
- Orlando G., "Progressi e difficoltà dell'agricoltura", in Giorgio Fuà, *Storia dell'economia italiana negli ultimi 100 anni*. Vol. III, *Studi di settore e documentazione di base*, Franco Angeli, Milano, 1969, pp. 17-94.
- Ottogalli G., *Atlante dei formaggi* Hoepli, Milano, 2001.
- Paci M., "Introduzione", in M. Paci, *Famiglia e mercato del lavoro in un'economia periferica*, Franco Angeli, Milano, 1980.
- Parain C., "L'evoluzione delle tecniche agricole", in M. M. Postan, *Storia economica Cambridge*, Vol. I, *L'agricoltura e la società rurale nel medioevo*, (ed. Italiana a cura di V. Castronovo), Einaudi, Torino, 1976, pp. 156- 222.
- Parrocchie di Valleve e Foppolo, *Le sorprese di una civiltà minore. La ricerca storica*, Stampa Quadrifoglio, Torre Bondone (Bg), 1992.
- Pensa P., *L'Adda nostro fiume, Dalla natura e dalla storia una straordinaria economia*. Vol. II, Edizioni di cultura "il punto stampa", Lecco, 1998.
- Pensa P., *La presenza militare dei Galli e dei Romani nel territorio orientale del Lario a guardia*

delle strade e delle miniere del ferro, Comunità montana di Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera, Introbio [1976].

Peregrini L., *Memoria intorno al miglioramento de' formaggi lombardi di commercio e d'interno consumo: che ottenne l'accessit dall'I. R. Istituto di scienze, lettere ed arti del Regno Lombardo-Veneto*, P.A. Molina, Milano, 1837.

Pensotti R., "Uno sguardo all'economia del primo quattrocento in Valsassina dagli atti del notaio Pastore della Chiesa", in *Archivi di Lecco*, 19,2 (1996):92-127.

Pettinari G., *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, Stampa Tipolito Sabbiona, San Zenone al Lambro (Mi), 2001.

Pettinari G., *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, s.n., s.l., 2005.

Ploeg (Van der) J.D., *I nuovi contadini. L'agricoltura nell'era della globalizzazione*, Donzelli, Roma, 2009.

Pieri R. (a cura di), *Il mercato del latte. Rapporto 2013*, Franco Angeli, Milano 2013.

Pracchi R., "Aspetti della vita pastorale nelle Alpi italiane", in *Bollettino Regia Società Geografica Italiana*, Serie VII, 8 (1943):129-155.

Putnam R.D., *Bowling alone. The collapse and revival of american community*, Simon & Schuster Paperbacks, New York, 2000.

Regione Lombardia, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839. Inchiesta di Karl Czoernig*, Editrice bibliografica, Milano, 1986.

Reina C. G. M., *Descrizione corografica, et istorica della Lombardia con le notizie De fatti più memorabili, e militari in esse succeduti nel Secolo corrente*, Nella Regia Ducal Corte per Marc'Antonio Pandolfo Malatesta Stampatore Reg. Camera, Milano, 1714.

Repubblica Cisalpina, *Raccolta degli ordini, avvisi e proclami. Pubblicati in Milano nell'anno quinto Repubblicano Francese*, Tomo III, Presso Luigi Veladini in Contrada Santa Redegonda, Milano, 1797.

Robertson C. J., "Agricultural Regions of the North Italian Plain", in *Geographical Review*, 28, 4 (1938):573-596.

Roletto G.B., "L'économie pastorale d'une commune du Haut Val Trompia, (Italie du Nord)", in *Revue de Géographie alpine*, 18, 1(1930): 163-164.

Romani M., *Un secolo di vita agricola in Lombardia, 1861-1961* Giuffrè, Milano, 1963.

Romano M., *Alle origini dell'industria lombarda: manifatture, tecnologie e cultura economica nell'età della restaurazione*, Franco Angeli, Milano, 2012.

Roncelli M., Carminati A. (a cura di), *La voce del Bugesera. Antonia Locatelli da Fuipiano Valle Imagna "Giusto del mondo"*, Centro Studi Valle Imagna, S.Omobono (Bg), 2012.

Ronchini A. (a cura di), *Statuta Communis Parmae anni 1347 Accedunt leges Vicecomitatum Parmae imperantium usque ad annum 1374*, Parma, 1860.

Rosa G., "Commemorazione di Carlo Cattaneo", in G. Rosa e J. White Mario, *Carlo Cattaneo, Scritti politici ed epistolario* Vol. I, Firenze, Barbera, 1892, pp.1-39.

Rosnati E., "Sulla fabbricazione dei stracchini e dei mascarponi", in *L'Economista. Giornale di agricoltura teorico-pratica, di ragioneria, amministrazione, commercio ecc.*, Pirota e C., Milano, 1843, pp. 98-101.

Roveda E., "Una grande possessione lodigiana dei Triulzio fra Cinquecento e Settecento",

- in M. Meriggi, *Ricerche di Storia Moderna II, aziende e patrimoni di grandi famiglie (sec. XV - XIX)*, Pacini Editore, Pisa, 1979, pp. 25-140.
- Roveda E., "Allevatori e transumanza nella pianura lombarda: i Bergamaschi nel Pavese tra '400 e '500", in *Nuova rivista storica*, 71 (1985):49-70.
- Roveda E., *Una compatta ed estesa organizzazione agricola tra quattro e cinquecento: la possessione di S. Angelo Lodigiano*, in *Ricerche di Storia moderna in onore di M. Mirri*, IV, Pacini, Pisa, 1995, pp.235-248.
- Roveda E., *Uomini, terre e acque. Studi sull'agricoltura della "Bassa lombarda" tra XV e XVII secolo*, Franco Angeli, Milano, 2012.
- Russo S., Salvemini B., *Ragion pastorale, ragion di stato. Spazi dell'allevamento e spazi dei poteri nell'Italia di età moderna*, Viella, Roma, 2007.
- Sabatti A., *Appendice al quadro statistico del dipartimento del Mella che serve di risposta alle osservazioni fatte sul medesimo dal signor Francesco Torriceni*, Vol. II, Milano, Dalla stamperia reale, 1809.
- Sabbatini L., *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Milano* Pubblicate per cura della Camera di Commercio di Milano e della Direzione Generale di Statistica, Hoepli, Milano, 1898,
- Sanga G., "Etimologie e nota linguistica", in G. Bassi e A. Milanesi, *Le parole dei contadini: ricerca a Casalpusterlengo*, Silvana editoriale d'arte, Milano, 1976.
- Sanga G. "Il gergo dei pastori bergamaschi", in *Bergamo e il suo territorio. Mondo popolare in Lombardia*, Vol. I, Regione Lombardia, Milano, 1977, pp.137-257.
- Sanseverino F., *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Tipografia Ronchetti e Ferreri, Milano, 1843.
- Santini G., Tito T., *Statuti, ordini et leggi municipali di tutta la Valle di Scalve nuovamente reformati, anno Domini 1528*, C. Ferrari, Clusone (Bg), 1982 (ed. or. Bergamo 1733).
- Scheuermeier P., *Il lavoro dei contadini*, Vol.I, Longanesi, Milano, 1982.
- Sella D., *Lo stato di Milano in età spagnola*, Utet, Torino, 1987.
- Sen A., *Etica ed economia*, Laterza, Roma-Bari, 2002.
- Sereni E., *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Roma-Bari, 1972.
- Serpieri A., *La guerra e le classi rurali italiane*, Laterza, Bari, 1930.
- Simmel G., *Sociologia*, Edizioni di Comunità, Torino 1998 (ed. or., Leipzig, 1908).
- Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Bergamo. Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol II, Fasc. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1907.
- Società agraria di Lombardia, *I pascoli alpini della provincia di Como Atti della commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol. III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1912.
- Sonzogno L., *Vicende di Milano rammentate dai nomi delle sue contrade a sia origine di questi nomi*, Lorenzo Sonzogno, Milano, 1835.
- Stuiver M., "Highlighting the Retro Side of Innovation and its Potential for Regime Change", in *Agriculture Research in Rural Sociology and Development*, 12 (2006):147-173 T.
- Succi G., Sandrucci A., "La zootecnia lombarda", in *L'agricoltura lombarda nel XX secolo*, Società Italiana degli Agricoltori, Milano, 2000, pp.64-93.
- Tartari C.M., "Dalla finzione letteraria alla realtà storica", in E.C. Beltrami, *Il gorgonzola in letteratura*, Provincia di Milano, Settore agricoltura, Milano, 2007.

- Toscani X., “L’alfabetismo nelle campagne dei dipartimenti del Mincio e del Mella e nelle alte valli del Serio e dell’Adda (1806-1810)”, in A. Bartoli Langeli, X. Toscani, *Istruzione, alfabetismo, scrittura. Saggi di storia dell’alfabetizzazione in Italia (sec. XV-XIX)*, Franco Angeli, Milano, 1992, pp. 109-148.
- Trezzi L., “L’economia della Valle Seriana nella prima metà dell’Ottocento”, in A. Cova, *Storia economica e sociale di Bergamo. Dalla fine del Settecento all’avvio dello Stato unitario*, Fondazione per la storia economica e sociale di Bergamo, Istituto di studi e ricerche, Bergamo, 1994, pp. 299-328.
- Valéry A.C., *Voyages historiques, littéraires et artistiques en Italie*, Hauman e C., Bruxelles, 1843
- Valota R., *Ciamà l’erba*, Cattaneo, Oggiono (Lc), 1991.
- Varini V., “Transumanza bovina veneta”, in M. Corti, *Studi sulla transumanza alpina* (in corso di pubblicazione).
- Verri P., “Sulle leggi vincolanti principalmente nel commercio de’ grani (1769)”, in *Opere filosofiche e d’economia politica*, Vol.III, Giovanni Silvestrini, Milano 1818, p. 115-116.
- Vignati C., “Codice diplomatico laudense, parte prima: Laus Pompeia”, in *Bibliotheca Historica Italica*, II, Gaetano Brigola e c., Milano, 1879.
- Vignati C., “Codice diplomatico laudense, parte seconda: Lodi nuovo, 2 Voll.”, in *Bibliotheca Historica Italica*, Vol. III e IV, Fratelli Dumolard, Milano, 1883-1885.
- Villa S., “Carte melzesi (1929-1943), presso l’archivio centrale dello stato”, in *Storia in Martesana*, n. 7, 2013. [http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/pdf/numero7/Villa,%20Sergio%20\[Carte%20melzesi%20%20\(1929-1943\)%20...\].pdf](http://www.bibliomilanoest.it/storiainmartesana/pdf/numero7/Villa,%20Sergio%20[Carte%20melzesi%20%20(1929-1943)%20...].pdf)
- Villani P. , “Il capitalismo agrario in Italia - sec. XVII-XIX”, in *Studi Storici*, 3 (1966):471-513.
- Villar F., *Gli indoeuropei e le origini dell’Europa*, Il Mulino, Bologna, 1997.
- Villari R., “Il riformismo e l’evoluzione delle campagne italiane nel Settecento attraverso gli studi recenti”, in *Studi storici*, 5, 4 (1964):609-631.
- Visconti A., “La produzione casearia in Lombardia nell’eta delle grandi riforme asburgiche”, in P. Battilani, G. Bigatti, *Oro bianco. Il settore lattiero caseario in Val Padana tra Ottocento e Novecento*, Giona, Lodi, 2003, pp. 37-63.
- Vitali O., “Note statistiche”, in G. Fuà, *Storia dell’economia italiana negli ultimi 100 anni. VIII – Studi di settore e documentazione di base*, Franco Angeli, Milano, 1969, pp 463-477.
- Volpi L., “I bergami”, in *Rivista di Bergamo*, 9, 6 (1930):261-266.
- Weber E., *Da contadini a francesi. La modernizzazione della Francia rurale 1870-1914*, Il Mulino, Bologna, 1989.
- Zanelli F., “La vacca da latte. Calcolo di economia rurale”, in *L’Italia Agricola*, 4, 21 (1872): 485-489
- Zaninelli S., *Una grande azienda agricola della pianura irrigua lombarda nei secoli XVIII e XIX*, Giuffrè, Milano, 1964.

Finito di stampare nel mese di settembre 2014
per i tipi della Grafica Monti di Bergamo
su carta Munchen da grammi cento

