

L'epilogo in pianura di una tradizione di allevatori di montagna

Luigi ci accoglie nella saletta della sua abitazione al piano terra della cascina Grande di Liscate. Abbiamo parcheggiato l'automobile nell'ampio spazio - oggi deserto - della corte rurale: all'intorno solo stalle, fienili, abitazioni, magazzini e altre costruzioni documentano la complessità dell'insediamento rurale e le principali funzioni cui era chiamato ad assolvere. La maggior parte di tali ambiti sono all'apparenza vuoti, non utilizzati e carenti di manutenzione. Sono venuti meno gli uomini, le famiglie, gli animali, le attività quotidiane di un tempo, quando la cascina Grande era un centro di vita e al suo interno si sprigionavano vivaci relazioni sociali, economiche e parentali.

E pensare che Luigi, quando nel 1958 si era trasferito lì con genitori e fratelli per allevare vacche e coltivare circa mille pertiche di terreno fertile, lasciata la cascina Pagnana dove lavorava quale fittavolo dal 1946, inseguiva un'idea di sviluppo e di progresso, in libertà, che in parte si è avverata quando, quasi quarant'anni dopo, ha potuto acquistare la cascina con la metà della terra originaria. Quella conquista ha rappresentato l'epilogo di una saga familiare che da Morterone, attraverso l'esperienza dei bergamini transumanti, si è irradiata nella Brianza e nella piana lombarda, risalendo poi la scala sociale e raggiungendo dapprima la condizione di fittavolo, infine quella di proprietario.

Il paradosso sta nel fatto che, proprio l'acquisto della terra, ha coinciso con la cessazione dell'attività agricola e zootecnica. Nel frattempo l'età di Luigi e dei suoi due fratelli era avanzata, mentre figli e cugini hanno studiato e si sono gradualmente allontanati dalla tradizione professionale della famiglia. Anche il contesto familiare non è più così compatto e coeso come un tempo.

Il racconto di Luigi è disincantato e razionale, soprattutto quando affronta argomenti riguardanti la sua famiglia, l'allevamento del bestiame e la produzione di stracchini, ma si sofferma in modo particolare sulla transumanza, quando, sino a tutta la prima metà del Novecento, col papà camminava anche sotto la pioggia e ogni anno c'era il contratto del fieno e dell'erba da fare con i fittavoli.

Destino ingrato quello dei bergamini, sembra affermare Luigi, che giudica positivamente la sua discesa definitiva dalla montagna, ma i suoi vecchi gli hanno anche insegnato sin da piccolo che bisogna accontentarsi di quello che c'è...

Luigi Invernizzi.

Un destino ingrato, quello degli antichi bergamini transumanti

La mia famiglia originaria proviene dalla Foppa di Morterone, una contrada rurale situata sulle pendici del Resegone. Mi chiamo Luigi Invernizzi e sono nato a Pozzuolo Martesana, in una cascina poco distante da qui, il 24 luglio 1928.¹

Giovanni, mio nonno, per la verità, era pure un bravo capomastro e ha trasmesso il mestiere ai suoi figli, che si erano specializzati nella costruzione di case e stalle di montagna. Nello stesso tempo, però, egli allevava anche una ventina di mucche, manze e vacche insieme, poiché la famiglia disponeva di molti terreni dalla Foppa al Pizzo di Morterone, comunque non sufficienti per produrre il fieno occorrente durante la stagione invernale. La transumanza alla Bassa era d'obbligo allora, perché non c'erano strade comode per il trasporto dei foraggi. Rimanevano a Morterone l'inverno solo coloro i quali possedevano pochissime bestie.

Un tempo, dunque, anche il nonno scendeva alla Bassa con la mandria l'inverno e mio papà è nato il mese di marzo 1988 in Brianza, per la precisione ad Annone. Egli, infatti, di norma si fermava in Brianza e credo che non sia mai venuto da queste parti, ossia nell'area posta a Sud-est della città di Milano. Scendeva con tutta la sua famiglia un po' prima di Natale e, verso la fine di marzo, quando si apriva la stagione, ritornava a Morterone. Era una forma di transumanza un po' particolare. Per sfacciataggine alla mia famiglia era stato attribuito il soprannome *Dùnda*, forse per indicare persone che non si decidono mai a fare una scelta e, alla fine, lasciano perdere tutto. Il nonno, invece, lo chiamavamo *el màster de la Fòpa*².

A Morterone le case più grandi che si vedono sono state costruite dai miei vecchi, compresa l'abitazione che conservo tutt'oggi al Pizzo. Le case di pietra, dalle nostre parti, stanno in piedi fin quando resiste il tetto, ma se viene meno la grave copertura lapidea, tutto il resto è destinato alla decadenza e alla rovina.

Il tetto in *piöde* è un elemento particolarmente pesante della costruzione rurale e il suo crollo ha un effetto collassante e devastante per tutto l'edificio. Quante case e stalle sono state abbandonate a Morterone! E quante altre attualmente resistono all'oblio!

A Francesco, mio papà, non piaceva fare il muratore e quindi si era staccato dalla tradizione del nonno. Egli sosteneva che, a lavorare con i sassi, *e l'sé pestàva i man!*³

Nel 1912 si è sposato con la mamma – erano cugini alla lontana – e ha intrapreso il mestiere di bergamino, sulle orme del suocero, *el Mastri*, che scendeva sempre con la sua mandria molto più consistente, sin dall'Ottocento, in pianura. Egli, almeno sino agli anni Quaranta del secolo scorso, veniva a svernare proprio in queste zone, mentre i suoi figli in seguito sono andati a coltivare un po' di terra nei pressi di Magenta, lasciando perdere per sempre la transumanza e quei continui trasferimenti

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Luigi Invernizzi ad Antonio Carminati l'otto marzo 2014 nella cascina Grande di Liscate. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Il capomastro della contrada Foppa.

3 Si pestava [rovinava] le mani.

dal monte al piano e da cascina in cascina. Era decisamente una vita da disperati. Un destino ingrato, quello degli antichi bergamini transumanti.

La famiglia, le mucche, la guerra...

Giovanni, il nonno paterno, aveva cinque figli e una figlia che sono diventati grandi allevando le vacche e imparando il mestiere del *pecapride*, poi abbandonato. Giosuè, il primogenito, allevava un po' di bestie e l'inverno scendeva a svernare a Ballabio; non si è mai spinto oltre, poiché ha trovato, all'ingresso della Valsassina, il foraggio sufficiente per le sue non molte vacche; alla fine di marzo ritornava a Morterone. Il secondo figlio del nonno, al ritorno dal servizio militare, non ha più voluto fare né il muratore, né il bergamino e ha trovato un lavoro di autista in Val Porlezza. Angelo, il terzogenito, è morto nel Sedici in guerra, a Schio; l'ultimo dei suoi due figli, nato nel 1915, ha poi studiato ed è diventato segretario comunale a Inverigo. L'unica figlia del nonno aveva sposato un boscaiolo di Morterone, con il quale si è trasferita anch'essa nella zona di Porlezza. Dopo mio padre, l'ultimogenito si chiamava Simone: non si è mai sposato e, nell'ultimo periodo della sua vita lavorativa, faceva il messo comunale a Morterone. Conclusione: l'unico bergamino della famiglia che scendeva alla Bassa l'inverno, nonostante avesse allora poco più di venti vacche, è stato mio papà.

Egli ha partecipato dapprima alla guerra di Libia nel 1911, dove prese la malaria, e quindi alla Grande Guerra: nel 1916 una scheggia di granata lo ferì gravemente a un braccio, che rimase più piccolo dell'altro e gli diede problemi tutta la vita. Partito alle armi, aveva lasciato a casa la moglie e un figlio, nato nel 1915. Un altro figlio, nato precedentemente, era morto ancora piccolo e, durante l'assenza del papà in guerra, la mamma si era trasferita provvisoriamente nella sua casa paterna. Pure originaria di Morterone, la sua famiglia di bergamini abitava nella contrada cascina Nuova, sempre sulle pendici del Resegone.

Mio papà ha vissuto sino alla fine della guerra con la preoccupazione che lo richiamassero e, dovendo andare avanti e indietro di frequente dall'ospedale di Como per le cure necessarie al braccio e gli accertamenti sanitari ufficiali, in quegli anni non scendeva alla Bassa: doveva però acquistare tutti gli anni il foraggio, perché quello da noi prodotto in montagna non era sufficiente per trascorrere l'inverno.

Nel 1919 è morto il nonno e, terminata la guerra, il papà si è diviso dai fratelli: Giosuè, il primogenito, aveva i figli grandicelli, che reclamavano ormai uno spazio proprio in un contesto di autonomia familiare. C'erano da dividere bestiame e terreni. I fratelli hanno trovato un facile accordo tra di loro, accondiscendendo alle preferenze di ciascuno. Ad esempio, mio papà aveva detto che non sarebbe più salito in montagna, anche per le sue difficoltà nel lavoro (a causa della ferita al braccio, infatti, riceveva una pensione per invalidità di guerra) e quindi il Pizzo lo ha ritirato Giosuè, il fratello più vecchio.

Al papà è rimasta la proprietà in paese. Le vacche sono state divise a vista, ma non erano molte, poco più di una ventina. A seguito della divisione, il papà è sceso alla Bassa con tutta la sua famiglia: si era sposato nel 1912 e, per circa sette anni, mia

mamma ha vissuto nella grande famiglia del nonno. Posso immaginare le difficoltà di inserimento di quella povera donna nel nuovo contesto parentale.

Durante la transumanza non c'era tempo di fare la cagliata...

Le antiche forme di transumanza seguivano un ritmo ben preciso. Da Morterone, giunto il momento di partire, all'approssimarsi dell'inverno, uomini, armenti e masserizie varie si dirigevano verso la Bassa. Mio papà aveva il cavallo e pure il carretto, che lasciava depositato l'estate nello stallazzo appena fuori Lecco, a *Vincanìn*, dove sia nella discesa autunnale che durante la salita estiva faceva tappa con le vacche. In quello stallazzo legavano più di cento bestie e molte altre potevano pascolare in un grande prato adiacente durante la breve sosta dei bergamini transumanti. Da Morterone si partiva sempre verso la fine di settembre, la mattina presto, dopo la mungitura, e la prima tappa era proprio lo stallazzo di *Vincanìn*. Da lì, poi, si proseguiva la sera, continuando il viaggio la notte.

Davanti alla mandria c'era sempre una persona, il *bergamì* o il *famèi*, che dava la direzione e richiamava il bestiame al seguito: le bestie erano allenate al pascolo e camminavano speditamente durante il percorso. La strada che scendeva da Morterone non era ampia e le vacche proseguivano allineate in fila indiana. Il papà aveva anche il maiale, che pure doveva camminare almeno sino allo stallazzo di *Vincanìn*: lì, poi, si sarebbe eventualmente caricato sulla parte posteriore del carretto, coperto con arco e telo bianco. L'organizzazione della transumanza dipendeva anche dalle persone a disposizione. Quando c'era personale sufficiente, ossia col crescere dei figli, almeno un'oretta prima qualcuno di noi si avviava con i vitelli e il maiale. Da Morterone a Ballabio c'erano almeno tre ore di strada e poi ancora un'ora da Ballabio sino allo stallazzo di *Vincanìn*, dove non si giungeva, di norma, prima delle undici del mattino. Lì, dopo aver riposato e fatta pascolare la mandria, verso sera, terminata la mungitura, si ripartiva riprendendo la discesa.

Il latte che si mungeva durante la transumanza non veniva lavorato e il papà trovava sempre qualcuno a cui venderlo. La lavorazione del latte richiedeva troppo tempo e, durante il viaggio, il bergamino era particolarmente concentrato sulla mandria, piuttosto che sulla produzione degli stracchini. Il suo obiettivo era principalmente quello di giungere prima possibile a destinazione e, durante le brevi soste, aveva altro a cui pensare: soprattutto sistemare il bestiame e alimentarlo, preparare un po' da mangiare per noi, risposarsi e mungere le vacche.

Il proprietario dello stallazzo di *Vincanìn* aveva, accanto al ricovero delle vacche, anche una casa dove ospitare le persone, soprattutto le donne dei bergamini. Noi, però, quella opportunità non l'abbiamo mai sfruttata. Siamo stati educati al risparmio e all'autosufficienza. Gli uomini, di solito, dormivano fuori, accanto alle loro mucche, oppure, nella migliore delle ipotesi, sulla cascina, nel fieno. Donne e bambini dormivano di frequente sul carro. Le mucche non venivano mai lasciate

Morterone nelle cartoline postali dei primi decenni del secolo scorso.



Morterone (Alt. m. 1325 s. m.) posto alle falde del Resegone
Veduta della Chiesa e Municipio



sole e il bergamino stava sempre vicino alla sua mandria. C'era l'esigenza di accertarsi che tutto procedesse per il verso giusto: se, per sbaglio, una mucca la notte si slegava, poteva causare anche guai seri, costringendo magari la vacca di fianco a saltare nella greppia (è successo più volte), col rischio di farsi male veramente. Da *Vincanin* in poi, come vi dicevo, si viaggiava di notte e la seconda tappa avveniva a Beverate, dove pure c'era un grande stallazzo. Si partiva verso le otto di sera, quando incominciava diventare scuro, per giungere a Beverate la mattina presto, dopo avere viaggiato tutta la notte. L'arrivo dipendeva dalla velocità di marcia della mandria. Alla *batidura*, la vacca che manifestava un po' di brio, si appendeva al collo la *brünza* più grossa: essa dava il ritmo e faceva da richiamo per tutte le altre bestie al seguito. La *batidura* era la vacca che animava il gruppo, camminava spedita e aveva un bel passo, che trasmetteva a tutte le altre. Al collo di alcune vacche che seguivano nel gruppo si appendevano le *ciòche*, campanacci meno importanti, ma ugualmente squillanti. Nella nostra mandria di circa venti capi, ne mettevamo due o tre, con la funzione di animare il gruppo in cammino e segnalarne la presenza. Raggiunto Beverate, si puntava quindi verso Agrate, dove però era difficile trovare stallazzi attrezzati: laggiù, di solito, ci si fermava in un prato, per riposare un po' e far pascolare la mandria, prima di riprendere il cammino la sera. Il bergamino portava sempre appresso il certificato del veterinario di demonticazione, nel quale venivano indicate tutte le tappe che la mandria avrebbe fatto, prima di arrivare a destinazione. Quelli che, come noi, scendevano sin oltre Melegnano, dopo Agrate dovevano fare un'altra tappa: il papà si fermava quasi sempre verso Settala. Quindi, da lì, egli raggiungeva la destinazione finale, anche sul Pavese, dove ultimamente eravamo diretti.

Si camminava anche sotto la pioggia

Viaggiando di notte, la persona davanti teneva in mano il lantermino, per segnalare la nostra presenza. Le vacche erano abbastanza abituate a questi viaggi e soprattutto la discesa non dava mai particolari problemi, perché erano allenate, dopo aver trascorso una stagione in alpeggio.

Più impegnativa si presentava certamente la salita, in primavera avanzata, dopo che le vacche erano rimaste oltre sei mesi rinchiusi nella stalla e quindi non risultavano pronte a sostenere un viaggio faticoso. Appena si liberavano dalla catena per salire in montagna, ci facevano davvero tribolare: erano impazienti di partire e, uscite dalla stalla, nei primi momenti di libertà erano irrefrenabili e facevano magari anche quattro chilometri di corsa, allontanandosi dalla cascina; a volte occorreva la bicicletta per andare a riprenderle e farle rientrare. Alla Bassa, durante i nostri spostamenti in transumanza, le vacche venivano accompagnate nei fossi per l'abbeverata e, ogni tanto, ci si fermava per farle mangiare, chiedendo ai fittavoli i prati da pascolare.

I bergamini conoscevano i diversi fittavoli e, in relazione a dove si trovavano, avevano diversi punti di riferimento e di contatto. Durante la transumanza a volte capitava di mungere anche una volta al giorno. La transumanza da Morterone a Melegnano durava solitamente cinque giorni. Difficilmente capitava di fermarsi in giro di più, perché c'era fretta di arrivare, per normalizzare prima possibile

l'organizzazione dell'allevamento e riprendere quanto prima la produzione degli stracchini. Inoltre non sempre era possibile fermarsi negli stallazzi oltre il periodo di tempo già concordato, per non ostacolare l'arrivo o la partenza di altri bergamini. Durante i periodi di inizio e fine alpeggio, infatti, quando avvenivano gli spostamenti di numerose mandrie dalla pianura alla montagna e viceversa, gli stallazzi erano quasi sempre pieni.

Si camminava anche sotto la pioggia: per ripararsi c'era *el tabàr* e, in coda alla mandria, i più piccoli si potevano riparare sul carretto. La mandria procedeva secondo il suo passo di marcia, che andava rispettato e non poteva essere forzato. Sul carro, oltre ai nostri effetti personali, raccolti nella *bastina* (un grande sacco bianco di tela), il papà caricava anche caldaia, secchi di mungitura, *fassère e spressùr*,... Quel poco arredamento che avevamo (tavolo, *cadréghe*, credenza, letti di ferro,...), lo si lasciava depositato in cascina, chiedendo al fittavolo uno spazio dove accatastarlo: l'inverno successivo, poi, quando si tornava alla Bassa, se si cambiava cascina bisognava recarsi con cavallo e carretto nella cascina dell'anno precedente a ritirare l'arredamento. La notte, quando si attraversavano contrade e paesi, i campanacci delle mucche continuavano a squillare e non ci si poneva il problema di non svegliare le persone. Al giorno d'oggi ci accuserebbero di inquinamento sonoro. Durante la transumanza, ciascuna vacca aveva al collo la propria corda, che sarebbe servita per legarla alla mangiatoia nello stallazzo; era più comoda delle catene, che si caricavano sul carro. Le *gambìse* erano già poco usate e si lasciavano sempre in montagna. Quando si partiva a fine settembre per la transumanza, diretti in pianura, il papà aveva già individuato la cascina di destinazione e predisposto in programma di viaggio, comprese le tappe. Il mese di agosto, infatti, egli scendeva alla Bassa per cercare la cascina; frequentava i mercati e avvicinava i mediatori. Stava in giro magari tre o quattro giorni, anche una settimana se necessario, il tempo occorrente per cercare una soluzione conveniente per la famiglia e la mandria dove trascorrere l'inverno. Durante questa settimana agostana, egli pernottava in ricoveri di fortuna, anche sui fienili, di cascina in cascina. Da Morterone i bergamini ad agosto partivano ciascuno per conto proprio, per incontrarsi magari sui mercati della pianura. Trovata la cascina, poi, sulla strada del ritorno, il papà prenotava gli stallazzi per l'ormai prossima discesa, che sarebbe avvenuta dopo poco più di un mese. Nel contratto di cascina era tutto compreso: fieno, erba e un po' di dote, ossia la stalla per le mucche, l'alloggio per la famiglia del bergamino (di solito non più di due locali, cucina e camera), il portico dove riporre il carretto, la legna occorrente per il focolare domestico, un quintale di riso, oltre a un po' di melga e di granoturco in relazione alla quantità di fieno acquistata. Altre questioni potevano essere discusse e inserite di volta in volta nel contratto, in base all'accordo pattuito: il pagamento del consumo di luce e acqua, l'utilizzo di un locale per la trasformazione del latte, l'uso della porcilaia,...

L'è ura de 'ndà!... Endèm en giò!

Non si giungeva mai in cascina prima della fine di settembre o all'inizio di ottobre, per rimanervi, poi, sino ai primi giorni di giugno.

Il contratto di cascina scadeva sempre il giorno di San Giorgio (23 aprile) e di conseguenza dovevamo sempre fare un contratto aggiuntivo dell'erba, per rimanere alla Bassa ulteriori quaranta giorni. Al papà è capitata una sola volta di dover cambiare addirittura cascina. Per evitare questa spiacevole situazione, di norma facevamo un contratto unico, di fieno e erba, calcolando di partire per i pascoli di monte non oltre i primi giorni di giugno.

Avevo otto anni quando ho fatto la mia prima transumanza, nel 1936, ma allora stavo gran parte del tempo sul carretto, sul quale potevano salire solo i più piccoli del gruppo. Chi poteva camminare, camminava e non si faceva pregare!

Approssimandosi il momento della partenza, qualche giorno prima i genitori incominciavano a dare il preavviso:

- *L'è ura de 'ndà!... Andèm en giò!...*⁴

Ogni bergamino organizzava il viaggio per conto proprio, evitando di partire con altri, perché il bestiame delle diverse mandrie, se non si conosce prima, litiga e crea diversi problemi. Ciascun bergamino, quindi, programmava la discesa in autonomia. Capitava, durante il viaggio, di incrociare altre mandrie, che venivano preannunciate dal suono dei campanacci e, di conseguenza, ci si organizzava per tenere i due gruppi separati evitando che le vacche si mischiassero.

I preparativi erano presto fatti e il bergamino, una o due settimana prima, diffondeva la notizia della sua prossima partenza in paese, perché tutti lo sapessero, anche per evitare la discesa congiunta con altri. Solitamente la famiglia partiva assieme, ma poteva anche capitare che, a volte, magari uno o due componenti del gruppo scendessero anche il giorno successivo, per sistemare le ultime cosette. Prima di partire si ultimavano di norma tutti i lavori nei prati e nei pascoli, compreso lo spandimento del letame. Si lasciava alle spalle la proprietà ben ordinata. Capitava raramente che qualcuno di noi salisse più tardi, o anche in primavera, a preparare lo strame per la lettiera delle mucche occorrente l'estate successiva, ma per questa incombenza il più delle volte si dava l'incarico a un contadino del posto.

A settembre si lasciava sul fienile sempre una scorta di fieno, da consumare a giugno dell'anno successivo, durante i primi giorni della nuova stagione estiva, oppure come scorta in caso di cattivo tempo e a scopo precauzionale per far fronte ad eventi imprevedibili. Quei bergamini che disponevano a Morterone di una buona scorta di fieno, potevano anticipare la salita in montagna anche i primi giorni di maggio, evitando quindi di dover acquistare erba dal fittavolo in pianura. Erano forme programmate di economia familiare.

Giunti in cascina i primi giorni di ottobre, non c'erano molte cose da fare: andavano sistemate dapprima le vacche e le manze nella stalla, quindi ci si organizzava subito per la mungitura e la lavorazione del latte, alla fine si provvedeva anche alla sistemazione del nostro alloggio. Sino a Santa Caterina le mucche si portavano nel

4 E giunta l'ora di andare!... Scendiamo alla Bassa!...



prato a pascolare la *quartiröla* o la *quintiröla*, secondo le indicazioni che ci forniva il fittavolo, il quale, in alternativa, provvedeva a preparare il carro dell'erba fuori della stalla.

Di solito il papà cambiava cascina tutti gli anni: Rivolta d'Adda, Cassina de Pecchi, Pozzuolo Martesana, Trecella, nel Paullese,... Ogni anno era un'incognita e, sino all'ultimo, non si sapeva dove saremmo andati a svernare. Non nascondo che si respirasse anche un po' di apprensione nell'aria. Nel 1937, ad esempio, il papà, nonostante avesse trascorso ben nove giorni alla Bassa il mese di agosto, in cerca della cascina, non aveva trovato nulla che facesse al caso nostro. Non sapeva più dove sbattere la testa, fin quando il commerciante di Ballabio, presso il quale recapitava regolarmente i suoi stracchini, gli ha proposto un nuovo sito nel paese di fondovalle, dove ci siamo fermati non solo quell'inverno, ma anche nei due o tre anni successivi. Per la gestione della stalla ci si avvaleva dei *famèi* e i nostri mungitori provenivano tutti dalla pianura. Poi c'era anche il *fatiüt*, che doveva sostituire il *famèi* la domenica, oppure quando era assente per malattia o altri impegni. Nelle stalle grosse ce n'erano anche più di uno. Di solito il *famèi* aveva quattordici vacche da mungere, ma nelle grandi stalle, con cento o duecento vacche, esisteva una gerarchia e c'era il capo dei *famèi*, che coordinava il lavoro di tutti gli altri. Tendenzialmente ogni bergamino seguiva una sua personale idea di selezione empirica della sua stalla, allevando le proprie bestie. Ciascuna bergamina aveva le sue caratteristiche. Si era verificato un grosso problema in tempo di guerra, soprattutto dal 1940 al 1942, quando ogni due mesi bisognava andare al raduno con una bestia da portare all'ammasso. E chi aveva poche vacche rischiava di disfare la propria stalla! Si fa presto a svuotare le stalle, per fornire la carne alle Forze Armate! Ogni due mesi bisognava cercare una bestia in buone condizioni, sui quattro quintali, da consegnare all'ammasso.

Il bestiame calava a vista d'occhio! Si era trovato questo *escamotage*: un mediatore aveva fatto arrivare un treno di bufali dal Sud Italia e noi allevatori li acquistavamo solo per l'ammasso, evitando così di portare le nostre vacche, che nel frattempo erano diventate poche. Sin da piccolo aiutavo il papà nell'esecuzione dei vari lavori, dato che non era in perfetta forma fisica, sempre a causa della grave ferita riportata in guerra. Abbiamo continuato a svernare a Ballabio fino al 1942 e l'anno successivo, nel 1943, quando anche quella stalla non era più disponibile, il papà aveva trovato, tramite un mediatore di Melegnano, una cascina sul Pavese, dove ci siamo recati e poi rimasti sino al 1946: il papà restava in cascina con la famiglia e tutte le vacche, mentre io salivo in alpeggio a Morterone l'estate con le manze assieme a mio fratello. Il Pavese era un territorio troppo distante e il papà cercava in tutti i modi di avvicinarsi sul Milanese. Ciò è avvenuto nella primavera del 1946, quando abbiamo trovato ospitalità nella cascina Pagnana di Gorgonzola, dove siamo rimasti sino al 1958.

Fittavoli alla cascina Pagnana di Gorgonzola

Il papà ha smesso di fare la transumanza con le vacche nel 1946, da quando cioè si è trasferito in pianta stabile nella cascina Pagnana di Gorgonzola, diventando

fittabile, anche se, per alcuni anni ancora, l'estate saliva in montagna con le manzette. Incominciava ad essere pericoloso spostarsi sulle strade e quindi, verso la fine degli anni Quaranta, le bestie si caricavano sui camion. Fare la transumanza significava anche andare incontro a spese, che non sempre erano ripagate. Inoltre, già negli anni Cinquanta, incominciava a scarseggiare la manodopera, perché allora sembrava che tutti si dovesse andare a lavorare in fabbrica. Insomma stavano cambiando tante cose. Fino agli ultimi anni Cinquanta abbiamo trovato da affittare i nostri terreni a Morterone, ma poi basta e da allora sono stati pressoché abbandonati, perché più nessuno pareva avesse interesse per quei luoghi.

Anni di grandi e straordinari cambiamenti. In famiglia io avevo due sorelle e due fratelli più grandi di me e un fratello più piccolo. Eravamo gli unici bergamini in quella cascina e il fittavolo, un certo Bergomi, ex ufficiale dell'esercito, si dedicava esclusivamente all'agricoltura e non possedeva vacche proprie. Aveva dunque assolutamente bisogno di un bergamino, perché nel contratto che aveva stipulato con il proprietario, egli si era impegnato a tenere sempre il bestiame nella stalla, anche solo per la produzione del letame necessario alla concimazione dei campi. In seguito, pochi anni dopo, nella stessa cascina il papà è subentrato come fittavolo, con l'obbligo di svincolare il signor Bergomi dai suoi impegni. È stato un passaggio assai impegnativo, soprattutto per questioni economiche, poiché il fittavolo precedente aveva avanzato richieste importanti. Ce la siamo comunque cavata e abbiamo onorato tutti i nostri impegni. La cascina aveva quattrocentoventi pertiche di terreno coltivo. Mentre prima eravamo solo allevatori, a un certo punto abbiamo incominciato a fare anche gli agricoltori e quindi a lavorare la terra. Ci siamo dovuti riorganizzare completamente e ritirare tutto il materiale che il precedente fittavolo possedeva in cascina: macchinari, attrezzi, cavalli, frutti pendenti,...

La scelta di fare i fittavoli è stata una idea del papà ed è nata dalla necessità di uscire da una situazione di perenne provvisorietà, per avere una casa permanente. Si capiva che ormai non era più possibile continuare con la transumanza. Noi bergamini eravamo trattati alla stregua dei salariati e braccianti in pianura, i quali, tutti gli anni, a San Martino, rischiavano di dover cambiare casa e di non sapere molte volte dove andare. Quando siamo subentrati come fittavoli alla Pagnana, nella cascina abitavano cinque famiglie di agricoltori, mentre altri lavoratori intervenivano su chiamata per servizi particolari e stagionali. Di ciascuna famiglia ospite in cascina, almeno una persona doveva lavorare per il fittavolo: uno faceva il cavallante, un altro il fattore, un terzo si era specializzato nei macchinari agricoli,...

Sono certo che il papà non ha avuto alcun ripensamento. Egli era soddisfatto della nuova posizione ottenuta. In quegli anni molti bergamini cessavano la loro antica attività e incominciavano a fermarsi alla Bassa per coltivare la terra.

Conoscevamo, da bergamini, la vita in cascina, e quindi sapevamo come era organizzato il relativo sistema economico e gestionale. Gradualmente abbiamo dovuto superare i limiti derivanti dalla nostra condizione iniziale, perché prima, quali semplici bergamini, nelle varie cascine che abbiamo abitato, non avevamo alcun obbligo con nessuno. L'unico nostro scopo era la cura del bestiame, con l'eccezione - solo nelle cascine dove il fittavolo non aveva le vacche - di consegnare un quantitativo giornaliero di latte alla sua famiglia e a quelle dei suoi lavoratori.

Noi lavoravamo il latte come ai tempi di Noè

Il papà ha sempre lavorato il latte e in pianura produceva soprattutto stracchini. Quando era in montagna, invece, preferiva fare gli *strachitùnt*. Dipendeva, ovviamente, anche dalle richieste dei commercianti. Nelle cascine non tutti i fittavoli ci fornivano un locale presso il quale lavorare il latte, oppure per conservare i taleggi alcuni giorni, prima della consegna. Capitava anche di dover lavorare il latte direttamente nella nostra cucina, dove poi tenere anche gli stracchini per alcuni giorni; il latte si trasformava subito dopo la mungitura, prima che si raffreddasse, “a munta calda”, come si dice oggi. Alla Pagnana avevamo un locale adibito a caseificio, dove c’era anche la scrematrice, perché alcuni privati richiedevano pure pani di burro.

I bergamini facevano sempre due cagliate al giorno. Dopo aver lavorato la cagliata, la pasta ottenuta si metteva nelle sue *fassète* e, dopo circa un’ora, si toglieva la *pàta* e la cagliata nuda, che nel frattempo aveva già preso la forma e liberato una buona parte di siero, veniva messa negli appositi contenitori. *Pàte* e *fassète* venivano subito lavate con acqua calda. In montagna bisognava scaldare l’acqua, occorreva preparare la legna, ... insomma *l’éra un pastiss*.⁵

In locale attiguo al *casù* della Pagnana, dove lavoravano anche il pane, c’era una stufa, e un po’ di calore raggiungeva l’ambiente della prima stagionatura, che non era mai particolarmente freddo. Gli stracchini, poi, non rimanevano in cascina più di due o tre giorni, perché venivano venduti ancora freschi e di primo sale. Due volte la settimana, infatti, il commerciante veniva a ritirarli.

A Morterone due volte la settimana bisognava prendere il cavallo, caricare le cassette degli stracchini sul basto e portarli fino a Ballabio; l’impegno richiedeva un’intera giornata di lavoro! Io non sono mai sceso a consegnare i taleggi: di norma era il papà a occuparsi di questa incombenza e, al ritorno, caricava riso e farina gialla per la polenta. A Ballabio un tempo c’erano molti commercianti di stracchini. Uno di questi era il *Tògn de Rumanìn*, il quale possedeva un grande fabbricato e un po’ di terreno, che anche noi abbiamo pascolato in alcune circostanze. Poi c’erano i Locatelli e altri ancora, tra i quali si manifestava un po’ di concorrenza. Il prezzo degli stracchini variava di mese in mese e, soprattutto in tempo di guerra, i prezzi potevano anche subire sostanziali variazioni da un mese con l’altro. Il prezzo degli stracchini, inoltre, variava anche in relazione al tempo di stagionatura, cioè nel determinare il costo al chilo si considerava pure la variazione termica del prodotto. Nei primi tempi lavoravamo circa un quintale e mezzo di latte, che di norma consentiva di produrre dai dieci ai quindici stracchini. In tempi più recenti il papà acquistava il caglio, ma all’inizio lo produceva direttamente, ottenendolo dallo stomaco del vitello: lo tagliuzzava finemente, quindi lo pestava e infine ci aggiungeva

⁵ Era un pasticcio.



qualche goccia di aceto. Si utilizzava, raccolto in un *patì*, spremendolo con le mani nel latte. Era difficile da conservare, soprattutto in estate, perché si inacidiva troppo. Durante la nostra permanenza alla Pagnana, gli stracchini li vendevamo a commercianti di Gorgonzola, prima a Devizzi, poi a Vitali e forse anche a Manzoni. Si occupava personalmente il papà della consegna degli stracchini con il carretto il martedì e il venerdì. Nel Pavese, invece, li vendevamo a una ditta di Milano: si chiamava Pietro Introini e aveva sede, se non erro, in via Ripamonti, poco distante da Porta Lodovica. Abbiamo sempre venduto stracchini freschi e mai marchiati.

In pianura, quando il commerciante, i primi giorni del mese successivo, pagava gli stracchini ritirati il mese precedente, concordava con il papà il prezzo al chilo. Ovviamente, poi, al di là del prezzo convenuto, dipendeva anche dalla qualità della merce, che veniva valutata di volta in volta durante le singole consegne, che venivano sempre pesate: se gli stracchini erano buoni, non c'era nessuna discussione sul prezzo. Diversamente, invece, se il prodotto non era perfetto, potevano sorgere questioni anche rilevanti: l'estate, ad esempio, se gli stracchini si gonfiavano, i commercianti abbassavano sensibilmente il prezzo. Soprattutto nel periodo estivo bisognava stare attenti con l'alimentazione: non andava bene l'erba troppo calda e così pure quella bagnata. Non era facile trovare un giusto equilibrio. Anche l'erba un po' troppo vigorosa, come quella del primo maggengo, poteva creare problemi; pure l'erba foglia era rischiosa per lavorare il latte, perché contiene tanto potassio: decisamente meglio il filo d'erba. Si occupava il papà della trasformazione del latte: a volte lo coadiuvavo anch'io, ma c'erano sempre tante cose da fare in campagna! I dipendenti erano venuti meno e non si trovava più nessuno disposto a lavorare la terra. Tutto pareva diventato così difficile!...

Abbiamo lavorato direttamente il latte fino al 1950, quando si è deciso di conferirlo ai moderni caseifici. Le industrie si erano inserite nella produzione: mentre noi lo lavoravamo come ai tempi di Noè, l'industria incominciava ad usare la chimica, ossia bloccava la fermentazione del latte, lo pastorizzava e lo lavorava in modo tale da ottenere una normalizzazione del prodotto finale.

Dalla Pagnana alla cascina Grande

Alla Pagnana siamo rimasti sino al 1958, quando ci siamo trasferiti nella cascina Grande, dove abbiamo tentato di cogliere una diversa opportunità. La cascina Grande era molto più estesa, con quasi mille pertiche di terreno. Si sperava di andare avanti, migliorando sempre più la nostra condizione, in cerca di ulteriori modalità di progresso. La nostra famiglia, però, non era più unita come un tempo, perché il fratello maggiore era uscito di casa e aveva fatto famiglia a sé. Pure le sorelle se n'erano andate a seguito del matrimonio. Alla cascina Grande, dunque, ci siamo andati noi tre fratelli con i genitori. Alle nostre dipendenze lavoravano molti braccianti agricoli. Devo dire che non fu un periodo molto fortunato, perché solo dopo pochi mesi, per la precisione il mese di maggio 1958, le nostre vacche hanno preso l'afta. Ci era cascato il mondo addosso: non avevamo più latte da vendere, la stalla si era svuotata, c'erano le spese da pagare... Un anno e mezzo

dopo, l'afra si è rifatta viva la seconda volta! Queste disavventure ci hanno buttato fuori strada. Avevamo circa settanta vacche e una quarantina di manze (alla Pagnana solo quarantacinque in complesso).

Ci eravamo trasferiti alla cascina Grande per ampliare la nostra attività, ma la fortuna non ci ha assistiti. C'eravamo fatti ingolosire dalle opportunità che poteva offrire una cascina più grande, ma con quello che abbiamo subito, abbiamo dovuto subito ridimensionare i nostri progetti. A quel tempo era anche difficile accedere al credito: bisognava convincere il creditore ad aspettare tempi migliori e ad avere fiducia. Avevamo ottenuto un piccolo prestito da una banca, con la promessa di interessi molto bassi, ma si sa che, per uno che deve pagarli, sono sempre alti!

Nella cascina Grande siamo rimasti col bestiame fino a vent'anni fa, nel 1995, con l'unica azienda familiare gestita insieme ai miei fratelli. Abbiamo cessato perché non ce la siamo più sentiti di andare avanti e così pure i nostri figli, i quali hanno tutti studiato e proiettato i loro interessi altrove. Pure le relazioni familiari incominciavano ad allentarsi nelle generazioni successive. Oggi non possediamo più l'allevamento e il terreno si è notevolmente ridimensionato, perché il proprietario di un tempo, prima di venderci la cascina, aveva già ceduto la metà del perticato a scopo edificatorio. Circa vent'anni fa, prima di cessare l'attività, io e i miei fratelli, infatti, abbiamo acquistato la cascina con la terra residua, ammontante a cinquecento pertiche. In seguito l'abbiamo divisa tra di noi.

Un'idea di libertà

Sono nato da una famiglia di bergamini, che poi è diventata fittabile, infine proprietaria. Ho vissuto i diversi passaggi sempre col desiderio di progresso. Oggi sono proprietario di circa duecento pertiche di terreno e di una casa. Bisogna accontentarsi di quello che c'è e che si ha: così mi hanno insegnato i vecchi. Altri bergamini hanno avuto la fortuna di realizzare in pianura molto di più. Ho fatto il bergamino, il fittavolo e il proprietario, ma ripensando oggi alla mia vita, ritengo che non ci sia un mestiere più bello o interessante e valido di un altro, perché dipende sempre da come viene percepito e vissuto dall'individuo, dalle sue attitudini e dalla sua volontà di miglioramento.

Non mi dispiaceva fare il bergamino e ho sempre trovato stimoli per impegnarmi e progredire nella mia condizione. Avrei potuto fare anche il dipendente, ma non era nell'indole della mia famiglia, perché i genitori hanno sempre fatto i muratori e gli allevatori per conto proprio. C'è, in fondo, anche un'idea di libertà.

Non mi dispiace di essere venuto via da Morterone. Lassù non c'erano comodità, non c'era possibilità di sviluppo in quella situazione. Era impossibile vivere, o meglio la vita era molto difficile. Il fieno, l'erba, la legna, l'acqua... tutto bisognava portare sulle spalle. Non c'era la strada, ma solo mulattiere e sentieri!