



Bergamino nell'anima

Solo a un lettore superficiale le molte pagine di questo racconto potrebbero sembrare simili alle memorie di parecchi bergamini, ora pensionati, i quali ci hanno detto della loro esperienza sui monti o in pianura, cioè nella cosiddetta 'Bassa'.

Giuseppe crea pagine di vera poesia della montagna con la sua presenza a Morterone, specialmente nella contrada natale dello Zücher.

La rievocazione dei giovani che d'estate cantavano, il viaggio dal monte al piano delle mucche eccitate per il suono dei "campanacci da strada, docili dietro la batidùra", il ritorno primaverile degli stessi animali irrequieti dopo i mesi "di lunga prigionia dietro al papà e di notte, per un viaggio più tranquillo, lui e tutti gli accompagnatori con la lucerna a petrolio", sono pagine di poesia bucolica straordinaria.

Questo bergamì in effetti è stato e rimane un vero figlio di Morterone, anche se lassù egli ritorna solo due mesi all'anno: nel suo conversare rivela che ha sempre nel cuore i luoghi di là e di qua della Culmine di San Pietro e, se potesse fermare il tempo inesorabile, riprenderebbe la vita del mandriano, perché il suo spirito non ha mai fatto transumanza...

Il passaggio da bergamini a fittavoli: una divisione lenta e graduale

Attualmente abito a Bussero in forma stabile, ma non è sempre stato così. Sino a quando ho avuto diciassette anni, il papà faceva il bergamino: d'inverno scendeva a svernare in pianura, dalle parti di Brescia, con tutta la famiglia e la sua mandria, mentre l'estate salivamo tutti a Morterone, per l'alpeggio. Sono venuto a Bussero la prima volta nel Quarantacinque a fare il mungitore, ossia il *famèi*¹, dove sono rimasto sino al militare, mentre il papà ha continuato a praticare la transumanza a Morterone, fino al Quarantotto, prima di decidersi di rimanere qui pure lui, per la mancanza di manodopera. Dopo avere fatto il soldato, siamo stati un po' a Cassina de Pecchi, un po' a Inzago, sempre col papà a fare i bergamini. Noi figli, però, andavamo pure nei dintorni a prestare i nostri servizi, quali mungitori, perché il bestiame di proprietà era poco e la famiglia abbastanza grossa. Nel Cinquantanove si è liberato un po' di terreno a Bussero e abbiamo pensato di prenderlo in affitto, perché non avevamo i soldi per acquistarlo. Prima facevamo i bergamini, quindi eravamo sempre in movimento, ma dal Cinquantanove abbiamo incominciato a fare i fittavoli.

Le tappe principali della mia famiglia sono state queste: nel Cinquantaquattro abbiamo acquistato dapprima un piccolo cascinaletto, con un po' di terreno, a Inzago, abbandonando di conseguenza pian piano il mestiere del *bergamì*, sostituito da quello del coltivatore diretto, ossia il piccolo contadino di pianura, stanziale e non più transumante. Prima di acquistare a Inzago avevamo circa una quarantina di bestie, ma gran parte di esse le abbiamo vendute, in vista di racimolare i denari necessari per l'acquisto di quel terreno. Rimasti con pochi animali, abbiamo ricominciato subito a ricostituire un nuovo allevamento, formando negli anni successivi un'altra mandria. Nel Cinquantanove a Inzago avevamo una stalla di circa trenta vacche: eravamo tre fratelli e avevamo bisogno di locali, perché era arrivato il momento di dividerci. Io, il primogenito, ero

¹ Servitorello, da famiglia, come facente parte di un contesto sociale per parentela o servizi. Era l'avvio del ragazzo al lavoro nella fattoria, alle dipendenze di un padrone con retribuzione che spesso non andava oltre il cosiddetto "vitto e alloggio": ma intanto (almeno questa era l'intenzione) era una bocca in meno cui provvedere... *Fà ol famèi*, a lavorare la campagna: cfr. latino *famulus*, cioè appartenente alla *familia*, cioè al complesso degli schiavi in campagna.

già sposato, ma pure i rimanenti due fratelli erano in procinto di contrarre matrimonio e ad Inzago non c'era spazio per tutti. A Bussero si erano nel frattempo liberate circa quaranta pertiche di terreno, appartenenti a un beneficio parrocchiale, dove prima lavoravano parecchi contadini, i quali avevano cessato di coltivare la terra, dopo avere trovato un'occupazione più sicura in uno stabilimento. Quando mi sono recato sul posto per verificare la consistenza del terreno, ho incontrato altre persone, che mi conoscevano, avendo io già lavorato nel passato a Bussero in una stalla come mungitore, le quali mi offrivano dell'altra terra:

“Se vieni qua a lavorare, ti diamo anche la nostra terra...”.

Così è successo: un fratello è rimasto a Inzago col papà, mentre io, con l'ultimo fratello, sono venuto a lavorare a Bussero, prendendo in affitto circa cento pertiche di terreno. I locali più ampi consentivano inoltre una gestione razionale del lavoro e delle produzioni. Dopo soli due anni, mio fratello si è trasferito a Cassano d'Adda, dove ha ritirato un altro podere, così io sono rimasto qua da solo e, piano piano, mi sono sistemato definitivamente: ho comperato le mie macchine e oggi sono contento della mia stalla.

Quando a Morterone i pascoli erano carichi e il foraggio scarso

Il papà faceva il bergamino. Egli è nato a Rivolta d'Adda, perché quell'inverno il nonno si trovava laggiù, mentre l'estate saliva sempre a Morterone. Noi, in realtà, a partire dai nostri antenati, abbiamo sempre mantenuto il domicilio a Morterone, che rappresentava il nostro recapito fisso durante la bella stagione, mentre nella Bassa si capitava un po' dovunque, dove c'era una stalla idonea e il foraggio sufficiente per affrontare al meglio la cattiva stagione. In effetti quasi ogni anno bisognava cambiare recapito in pianura, cercando la stalla che meglio rispondeva alle esigenze della stagione, soprattutto dotata del quantitativo sufficiente di fieno. La famiglia del papà è originaria di Morterone e proviene da una lunga tradizione di bergamini, mentre quella della mamma è nativa di Orzivecchi: il papà aveva conosciuto la mamma l'inverno, durante una transumanza in quella zona. Il papà era della famiglia dei *Ravèt* del *Zücher*² di Morterone. Ci sono altri componenti della famiglia *Ravèt* an-

2 Soprannome di una famiglia di Manzoni residenti in località Zuccaro.

che a Morterone Centro, ma noi siamo quelli dello Zuccaro, una contrada abitata anche da altre famiglie di bergamini.

Il nonno faceva il *bergamì*, cioè andava ogni anno avanti e indietro da Morterone, ma pure il bisnonno faceva questa vita: il papà mi ha sempre detto che i suoi vecchi - nonno e bisnonno - facevano da tempo il suo stesso mestiere e che essi, ormai da più generazioni, non si fermavano più l'inverno nell'antica contrada sul monte, abituati a svernare con la mandria alla Bassa: il carico di bestiame non poteva essere sopportato da quei terreni, perché non c'era foraggio a sufficienza. Nella nostra zona, ossia nelle frazioni Zuccaro e Selvano di Morterone, ci sono sì tante praterie, ma nel passato c'erano anche tanti bergamini, quindi i pascoli erano preziosi perché di solito eccessivamente caricati e il foraggio scaraggiava un po' per tutti.

Nella contrada *Zuccaro*,³ oltre alla nostra famiglia, c'erano anche i *Burèla*,⁴ un gruppo appartenente sempre della famiglia Manzoni. Anticamente era insediata pure la famiglia dei *Pulastrùn*,⁵ dalla quale mio nonno ha comperato in seguito alcuni terreni. La nostra era una contrada abbastanza popolata e i pascoli all'intorno, disposti sulla mezza costa del Palio, erano occupati da tanti contadini. Più in alto, invece, sopra di noi, c'era un'altra contrada, la *Tesöla*,⁶ abitata da altri bergamini. Andando oltre, poi, c'erano ancora ulteriori famiglie, alcune delle quali provenienti dalla Valle Imagna, come i Rota e i Cassi, le cui mandrie pascolavano solitamente sulla Culmine. Queste ultime svernavano in Valle Imagna e salivano a Morterone solo l'estate. Prima di arrivare allo Zuccaro, c'erano quelli di *Frasnida*⁷, altri bergamini sempre della famiglia Manzoni, i quali erano ripartiti in tre o quattro gruppi. I Manzoni di *Frasnida* erano soprannominati *Cùà*: c'erano però i *Cùà del Martì*

3 Zuccaro località di Morterone situata a 1116 m. nella zona esposta a nord alle pendici della Culmine del Palio fra Frasnida e Selvano.

4 Soprannome di una famiglia Manzoni residente in località Zuccaro.

5 Soprannome di una famiglia residente in località Zuccaro.

6 Località situata alle pendici della Culmine, posta ad est, sopra il Poncione a 1260 m.

7 L'antica frazione di Morterone conserva ancora le caratteristiche case e stalle con i tetti in pietra, ed è situata a 1040 m. nella zona esposta a nord alle pendici della Culmine dopo la valle del Poncione.

*Grand*⁸ (un personaggio vissuto nell'Ottocento in contrada) e i *Cù* del *Ròch*⁹, i quali hanno ereditato i soprannomi degli antenati (questi ultimi avevano preso poi il soprannome *Diamànt*¹⁰). Infine c'erano anche i *Cù* del *Puntìn*¹¹: questi ultimi avevano la casa sia a *Frasnida* che su al *Fràcc*¹². Ciascuno di questi gruppi aveva il suo pezzo di territorio, che solitamente veniva tramandato di famiglia in famiglia, perché difficilmente si acquistava o si vendeva. Si può quindi affermare l'esistenza di una tradizione insediativa delle varie famiglie, consolidata nelle diverse contrade del villaggio. La terra un tempo era un bene prezioso e difficilmente diventava oggetto di vendita: solamente gravi situazioni economiche giustificavano l'alienazione di un fondo, prima appartenuto alla famiglia. Inoltre i denari erano scarsi, quindi non era facile per nessuno comperare un pezzo di terra.

La cascina era soprattutto un richiamo alla famiglia e agli antenati, quindi un valore caro anche dal punto di vista spirituale e della memoria. La bergamina, poi, solitamente si ingrossava di anno in anno, quindi il *bergamì* teneva cara e ben custodita la proprietà: infine, pure durante gli ultimi anni di transumanza, quando cioè si lasciavano le vacche da latte in pianura, si saliva a Morterone con le manze, anche solo per mantenere ordinati e puliti i vari terreni.

Negli anni Quarantacinque e Cinquanta quasi tutti i *bergamì* salivano ancora lassù l'estate, se non con le mucche almeno con le sole manze. Morterone l'estate si ripopolava, come ai vecchi tempi, e c'era sempre molta gente sugli alpeggi. Anche dalla nostra contrada, la domenica c'era una processione sul sentiero che portava in paese: in realtà si usciva dalla contrada solamente il giorno festivo, perché durante la settimana erano molti gli impegni e i lavori da attendere, mentre sui sentieri e sulle mulattiere si vedevano solo i muli andare avanti e indietro, per il lavoro e i trasporti.

8 Soprannome di una famiglia di Manzoni residenti in località Frasnida.

9 Soprannome di una famiglia di Manzoni residenti in località Frasnida.

10 Diamante.

11 Soprannome di una famiglia di Manzoni residenti in località Frasnida.

12 Località Fracchio a 1264 m. confinante con il passo Valbona della Culmine per Fuipiano.

Famiglie di bergamini

Mi chiamo Giuseppe Manzoni¹³ e sono del Ventisette, il primo di otto fratelli, mentre l'ultimo è nato nel Quarantaquattro, quindi abbiamo diciassette anni di differenza! Per la verità eravamo in undici, ma tre fratelli sono morti da piccoli, sempre all'età di due anni circa, e così siamo rimasti otto viventi.

Io sono nato a Caravaggio, perché il nonno l'inverno si trovava in quella zona. Il fratello, invece, è nato a Ricengo, quando il papà si era già diviso dalla famiglia del nonno. Insomma, sia il nonno che il papà, durante le varie transumanze, battevano soprattutto la zona sul confine tra Bergamo, Cremona e Brescia.

Anche la famiglia del papà era numerosa, anzi mi sembra proprio che fossero nove fratelli, per la precisione cinque maschi e quattro femmine. Io, dunque, avevo quattro zii maschi, i quali facevano tutti il *bergamì*. I cinque fratelli sono rimasti tutti insieme, fino al 1931. Mio papà, ad esempio, si è staccato dalla famiglia del nonno nel Trentadue, quando io avevo solo cinque anni. Il motivo era sempre lo stesso: il gruppo diventava più grosso e non c'era spazio per tutti. I vari fratelli incominciavano a sposarsi e ad avere i propri figli, e con essi maturava anche l'esigenza di formare nuclei separati, con vita autonoma.

Il papà, quando si è diviso, era l'unico tra i suoi fratelli ad essere sposato: ha avuto dal nonno un pezzo di terreno, che dopo qualche anno ha ampliato con l'acquisto di un altro appezzamento. Gli altri zii sono rimasti ancora alcuni anni tutti assieme.

Il papà si è sposato nel Ventisei, quindi è rimasto in famiglia ancora cinque o sei anni prima di dividersi: anche da sposato, i soldi rimanevano sempre in famiglia e andavano tutti al nonno, il capo di quel gruppo esteso. Ai diversi figli, quindi anche al papà, nonostante fosse sposato, il capo famiglia non dava la paghetta, o la busta, come si usa al giorno d'oggi. Ai vari componenti era consentito solo di tenere un po' di polli, qualche coniglio, una o due pecore e pochi altri animali da cortile,... utili le

13 Questa testimonianza è stata offerta da Giuseppe Manzoni, nato a Caravaggio (Bg) il 30 aprile 1927, durante un'intervista effettuata il 22 gennaio 2005 nella sua residenza privata di Bussero (Mi). Durata: 3.03'42". Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000220, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna.

spese minute e personali. Dalla vendita di qualche uova, o della gallina, anche del coniglio, la mamma ricavava gli spiccioli necessari per far fronte ad alcuni bisogni personali. Nella grande famiglia si mangiava assieme tutti e alle spese per il cibo provvedeva il nonno. Insomma, il papà aveva a disposizione, quando stava ancora in famiglia, alcuni capi personali, non certamente mucche, ma solo due o tre pecore: egli tosava la lana, poi la mamma la filava e confezionava maglioni, calzini e berretti. Poi, piano piano, anche i miei zii si sono sposati, formando gradualmente famiglie separate: nessuno di essi ha però sposato una bergamina.

Pignatte unite e pignatte divise

Mia mamma ha trascorso circa sei anni in famiglia, da Ventisei al Trentadue: una sposa, entrando in un gruppo così grande, non ha potuto non trovare alcune difficoltà. Insomma, nella casa del nonno essa era certamente una delle parti soccombenti. Ad esempio, alla preparazione del cibo e sistemazione della cucina provvedevano quasi sempre la nonna e la mamma, essendo esse le donne effettive della casa, perché le altre zie appartenevano a quella casa, mentre mia mamma era subentrata nella famiglia, quindi non sempre godeva dei benefici delle cognate. Ad esempio, nella preparazione del cibo facevano una settimana ciascuna: per sette giorni provvedeva sempre la nonna, mentre durante tutta la settimana successiva interveniva la mia mamma, la quale faceva da mangiare per tutti. Poi c'erano tante altre cose in comune da fare, come ad esempio pulire i secchi, lavare le patte,... alle quali provvedeva quasi sempre mia mamma. Quando, nel Trentadue, il papà si è diviso, il nonno gli ha dato cinque mucche e qualche vitellone. In casa c'erano sette figli e due genitori, perché una delle zie era già sposata, quindi il nonno ha predisposto nove mucchietti, corrispondenti alle varie parti della divisione. Ciascun fratello sceglieva il proprio mucchio, senza conoscere in anticipo la corrispondenza con i diversi beni. Quando il papà ha deciso di uscire di casa, il nonno ha preferito fare le divisioni per tutti, perché ciascuno avesse diritto alla propria parte. Gli altri fratelli, però, sono rimasti ancora assieme, sapendo però di possedere ciascuno la propria parte. Al papà, dunque, è toccata una di quelle nove parti. Il nonno ha diviso pure le mucche, mentre una parte del terreno l'ha offerta in godimento qualche anno al papà, il quale, da quando si è messo in proprio, ha in-

cominciato a produrre pian piano i miglioramenti a favore della sua famiglia. Il nonno aveva la cavalla, ma quel quadrupede se l'è riservato per se stesso, quindi è stato escluso dalla divisione. L'accordo però prevedeva che tale animale sarebbe sempre stato disponibile per le transumanze, cioè il papà poteva utilizzarlo nei suoi spostamenti, durante la salita e la discesa dall'alpeggio. Il papà preparava dunque il proprio carretto: uno dei suoi fratelli sarebbe poi andato con la cavalla ad effettuare il trasporto. Quando il papà si è diviso, noi abbiamo incominciato a fare cucina per conto nostro. Per chi si separava dalla grande famiglia, c'era questo detto: *l'è spartit de pignàta*¹⁴, che contrastava con quanti invece rimanevano ancora uniti, cioè *i fàa pignàta ensèma*.¹⁵

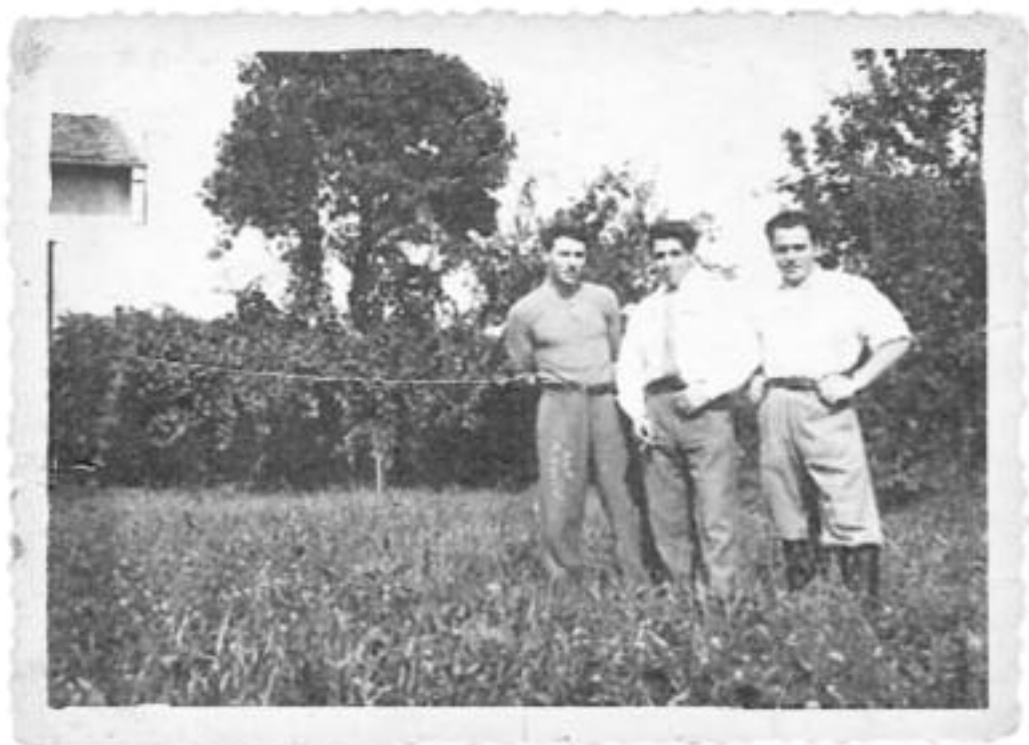
Il ricordo della mia prima transumanza a cinque anni

Io ho trascorso parte della mia infanzia a Morterone, parte alla Bassa, ma sin da piccolo l'estate ero sempre lassù, in alpeggio. Ricordo ancora quando, nel Trentadue, ci siamo separati dalla grande famiglia del nonno, anche se probabilmente la divisione vera propria è avvenuta nel Trentuno, perché l'anno successivo è nato mio fratello ed è stata la prima volta che siamo saliti in montagna da soli. Prima, infatti, si saliva sempre con la mandria del nonno, attraversando tutta la Valle Imagna. Per fortuna quell'anno avevamo da consumare ancora un po' di fieno residuo dell'anno precedente, perché nella nuova stagione in montagna c'è stata una grossa carestia di foraggio. Giunti sulla cima della Culmine di Palio il venticinque aprile, a Fuiipiano erano già sbocciati i bucaneve, mentre di là, sul versante di Morterone, c'era ancora un metro e mezzo di neve! Il papà teneva mia sorella (nata nel Trenta) nella gerla, mentre la mamma aveva in braccio mio fratello, nato nel mese di marzo di quell'anno, quindi di pochi mesi. Io avevo solo cinque anni, ma svolgevo già mansioni ben precise: il papà stava davanti alla mandria in cammino, mentre io la seguivo in coda. Le bestie, arrivate in cima alla Culmine di

14 Diviso di pignatta, che cucina per conto suo, che ha famiglia a se.

15 Fare pignatta assieme, avere cucina unica, fare famiglia unica.

*Giuseppe Manzoni, con i fratelli Giovanni e Antonio. Inzago, 1955 (fotografia superiore).
Giuseppe Manzoni con il fratello Antonio. Inzago, 1958 (fotografia inferiore).*



Palio, non volevano più proseguire, perché davanti vedevano ancora tanta neve e dovevano avanzare per un sentierino alquanto stretto, realizzato tempo addietro dai carbonai di Fuipiano. La neve occupava solamente una fascia di circa duecento metri, nei pascoli più alti, perché oltre, giù nella valletta di Morterone, si era già sciolta. C'era un bel sole e un canale di acqua scendeva zampillante dal sentierino lungo il versante: non rimaneva altro da fare che mettere le scarpe in spalla e proseguire a piedi nudi sin laggiù con le bestie. Il trenta aprile dello stesso anno compivono i cinque anni.

In pianura eravamo a Ricengo, in provincia di Crema (o Bergamo), dove è nato mio fratello. Allora si viaggiava sempre a piedi e le mucche non venivano caricate sui motocarri o i vagoni della ferrovia. Durante la salita, in primavera, dato che non si potevano pascolare i prati non ancora falciati, dovevamo portare appresso il fieno occorrente per l'alimentazione dei quadrupedi. La bergamina del papà non era molto grossa e sul carro ci stava tutto il fieno occorrente. Avevamo solitamente una decina di capi, ma i primi anni della divisione anche di meno, perché siamo partiti con sole cinque vacche. Insomma, noi si saliva con quelle poche mucche, tre o quattro manze e alcuni vitelli, un po' di pecore e sempre il maiale, anzi addirittura la scrofa. Il papà non ha mai abbandonato la scrofa e anch'essa camminava a piedi con noi e... andava che era una bellezza! Il suino era allenato, perché in primavera, da marzo in poi, in pianura noi lo portavamo sempre al pascolo, con le pecore, sulle rive dei corsi d'acqua.

Le mucche si trattavano come fossero persone

La partenza per la montagna era un evento importante, anche per noi bambini. La primavera apriva e anticipava la bella stagione dell'alpeggio. Attualmente, data la mia età avanzata, un simile trasferimento potrebbe sembrare un sacrificio, certamente un problema drastico da affrontare, ma vi assicuro che allora era una festa. C'era un particolare fermento, che si respirava nell'aria, e la voglia di partire era forte! Si mettevano le campane da viaggio alle mucche e ci accingevamo a raggiungere la nostra casa sul monte, dopo avere trascorso l'inverno in una casa di estranei. Le mucche... eccome se sentivano e comprendevano il significato di quelle campane! Si agitavano e sembrava che volessero partire, senza at-

tendere neanche un minuto in più! Quei campanacci li conservo ancora: se oggi li dovessi portare in stalla, le mucche attuali probabilmente si spaventerebbero, invece quei quadrupedi transumanti di allora avrebbero subito capito che era giunto il momento di partire! Conoscevano la differenza tra la campanella usuale, di tutti i giorni, e quella invece riservata per il viaggio!

L'ordine della nostra "carovana" non era mai casuale: davanti stava quasi sempre il papà, il quale era in grado di "parlare" con le sue mucche! Esse lo conoscevano, lo seguivano, lo rispettavano. Il papà non trasportava nulla sulle spalle perché, almeno sin dove la strada carrabile lo permetteva, si cercava di caricare tutto sul carro. Solitamente si viaggiava di notte, quindi il papà teneva sempre la lucerna a petrolio in una mano, il bastone da viaggio nell'altra. Mi sembra di vederlo ancora, il papà, procedere con il suo passo e le mucche dietro che lo seguono, quasi fosse il loro capobranco. Ah, lo seguivano che era una bellezza! Anzi, in primavera bisognava tenerle tranquille e fermarle, perché, appena liberate dalla stalla, dopo alcuni mesi di "prigionia" invernale, erano molto irrequiete, come desiderose di andare incontro alla bella stagione sul monte. In autunno, invece, dopo avere trascorso la stagione in alpeggio, scendevano tenendo un passo costante, perché erano già allenate, probabilmente anche stanche. In primavera, invece, non erano abituate a stare all'aperto, senza la catena o la *gambìsa*¹⁶, e si stancavano velocemente. Appena liberate dalla stalla, guai! Era una vera e propria impresa tenerle insieme e tranquillizzarle. Per i primi dieci chilometri, il papà faceva molta fatica a mantenere la mandria al passo: anche le manze più giovani e bizzarre, però, dopo i primi salti, si adeguavano presto al passo del gruppo e si "stradavano". Soprattutto all'inizio, le vacche più anziane fa-

16 Il collare di legno. Più ecologici, anche se meno pratici delle catene che le hanno soppiantate, le *gambìse* e i più piccoli *gambissöi* erano collari, rigorosamente di legno (solitamente in maggiociondolo o di frassino), a forma di U con una chiave mobile alle due estremità che, attraverso due fori, si chiudevano al collo dell'animale. Una corda li collegava al trave, all'anello o al piolo di legatura. E' il momento di fissare i "collari" di legno al collo delle mucche e andare!... La *gambìsa*, generalmente di legno, veniva sganciata all'animale, che così si sentiva più libero nel brucare il prato. Più tardi il collare di legno (*gambìsa*) fu sostituito da una catena la quale, oltre che recingere l'animale al collo, aveva un prolungamento per essere agganciata ad un foro della *treis* (mangiatoia).

ticavano a seguire quelle giovani. Il papà aveva inoltre la *batidùra*¹⁷, anzi teneva due cape, la *Granda* e la *Risólta*.¹⁸ A guidare il gruppo, però, cioè a stare davanti, era quasi sempre la *Risólta*: quella mucca non faceva molto latte, ma era la più forte. Alla *Risólta* il papà e l'*ga tacàa giò la campàna*¹⁹ più grossa, ossia la *ciòca*²⁰, e la liberava per prima.

Le cinque vacche ottenute dalla divisione, il papà le ha tenute almeno sette o otto anni ancora, poiché si era un po' affezionato. Ogni vacca aveva il suo nome. C'era la *Granda*, la *Forèsta*, la *Belacéra*, la *Belacùa*, il *Cobèl*,...²¹ e via dicendo. Il papà attribuiva a ciascuna vitella il nome al momento della nascita, in base alla sua esperienza, tenendo conto dell'aspetto del vitellino o della mamma, oppure osservando il mantello o altri particolari fisici dell'animale. C'era sempre un legame tra il nome della mucca e un suo aspetto esteriore o del carattere. Il rapporto con la mucca non era con un animale o una proprietà, ma quasi con una persona. Pure alle pecore il papà attribuiva un nome, anche se esse sono molto più dure delle mucche e non sempre seguono i comandi.

Il piacere di camminare con le proprie vacche

Durante la salita a Morterone, davanti c'era il papà con la *batidùra*; seguivano le mucche, quindi le manze, infine gli altri animali; chiudevano

17 Vacca dominante, che stava davanti alle altre. La mucca anche fisicamente più prestante, quindi pure con la *ciòca* (detta anche *brunza*) più grossa e squillante, occupava nella mandria il posto di capofila. La chiamavano la battistrada, cioè quella mucca camminava come prima davanti a tutti i quadrupedi (cioè mucche, pecore, asino). Il risuonare del battacchio contro il metallo della campana rispondente all'incedere della mucca regolato sulle sue zampe, segnava l'avanzare di tutta la mandria. Era il nome per indicare la mucca più importante e imponente, per la resa di latte e pure presentazione come qualità di razza, anche l'apparato mammario, includendo pure le corna, ma per queste il valore è caduto, da quando è subentrata la recisione già nelle manzette per vantaggio pratico. La regina della mandria aveva anche la *brunza* (campanaccio) più importante e dal suono quasi da "*campanil del Dòm*" (campanile del Duomo). Oggi ne vengono mostrate e date nelle fiere del bestiame, ma di impiego limitato, perché il trasferimento delle manze avviene con i camion..., più che altro quale trofeo per un'azienda di allevatori del monte e del piano.

18 Risoluta, decisa.

19 Gli metteva la campana.

20 Campanaccio in materiale ferroso dal suono cupo, di forma ovale schiacciata con apertura ristretta verso il basso.

21 Grande, Forestiera (acquistata) Bella presenza, Bellacoda (con ciuffo bianco e voluminoso) Testa bella (con un bel trofeo di corna).

il corteo le pecore con la scrofa. Per ultimo stava sempre il carro, con tutte le masserizie: se un vitello si azzoppava, veniva caricato anch'esso. Poi non mancava mai il cane, che andava sempre avanti e indietro, tutto scodinzolante e attento a mantenere la linea di marcia degli animali. Allora le strade non erano battute, come al giorno d'oggi, e passava qualche macchina ogni tanto. Quando le automobili arrivavano dal senso di marcia opposto al nostro non c'erano problemi, che invece immancabilmente si verificavano quando la vettura giungeva alle spalle: questa tendeva a spingere le mucche, invitandole alla corsa, e creando di conseguenza alcuni problemi di tenuta della mandria.

Durante la transumanza si viaggiava solitamente di giorno sulle mulattiere, ma sulle strade in pianura sempre la notte. Partivamo quasi sempre verso sera, con il buio, per giungere al capolinea della prima tappa anche alle tre o alle quattro della mattina seguente, a seconda della lunghezza del viaggio. Vi racconto ora il percorso di quella prima transumanza. Siamo partiti la sera, dopo avere munto e cagliato: solitamente il frutto dell'ultima cagliata si vendeva ai vicini, prima di partire, magari ad altri bergamini. Gli stracchini fatti durante il viaggio, invece, li portavamo appresso. Partivamo tutti assieme, con la mamma e i fratelli più piccoli: era la famiglia intera che si spostava. Oltre a papà, mamma e noi fratelli, in quel primo viaggio c'era anche lo zio, che guidava il carro del fieno con gli armenti. Io stavo dietro le bestie, con il compito di accertarmi che tutti gli animali seguissero lo stesso percorso e nessuno rimanesse indietro.

Anche la mamma camminava: il fratellino, appena nato, era stato invece collocato sul carretto. Ogni tanto la mamma mi dava il cambio, quindi prendeva il mio posto in fondo alla mandria, mentre io salivo quella mezz'oretta sul carro a riposare. Gli adulti camminavano sempre a piedi, ma anche i ragazzetti, già a sei o sette anni, dovevano camminare tutta strada. Devo però anche dire che avevamo il piacere di andare con le bestie, quindi io camminavo volentieri e non cercavo affatto di salire sul carro. E' una cosa che si sentiva nel sangue!

Per arrivare a Morterone si facevano di solito tre tappe: la prima alle *Bètole*²² di Cavernago, in provincia di Bergamo, presso uno stallo. Partiti

22 Frazione di Cavernago, in provincia di Bergamo

una sera di aprile, siamo arrivati a Cavernago verso le tre del mattino: si calcolava di percorrere solitamente tre chilometri e mezzo o quattro all'ora, non di più. Quindi, per avanzare venticinque chilometri, occorreavano circa sei o sette ore. Siccome la nostra mandria non era molto grossa, la seconda tappa si faceva a Valtesse (durante il ritorno questa tappa si evitava), dove c'era pure uno stallazzo, non eccessivamente grande, però molto comodo. A Villa d'Almè non ci fermavamo mai, perché da Valtesse si puntava direttamente su Selino Basso, precisamente alla *Felisa*, per l'ultima tappa, prima di intraprendere la salita faticosa a Morterone.

Il bergamì non abbandona mai le sue mucche, specialmente durante il viaggio

Alle *Bètòle* di Cavernago, dunque, facevamo la prima tappa: si somministrava il fieno alle mucche, che avevamo appresso sul carro, quindi si dava loro da bere, infine si provvedeva alla mungitura. Arrivati alle *Bètòle* alle tre circa del mattino, dopo aver legate le bestie, andavamo pure noi a fare un sonnellino: dormivamo nel fieno, sul carro, oppure si stendeva in un angolo, insieme alle mucche, un po' di paglia, che fungeva da giaciglio. Il bergamino, specialmente durante un viaggio, non abbandona mai le sue mucche. Dopo quel breve riposino di poche ore, si mungeva e cagliava, perché anche durante la transumanza facevamo gli stracchini: portavamo appresso, sempre sul carro, la nostra caldaia, con la cassetta e gli stampi per gli stracchini. I talleghi prodotti in quei giorni li portavamo con noi, però li vendevamo tutti in Valle Imagna, prima di salire a Morterone. Per gli stalli noi pagavamo l'ospitalità in relazione ai capi di bestiame ricoverati. A volte il proprietario dello stallolo ritirava anche alcuni stracchini, perché nelle vicinanze c'era solitamente anche una *bètola*, cioè una sorta di trattoria, dove potere mangiare qualche cosa di caldo. Noi, però, di solito portavamo sempre il nostro cibo, per risparmiare.

Quando partivamo per salire ai monti, si portavano sempre appresso gli alimenti necessari per il viaggio, sia per noi che per gli animali: sul carro a due ruote si metteva il telo, quello con gli archi; davanti e dietro, invece, c'erano due sbarre sporgenti, sulle quali si caricavano alcune balle di fieno: solitamente ci stavano due balle davanti e altrettante dietro, per un totale di circa sei o sette quintali di fieno, tutto pressato e legato. Si

trattava di balle fatte a mano, ottenute dal taglio del fieno sul *cass*²³. Dentro il carro vero e proprio, coperto dal telo, si riponeva tutta l'altra roba: portavamo appresso soprattutto riso e farina, quale prima scorta alimentare durante la stagione dell'alpeggio. Sotto il carro c'era la gabbia con le galline e i pochi altri animali da cortile: era come una gimbardea, non fissa ma dondolante, con la lanterna sempre accesa dietro, per dare il segnale la notte. Sul carro, poi, stava anche il pacco dei vestiti, ossia la *bastina*²⁴: in sostanza i vestiti di tutta la famiglia si raccoglievano dentro un grande telo, poi ripiegato a saccone, che alla fine pesava anche settanta o ottanta chili! Quella *bastina* andava messa necessariamente sul carro, perché doveva rimanere protetta dalla pioggia, come anche il riso e la farina. In tempo di guerra si portava lassù tanta farina, che serviva ad alimentare le altre famiglie e si utilizzava quale merce di scambio: a volte si nascondeva addirittura in mezzo alle balle di fieno. In sostanza noi si cercava di portare lassù il fabbisogno necessario per vivere tutta l'estate, così da evitare di fare ulteriori acquisti, cercando quindi di essere autosufficienti.

Tappe e itinerario di viaggio

Il viaggio durava circa quattro giorni. Giunti alle *Bètole* alle prime ore del mattino, si ripartiva la sera stessa. Io ero ancora piccolo e ricordo che mi piaceva molto stare fuori a guardare le macchine passare, perché lì appresso c'era la strada provinciale, che da Milano portava a Brescia. La mattina successiva si arrivava presto a Valtesse, la seconda tappa, dove ci si fermava tutto il giorno, per ripartire nuovamente la sera. Quella seconda tappa non era molto lunga, perché erano solo diciassette chilome-

23 Sul cassero o fienile.

24 Da "basto" una specie di grande zaino, che veniva poi portato sulle spalle o posto sul basto del mulo. In altre circostanze, la *bastina* è anche quel sacchetto parallelepipedo rettangolare di iuta, riempito di paglia (quindi duro e leggero), dotato di una robusta cinghia che passava davanti alla fronte, e che posto tra collo e schiena serviva per appoggiare il carico, soprattutto legna, sacchi di carbone o casse di stracchini. Era dunque una specie di cuscino imbottito di paglia, con cinghia di tela per tenerlo fissato sulle spalle. Le donne, che dagli alpeggi portavano i taleggi, a Ballabio o a Vedeseta, erano chiamate *purtine*: erano molto preziose, in sostituzione dei muli, prima che strade nuove e carrarecce favorissero i collegamenti dai monti ai villaggi, con mezzi semoventi. *Óm de bastina* era chiamato il manovale che trasportava carichi (come legna, pietre, colli in genere): talvolta l'interessato scontento di sé e del suo passato, così si definiva.

tri, quindi si percorreva abbastanza facilmente e la notte potevamo riposare un po' di più. Il giorno successivo, in attesa di riprendere il viaggio la sera, capitava di fare una breve visita a Bergamo Alta: ricordo il "lat-taio" che, con le sue poche capre al seguito, passava di casa in casa e, con il suo campanello, informava le donne del suo passaggio; quando queste scendevano in strada e si radunavano almeno tre o quattro massaie, quell'uomo si fermava, mungeva le caprette e distribuiva il latte fresco: il pentolino delle donne era subito pieno, perché la schiuma faceva volume! La terza tappa era quella di Selino e da lì si cambiava poi il programma: non partivamo più la sera, ma la mattina dopo. Gli animali avrebbero riposato un giorno intero: alla *Felisa*²⁵ ci fermavamo dunque di più, perché bisognava partire la mattina seguente, dato che la strada era lunga e sulle mulattiere non si poteva viaggiare la notte. Da Valtesse, ripreso il cammino, non ci fermavamo a Ponte Giurino, bensì direttamente a Selino Basso, dallo Zanella. Questi aveva i muli e il giorno successivo avrebbe provveduto al trasporto delle nostre masserizie fino a Morterone: alla *Felisa* il carro si fermava, scaricava la merce, che avrebbe poi proseguito il viaggio sulla groppa sui muli, e faceva ritorno alla Bassa. Se, arrivati a Selino, il fieno non era stato tutto consumato, si stava lì ancora mezza giornata, anche una giornata intera se necessario. terminate quindi le scorte di foraggio dei quadrupedi, si riprendeva il viaggio per l'ultima tappa, la salita a Morterone. Le cose più pesanti si caricavano sui muli, mentre le altre trovavano posto sulle nostre spalle. Zanella, il mulattiere, solitamente saliva con due muli per volta. Con i muli si trasportava la *culdera*²⁶, i secchi di legno, più tardi anche quelli zincati. Poi si caricavano le gabbie con le galline, le stampe dei teggia, cioè *fassaröi*, e *cassète*.²⁷ Il primo mulo conteneva tutte queste cose,

25 Località di Selino Basso, presso le case della famiglia Frosio, in prossimità del bivio per i villaggi di Corna, Locatello e Fuipiano, nel Comune di Sant'Omobono Terme.

26 Caldaia, grosso recipiente in rame a campana rovesciata, per la lavorazione del latte.

27 Stampo in legno di forma quadrata 18x18 cm. per dare la forma agli stracchini; cassette di legno a scomparti multipli, di diverse dimensioni, divise in quadrati per il trasporto degli stracchini.

Giuseppe Manzoni con la fidanzata Ida Goi nel 1951 (fotografia superiore) e con moglie e figli nel 1956 (fotografia inferiore).



mentre l'altro trasportava i sacchi di farina e di riso, ossia le scorte alimentari per l'alpeggio. Quel cavallante faceva sempre due viaggi, perché su ogni mulo non caricava più di un quintale di merce, dato che la strada da fare era molta, per di più tutta in salita. Da Selino a Morterone ... *l'è ün bèl tuchèl*²⁸ e gli animali arrivavano su stanchi e sudati: il tratto più faticoso era quello sino alla Culmine di Palio: Morterone è circa a millecento metri, però noi bisognava arrivare a millequattrocento metri, per poi scendere sull'altro versante. In realtà non andavamo proprio al Palio, ma passavamo solo sulla Culmine: facevamo Fuipiano, andavamo verso Valmana, sopra i pascoli di Fuipiano, per arrivare al *lavàcc de Valmàna*,²⁹ quindi scendevamo allo Zuccaro, che si trova appena lì sotto. La nostra area di pascolo era infatti al *Zöcher* e ai *Cornèi*,³⁰ una località poco distante che il papà aveva comperato.

Il primo taglio dell'erba a maggio, il secondo entro la fine di giugno

A volte il papà faceva la transumanza con altri bergamini, ma ciò avveniva di raro, perché si solito egli preferiva salire da solo in alpeggio. Era più facile programmare la discesa, alla fine dell'alpeggio, con altri allevatori, anche parenti, diretti nella stessa area della Bassa. Pareva comunque molto più semplice spostarsi da soli, perché ogni mandria aveva esigenze e passo propri. Una volta, ad esempio, eravamo saliti con il *Podestanèl*³¹ del Palio, che si trovava alla Bassa vicino a noi, ma ciò è capitato solo una volta. C'è anche questo da dire: noi salivamo quasi sempre a maggio, mentre solitamente i pascoli comunali venivano caricati dal dieci al quindici giugno, non prima.

I conduttori delle grosse mandrie salivano solo qualche giorno prima, per essere subito pronti a caricare l'alpeggio comunale. Noi, invece, avendo sempre un po' di fieno e erba di scorta, dato che a Morterone avevamo terreni di proprietà, salivamo circa un mese prima, mentre chi transumava con le bestie a guardia le immetteva subito nei pascoli comunali. Noi, avendo una bergamina non molto grossa, ci potevamo permettere di an-

28 È un bel pezzetto di strada.

29 Bolla d'acqua piovana posto tra il passo di Valbona e il Montecucco.

30 Località posta sotto lo Zuccaro verso Selvano.

31 Soprannome attribuito ad una famiglia di allevatori dimorante in località Palio.

ticipare la salita un mesetto: nei prati si tagliava un po' d'erba e le vacche si foraggiavano anche con un po' di fieno, rimasto sul fienile come scorta dell'anno precedente. Appena il pascolo pubblico poteva essere caricato, le vacche con poco latte e le manze venivano inviate sull'alpeggio, mentre quelle migliori e fresche, magari anche solo tre o quattro, stavano in stalla e si alimentavano con erba fresca. Falciano l'erba a maggio, infatti, alla fine di giugno si poteva solitamente procedere già ad un secondo taglio. I prati in montagna non si tenevano come al giorno d'oggi, che restano un po' abbandonati, perché non c'è più nessuno a coltivarli, ma si facevano fruttare molto di più. La mia famiglia, dunque, a Morterone ha pascolato sia nei pascoli di proprietà che in quelli comunali. Noi non abbiamo mai preso manze a guardia, perché non avevamo molto spazio dove tenerle: dove le avremmo legate, che non avevamo stalle a sufficienza? A quei tempi, infatti, non c'era l'abitudine di lasciarle fuori giorno e notte, anzi la sera si portavano sempre in stalla e si legavano. C'era ancora la *gambisa*, anzi con questo strumento le legavamo anche alla Bassa. Il picchetto lo usavamo solamente durante la transumanza, quindi limitatamente al viaggio.

Terminato di falciare il mio fieno, andavo a fare il *segadùr*

Le scuole elementari le iniziavo a Castel Covate di Brescia, vicino a Chiari, perché quando ero piccolo il papà svernava in tale zona. In quel paese, però, frequentavo sino al mese di aprile, dato che poi salivo con la famiglia a Morterone, dove terminavo la scuola: questo fatto comportava alcuni problemi, dovuti al fatto che dovevo cambiare scuola e maestra. A Morterone inizialmente c'era una maestra con quattro classi, perché i ragazzi non erano molti. Io ho frequentato solo fino alla quarta elementare e nella mia stessa condizione c'erano altri figli di bergamini, anche se non molti. La maggioranza dei bergamini giungeva sull'alpe solo a giugno, quando la scuola era ormai terminata. Ricordo che dallo Zuccaro scendevo a scuola da solo: forse l'ultimo anno c'erano quelli della Forcella, i figli del *Pierì Picèn*.³² Anche in prima elementare, io partivo dallo Zuccaro e scendevo a scuola da solo: era un bel pezzetto di

32 Soprannome di una famiglia di Manzoni della località Forcella di Valmana.

strada, che percorrevo in venticinque minuti circa, ma camminando tranquillamente ci si impiega anche un'ora.

La vita di un bambino di prima e seconda elementare a Morterone non era molto varia. Oltre alla scuola c'era sempre il lavoro, ma questa non era una novità, perché già da bambini bisognava rendersi utili, ma era come un fatto naturale. Vi faccio un esempio: quando a casa il papà tagliava il fieno, io, ancora bambino, dovevo stenderlo, per farlo ben seccare, oppure girarlo con il rastrello. Lui, con la *ranza*³³, faceva le *andàne*³⁴, mentre io le spandeva. Giunti a Morterone il mese di maggio, era ancora presto per fare il fieno: però il papà falciava sempre l'erba per le vacche migliori nella stalla. Il primo lavoro, raggiunto l'alpeggio, consisteva nel raccogliere le foglie nel bosco, per la lettiera delle mucche. Insomma, *gh'ia de fà la fòia*³⁵. Il mese di maggio lo impiegavamo per preparare la foglia, quasi tutta di faggio, caduta l'anno precedente. Il bosco era in parte nostro, in parte comunale.

Verso il dieci giugno, si incominciava a fare il fieno, falciando innanzitutto l'erba sul versante più solivo, dove il foraggio era più maturo e quindi pronto per essere reciso. La falciatura era un lavoro da fare tutto a mano, con la falce fienaia. Io, poi, a soli dodici anni, terminato il nostro fieno, andavo in giro a giornata a fare quello degli altri. Insomma, facevo il *segadùr*³⁶ e prendevo la paga da uomo, perché ero veramente bravo ad usare la *ranza*.

Terminato di fare il fieno, si doveva preparare la legna: noi salivamo solo l'estate, ma dovevamo ugualmente accendere il fuoco sul camino per preparare da mangiare, sia per noi che per gli animali, oppure semplicemente per fare scaldare un po' di acqua. Allo Zuccaro, l'acqua non

33 Falce fienaia.

34 Erba tagliata dalla falce, che si accumulava progressivamente alle spalle del segatore, formando una fila al procedere della falciatura dal lato della punta.

35 C'era da fare la foglia; raccogliere le foglie nel bosco per la lettiera degli animali, venivano trasportata con la gerla a gabbia.

36 Falciatore dell'erba, con la falce manovrata a due mani ma con la partecipazione di tutto il corpo, nel moto ritmato delle braccia, il movimento avanzante delle gambe, il controllo delle eventuali ondulazioni del terreno. Suoi attrezzi, oltre la falce (*ranza*), erano la cote, per dare in continuazione il filo alla lama, con il suo *codèr* pieno d'acqua, martello e incudine, lima, *seghéss* per le parti dove è più difficile arrivare con la falce.

l'avevamo poi tanto comoda: quella più vicina era distante circa quattrocento metri e andavamo a prenderla con il *bàsol*³⁷. Di solito era la mamma, con noi bambini, l'addetta al trasporto dei due secchi d'acqua sulle spalle, per il rifornimento quotidiano. Noi l'accompagnavamo con un secchiello più piccolo.

El Péche de Föipià

Un curioso personaggio, che i bergamini chiamavano per alcuni lavori saltuari, *l'éra el Péche de Föipià*³⁸. Questi ogni tanto si presentava al Passo della Culmine di Valbona canterellando, per annunciare il suo arrivo ai bergamini della zona, che l'avrebbero assoldato a giornata. Per prima cosa, il *Péche* chiedeva sempre da mangiare, anche se non era ora di pranzo o cena.

Egli era soprattutto un uomo di fatica e veniva chiamato per svolgere soprattutto alcune mansioni, come portare il fieno in cascina e spandere il letame nei prati durante l'autunno; durante la transumanza il suo servizio era molto prezioso, soprattutto per trasportare a valle le gerle con i vitellini e i maialini appena nati, o di pochi giorni. Si trattava di una persona molto richiesta e apprezzata dai bergamini, i quali, però, dovevano prestare alcune precauzioni, perché il *Péche* era molto furbo: egli non chiedeva molti soldi, anzi lavorava per avere più che altro un piatto di cibo caldo da mettere sotto i denti; dopo aver mangiato e bevuto, infatti, spesso si dileguava, in cerca di un posticino tranquillo dove potere fare un riposino, magari sul fienile di una stalla, oppure sotto l'ombra di qualche frassino.

Si racconta che, un giorno, il *Péche* aveva offerto il suo servizio alla famiglia Cassi; ancora una volta, però, mentre tutti si davano da fare per raccogliere il fieno e metterlo al riparo, data l'imminenza di un forte temporale, il *Péche* si era dileguato, nascondendosi sotto il fieno nella stalla. Nell'agitazione generale, tutti cercavano il *Péche*, per portar sul

37 Robusto palo di legno acero, frassino o maggiociondolo, spaccato in due metà; formava un arco piatto ed elastico con due tacche alle estremità per inserire il manico dei secchi o le corde per legarvi i pesi da trasportare; si portava a bilanciere sulla spalla per il trasporto prevalentemente di secchi di acqua o latte.

38 Era il *Péche* di Fuipiano, in Valle Imagna.

fienile i grossi *fassi*³⁹ di fieno secco, ma questi non si trovava. Il vecchio Cassi, che bene conosceva il personaggio, esasperato da quella situazione, raggiunto immediatamente il fienile, si mette a gridare:

- *O föra tè, Péche, o föra te crape!*!...⁴⁰

Quindi, con il *rascc* in mano, incomincia ad infilzare ripetutamente il fieno, gridando infuriato:

- *O föra tè, Péche, o föra te crape!*!...

Come per “miracolo”, il *Péche* balzò subito in piedi e si rese immediatamente disponibile ai lavori urgenti.

Comunque, a parte qualche accidente e sacramento, che gli tiravano dietro, al *Péche* volevano tutti bene e accettavano volentieri la sua compagnia. Era un personaggio piacevole, che metteva allegria nel gruppo di lavoro e raccontava le novità e i pettegolezzi di tutta la valle.

L'attribuzione dei vari compiti in alpeggio

Ripensando alla mia famiglia e alle competenze dei vari membri, devo dire che solitamente il papà tagliava l'erba, noi figli la stendevano bene per l'essiccazione, mentre la mamma provvedeva alle bestie, quindi mungeva, ordinava la stalla, lavorava il latte e preparava la colazione. C'era quindi una certa attribuzione di compiti differenti, nell'ambito del nostro gruppo, che avveniva però molto spontaneamente, in base alle diverse esigenze e alle capacità di ciascuno. Per l'alpeggio, invece, il gruppetto delle vacche con poco latte, le manzette e le pecore andavano inviate al pascolo comunale e a questo incarico provvedevo solitamente io, il figlio maggiore della famiglia. Salivo con la mia piccola mandria verso le sette del mattino, dopo averle munte: il pascolo era grande, quindi mentre pascolavano, io tornavo indietro ad ordinare la stalla. Le tenevo comunque sempre d'occhio, con il cane pronto per un veloce richiamo. I gruppi più consistenti di manze, cioè quelle dei *bergamì* più “grossi”, stavano piuttosto in alto e per l'abbeverata si recavano al *Lavàcc de Valmàna*. Noi, invece, che possedevamo solo piccoli gruppi con pochi capi di bestiame, frequentavamo piuttosto i pascoli bassi o di mezza costa, dove c'erano piccole fontane per noi sufficienti. Stando, quindi, al pascolo

39 Fasci di pieno essiccato, raccolti e legati sulla *sdirna* per essere trasportati sul fienile.

40 O esci subito, *Péche*, o esci morto!...

leggermente sotto la Culmine, noi eravamo anche più comodi e c'era meno strada da fare. Nei primi tempi pascolavamo la zona della *Piazzöla*, mentre più tardi quella del *Cülvölt*,⁴¹ proprio sopra lo Zuccaro, precisamente nella punta di alpeggio più in quota. Quell'area è come un panettone: nella parte sommitale di un versante molto ripido da risalire, il pascolo in quota si distendeva e diventava dolce. E' una propaggine della Costa del Palio, che si estende sopra le contrade *Frasnida* e *Zöchèr*. Verso le sei e mezza o le sette di sera, riportavo i miei capi in stalla, mungevo le vacche, infine portavo il latte a casa.

Paghe e pascoli

Non era difficile ottenere un contratto per i pascoli comunali. Funzionava così: in primavera il Comune stabiliva il numero dei capi da caricare sull'alpeggio, quindi si accettavano le richieste sino ad esaurimento della quota disponibile. I residenti avevano il diritto di pascolo prima dei forestieri. Di solito, sull'alpeggio che frequentavo io, potevano essere caricati fino a cinquecento capi, assegnati ed occupati da bergamini come noi, cioè originari di Morterone e trasferitisi alla Bassa per la stagione invernale.

Ogni famiglia dichiarava in Comune il numero di capi che avrebbe immesso sull'alpe e quelli di proprietà avevano la precedenza sugli altri semplicemente a guardia. Se il bestiame era poco, rispetto al pascolo disponibile, potevano essere accolte anche manze a erba: in Comune si pagava una certa cifra per ogni capo e questo valore pro-capite si chiamava *paga*⁴². C'era la paga intera e la mezza paga: fino a due anni di vita l'animale era considerato solo mezza paga, mentre dai due anni in su anche la manza occupava la paga intera. Molte volte le paghe si calcolavano a occhio: il vitello di sei o sette mesi fino a diciotto o venti mesi equivaleva a mezza paga. Si poteva risalire anche all'età esatta, ad esempio guardando in bocca all'animale, ma solitamente le manze si calcolavano a occhio. Ogni anno il messo comunale usciva a controllare: *i éra quèi*

41 Letteralmente: "Culo alto", propaggine della Culmine, dal passo Valbona verso *Tesöla*.

42 Quantità d'erba che può consumare in una stagione di pascolo una vacca adulta; unità di misura dei pascoli, rappresenta la superficie che effettivamente poteva mantenere la vacca come animale di riferimento.

*del Bósch*⁴³, ossia il papà o lo zio del Paolino, gli incaricati per i controlli. Essi erano abbastanza severi, ossia c'era un certo rigore e non si scherzava. Nel calcolo delle paghe si seguiva anche una certa logica: non sono mai successe guerre per queste cose, anche perché l'età delle bestie è una cosa abbastanza evidente. Per quanto riguarda la qualità dei pascoli, i bergamini selezionavano certamente l'area di pascolo migliore, ma tutta la Costa del Palio era libera e ciascuno andava dove voleva, giacché l'alpeggio non era stato ripartito in lotti. C'erano però alcune regole abbastanza tacite e naturali: i bergamini con le mandrie più grosse e consistenti, ad esempio, stavano sempre più in alto, sulla Culmine di Palio, come i *Fuì* e i *Péli*.⁴⁴ Noi di *Zuccaro*, *Frasnida*, *Selvano*,... stavamo più in basso, anche perché l'erba cresce prima ed è più sostanziosa e bella: le mucche facevano prima a riempirsi e quei pascoli alle medie quote, ossia a mezza costa, erano meno battuti anche dalle intemperie. Con l'avanzare della stagione, si tendeva a salire, per occupare i pascoli più alti: l'erba migliore rimaneva comunque quella in basso, perché in alto il foraggio è più duro e contiene tanto *ferèt*⁴⁵. L'erba nei pascoli sottostanti la Culmine è certamente più dolce e grassa, forse anche meno fibrosa, ma certamente più nutriente. Le vacche migliori si mungevano ancora bene, quando si mandavano a pascolare vicino alle *mèrse*⁴⁶, ossia i boschi novelli, dove l'erba è pure più consistente e nutriente. La vacca al pascolo alto aveva solitamente un calo nella produzione: quei pascoli in quota, infatti, andavano molto bene per le manze da carne, un po' meno per le vacche. I pericoli più ricorrenti per gli animali in alpeggio sono sempre stati i fulmini: non esistevano pericoli derivanti da rocce o pascoli improvvisi, giacché la conformazione del terreno, nei pascoli in quota, è sempre

43 Erano quelli della località Bosco, famiglia del messo comunale incaricato del controllo e della riscossione.

44 *Fuì*, da furetto. Soprannome attribuito ad una famiglia Pretalli di Pian di Costa; *Péli*, soprannome attribuito ad una famiglia Invernizzi di Costa Bonetta, sotto Pian di Costa.

45 Graminacea, erba cervina.

46 Bosco tagliato o diradato, nel quale rimanevano gli allievi, le piante giovani, e in cui ricresceva l'erba.



stata abbastanza morbida e quindi ben fruibile. I fulmini e i temporali erano i veri pericoli. I pascoli più pericolosi erano semmai quelli in basso, cioè quelli in direzione della Valle dell'Enna e la *Sèra*, dove il territorio diventa anche roccioso. Noi, per fortuna, non abbiamo mai avuto animali colpiti da fulmini, ma ciò è accaduto invece ai nostri vicini.

Lo zabaglione all'aurora per i *segadùr*

In alpeggio la mattina era la mamma a dare la sveglia, una donna grintosa e "svegliolina", non certo una perditempo! A differenza del papà, un *bergamì* anche molto tranquillo, la mamma, originaria della Bassa, era invece molto più determinata nelle sue azioni e coordinava con energia i compiti di tutti i componenti della nostra famiglia. Ci si alzava quasi sempre alle cinque, ma durante la stagione del fieno la sveglia veniva anticipata, perché andavamo a fare i *segadùr* per conto degli altri proprietari. A quanti andavano a tagliare il fieno, la mamma preparava sempre lo *zabaióne*⁴⁷, subito all'aurora: una prima colazione robusta, a base di latte e uova. Verso le nove, poi, lei ci raggiungeva nel prato con una scodella di polenta e latte. Noi eravamo giovani ed avevamo sempre una fame d'incidente; inoltre l'aria era buona e per di più eravamo continuamente sollecitati dai lavori pesanti. In quel periodo molte famiglie facevano il pasto principale della giornata alle nove o alle nove e mezza della mattina, ma alla mamma piaceva consumare il pasto anche a mezzogiorno, avendo essa mantenuto l'abitudine della Bassa, dato che la sua famiglia non aveva origini bergamine. Per quanti si recavano invece al pascolo sul monte, il pasto principale rimaneva quello delle nove, ma portavano appresso sempre una merenda per mezzogiorno. Chi rimaneva a casa, invece, aveva il pasto caldo a mezzogiorno, solitamente un'altra polenta, ma alla mamma piaceva fare ogni tanto anche un po' di pasta o risotto. Quando poteva, essa preparava la pasta in casa, ma anche i gnocchi e la *polénta cunsa*.⁴⁸ La sera, invece, difficilmente mancava la mine-

47 Tuorlo dell'uovo zuccherato e sbattuto, a volte con aggiunta di latte o vino; si mangiava con il pane.

48 Polenta condita. Fatta la tradizionale polenta con acqua, sale, farina gialla o bianca di granoturco, questa veniva deposta a gnocchetti, con una forchetta in una marmitta e poi condita con burro arrostito e formaggio stagionato.

stra di riso e latte. Raramente essa utilizzava il lardo per condire la minestra, ma di frequente lo si mangiava affettato con la polenta alle nove della mattina, in alternativa allo stracchino. Era festa quando a mezzogiorno, ogni tanto, c'era *ol polastrèl o la lögànega*⁴⁹ con le patate, questi sì conditi con il lardo!

Una cosa bella a Morterone era proprio il canto dei giovani l'estate

A Morterone, almeno durante i giorni feriali, la vita era abbastanza abituatoria: c'erano l'alpeggio e gli animali, la casa e la contrada, la stalla e il pascolo. La domenica, invece, non si facevano lavori extra, ma solo quelli strettamente necessari. La mamma andava sempre alla messa dell'aurora e portava anche me. Dopo la celebrazione religiosa, gli uomini si fermavano magari un po' per una partita a carte. Diventato grandicello, pure io ho incominciato a partecipare alla messa solenne, ossia la *mèssa granda*⁵⁰, dopo la quale mi fermavo un po' in paese con gli amici. Diciamo che la *mèssa granda* era quella degli adulti e degli uomini, mentre le donne e i bambini solitamente partecipavano a quella dell'alba. Le ragazze e le signorine andavano però a quella principale, se non altro per farsi notare un po' dalla gente, in vista di trovare un domani il marito. Io, essendo il maggiore dei nipoti, non sono poi tanto più piccolo delle mie zie, le sorelle del papà. Ancora attualmente ho una zia, del Diciotto, solo nove anni più grande di me. Io ero ancora un ragazzetto e loro erano già signorine. Quando avevo cinque o sei anni, nonostante alla Bassa il papà si fosse diviso dal nonno e dagli zii, a Morterone si stava ancora pressoché insieme, anche se il nonno egli zii salivano un po' più tardi. Si viveva ancora assieme solo per modo di dire, perché in realtà, a seguito della divisione, anziché ritornare a Morterone nella casa paterna, avevamo trovato disponibile in affitto un'altra casa, sempre nella contrada

49 Il pollo cucinato arrosto oppure in umido con verdure; o la salamella anche cotta sulla brace.

50 Ogni terza domenica del mese, alla Santa Messa delle ore dieci, seguiva la processione attorno alla chiesa, oppure si andava al cimitero. Vi partecipavano soprattutto i capifamiglia, gli uomini, i giovanotti e le ragazze da marito. In tale occasione alla processione partecipavano tutte le confraternite: i Confratelli in divisa in bianco e rosso, le Consorelle vestite di bianco e azzurro, le Figlie di Maria con il velo bianco, infine i Luigini, devoti a San Luigi, pure vestiti di bianco.

Zuccaro, ma più isolata. In realtà, però, ci si vedeva ancora tutti i giorni con gli zii, ci si parlava, si giocava insieme e alla sera, quando c'era tempo, ci ritrovavamo sempre allo Zuccaro, nella casa paterna del nonno. Sino a un certo orario si lavorava e molte volte le giornate erano pesanti, ma appena si poteva la sera era una gioia incontrarsi. In modo particolare la domenica sera molti venivano nella mia contrada, allo *Zöcher*, perché lì si cantava e si suonava la fisarmonica. I canti si aprivano sempre con le litanie della Madonna; lì c'era infatti una bella cappelletta, che faceva da punto di riferimento, ma poi le canzoni spaziavano e si rimaneva insieme anche sino a mezzanotte e all'una, uniti dal canto e dalla gioia di stare insieme. Un tempo cantavano tutti, anzi il canto era di casa nelle famiglie di Morterone: la cosa bella a Morterone era proprio il canto e l'estate, anche durante i giorni feriali, si sentiva cantare negli alpeggi e nelle cascine. A me piace molto cantare proprio per questo motivo, perché sono cresciuto sin da ragazzino con l'abitudine del canto. I giovani portavano una forte ventata di allegria: in montagna la cosa più logica era quella di cantare e di stare insieme. Noi, poi, preferivamo non la canzonetta, ma la canzone di coro, che veniva spontaneamente dall'apporto di più voci. Non c'era bisogno di mettere insieme un coro: uno di noi partiva con una canzone e gli altri lo seguivano come potevano, ma non c'era nessuno che stonava. Quelli di Morterone Centro e di Morterone di là dicevano sempre che noi dello Zuccaro eravamo quelli che cantavano meglio di tutti. Anche quando si partiva dalla contrada, per andare alla chiesa o al centro del paese, lungo la strada immancabilmente si cantava, sia nell'andata che nel ritorno.

I bar de Murterùn

A Morterone, tra le varie contrade, c'era sì un po' di rivalità, ma si trattava di una sana competizione, che si manifestava sempre in amicizia. Noi, ad esempio, abitanti dalla parte di là della valle, *de là dai Campècc*⁵¹, ossia nella zona meno esposta di Morterone, come Zuccaro e *Frasnida*, eravamo i bergamini, che scendevano l'inverno alla Bassa e ri-

51 Campetti, località oltre la quale nessuno rimaneva ad abitare d'inverno, a causa dell'esposizione a Nord. Tale zona è posta tra la Piana e Frasnida, a circa 1.064 metri di altitudine.

tornavano sull'Alpe in primavera, mentre gli abitanti sull'altro versante della valle, meglio esposto, erano quelli che rimanevano sempre a Morterone, anche l'inverno. Noi bergamini soprannominavamo gli stanziali *bar de Murterùn*.⁵² Probabilmente i locali avevano attribuito anche a noi un titolo, che sinceramente non ricordo. Quando, ad esempio, si diceva: "*Chèsto ché l'è ün bar...*"⁵³, significava che era uno che rimaneva a Morterone estate e inverno. In Valle Taleggio, invece, gli allevatori stanziali erano chiamati *marà*. Noi, alla Bassa, diversamente, chiamavamo *marà* i piccoli agricoltori, che stavano sempre in pianura. Questi ultimi, invece, ci chiamavano *bergamì*, perché scendendo dalla montagna eravamo sempre in movimento.

Ci tengo però a ribadire che questa forma di competizione, tra le diverse contrade e zone del paese, si manifestava in forma bonaria, come ad esempio nella festa, nei giochi, soprattutto negli incanti, ad esempio nell'aggiudicarsi le "stanghe" per portare in processione la Madonna Assunta a ferragosto.

Va anche precisato che tra le persone delle due zone principali del paese, quella abitata dai *bergamì* e l'altra dai *bar*, non c'erano grandi e costanti rapporti, anche per le vicende economiche e professionali differenti. Alcuni contatti si manifestavano per i trasporti, poiché i locali si dedicavano soprattutto al commercio di legna, carbone, stracchini e merci varie. Del resto, vivendo lassù tutto l'anno, essi dovevano mettere in atto un sistema efficace di collegamenti con le zone di fondovalle.

I locali, poi, comperavano i nostri boschi, anche le piante d'opera, quindi procedevano al taglio e alla vendita. La loro era una vita molto diversa dalla nostra, anzi completamente differente: noi eravamo impegnati soprattutto sul fronte dell'allevamento, mentre loro si interessavano di tante altre cose.

52 Arieti di Morterone

53 Questo qui è un ariete... Come metafora, il vocabolo vale per uomo sciocco, stolto e senza giudizio. L'esclamazione *Te sì pròpe ü bar!* era rivolta a persona *testùna* o *crapùna*, che non accettava ragioni, perché fissata nel suo punto di vista, come il montone, che pure era pericoloso, se al pascolo gli si faceva vicino un estraneo, specialmente se fanciullo, che egli assaliva a "cornate", anche se queste non le aveva. Di solito lo si teneva per la lana, non per l'accoppiamento; poi, ingrassato per un inverno, era riserva di carne, certamente più economica di quella del *bechèr* (macellaio).

Pochi erano i muratori, anzi pochissimi, perché questi provenivano solitamente dalla Valle Imagna. A Morterone c'era un solo muratore, il Simone, il quale faceva manutenzione per il Comune, la Chiesa e le fontane per il beveraggio del bestiame, ma non faceva impresa.

La raccolta e l'incanto del fieno

Come vi dicevo poc'anzi, quando in paese si tenevano i vari incanti, come ad esempio quello del fieno per la chiesa, i *bergamì* puntavano ad alzare sempre il prezzo, così da accaparrarsi la posta. C'era anche l'incanto per portare la statua della Madonna durante la festa principale del paese: le *stanghe*⁵⁴ si aggiudicavano a chi offriva di più ed era un fatto di prestigio riuscire ad aggiudicarsi quell'onere. Ogni anno c'era pure la consuetudine di donare un po' di fieno alla chiesa: ciascuna famiglia faceva l'offerta in base alle sue possibilità, in relazione anche alle circostanze e all'annata. *L'ia ol fé per la Césa*⁵⁵. Quella del papà, ad esempio, era una bergamina un po' povera e piccola e la nostra offerta si limitava a uno o due fasci. In compenso, però, noi ci prestavamo per andare a raccogliere e a trasportare, nei luoghi convenuti, il fieno offerto dai vari *bergamì*: oltre al nostro, dunque, andavamo a raccogliere anche quello degli altri. Inoltre raccoglievamo anche i talleghi, sempre per la chiesa. Insomma, sapendo che noi eravamo disponibili al servizio, i bergamini ci chiamavano durante la fienagione:

“Nel tal posto ho lasciato là il fieno per la chiesa. Potete andare subito a prenderlo...”.

Di solito, quel fieno si trovava nei posti più brutti e pericolosi: ci veniva consegnato già secco, quindi pronto per essere raccolto. I *bergamì* portavano via il loro e, quando erano stanchi, solitamente per l'eccessiva distanza del prato dalla stalla, lo lasciavano lì per la chiesa! Il papà aveva accettato questo incarico, in vista di ottenere qualche mancia: la nostra

54 Si tratta delle stanghe della portantina su cui si trovava il baldacchino con la statua di Maria Assunta: si metteva all'asta il diritto ad un posto di portatore, il baldacchino veniva portato da quattro persone per volta, a cui altri potevano dare il cambio lungo il percorso. Si attribuiva un diverso valore economico tra i portantini davanti rispetto a quelli posteriori, il prestigio di quelle anteriori portava ad offerte proporzionalmente più elevate, raggiungendo quasi il doppio delle altre.

55 Era il fieno donato quale offerta per le necessità della Chiesa.

mandria era scarsa, quindi quello era un servizio interessante, per un guadagno integrativo, che ci permetteva di ottenere qualche cosa, quale compenso per la raccolta e il trasporto. Se, ad esempio, il ricavato dell'incanto era lire cento, una percentuale, anche minima, veniva riservata ai trasportatori impegnati nella raccolta. Più ne portavamo e meglio era per noi; più saliva il prezzo, in sede di incanto, e meglio era per noi. Il fieno veniva donato alla chiesa solitamente durante la fienagione e c'erano tre punti di raccolta: alla Forcella di Valmana, al *Zöcher* e a *Frasnida*. Nelle tre cascine di tali località era stato infatti riservato un angolo della stalla per accatastare il fieno della chiesa. Terminato il raccolto, quel fieno veniva messo all'incanto in occasione della grande festa della Madonna Assunta di ferragosto. Alla vigilia di tale evento, quando si procedeva all'incanto delle altre cose (ad esempio delle *stanghe* per il trasporto in processione della statua della Madonna), provvedevano anche a quello del fieno della chiesa.

La festa dell'Assunta era molto sentita, sia dai bergamini che dai locali. La mattina dopo la Messa solenne si mettevano all'asta le stanghe quindi si procedeva alla processione con la statua della Madonna: il percorso principale del corteo veniva sempre ornato con frasche e fiori freschi. Poi c'era la banda, che di solito proveniva dalla Valle Imagna, da Ballabio o da Vedeseta. L'abitudine dell'incanto rimane ancora oggi a Morterone per ferragosto: ovviamente, mancando i bergamini, non c'è più l'incanto del fieno, ma vengono raccolte altre cose per la chiesa, soprattutto cesti e canestri vari. Anticamente, oltre al fieno, c'era chi offriva, proprio per l'incanto della Madonna Assunta, anche il maialino, la pecora, l'agnello, qualche gallina, insomma alcuni animali da cortile.

L'offerta degli stracchini per la chiesa

Tutti i mesi a Morterone c'era anche l'incanto dei taleggi e delle uova. La gente sapeva che, ogni trenta giorni circa, nel paese c'era la cosiddetta *cérca* dei taleggi per la chiesa. Toccava sempre a me fare il giro delle varie cascine, assieme con il papà, perché anche questo servizio aveva una funzione integrativa del nostro piccolo reddito: erano parecchi gli stracchini da portare, quindi bisognava essere in due. Avevamo appresso l'apposita cassetta, che portavamo a tracolla, oppure risposta nella gerla. In apertura della stagione, non sapevamo quanto avrebbe fruttato la pri-

ma raccolta, ma già dal secondo mese eravamo in grado di fare una previsione attendibile, quindi ci attrezzavamo con il contenitore idoneo. La raccolta delle uova non si faceva assieme a quella degli stracchini, perché, se non mi ricordo male, queste ciascuno le portava direttamente nel punto stabilito per il conferimento: così succedeva solo per le uova, probabilmente perché erano leggere, mentre gli stracchini dovevamo andare a ritirarli casa per casa, per consegnarli infine sempre alla parrocchia di Morterone. Insomma, durante la raccolta, la merce acquisita durante la giornata veniva portata la sera a casa nostra, per essere trasferita il giorno successivo immediatamente in parrocchia. Di solito ogni famiglia donava uno stracchino al mese, a prescindere dalla produzione, ma c'erano alcuni che ne offrivano anche due. Ne raccoglievamo tanti, eh, durante il giro! Tant'è che, per portarli in paese, dovevamo fare anche due o tre viaggi, anzi a volte ci avvalevamo di un mulo. In paese, poi, in attesa dell'incanto, tali stracchini venivano depositati nella *casèra*⁵⁶ di Morterone, situata appena sotto l'attuale casa del *Tòni*, dove abita il Valentino, nel fabbricato dei *Surenèi*⁵⁷, una famiglia Invernizzi così soprannominata. Gli stracchini andavano infatti tenuti al fresco e non si potevano lasciare in giro in qualche modo, perché dovevano essere protetti innanzitutto dalle mosche.

La terza domenica del mese gli stracchini si mettevano sempre all'incanto: era, quella, una festa un po' particolare, con la processione attorno alla chiesa e la partecipazione in abiti solenni di tutte le Confraternite: i Confratelli, le Consorelle, i Luigini (ossia quelli del Circolo di San Luigi), le Figlie di Maria, ...

Anche per il trasporto degli stracchini, noi avevamo una percentuale sulla raccolta, sempre però rapportata al valore definitivo dell'aggiudicazione dopo l'incanto, che avveniva di solito in questo modo. Innanzitutto

56 Dal latino (*taberna*) *casearia*. Ai nostri giorni, essa è il magazzino di stagionatura, quando i latticini, già lavorati, vi sono tenuti per l'invecchiamento. Ma tale edificio indicava anche il luogo dove veniva ritirato il latte delle stalle, pesato, lavorato e, a scadenze fissate, il prodotto era restituito o venduto. Spesso in zona pedemontana ancora oggi i mandriani si associano in cooperativa, con un addetto retribuito, appunto il casaro, per la lavorazione. *Casère*, dunque, erano gli edifici ove avveniva la lavorazione e la conservazione del latte e dei suoi prodotti e tale denominazione rimane ad alcune località.

57 Soprannome di una famiglia Invernizzi sita in località Centro.

si teneva quasi sempre dopo la messa principale della domenica, in ogni caso prima di mezzogiorno. Alle undici circa terminava la messa e c'era subito l'incanto. A differenza del fieno, che solitamente veniva aggiudicato ai *bar* (ossia quanti rimanevano l'inverno a Morterone, bisognosi di foraggio), gli stracchini erano acquistati dai commercianti del paese, che li trasportavano poi a Lecco per la vendita. C'è anche un'altra cosa da tenere presente: durante la raccolta, io non andavo mai nelle case dell'altro versante del paese, perché raccoglievo gli stracchini solo dai bergamini, non certo dai *Bar de Murterùn*. Io non so se gli stracchini venivano raccolti anche su quest'altro versante, giacché erano pochi quelli che avevano le mucche, comunque con pochi capi, sufficienti a mala pena per il fabbisogno delle rispettive famiglie. Ad esempio, i *Merlèt* tenevano qualche mucca, anche il Paolino ne aveva alcune, perché là al *Bósch ghe n'éren bèle mìngha*⁵⁸ di vacche. Posso però ritenere che li offrivano pure loro, certamente in misura diversa, almeno quelli che avevano qualche mucca, ma non so chi provvedeva alla raccolta.

La festa dei *bergami*

La festa dell'Assunta, a ferragosto, non coincideva propriamente con quella dei *bergami*, ma possiamo dire che a Morterone quella è stata anche la loro festa principale.

In generale, le feste più importanti dei bergamini sono quelle di San Giorgio e San Michele, ossia i due momenti della primavera e dell'autunno quando si respira aria di trasloco. Una festa, a Morterone, propria dei bergamini non c'è mai stata. Bisogna dire però che, per la festa dell'Assunta, tutti i *bergami* salivano a Morterone: anche chi non aveva le bestie in alpeggio saliva ugualmente, dato che quello era il giorno in cui si regolavano i contratti, ci si trovava tutti quanti, si potevano incontrare le persone e concludere gli affari, per le varie esigenze. A Morterone la festa dell'Assunta è stata nel passato, ma anche oggi, la principale occasione di incontro per le persone. Mio padre, ad esempio, anche quando noi abbiamo cominciato a rimanere alla Bassa con le nostre mandrie, ossia non salivamo più in alpeggio, a ferragosto, per la festa della Madonna,

58 In località Bosco avevano ben poche mucche.

saliva sempre, perché era quella l'occasione per pagare tutte le tasse. Era anche una tradizione che andava mantenuta. A Fuiplano, in Valle Imagna, ad esempio, la festa dei *bergamì* si è sempre tenuta la prima domenica di settembre, ma non mi ricordo che a Morterone ci fosse una manifestazione analoga, che segnava l'inizio della partenza per la pianura degli allevatori transumanti. Noi si parlava soprattutto di San Michele, ma tale data valeva per tutti, non solo per i Morteronesi: la data cadeva il ventisette o il ventotto di settembre e segnava l'inizio della partenza dei *bergamì* da Morterone. Alcuni di essi erano già partiti pochi giorni prima, ma la maggior parte si metteva in viaggio verso la fine di settembre o i primi giorni di ottobre. Noi partivamo sempre dopo la festa di San Michele. Insomma, la partenza dei bergamini da Morterone avveniva dal venti di settembre in poi. Evidentemente dai monti più alti si scendeva anche prima, ma la maggior parte di quegli allevatori si fermava qualche settimana nei prati e pascoli alle quote più basse, solitamente sino alla fine di settembre. La festa di San Giorgio, invece, si teneva sempre alla Bassa, poco prima della partenza per l'alpeggio, mentre quella di San Michele a Morterone. C'era anche questo detto:

“A San Michél, o èrba o campanèl⁵⁹”.

A San Michél, o èrba o campanèl

Come vi dicevo poc'anzi, il primo lavoro dei *bergamì*, appena giunti in alpeggio a Morterone, consisteva nel preparare la foglia per la lettiera delle mucche; seguiva la fienagione. Dai primi di settembre, invece, prima di ripartire per la Bassa, c'era da spandere il letame nei prati, che si trasportava tutto con le gerle sulle spalle. Poiché i nostri terreni, prati e pascoli, sono disposti su versanti di monte abbastanza ripidi, il trasporto e lo spandimento del letame era una operazione alquanto impegnativa e faticosa. Come avveniva per il fieno, per guadagnare qualche cosa di più, noi, dopo avere steso il nostro letame, andavamo a stendere anche quello degli altri allevatori. Chi aveva le mandrie un po' grosse, molte volte

59 “A San Michele, o erba o campane”: per quella data o si aveva erba e fieno per gli animali, oppure bisognava mettere le campane alle vacche e partire per la transumanza.



non aveva il tempo di provvedere alla distribuzione del letame nei prati, quindi si avvaleva della nostra opera: insomma, per tutto il mese di settembre, da fanciullo io ho sempre portato gerle di letame nei prati di Morterone. Per portarci avanti, a mano a mano che si mangiava l'erba, seguivamo subito con la distribuzione del letame: così, alla fine, se ci avanzava tempo, andavamo a portare in giro quello degli altri. Intanto ci si preparava per la discesa.

Nei giorni che precedevano la partenza, si respirava un'aria particolare. Mi sembra di rivivere ancora quelle sensazioni da ragazzino: ero molto contento di risalire la primavera a Morterone, ma quando scendevo in pianura l'autunno ero ancora più felice. A settembre Morterone piano piano si spegneva: si capiva che tutto stava finendo e il paese si sarebbe a breve svuotato, quindi stava venendo meno il clima dell'alpeggio dei mesi precedenti. Quando l'autunno avanzava, diventava sempre più forte il richiamo della pianura. I *bergamì* seguivano in un certo senso il ritmo delle stagioni. Gli ultimi a rimanere lassù erano presi da un forte senso di malinconia: non c'era più nessuno negli alpeggi vicini, né alla sera gli amici con cui ritrovarsi. Alla messa domenicale mancavano ormai tante persone. I primi bergamini che scendevano fungevano da richiamo per gli altri. Dalla metà di settembre in poi si era presi dalla malinconia e quello era per me il periodo più brutto. La primavera, invece, eravamo tutti presi dall'entusiasmo per la partenza. L'autunno, per combattere quella triste sensazione sull'alpe, ci facevamo prendere dall'entusiasmo in vista dell'imminente discesa. Anche la gente del posto viveva probabilmente sentimenti contrastanti, con l'arrivo in primavera e la partenza in autunno dei *bergamì*. Insomma, con i bergamini a Morterone si formava un bel movimento l'estate.

Il viaggio... dal monte al piano

Le mucche preannunciavano il momento della partenza verso la pianura. Ah, le mucche – caro mio! – capivano tutto! Di solito la discesa si affrontava con altri bergamini: difficilmente partivamo da soli, anzi appena possibile ci si accordava con altri due o tre allevatori. Quando le vacche e le manze incominciavano a sentire il tintinnio dei campanacci, diversi dai soliti utilizzati durante il pascolo, si agitavano e capivano che la partenza era un fatto imminente. I campanacci da viaggio, o da strada,

sono infatti molto più grossi rispetto a quelli per il pascolo e hanno un suono particolare. Ah, soprattutto le vacche incominciavano muggire in coro e... pareva persino che parlassero! Poi incominciavano a mescolarsi: la *capa* di una mandria con la *capa*⁶⁰ dell'altra, le manze di un gruppo con quelle dell'altro,... era un movimento di persone, di cose e di animali indescrivibile! Noi scendevamo sempre dalla Valle Imagna, perché la nostra mandria era orientata, come già vi dicevo, verso la pianura, in direzione di Bergamo, Cremona e Brescia. Anticipava la discesa qualcuno dei *regiùr*⁶¹, per comperare l'erba di alcuni prati, dove potere fare le soste durante il viaggio. Per la nostra famiglia, solitamente scendevano o il papà o il nonno, oppure, quando si faceva il viaggio con un'altra mandria, magari era il vecchio di quel gruppo che acquistava il prato per tutto il movimento di animali transumanti. Le tappe per la discesa erano pressappoco le stesse dell'andata, ma non proprio esattamente. Si partiva da Morterone sempre la mattina, in direzione della Valle Imagna: la prima sosta era programmata a Selino, dove si comperava l'erba di un prato. Non arrivavamo mai a Ponte Giurino, perché laggiù era più difficile trovare un'area da pascolare: in quella località la valle si stringe gradualmente, anche se c'era un grande stallazzo. Durante la discesa, però, noi non avevamo bisogno dello stallazzo, perché le vacche dormivano in campagna, a differenza della primavera, quando le stesse la notte dovevano essere ricoverate nella stalla. Tali quadrupedi erano poi già allenati al pascolo. Il papà, semmai, la sera radunava sempre all'aperto le vacche migliori da latte e le legava. Da Morterone a Selino Basso impiegavamo circa mezza giornata: solitamente si arrivava alla *Felisa* verso mezzogiorno o l'una e vi rimanevamo il pomeriggio, la notte e tutto il giorno successivo. Quindi si ripartiva la sera del giorno dopo e non ci si fermava più a Valesse, ma si puntava direttamente verso la zona di destinazione per l'inverno, che solitamente cambiava di anno in anno. Quanti andavano nella zona di Milano, si fermavano nei dintorni di Boltiere, oppure alle *Bètòle* di Cavernago, dove pure c'era un grande stallazzo. Chi

60 Vi era confronto, a volte anche uno scontro, fra gli animali delle diverse mandrie per stabilire una nuova gerarchia, così che ogni animale avesse il suo posto.

61 Reggitore o capofamiglia.

invece puntava verso Crema o Cremona scendeva la pianura bergamasca e si fermava in qualche prato in zona di Zingonia (a Boltiere, si trovava uno stallazzo proprio sulla strada in direzione di Crema).

Il contratto per il fieno e la sua “dote”

Noi non abbiamo cambiato molte stalle, perché la nostra bergamina per un po' di anni non ha avuto un grosso sviluppo, ma si è assestata sulla quindicina di capi, tra vacche e manze, anche venti o venticinque negli anni migliori. Cambiavano sempre posto quanti, da un anno con l'altro, avevano la mandria che si ingrossava o diminuiva sensibilmente: queste notevoli oscillazioni facevano sì che la stalla dell'anno precedente non andasse bene l'anno successivo, perché non abbastanza capiente. Ho frequentato la prima classe elementare a Cizzago (in provincia di Brescia), mentre la seconda a Castel Covate (vicino a Chiari), dove siamo rimasti dal Trentacinque sino al Quaranta. Quindi ci siamo trasferiti a Borgo San Giacomo, vicino all'Oglio, tra Brescia e Cremona, dove abbiamo trascorso tutto il tempo di guerra, ossia quattro anni. Nel Quarantotto siamo venuti a Orzivecchi, infine nel Quarantanove ci siamo trasferiti a Cassina de Pecchi. Il papà ogni anno faceva il contratto per il fieno necessario a trascorrere l'inverno. Dopo ferragosto, infatti, egli scendeva sempre in pianura e si rivolgeva innanzitutto al fittavolo, presso il quale aveva trascorso l'inverno precedente, per vedere se aveva il fieno sufficiente, anche in vista della stagione successiva, e se c'erano ancora le condizioni per ritornarci. Quindi faceva una sorta di pre-contratto con quel fittavolo, oppure cercava in alternativa un'altra cascina. L'esigenza di cambiare era dovuta a tanti motivi. Ad esempio, da Castel Covate siamo andati a Borgo San Giacomo perché ormai quella prima stalla era piccola (in quegli anni, infatti, la nostra mandria era andata piano piano aumentando) e il fittavolo aveva anch'egli aumentato le sue bestie, quindi non c'era più spazio per tutti.

Oltre alla stalla e al fieno per le bestie, il contratto contemplava anche il diritto all'abitazione. Il fieno si comperava per un certo prezzo al quintale, che era leggermente superiore al costo normale del foraggio, perché comprendeva anche l'abitazione del bergamino, la stalla per la bergamina, la paglia per la lettiera, la legna per il camino o la stufa. Poi, di volta in volta, in base al tipo di contrattazione, si stabiliva solitamente an-

che la percentuale di farina o di riso, che veniva aggiunta quale “dote” al contratto, ma questo aspetto andava sempre discusso ogni anno. Facciamo un esempio. Se si stabiliva la somma di quarantamila lire per ogni quintale di fieno, in quella cifra erano compresi tutti i servizi sopra elencati, oltre al pascolo dell’autunno. In relazione al quantitativo di fieno acquistato, quindi alla dimensione della mandria, si stabilivano anche le pertiche di quartirolo e di quintirolo che dovevano rimanere a disposizione del *bergamì*: se era tutto quartirolo, non andava bene, perché l’ultimo ad essere falciato sarebbe diventato troppo maturo e le bestie non lo avrebbero mangiato volentieri. Quando il papà scendeva in pianura ad agosto per fare il contratto, laggiù non era ancora stato fatto il terzo taglio, ossia il *terzöl*⁶², oppure si stava facendo proprio in quel periodo, quindi si perfezionava anche l’accordo sull’erba:

“Fai il *terzöl* e mi lasci indietro il quartirolo su tante pertiche... Questo invece è un prato più giovane (perché a Brescia fanno la rotazione e non ci sono prati stabili), quindi fai pure il quartirolo, ma lasciami a disposizione il quintirolo”.

Nella zona della pianura da me frequentata non ho mai fatto uso delle marcite. Ne faceva però uso il nonno, quando andava a svernare verso Caravaggio. La possibilità di disporre delle marcite era utile soprattutto in primavera. Nel contratto del fieno si comprendeva anche l’obbligo del fittavolo di provvedere al trasporto del foraggio mancante. Ad esempio, il *bergamì* diceva:

“Se, in primavera, ho bisogno di dare un po’ di erba alle mie mucche e tu non ce l’hai, io vado a prenderla altrove, ma tu mi devi garantire il trasporto”.

Durante ogni contratto si stabilivano una serie di cose specifiche.

I mediatori sono una figura presente nei rapporti con i fittavoli

I bergamini, per ottenere l’assegnazione delle rispettive cascine, dove trascorrere il periodo della cattiva stagione, si avvalevano dei mediatori, un tempo sempre numerosi, i quali vivevano proprio su questi contratti agra-

62 L’erba del terzo taglio, ossia quella cresciuta nel prato dopo il taglio del maggengo e poi della *degör* o *còrt*, ossia quello della seconda segatura.

ri. Erano i cosiddetti sensali. I bergamini avevano le loro piazze dove incontrarsi, scambiare le informazioni, fare i contratti. In tali luoghi, questi nostri allevatori transumanti esprimevano le diverse esigenze:

“Io ho bisogno di una cascina con tanti quintali di fieno, per ospitare queste mucche, una famiglia così composta... eccetera”.

I mediatori avevano sempre le “mani lunghe”, quindi conoscevano le esigenze dei singoli *bergamì* e i vari posti disponibili. Il mediatore passava l’informazione al bergamino, proponendogli una cascina corrispondente ai suoi bisogni, e lo assisteva nella fase finale del contratto con il fittavolo. Quest’ultima operazione, della contrattazione, andava solitamente sempre per le lunghe, quindi le parti comandavano di frequente anche da bere e da mangiare.

“*Péca la man!... Péca sì, péca nò...⁶³*”.

Ah, a volte era una cosa incredibile. Se, poi, alla fine non si raggiungeva un accordo, quello che si ritirava doveva pagare il conto dell’oste. Quando si constatava la difficoltà a concludere l’affare, entrambi i contraenti tiravano la trattativa per le lunghe, per fare sì che fosse la controparte a non accettare il contratto, e quindi a pagare la cena. Il papà, quando scendeva in pianura per fare il contratto del fieno per l’inverno, dopo ferragosto, aveva come riferimento alcuni luoghi fisici ben definiti: se pensava di trasferirsi dalle parti di Brescia, solitamente andava al mercato di Rovato, oppure a quello di Orzinuovi. Quando invece desiderava svernare dalle parti di Milano, si recava al mercato di Melegnano o di Melzo. Questi posti erano ben conosciuti dai bergamini e quasi tutti i loro contratti nascevano e maturavano in tali ambienti. In alternativa molti andavano a Milano, a Piazza Fontana, dove due volte la settimana facevano il mercato. Piazza Fontana era un luogo d’incontro anche per i fittavoli e la Banca dell’Agricoltura è proprio lì per questa lunga tradizione. Fatto il contratto con il fittavolo, difficilmente si recideva. Io, ad esempio, durante tutta la mia esperienza, ho avuto un solo grave problema, con un fittavolo di Gorgonzola. Quella situazione era divenuta anche pesante, tant’è che siamo andati via da quella cascina per un motivo più che valido. In primavera avevano abortito molte bestie nella nostra stal-

63 “Picchia la mano! ... Picchia sì, non picchiare...”, concludi la trattativa, o continua a trattare.

la: erano i primi anni che stavamo sempre in pianura e non salivamo più in alpeggio. Nel fare con il fittavolo il contratto anche per l'erba estiva, si decideva pure il tempo di asciutta, prima di tagliare l'erba. Succedeva questo: i prati a noi assegnati venivano irrigati di notte, così il giorno successivo l'erba aumentava notevolmente di peso. A differenza del fieno, infatti, che veniva stimato o misurato, l'erba estiva si tagliava all'occorrenza e si pesava ogni volta: il fittavolo la falciava, la pesava e ce la portava. Inoltre, oltre ad aumentare di peso, quel foraggio diventava pure morbido. Il nostro contrasto con il fittavolo è sorto proprio per questo motivo e per dare un taglio a quella vertenza noi ce ne siamo andati. Per la verità volevamo far causa al fittavolo, per il risarcimento dei danni causati da tutti quegli aborti e dall'aumento del peso dell'erba, ma d'accordo con i mediatori abbiamo chiuso subito quella lite, abolendo il contratto senza che il fittavolo avesse nulla a pretendere da noi. I mediatori erano una figura sempre presente nei nostri rapporti con i fittavoli.

Aumentavano gli animali ma diminuiva la forza lavoro

Nel Quarantotto il papà ha deciso di non salire più in alpeggio, perché mia sorella maggiore si è sposata, io ero militare e gli altri fratelli erano ancora giovani, quindi mancava la manodopera sufficiente. Insomma, la situazione si era ribaltata: mentre all'inizio c'era molta forza lavoro con pochi animali, in seguito, negli anni successivi, gli animali sono aumentati ma è gradualmente diminuita la forza lavoro. In famiglia eravamo tre maschi e cinque sorelle. I miei due fratelli hanno fatto pure i bergamini: essi hanno cessato con me di salire in alpeggio l'estate e hanno fatto gli allevatori tutta la vita alla Bassa. Uno di essi attualmente ha smesso, perché i suoi figli non hanno continuato l'antica attività e versa in condizioni di salute precarie. L'altro fratello, invece, ancora oggi fa questo mestiere. Il papà ha sofferto molto, quando ha smesso di salire a Morterone, perché lui era un amante di quei posti. Successivamente si limitava a salire per affittare il prato. Dal Quarantotto al Cinquantaquattro, cioè per circa cinque anni, siamo rimasti sempre in pianura, facendo i contratti estivi e invernali con i fittavoli, fin quando abbiamo comperato un primo appezzamento di terra a Inzago. Pensate: in quel periodo costava di più affittare un prato a Morterone che qua alla Bassa! In effetti, con l'affitto dei prati a Morterone, pagavamo l'affitto dei campi a Inzago.

Quaggiù, del resto, i prati rendevamo meglio e si lavoravano più facilmente: a Morterone il terreno era scarso e c'era molta ricerca.

Gran parte dei bergamini, trasferitisi definitivamente in pianura, hanno fatto il passaggio da allevatori ad agricoltori. Io sono rimasto allevatore, ma ho incominciato a fare anche un po' l'agricoltore. La mia occupazione principale è sempre stata l'allevamento, ma avendo in proprietà un po' di terreno, ho incominciato a lavorarlo: coltivo ancora oggi di tutto, dal mais al fieno. Quando, ad esempio, sono rimasto qua da solo, dopo la divisione dai miei fratelli, il mio primo figlio era ancora giovane: lui lavorava in campagna e io stavo nella stalla. Quando poi c'era il fieno da fare, lui provvedeva a tale adempimento, mentre io andavo a mungere le mucche (cioè seguivo la stalla). Il passaggio dalla condizione di allevatori a quella di agricoltori evidentemente è stato più facile per i nostri figli. In sostanza, nella famiglia del papà è successo questo: il primo terreno l'abbiamo comperato a Inzago, dove sono rimasti il papà e un fratello (che si doveva sposare), perché quel podere non bastava per tutti e la cascina era abbastanza piccola. Io e un altro fratello, quindi, quando ci siamo divisi nel Cinquantanove (io mi sono sposato nel Cinquantadue), siamo venuti qua, a Bussero, in affitto.

Qualche anno appresso si è resa disponibile una cascina interessante a Cassano d'Adda, con duecentocinquanta pertiche di terreno libero; abbiamo pensato di fare un po' di sacrifici e di andare là uno di noi, perché abbiamo detto:

“Qua, a Bussero, tra qualche anno saremo ancora allo stretto. E' bene che uno di noi due vada là...”.

Pur essendosi il fratello trasferito a Cassano, abbiamo mantenuto in comune tutti i nostri interessi economici e l'azienda rimaneva una sola. Due anni dopo, però, pagati alcuni grossi debiti, ci siamo detti:

“Bene. Adesso possiamo fare ciascuno per proprio conto.”

Di comune accordo abbiamo così deciso che io sarei rimasto a Bussero, mentre il fratello si sarebbe trasferito definitivamente a Cassano.

A Bussero, oltre al beneficio parrocchiale, avevo in affitto circa cin-

Giuseppe Manzoni con la sorella suor Angela, in visita alla cappelletta votiva in località Zucaro, presso la sede dell'antica residenza. Morterone, 1995.



quanta pertiche di terreno, ricevute da una persona poi caduta in fallimento. Un giorno quelli della Pretura sono venuti da me a farmi una proposta:

“Lei lavora questo terreno?”.

“Sì”.

“Se lo vuole comperare lo può fare subito, perché il proprietario è andato in fallimento e noi lo dobbiamo vendere”.

Così ho fatto e oggi sono contento di avere fatto quella scelta.

Il passaggio da bergamino a fittavolo, infine a piccolo proprietario

Alcuni bergamini, quando hanno cessato di fare la transumanza, incominciavano a sentire l'esigenza di comperare il 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 più spostare di anno in anno, o addirittura dopo ogni stagione, perché il senso più normale era quello. L'acquisto diventava un fatto occasionale, non certo ricercato. I bergamini nel passato hanno sempre condotto i terreni in affitto e sono più portati agli spostamenti. L'esigenza dell'acquisto nasceva a mano a mano che essi diventavano stanziali in pianura, perché si sprigionavano altre esigenze, come quella, ad esempio, di costruire qualche piccola infrastruttura, per migliorare il lavoro e le condizioni di vita. Quando si è in affitto, come si fa a fare investimenti sul terreno di altri? Negli anni successivi era nata e aveva preso piede l'idea delle stalle libere e aperte: noi abbiamo incominciato a pensare che costruire la stalla sulla proprietà di un altro non era tanto conveniente (per noi, naturalmente!). Il rischio era troppo elevato: se quel fittavolo domani ci mandava via? Invece l'aver costruito sulla nostra proprietà, ci faceva sentire e trovare ogni giorno a casa nostra.

La mia è stata una esperienza un po' particolare, perché ho sempre fatto il mungitore anche in casa d'altri, un mestiere che ho praticato circa vent'anni. Anche quando stavo ancora con il papà e facevo il bergamino, dopo avere munto i nostri animali, andavo nelle stalle dei vicini a mungere quelle vacche, poi tornavo a casa. Oltre a tenere in ordine la nostra azienda, andavamo a lavorare anche nelle stalle degli altri, sempre come mungitori. Fare il mungitore significava mungere e dare da mangiare alle mucche, ma più in generale custodire e tener ordinata la stalla. Facendo

questo mestiere, quindi entrando nelle stalle degli altri allevatori ed osservando quanto avveniva intorno a me, ho compreso una grande verità: quanti erano in affitto sono rimasti sempre lì, con le stalle bloccate, nelle stesse condizioni di molti anni addietro, mentre quelli che lavoravano sul terreno di proprietà hanno potuto svilupparsi e costruire stalle moderne. Avere compreso questa dinamica ha significato per me cercare le condizioni per migliorare la condizione di lavoro e di vita: il mio pallino era quindi diventare proprietario, perché quella condizione mi consentiva di migliorare. Negli anni Cinquanta e Sessanta, infatti, chi ha acquistato la terra ha anche investito nelle stalle, mentre gli altri si sono fermati e sono rimasti fuori dal tempo. Quanti, ad esempio, negli anni Cinquanta avevano cento vacche, adesso ne hanno ancora cento, perché non hanno avuto lo spazio per tenerne di più. Nella prospettiva di svilupparmi, ho fatto la scelta di diventare proprietario. In genere, però, la maggior parte dei bergamini non ha fatto questa scelta, perché acquistare significava fare grossi investimenti. Ma forse è stato un fatto di cultura, ancora prima che di investimenti.

Non siamo stati i primi ad andare via, ma neppure gli ultimi

Durante gli anni Quaranta e Cinquanta, il *bergamì* era ancora una figura importante nella società di un tempo. Oggi tutta la vita è cambiata, anche quella dei bergamini, i quali sono diventati pochi e forse hanno perso il morale e l'istinto che possedevano una volta. Il modo di vivere è cambiato, ma per tutti, non solo per i bergamini. Questi appartengono a un mondo che non c'è più, vinto e superato dalla società moderna. Oggi devo dire che non c'è più convenienza a fare questo lavoro. Era bello fare il *bergamì* fino a quando lo facevano in tanti, perché anche le altre professioni del mondo rurale non erano facili, anzi il bergamino era una figura tra le migliori e ambite di 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 potenza. Oggi, invece, le cose sono decisamente cambiate: la gente tende meno al sacrificio, vuole più sicurezza, non è più educata al risparmio. Non vi nascondo che mi piacerebbe prendere ancora oggi quaranta manze e portarle su in montagna, ma dal punto di vista economico i conti non tornano più. Non per

niente, anche Morterone, come molti altri piccoli paesi di montagna, si sono spopolati, perché il mondo rurale, specialmente quello di montagna, è stato vinto dalla società moderna. Negli anni Quaranta, Morterone era ancora un paese abitato e dinamico, sia dal punto di vista sociale che economico: il fenomeno dell'abbandono ha subito una profonda accelerazione verso la fine degli anni Cinquanta. Noi non siamo stati tra i primi ad andare via, ma neppure gli ultimi. Morterone oggi è un paese completamente cambiato, rispetto a come e quando l'ho conosciuto e vissuto io. Certamente quello degli anni Cinquanta era un paese più bello e partecipato. I sentieri erano puliti, le case abitate e non cadenti, mentre al giorno d'oggi molte costruzioni sono in gran parte crollate, o sprovviste di manutenzione. Mantengo ancora alcune proprietà a Morterone, ma i prati si stanno rimboschendo. Non ho più la forza di prendere in mano la falce e quando salgo soffro nel vedere questa situazione di visibile abbandono. Attualmente ho comperato una casa a Morterone Centro e non abito più allo Zuccaro, la mia contrada di un tempo. Vado ancora là a fare qualche giretto, ma ogni volta è una sofferenza accertare quel disastro ambientale! Fino a che quel posto è stato vissuto o affittato, si poteva ancora ipotizzare una sua manutenzione, ma anche tale speranza è svanita quando il pastore, al quale avevamo dato la possibilità di pascolare il versante, per dieci anni non si è fatto più vedere. Adesso, da qualche anno, quel pastore è ritornato, ma il bosco, che nel frattempo è avanzato, ha messo le radici.

Mio fratello era innamorato delle vacche bruno alpine

Quando ero piccolo, durante l'alpeggio estivo a Morterone, noi producevamo taleggi: erano subito fatti e si commerciavano abbastanza bene. Di *strachitùnt*⁶⁴ ne facevamo ben pochi, perché richiedevano una lavorazio-

64 Lett. "stracchino rotondo", simile al gorgonzola, in contrasto con lo *strachì quàder*: quanto alla forma, dipendeva dallo stampo usato, cioè la *fassèra*, mentre per lo stracchino quadrato era il *fassaröl*. La differenza tra i due non sta solo nella forma, grossezza e quindi peso, ma nella lavorazione, cioè anche salatura e tempo di maturazione. A parte la forma circolare di questo taleggio, anche per la lavorazione si richiedeva particolare tecnica, con utilizzo di due paste ricavate da diverse cagliate. Quello quadrato e l'altro rotondo sono due tipi di formaggi tradizionali, caratterizzati, oltre che dalla forma, soprattutto dalla diversa lavorazione. Questi prodotti hanno rappresentato l'occhiello del vero *bergamì*, anche perché ogni mandriano credeva di avere un personale procedimento, quasi brevettato.

ne maggiore, soprattutto una buona *casèra* dove tenerli al fresco e farli maturare. Il nonno li faceva, ma il papà, quando è andato a vivere per proprio conto, dopo la divisione dai fratelli, ha pressoché smesso. Il nonno li vendeva pure: allo Zuccaro egli aveva una bella cantinetta, dove tenerli al fresco e farli ben maturare. Il papà, specialmente all'inizio, non aveva molte mucche, anzi non ha mai superato le quindici vacche, sempre bruno alpine: ciononostante egli faceva sempre due cagliate al giorno, mattina e sera, per evitare di dovere scaldare il latte, lavorandolo quindi a temperatura ambiente.

Non si può dire che il papà facesse la selezione, se a questo termine attribuiamo il significato attuale. Egli si limitava ad allevare le vitelle migliori, anzi ogni tanto comperava anche qualche giovane capo, in possesso dei documenti, sempre nell'ottica di migliorare la produzione. Il tutto avveniva molto intuitivamente, in relazione alle poche risorse di cui poteva disporre. Avevamo una buona stalla, sempre nella logica di tenere per noi e allevare le mucche migliori e più belle. Il bergamino ci teneva alla mucca bella, quindi dava importanza anche alla corporatura, alla forma delle corna, al colore e all'aspetto del mantello e agli altri elementi fisici. Il bergamino andava orgoglioso delle sue mucche: anche se produceva poco latte, quando la mucca era bella, il bergamino la teneva. Il fratello di Inzago ha sempre tenuto le mucche bruno alpine, fin tanto che ha smesso: un po' le allevava e un po' le comperava. Egli era innamorato delle bruno alpine. Pure noi, quando siamo venuti a Bussero, avevamo le bruno alpine: abbiamo smesso di tenerle a seguito del risanamento dalla tubercolina. Nel Sessantanove abbiamo deciso di dare un taglio netto alla stalla e di cambiare completamente la razza, scegliendo la frisona. C'è anche quest'altro fatto da considerare: in zona noi abbiamo ritirato parecchie stallette, perché i vari proprietari ci invitavano a farlo: "Se mi ritiri le bestie, io ti do anche il terreno!...".

Così facendo, siamo arrivati a condurre in affitto circa mille pertiche di terreno. Gran parte delle bestie che avevamo ritirato dai particolari erano però risultate positive alla prova della tubercolina, addirittura oltre il sessanta per cento. Abbiamo quindi deciso di rinnovare tutta la stalla, anche su consiglio dei veterinari. Avendo da poco costruito una stalla nuova, abbiamo fatto una pulizia generale degli ambienti, disinfettandoli, e, dopo avere venduto i settantacinque capi di bruno alpine, che tenevamo

nella stalla, abbiamo comperato circa una trentina di frisone. Così abbiamo ricominciato e, durante gli anni Settanta, è stata gradualmente rifatta la stalla. Attualmente la nostra azienda conta circa centodieci vacche da latte, ma erano altrettante già alla fine degli anni Ottanta, perché con l'introduzione delle quote latte abbiamo dovuto bloccare i nostri investimenti. Oltre alle vacche oggi in azienda abbiamo anche oltre duecento manze.

Il trasporto degli stracchini con i muli sino a Ballabio

A Morterone, durante l'alpeggio, il papà produceva circa tre stracchini per ogni cagliata, anzi solitamente tre la mattina e due la sera. La nostra mandria non era tanto grossa e molto latte veniva utilizzato altrimenti. Una parte, ad esempio, era destinata al nostro consumo (eravamo in dieci), poi c'erano i maialini. Insomma, per una produzione di sei stracchini al giorno, occorreva circa un quintale e più di latte. Le bestie, a quel tempo, venivano allevate senza mangime, quindi anche la produzione di latte non era certo abbondante come oggi: quando una mucca bruno-alpina offriva da otto a dieci litri di latte poteva ritenersi soddisfatta! Alla cagliata provvedeva di solito il papà, mentre la mamma interveniva solo in sua assenza. Il papà era una persona fondamentalmente tranquilla e alla cagliata dedicava tutto il tempo necessario, senza fretta: si metteva lì e con calma faceva tutte le sue operazioni. Egli dedicava soprattutto molto tempo al taglio della stessa, che doveva essere effettuato molto lentamente e sempre nella stessa direzione, perché non si rompesse, e al momento propizio, prima che diventasse troppo dura. Il papà prestava molta attenzione a tutti i passaggi della lavorazione del latte. Per tagliare la cagliata usava la *basla*⁶⁵, poi con lo stesso strumento girava i vari cubetti, ancora sempre nella stessa direzione e facendo attenzione a non rom-

65 Calotta molto aperta, un tempo di legno, poi di rame o, più di frequente, di ottone dai bordi molto sottili, che serviva per completare l'opera di frantumazione della cagliata e per trasferirla dalla *culdèra* alla *pata* con destinazione *fassaröl* o *spressür*. Il vocabolo era anche utilizzato, ma meno frequentemente, per indicare il copricapo o il zucchetto. Oltre l'impiego nella lavorazione del latte, questo piattello o tagliere poteva indicare pure una fetta generosa, ad esempio di polenta, ma soprattutto una quantità eccessiva di cibo, come latte o minestra, consumato da un ospite o avventore affamato.

perli. Il papà lavorava il latte subito, a temperatura ambiente e solitamente in casa, specialmente quando il tempo era brutto. L'abitazione verso il monte era tutta interrata e quindi si manteneva molto fresca: noi, durante il giorno, entravamo in casa solo quando pioveva o c'erano in arrivo i temporali, altrimenti stavamo sempre fuori e anche il cibo lo consumavamo all'esterno. La casa, in realtà, faceva un po' da casello. La sera, specialmente quando faceva un po' freddo, accendevamo il fuoco sul camino della cucina e si stava lì, seduti sulla panca appresso, a conversare piacevolmente. Al piano superiore, invece, c'era la camera per dormire.

Gli stracchini venivano a prenderli due volte la settimana, ancora freschi: ritiravano sia quelli appena salati, sia gli altri ancora da salare. I giorni del passaggio erano stabiliti: il lunedì e il giovedì i commercianti di Morterone facevano il giro dai vari bergamini sull'alpe. Con i muli sarebbero poi scesi carichi sino a Ballabio, alcuni anche a Vedeseta, soprattutto in tempo di guerra. I conducenti di Morterone facevano anche i negozianti: essi venivano da noi, pesavano sul posto gli stracchini, li caricavano sui loro muli, quindi scendevano a Ballabio a venderli. Il papà veniva pagato dal mulattiere, che era anche negoziante. I *Russin*⁶⁶, per fare un esempio, ma anche i *Carigùn*⁶⁷, avevano pure la trattoria a Morterone e negoziavano in legna, carbone e taleggi. I principali commercianti di Morterone erano i *Merlèt*⁶⁸, i *Carigùn* e i *Russin*, che avevano parecchi muli, ai quali si aggiungevano anche alcuni mercanti minori. In Valle Imagna si scaricavano pochi taleggi: c'era qualche mulattiere della Valle Imagna, che saliva sin lassù, ma certamente non proprio a Morterone: essi si fermavano poco oltre la costa, raggiungendo magari anche la nostra contrada Zuccaro, senza andare oltre. Alcuni bergamini avevano conoscenze in Valle Imagna e preferivano consegnare a quei commercianti i loro stracchini. Il Canella di Fuipiano, ad esempio, era uno di quelli che saliva anche a Morterone a prendere i Taleggi. Per Vedeseta, invece, i trasporti erano difficili, perché il sentiero di fondo-valle, nel corso del Lenna, non era praticabile dai muli, che non andava-

66 Soprannome di una famiglia Invernizzi di Medalunga

67 Soprannome di una famiglia Invernizzi, dimorante nella contrada omonima.

68 Soprannome di una famiglia Invernizzi della *Brüga*.

no oltre il famoso “ponte di corda”. Quindi bisognava passare dai Piazzoli, scendere poi a Peghera e attraversare il Ponte della Lavina, ma il percorso diventava abbastanza lungo.

La fortuna di alcuni e la sfortuna di altri

C'erano anche alcune donne dedite al trasporto dei taleggi... naturalmente sulle spalle! Erano le cosiddette *purtine*⁶⁹, certamente più frequenti nel passato. Ho conosciuto personalmente alcune donne della Valle Imagna, impegnate nel trasporto degli stracchini sino alle rispettive contrade di provenienza, oltre la Culmine di Palio: quelle famiglie prendevano in affitto i terreni sul monte e gli stracchini prodotti durante l'alpeggio venivano portati in Valle Imagna sulle spalle. C'erano, ad esempio, i *Barburi*⁷⁰ di Disdiroli, una contrada a Nord di Locatello, che salivano sino a Morterone a condurre in affitto un pezzo di terreno: essi trasportavano tutto in Valle Imagna, non solo gli stracchini, bensì anche il fieno, raccolto in fasci e caricati sulle spalle. Ai trasporti provvedevano soprattutto le donne del gruppo familiare.

Il prezzo degli stracchini in genere lo stabilivano sempre i commercianti. In tempo di guerra, però, quando il prezzo non era stabile, lo facevo anche io, orecchiando quanto succedeva all'intorno. In quel periodo, quando stavo al pascolo con le bestie, il latte lo cagliavo direttamente sul posto, in una baitella lì appresso: mungevo, cagliavo il latte, infine portavo gli stracchini nella *casèra*⁷¹ di una famiglia poco distante, che mi ospitava. Ogni giorno c'era gente, proveniente dalle città di Milano, Bergamo, Lecco, che saliva sin lassù a prendere gli stracchini: a volte

69 Donne dalle buone spalle, dedite al trasporto dei taleggi dal monte al piano ai commercianti. Queste portatrici erano ragazze e donne che attendevano per molte ore al giorno a tale lavoro, su e giù cariche per le mulattiere (talvolta il sacco era di carbone), avvalendosi della *bastina*, un cuscinetto di paglia per distribuire meglio il peso appoggiato tra spalle e collo. Ma le *purtine*, nei secoli, non hanno portato solo taleggi ma si sono caricate delle fatiche indicibili di ogni genere di trasporto: legna, carbone, sabbia, sassi, *piöde*, *girèle*, letame e molto altro ancora.

70 Famiglia di allevatori, la quale, durante l'estate, si trasferiva a Morterone, in località Fracchio di Valmana, sopra Frasnida Alta.

71 Locale per la stagionatura degli stracchini



non facevo a tempo prepararli, che erano già venduti. Me li portavano via tutti i giorni, ma allora c'era tanta di quella fame in giro, soprattutto nei grossi centri cittadini! Noi, in effetti, non siamo stati toccati molto dalla guerra: l'unica cosa che ci mancava era il sale, di difficile reperimento. La fame vera e propria, però, non l'abbiamo provata: solo l'ultimo anno di guerra, quando abbiamo ritardato di una settimana o poco più la discesa in pianura, siamo rimasti senza farina in alpeggio. Avendo terminate le nostre scorte, per avere mezzo sacco di farina abbiamo dovuto offrire in cambio un bel maiale! C'era chi se ne approfittava, perché in guerra succede che la fortuna di alcuni diventa la sfortuna di altri. Ricordo anche questo: quando, nel Quarantaquattro, abbiamo ritardato la discesa, erano rimasti indietro pure altri lavori da fare, come lo spandimento del letame e la raccolta del fogliame per la lettiera delle mucche, quale prima scorta per l'anno successivo. Assieme allo zio sono dunque ritornato a Morterone il mese di ottobre, per portare a termine questi lavori. Avevamo paura di rimanere lassù, a causa degli scontri tra repubblichini e partigiani, soprattutto la notte, quindi andavamo a dormire nelle grotte. Infatti, poco dopo la nostra partenza, sono successi quei fatti drammatici alla Pianca.

Anziché vendere il latte, sarebbe preferibile produrre gli stracchini

Oltre agli stracchini, in alpeggio facevamo anche un po' di burro, ma non per la vendita, bensì ad uso familiare. In pianura, però, lo producevamo anche per vendere. Il latte delle mucche in gravidanza avanzata era troppo grasso e non andava tanto bene per fare i taleggi. Quindi, durante ogni cagliata, mettevamo da parte circa un quarto di latte per fare il burro: la mattina successiva, poi, si spannava e il latte residuo, ovviamente riscaldato, lo rimescolavamo con quello fresco per fare i taleggi. In quei momenti si prendevano bei soldi anche a vendere il burro, ma al giorno d'oggi costa molto meno del taleggio, anzi non conviene più produrlo. A quei tempi un chilo di burro valeva più di due chili di taleggio, quasi tre! Anche il lardo del maiale valeva quasi più della carne! Con il latte spannato si faceva anche la ricotta e il *fiurìt*⁷², sempre per uso familiare, ma

72 Affioramento per cottura delle proteine del siero, ottenuto per riscaldamento ed acidificazione dello stesso. Era il latte fiorito, quasi senza più grassi. Lo si consumava sciolto con una fetta di polenta calda, ma anche lo si dava ai maialini e come *beeròt* alle mucche reduci dal parto. Il "fior

prima avevano la precedenza lattonzoli e vitelli. La passione dei taleggi mi è sempre rimasta, tant'è che li faccio anche oggi, ma solo per il nostro consumo. Attualmente noi vendiamo il latte, quindi abbiamo smesso da tempo di produrre e vendere stracchini. Per la verità, abbiamo smesso nel Cinquantanove, perché diventava più semplice vendere il latte. Sono però convinto di questo fatto: ancora oggi, se si riuscissero realizzare ambienti idonei e ad ottenere tutti i permessi sanitari, converrebbe di gran lunga lavorare il latte, perché il casaro guadagna quanto l'imprenditore di un'altra azienda. Ponendo che attualmente la nostra produzione giornaliera di latte sia pari a circa venticinque quintali, ci vorrebbe una *casèra* bene attrezzata, per impostare una buona lavorazione, soprattutto un buon casaro, ma alla fine il guadagno sarebbe assicurato. Ormai io ho concluso la mia esperienza; adesso sono in pensione e non mi conviene rimettermi in gioco, nonostante ci siano le condizioni per farlo. Io, per modo di dire, anziché allevare duecento vacche, ne terrei solo cento, ma farei gli stracchini! Formaggi e taleggi hanno un mercato interessante, come pure i prodotti freschi.

Per ottenere uno stracchino gustoso e genuino, ricordo che bisognava fare attenzione a non farlo “gonfiare”. Per ottenere questo risultato, era necessario innanzitutto seguire bene l'alimentazione della vacca, quindi diventava importante conoscere le diverse qualità di erba e di pascolo. Bisognava fare attenzione all'erba che riscalda, all'erba umida, a quella non ancora matura e a quella troppo matura, e a tante altre cose. Non è una cosa facile ottenere dei buoni stracchini. Inoltre bisognava prestare molta attenzione alla temperatura: specialmente durante la lavorazione, la cagliata non doveva essere né troppo fredda, né troppo calda. Il segreto per una buona lavorazione è mantenere la temperatura ambiente.

Le cure contro la mastite e il blocco del ruminale

Nel passato, per il bestiame, le malattie più frequenti e principali erano la mastite e il blocco al ruminale. Il papà curava la mastite dapprima con frequenti impacchi di acqua fresca, quindi con massaggi di acqua e sa-

di latte”, diremmo oggi, una sorta di ricotta ottenuta dalla seconda cagliata del siero già utilizzato per gli stracchini. Si consumava come bevanda anche rinfrescante o come una zuppa, con il pane.

pone alla mammella. L'obiettivo consisteva nel togliere l'infiammazione, quindi la mammella doveva essere tenuta sempre pulita, cioè munta, ma tale operazione era abbastanza difficile, perché dolorosa. Altre volte, invece, la mammella veniva scottata con l'acqua *sbroiénta*⁷³, oppure con la fiamma di un giornale acceso: con questa terapia d'urto la mammella doveva guarire subito, altrimenti era inutile proseguire.

Il blocco del rumine, invece, solitamente si curava con *beeròcc* di *vin brulé*⁷⁴ (un chilo di zucchero in un litro di vino): la vacca, riscaldandosi, avrebbe ripreso a ruminare. In alternativa si somministrava all'animale farina di linosa. C'era però un'altra pratica, forse la più efficace: consisteva nel togliere il cibo ruminato dalla bocca di un'altra mucca, per metterlo in bocca a quella ammalata. Quando ho sperimentato questa pratica, ha sempre funzionato: bisogna insistere tre o quattro volte e ripetere la manovra a un intervallo di circa dieci minuti. Gli acidi contenuti nell'erba ruminata di una mucca rimettono in funzione il rumine dell'altra. Bisogna avere un attimo di pazienza e aspettare il momento propizio per togliere il rumine dalla bocca della vacca: l'azione deve essere effettuata da una persona esperta, che capisce quando la vacca ha tirato su la bella *bocàda*⁷⁵. Un tempo i primi veterinari delle nostre mucche eravamo noi. Per la verità, i veterinari si chiamavano solo per somministrare alle bestie le iniezioni contro l'afta, prima di intraprendere il viaggio verso l'alpeggio. Quando chiamavamo il veterinario per un parto difficile, significava che proprio non c'era niente da fare e che la vacca... *la 'ndàa a finì mal'*⁷⁶. Si chiamava il veterinario più che altro per avere il certificato di morte, non tanto per risolvere il problema della salute dell'animale, anche perché, se la mucca moriva, bisognava chiamarlo comunque.

73 Bollente.

74 Beverone di vino bollente per gli animali, ottenuto aggiungendo zucchero, chiodi di garofano ed altre spezie. Ai muli, ad esempio, si somministrava molta linosa. Già bevanda della stalla (un tempo la *clòbia* del lavandino, quando erano sconosciuti i detersivi vari, era riservata alla vacca "sgravata"): per malanni vari si faceva con infusi (consigliere il compaesano *medegòt*), ad esempio per mucca dal parto recente o colpita dal *mòrbe* (splinite, carbonchio), solitamente nel significato di indigestione per erba tenera, o bagnata, o ancora ingerita voracemente e quindi di non facile ruminazione.

75 Bolo ruminale.

76 Andava a finire male, ossia moriva.

Capitava a volte con le primipare, quando magari incominciavano a tribolare tre o quattro ore prima del parto, senza riuscire a liberarsi, e noi eravamo impotenti. Si prevedeva, in quei casi, il rischio della morte.

L'erba di Morterone l'è un panèl!

Ancora oggi tutti gli anni salgo a Morterone e mi fermo lassù due mesi l'estate. Oggi me lo godo veramente quel paesello, nonostante abbia un po' di problemi di cuore e porti sempre appresso il mio telefonino. Insomma, da giovane facevo quattro mesi in alpeggio con le bestie, mentre attualmente ne faccio solo due, ma intensi. Ho sempre mantenuto rapporti costanti con Morterone, dove ho pure acquistato una vecchia casa, al centro del paese, già di proprietà di un mio lontano parente, che poi ho ristrutturato.

Non ho potuto sistemare la mia stalla, oltre lo Zuccaro, perché è troppo lontana dal paese e non c'è la strada di collegamento: al giorno d'oggi è impensabile trasportare i materiali edilizi occorrenti con il mulo! Inoltre là non c'è l'acqua, né la corrente elettrica. L'estate, quando mi trovo lassù, ogni due o tre giorni devo tornare tra quelle mie baite, oltre lo Zuccaro, perché sento un richiamo particolare.

Oggi io torno sempre molto volentieri a Morterone, il paese dei miei vecchi, dove ho vissuto da ragazzo.

Morterone oggi è un paese in agonia, perché è stato abbandonato da agricoltori e alpeggiatori. Se però consideriamo tutto il patrimonio di edilizia abitativa e rurale, ci rendiamo conto di avere lì un bel po' di roba! Se andiamo in cima alla Culmine e guardiamo giù, ci rendiamo conto dell'estensione del paese: Morterone è un villaggio sparso, dove si contano certamente almeno oltre trecento abitazioni sistemate, anzi abbastanza nuove e agibili! Gli abitanti effettivi oggi - si sa - sono pochi, ma l'estate ci sono qui almeno cinquecento persone.

Si dice che questo è un po' il destino dei piccoli paesi di montagna, sprovvisti di facili vie di collegamento. E' vero anche questo, ma io faccio anche un'altra affermazione, diciamo una sorta di autocritica. I pochi allevatori che sono rimasti, anziché allargarsi, sono rimasti nel loro piccolo brodo, ossia non hanno avuto capacità di inventiva e di prospettiva! Essi dovevano avere più coraggio per investire! Capisco quelli che se ne sono andati, perché hanno realizzato la loro vita altrove, ma quelli che

hanno deciso di rimanere lassù, perché non si sono industriati e dati da fare un po' di più?

Affermo che, al giorno d'oggi, è più bello fare l'agricoltore a Morterone che a Bussero! A Morterone, con tutti i terreni resisi attualmente disponibili, vedrei molto bene una bella stalla, anche all'aperto. E' un vero peccato vedere inutilizzati, anzi in stato di abbandono, tutti quei pascoli! Se oggi avessi trent'anni, come quando sono venuto a Bussero, resterei a Morterone a fare il coltivatore diretto, soprattutto l'allevatore. Ormai, con la strada carrabile, come lo forniscono quaggiù, il foraggio lo forniscono anche lassù, dove c'è pure una qualità ambientale molto particolare. Quando penso a tutte queste cose divento triste e a volte mi verrebbe persino da piangere. Se quei terreni fossero tenuti bene e fatti produrre come si deve, ad esempio tagliando l'erba quando va tagliata e concimandoli... l'erba di Morterone *l'è un panèl!*⁷⁷ Ai miei tempi, per San Pietro il fieno maggengo a Morterone era già tutto fatto! Terminare la fienagione alla fine di giungo, significa fare il secondo taglio a luglio. Poi rimangono sempre agosto e settembre per il pascolo: è una meraviglia! Noi facevamo lassù sempre due tagli, addirittura tre dove si tagliava la prima erba a maggio!

Noi siamo venuti via nel Quarantotto e non siamo più saliti, ma la gente che è rimasta lassù sino a tardi, la quale ha visto il monte diventare sempre più largo, perché non ne ha approfittato? Ripensandoci ora, anche a Bussero la realtà non era diversa da quella di Morterone: quando sono arrivato qua io, i figli di quei fittavoli e dei *marà* abbandonavano la terra e il lavoro dei padri, perché preferivano andare a lavorare in fabbrica. E' la stessa cosa che è successo agli abitanti di Morterone, che hanno preferito abbandonare quel paese, per scendere alla Bassa. Quando io sono venuto a Bussero, i locali ridevano di me, anzi dicevano:

“Quello lì prende di più a fare il *famèi*: perché dunque viene qui a lavorare quaranta o cinquanta pertiche di terra? Noi è cent'anni che siamo qua e non abbiamo migliorato la nostra situazione. Questo Manzoni viene qua al nostro posto, ma cosa spera di ottenere? Non capisce come va oggi il mondo? Perché non va in fabbrica?... ”.

77 E' un concentrato, una pietanza di grande qualità alimentare.

La stessa logica vale per quelli di Morterone. Deve esserci qualcuno che vede un po' al di là delle cose contingenti e della punta del proprio naso. Un ultimo esempio. L'orto è arrivato a Morterone solo in tempo di guerra, introdotto da Don Piero Arrigoni. Noi bergamini non avevamo l'abitudine di fare l'orto, ma anche i *bar*, ossia gli stanziali, non avevano la cultura dell'orto, giacchè erano presi da altri mille lavori, con il legname, il carbone, i trasporti. Insomma, noi non pensavamo all'orto, anzi devo dire che questo argomento non era nemmeno tanto sentito. Don Piero è arrivato a Morterone subito all'inizio della guerra e ha incominciato proporre ai residenti la necessità di tenere un po' di orto. In realtà gli ortaggi crescono molto bene a Morterone: hanno cominciato gli stanziali a tenere un po' di orto, soprattutto patate, fagioli e qualche verdura (insalate e coste), quindi abbiamo poi incominciato anche noi bergamini. Non piantavamo la verza, perché a settembre andavamo via.