

Una straordinaria passione per le vacche e gli stracchini

Famiglie numerose quelle della montagna, anche se in tanti morivano presto: incidenti, malattie e guerre selezionavano i più forti, quelli più scaltri o semplicemente fortunati.

Angelo Offredi a quattro anni era già in alpeggio con il fratello più grande e il papà. Erano tredici figli e... si viveva con le vacche, si faceva un po' di legna, ci si arrangiava...

Nel locàl de la stüa racconta, a testa bassa, guardandosi le mani allungate sul tavolo, mentre le parole costruiscono continue relazioni. Nell'intervista, risposta dopo domanda, si rivelano i segreti della vita. Un paio d'ore, la confidenza aumenta, telecamera e microfono non ci sono più.

Sorride con gli occhi chiari, resta in silenzio qualche attimo prima di rispondere alle domande e pacatamente dipana la matassa dei ricordi. Il contenuto delle sue risposte riflette la vita del bergamino, per la quale il lavoro è ovvio, scontato, mai sorpassato. Tutto era naturale, soprattutto la fatica. Non ci sono rammarichi, però le maestre avevano la bacchetta e "picchiavano quelli che capivano poco come me".

Una volta cresciuto, tante scelte sono state determinate dal fatto che lui era solo, non si è mai sposato e la società con il fratello si è sciolta.

È stato un maestro d'arte nel fare gli stracchini - glielo riconoscono tutti - perché i suoi i se scantunàa mia, erano pesanti e ben squadrati come tante pietre d'angolo. Angelo, bergamino tutta la vita, sa bene come non far gonfiare gli stracchini, ma in principio non è stato facile neppure per lui. Stalle, alpeggio, bestie, fatica, transumanza, freddo, solitudine, guerra.

Soprattutto l'esperienza della guerra è stata dura, ma ormai è lontana nel tempo. Angelo ha tentato la fuga dal campo di concentramento, ha "conosciuto la decadenza" fino all'arrivo dei Russi. Con lo sguardo ritrova il tempo del rientro dalla Prussia e a novant'anni trova l'entusiasmo di raccontare le sue disgrazie senza farsi fare domande. La guerra è un'avventura da raccontare, quello del bergamino un lavoro da fare.

Adesso che è novantenne, con il suo motociclo Ape va a fare la spesa anche per gli altri abitanti della contrada, la Còsta di Peghera, e, di solito, trascorre il pomeriggio giocando a carte con un amico...

Riconoscimento ad Angelo Offredi per una vita dedicata alla montagna. Festa per la Montagna. Pizzino, 2009. Da sinistra: padre Vitalino Vitali (Vidalù), Angelo Offredi e Gianni Vitali dell'Arighiglio.

Il nonno possedeva quattordici o quindici vacche, ma allora erano tante

Mi chiamo Angelo Offredi e sono nato nel 1923: a dicembre compio novantun anni¹. La mia famiglia è originaria di questa contrada, la *Còsta* di Peghera. Noi siamo soprannominati i *Gnèch*: così chiamavano mio nonno e probabilmente anche io oggi sono conosciuto con questo appellativo. Non conosco l'origine e il motivo alla base di questo titolo, perché Pietro, il nonno, ha praticato tanti mestieri, prima da carbonaio e poi come bergamino. Durante la mia infanzia, questa era una delle contrade più popolate del paese e, oltre a noi, vivevano i *Pológn*, i *Batistù*, i *Pìe* e altri gruppi parentali. Le case erano tutte piene di persone, mentre oggi sono pressoché vuote. Si viveva con poco e per gran parte delle famiglie bastava coltivare un po' di terra e allevare qualche mucca; altri erano boscaioli. I *Pológn*, ad esempio, sono emigrati in Francia per lavorare nei boschi. Non c'erano muratori nella mia contrada. Il nonno possedeva quattordici o quindici vacche, ma allora erano tante e l'inverno bisognava spesso svernare alla Bassa, soprattutto quando la stagione non garantiva un raccolto sufficiente di fieno. Egli frequentava in modo particolare le piane tra Rivolta e Melzo e quindi non si allontanava troppo dalle sue montagne. Solo io, ma più tardi, mi sono spinto più giù, verso Melegnano.

In contrada era la nostra famiglia quella che aveva più vacche e che, di conseguenza, era costretta alla transumanza; anche i *Pìe*, però, sono scesi alcuni anni alla Bassa con mio papà, diventando malghesi. I *Batistù* possedevano oltre una decina di vacche, ma non sono mai scesi a svernare in pianura e, pur tra mille economie, riuscivano a procurarsi il foraggio in montagna.

Ambrogio, il papà, ha sempre fatto il bergamino nel solco dell'esperienza tracciata dal nonno. In famiglia erano quattro fratelli e una sola sorella: Ambrogio (mio papà), Battista, Domenico e Angelo sono nati bergamini. Domenico è emigrato in America per *püdi guadagnà ergót*²; il suo compagno di emigrazione, anch'esso di Peghera, ci ha raccontato com'è morto lo zio, colpito da un grave incidente, mentre lavorava per la costruzione di una ferrovia: è rimasto incastrato nella rotaia con il *calcàgn*³ del piede mentre arrivava il treno, che l'ha travolto e ucciso sul colpo. Battista, invece, ha fatto la Grande Guerra: catturato prigioniero e trasportato in Germania, non ha più fatto ritorno. Pure Angelo ha combattuto: è morto poco tempo dopo essere ritornato a casa perché *gh'ia secàt i pulmù*⁴, sempre per cause belliche. Insomma, dei quattro fratelli è rimasto solo il papà. La vita a Peghera non era facile a quel tempo.

La nonna paterna era una Pesenti e apparteneva anch'essa a una famiglia di bergamini transumanti. Erano due sorelle: una è rimasta qui, mentre l'altra si è

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Angelo Offredi ad Antonio Carminati il 16 luglio 2014 nella contrada *Còsta* di Peghera, presso l'abitazione privata dell'informatore. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Potere guadagnare qualcosa.

3 Tallone.

4 Gli si erano "seccati" i polmoni.

sposata con un *Batì* di Brumano e quindi è andata a vivere in Valle Imagna. La nonna è morta prima che io nascessi, ma ho fatto appena a tempo a conoscere il nonno: avevo solo cinque anni quando è morto. Ricordo che mi mandava sempre al piano superiore della casa a prendergli le scarpe e, per ricompensa, *e l'me dda òna palànca!*⁵ Ho conosciuto bene invece la nonna materna, la quale è morta molti anni dopo, nel Quarantuno.

Maria, mia mamma, anche prima di sposarsi abitava in questa contrada, proprio nella casa di fianco a quella del papà ed era pure una Offredi, appartenente alla famiglia dei *Filisècc*. Aveva tre fratelli, uno dei quali è emigrato in America e *l'è gnùt a cà piö*.⁶ Gli altri due vivevano allevando poche vacche e coltivando un po' di terra. In famiglia noi eravamo dodici fratelli, per la precisione cinque maschi e sette femmine. Spina, la primogenita, è nata nel 1911, Pietro nel 1912, Caterina nel 1913, Carola nel 1915, Battista nel 1917, Enrichetta nel 1918, Pellegrina nel 1920, Adele nel 1922, io nel 1923, Dino nel 1925, Imerio nel 1927 e Noemi nel 1929. Siamo viventi ancora in tre. Si stava tutti in questa casa e l'inverno ci si rifugiava nella *stùà*, soprattutto la sera, l'ambiente più caldo, mentre l'estate bastava la solita stanza col camino in cucina. Gli animali erano distribuiti in più stalle, sparsi di qua e di là, a causa delle piccole dimensioni dei nostri edifici rurali.

Ho frequentato la scuola a Peghera e in terza elementare, al termine dell'obbligo scolastico, sono stato promosso per anzianità. Ho perso un anno perché due fratelli avevano preso il tifo e tutta la famiglia era stata messa in quarantena. Come pure ricordo e *sbachetade* delle maestre. Da questa contrada partiva tutte le mattine un folto numero di bambini per andare a scuola: *e m'sìa en tanci*⁷. Si viveva in semplicità e il pomeriggio, ritornati a casa, i genitori ci facevano sempre fare qualcosa, all'occorrenza un po' di legna, la foglia per le vacche o altro. In famiglia non abbiamo mai festeggiato compleanni e onomastici e le feste principali erano Natale e Pasqua.

La mia prima transumanza a nove anni, nel 1932

Ho incominciato presto a lavorare, accanto a papà e mamma. Bisognava crescere in fretta per lavorare. A quattro anni, ad esempio, ero già in alpeggio, sul *Sonadello* assieme a una sorella *ü tantì piö granda*⁸, un fratello e il papà, che allora allevava non più di quindici o venti vacche, come il nonno. Solamente più tardi, dopo la Seconda Guerra Mondiale, è andato oltre, sino a raggiungere circa quaranta capi di bestiame. Nel corso dell'anno si cambiava posto con le mucche almeno tre volte: di norma in contrada, in alpeggio l'estate e alla Bassa durante l'inverno. Possediamo un pascolo in quota che confina con le praterie montane di Taleggio: salivamo sempre lassù nel corso della bella stagione, dalla metà di giugno sino

5 Mi dava una palanca.

6 Non è più tornato a casa.

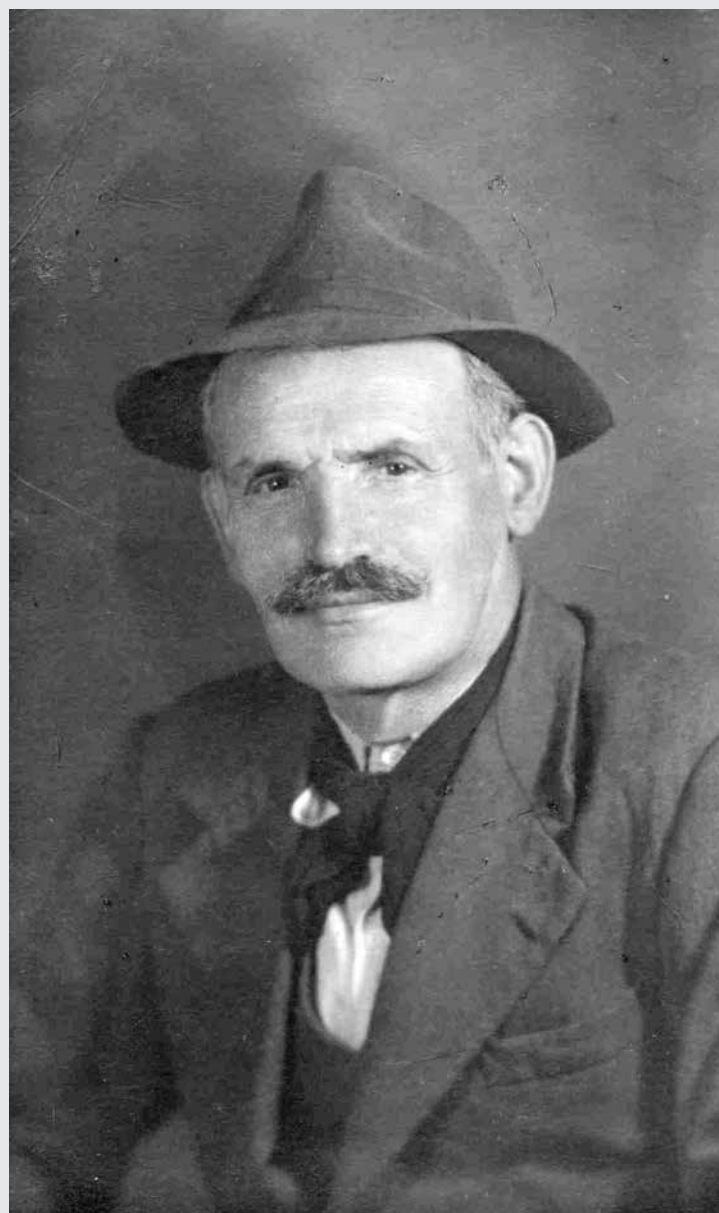
7 Eravamo in tanti.

8 Un po' più grandicella.

alla fine del mese di agosto, certamente non oltre i primi giorni di settembre. Il papà partiva con tutta la mandria, vacche e manze insieme, portando appresso anche due o tre figli: per alcune settimane si pascolava sulla nostra proprietà, per dirigersi poi, più su, nei pascoli comunali. La mamma, invece, rimaneva in contrada con la famiglia e i bambini piccoli, ma è morta presto – poveretta! – nel 1938, per un'ulcera perforata. Il suo cuore era già affaticato e non ha retto all'anestesia somministrata per l'intervento. In famiglia ero uno dei fratelli più piccoli. Dino, poco più giovane di me, era emigrato in Svizzera, lavorando dapprima in una fattoria con le mucche e poi in un'officina. Pensate: è rimpatriato due giorni prima che compisse i sessantacinque anni e solamente due giorni dopo è morto, proprio qui, alla *Còsta*, nella contrada avita della nostra famiglia, colpito da un infarto. Il fratello maggiore, invece, abitava in questa casa, mentre un altro è andato a vivere a Galbiate, dove si era trasferito durante una transumanza. Faceva il bergamino. Io non mi sono mai sposato e ho vissuto in casa assieme al fratello maggiore, che pure faceva il bergamino, ma ciascuno di noi due aveva le proprie mucche e quindi anche un bilancio separato. Ancora prima che morisse il papà, dopo l'ultima guerra, io e mio fratello ultimogenito ci siamo trasferiti alla Bassa, nella zona di Vignate, vicino a Melzo, nella cascina Lucino con le vacche, pensando di migliorare la nostra condizione. Non c'era posto per tutti in montagna; in pianura facevamo i contratti sei mesi per sei mesi.

Sapevo cosa volesse dire fare la transumanza. Conoscevo il fenomeno, per averlo vissuto sin da piccolo assieme al papà, con il quale sono sceso la prima volta alla Bassa all'età di soli nove anni, nel 1932, per svernare a Roncadello, vicino a Lodi. In tre giorni siamo giunti a destinazione in cascina, facendo due tappe intermedie, al Ventolosa di Villa d'Almè e in un secondo stallazzo a Osio Sotto. Il papà aveva stabilito il giorno della partenza, dopo essere sceso in pianura verso la fine del mese di agosto per cercare il posto e avere sottoscritto il contratto del fieno. Avevamo circa trenta vacche e abbiamo portato appresso anche la *pòrca*, che camminava in coda alla mandria. Pensate: un giorno siamo partiti la mattina dai Piani di Bobbio e, con la mandria e la *pòrca*, abbiamo attraversato tutte le montagne in alto, per giungere la sera a Peghera. Quel maiale camminava come un cavallo, più di una vacca!...

Durante la prima transumanza del 1932, siamo partiti in quattro da Peghera: papà, mio fratello maggiore, io e una sorella. La mamma con i fratelli più piccoli, invece, sono rimasti in paese. Sul nostro carretto, ricoperto con un telo bianco sopra un'intelaiatura lignea ad arco, trainato dal mulo, le sorelle maggiori avevano caricato le poche masserizie (secchi, caldaia, *spressùr*,... il sacco con i nostri vestiti). Ero ancora piccolo e, durante il viaggio, ogni tanto salivo sul carro per riposare. Non avevamo portato altri animali con noi e la mamma era rimasta a casa solo con le galline nel pollaio. Ogni dieci vacche, per regolamento, bisognava *mètega sò òna còca*, (appendere un campanaccio) soprattutto quando si circolava su strada: abbiamo incominciato a caricare le bestie sui camion solo dopo la Seconda Guerra



Mondiale. Partivamo sempre la mattina da Peghera, dopo aver munto, verso le otto. Il latte lo lavoravamo anche durante la transumanza: *e m'gh'ia sà i spressùr*⁹ per raccogliere gli stracchini e caricarli sul carro, che non aveva la gimbarda. La notte, sia al Ventolosa che a Osio, dormivo con il papà nella stalla, assieme alle vacche, che non venivano mai lasciate sole, dopo aver mangiato qualcosa all'osteria, perché il papà non cucinava.

Le nostre vacche i go l'ia en dol sàng la transumanza

Sia durante la discesa autunnale che la salita primaverile, negli stallazzi capitava di incontrare altri bergamini in viaggio con le loro mandrie. Davanti alla *caroàna* c'era sempre il papà, con il suo bastone, a dare il passo e guidare il gruppo di armenti. Aveva l'ambizione di indossare la sua *scossàla* migliore. Dietro, nell'ordine, seguivano le vacche, quindi le manze: in coda, poi, c'eravamo io e mia sorella a chiudere il gruppo, con la *pòrca* al seguito. Mio fratello maggiore guidava il carro, sul quale portavamo sempre un po' di fieno per il mulo, mentre le vacche venivano alimentate nello stallazzo. La transumanza rimaneva comunque un fatto normale e le persone coinvolte non manifestavano sensazioni particolari, poiché questi spostamenti continui rientravano nell'ordine normale delle cose. Il papà scendeva alla Bassa per necessità: se avesse potuto, sarebbe rimasto in montagna. *Ga rincrissia 'ndà vià*.¹⁰ La nostra *batidùra* si chiamava *Melanésa*. Era la capo-mandria. Quella vacca, così orgogliosa di portare la *brunza*, stava sempre davanti e non si lasciava assolutamente sorpassare da un'altra mucca. Voleva essere la prima! Non era la più vecchia, ma certamente quella assai determinata. Anche le altre mucche avevano ciascuna il proprio nome, che esprimeva una caratteristica saliente dell'animale.

Nel 1932 non c'erano altri bergamini nella cascina Roncadello e con noi vivevano diversi *paisà* che coltivavano la terra. La proprietà era del conte Barni, con il quale il papà aveva sottoscritto direttamente il contratto: quel nobile non si avvaleva del fittavolo e gestiva direttamente la terra con i suoi braccianti agricoli. La cascina non era distante dal centro del paese e tutte le mattine frequentavo la scuola elementare. Devo dire che *m'sia mia malvésc*¹¹. La gente del posto ci rispettava, né più né meno come gli altri. La maestra usava spesso la bacchetta!... Mia sorella, pochi giorni prima di salire in montagna, mi aveva detto:

- *Pòrtega là mèss strachì a chèla tò maèstra, che adèss e m'và vià!*...

- *Pòrtega là ü bèl negót, che la m'v' à sémpre picàt!*...¹² - le avevo risposto determinato.

Siamo partiti per la montagna, dove alla *Còsta* c'era la mamma ad aspettarci, prima che finisse la scuola, che poi ho terminato a Peghera, frequentando le ultime

9 Portavamo appresso i contenitori degli stracchini.

10 Gli rincresceva andare via.

11 Non eravamo malvisti.

12 Portale mezzo stracchino a quella tua maestra, che adesso ce ne andiamo!... Portale là un bel niente, che mi ha sempre picchiato!...

settimane. L'anno successivo, nel 1933, siamo scesi ad Agnadello solo per pascolare l'erba in autunno e laggiù ho conosciuto un bravo maestro elementare, che non mi ha mai picchiato. Lo ricordo ancora volentieri perché mi faceva leggere molto e probabilmente da lui ho appreso la passione per la lettura, che mantengo ancora oggi. Ritornando alla prima transumanza del 1932, a Roncadello eravamo alloggiati in due stanze: la cucina al piano terra e una camera al piano superiore, dove dormivo insieme al papà e ai fratelli. In cascina avevamo rapporti anche con i braccianti agricoli, che pure vivevano lì, nelle abitazioni assegnate loro dal conte; l'inverno, di frequente, venivano nella stalla la sera per riscaldarsi. Il papà aveva fatto il contratto del fieno per tutta la stagione invernale, che prevedeva anche la fornitura della melga e della legna per riscaldarsi. Inoltre c'era il diritto di ottenere un certo quantitativo di erba, in base ai quintali di fieno acquistati, che ovviamente bisognava sempre pesare e pagare. Di solito, scendevamo alla Bassa il mese di ottobre inoltrato, quindi abbastanza tardi, poiché avevamo alcune proprietà in montagna che ci consentivano di rimanere un po' di più quassù. Devo però ammettere che sono sempre sceso volentieri in pianura. Nella cascina di Roncadello c'era un altro *bocièta*, *come mè*¹³, con cui *giögàe a ciche*¹⁴. Ricordo che quella stagione siamo tornati presto in montagna, nel marzo 1933, perché avevamo finito il fieno in cascina. Durante la stagione invernale, ogni tanto, una volta al mese, il papà saliva a Peghera per far visita alla famiglia, mentre noi bambini rimanevamo sempre in cascina: da ottobre ho rivisto la mamma solo a marzo, da una transumanza all'altra. In cascina le vacche erano sempre in stalla e quindi anche noi facevamo una vita di stalla. Di solito, abbiamo sempre lavorato direttamente il latte, producendo gli stracchini, mentre quell'anno l'abbiamo venduto al lattai che viveva in cascina, il quale provvedeva poi a trasformarlo sul posto. Evidentemente avremmo preferito provvedere noi alla produzione e vendita degli stracchini, ma in quella cascina non c'era un ambiente idoneo per tale incombenza. Ogni volta alla Bassa bisognava adeguarsi alle diverse situazioni che si presentavano. Il papà ritornava volentieri a Peghera il mese di marzo, mentre io sarei rimasto volentieri ancora in pianura, dove mi ero ambientato e ci stavo bene, ma a Peghera *gh'ia sö öna cà de zét*¹⁵. Durante l'inverno mia sorella, che vive ancora ed è nata nel 1915, da Roncadello scriveva di frequente a casa alla mamma. Le vacche manifestavano un certo istinto e, giunto il momento di partire, al suono dei campanacci si agitavano e diventavano irrequiete, impazienti di intraprendere il viaggio. Così pure succedeva in alpeggio, dopo la seconda metà di settembre, perché le nostre vacche la transumanza *i go l'ia en dol sàng*¹⁶.

Non sapendo in quale cascina ci saremmo appoggiati l'autunno successivo, portavamo appresso tutto l'occorrente e non lasciavamo nulla in deposito alla Bassa. Caricavamo tutte le nostre masserizie sul carretto, ma... *ia mia taci laùr!* In primavera salivamo dapprima a Peghera, dove c'era ancora un po' di fieno dell'anno precedente

13 Ragazzino, come me.

14 Giocavo con le biglie.

15 Lett: c'era su una casa di gente [ossia viveva gran parte della mia famiglia].

16 L'avevano nel sangue.

da consumare, in attesa di salire sull'alpe. Verso la metà di maggio ci si spostava con la mandria nei pascoli di nostra proprietà in località *Chigamèa*, a circa mille metri di altitudine, dove si rimaneva sino al venti di giugno, quando salivamo in alpeggio, sui pascoli del Comune. Facevamo di volta in volta il contratto con il comune di Taleggio, oppure con alcuni privati della valle che possedevano altri pascoli in alta quota, acquistati nei tempi passati dal Comune di San Giovanni Bianco.

Strachì e furmàgie

In montagna, tanto a Peghera quanto in alpeggio, il latte lo abbiamo sempre lavorato personalmente per produrre in prevalenza stracchini. Il papà produceva anche alcuni *strachitùnt* per il nostro consumo, non per il commercio. In primavera faceva anche alcuni formaggi, ma sempre e solo per il fabbisogno familiare. Otteneva la *furmàgia* scaldando il latte di più, cioè portandolo alla temperatura di quarantatré o quarantaquattro gradi. Il nostro termometro è sempre stato il dito indice della mano: immergendolo nella grossa caldaia si capiva quando la cagliata aveva raggiunto la giusta temperatura. Inoltre, per ottenere la *furmàgia*, il latte *besognàa tredàl sò de piò*¹⁷, ma per il resto il procedimento era lo stesso utilizzato per lo stracchino. Al tempo del papà non c'era il commercio di *strachitùnt* e *furmàgie*. Non avevamo molti capi di bestiame e la nostra produzione si limitava a circa dieci o quindici stracchini al giorno, della misura di venti centimetri di lato. Abbiamo sempre marchiato i nostri stracchini imprimendo una "O". Il marchio non rispondeva a esigenze commerciali, bensì era finalizzato a differenziare la provenienza. *Per segnà*¹⁸. Alla cagliata provvedeva soprattutto il papà, ma abbiamo imparato presto anche noi. La mamma non se ne occupava, poiché era sempre troppo indaffarata dalle faccende domestiche, con tanti figli da accudire. A Peghera le vacche erano ricoverate in tre o quattro stalle e, ogni volta, il latte lo si doveva trasportare a casa, per lavorarlo tutto assieme: si facevano sempre due cagliate al giorno, una la mattina e l'altra la sera. Vicino alla nostra abitazione, in contrada, *gh'era la cà dol làcc*¹⁹, una semplice stanza con dentro la caldaia, *öna stiia*²⁰ e, a fianco, una cantina per la stagionatura, che l'inverno si scaldava un pochettino, perché *l'ia 'mpó frègia*.²¹ Dovendolo trasportare anche da stalle non sempre vicine, ogni volta, prima di procedere alla cagliata, dovevamo riscaldare un pochettino il latte, per riportarlo a temperatura. Non c'erano procedimenti particolari e la lavorazione avveniva con

17 Bisognava frantumarlo maggiormente.

18 Per contrassegnarli.

19 C'era la "casa del latte".

20 Una stufa.

21 Era un po' fredda.



naturalizza, secondo la tradizione, ossia si metteva il caglio nella caldaia piena di latte e, dopo circa un quarto d'ora, si lavorava. Gli stracchini di norma li vendevamo freschi, cioè dopo una settimana di vita, effettuata la prima salatura. Inizialmente il papà li vendeva a un commerciante di Vedeseta, un certo Arcisio, quando, dopo la Grande Guerra, era stato costituito un consorzio di promozione, presso il quale tutti gli allevatori avevano stabilito di conferire i loro prodotti. Quel consorzio, che si proponeva di commercializzare gli stracchini, non ha funzionato come avrebbe dovuto e dopo pochi anni di attività *i l'à demulit*²². Non ha funzionato perché molti prodotti *i vignà traasacc*.²³ In seguito hanno preso in mano l'attività di commercializzazione alcune famiglie della Valle alle quali abbiamo iniziato a consegnare gli stracchini. Glieli portavamo ai loro magazzini in paese una volta la settimana, dove venivano immediatamente pesati, ma il prezzo *lo fâa chël che e gli a ritirà*²⁴! Bisognava accontentarsi. Il commerciante, infatti, dopo aver pesato i teggia, valutava la loro qualità e, alla fine, tirava le somme e stabiliva quanto doveva al produttore. Sorgevano frequenti discussioni per *cercà de ciapà ergót de piö*.²⁵ Se gli stracchini *ia mia bèi, i te dàa piö póch*²⁶. Ad esempio questo succedeva quando, avendo preso un po' di freddo, *i cercàa de slargàss*²⁷ e non si presentavano ben compatti. Era la qualità del prodotto a fare il prezzo. Dovevamo farli bene, per prendere di più. Qualcuno ci pagava *ölta per völa*²⁸, dopo averli pesati, mentre altri pagavano alla fine del mese. Dipendeva dall'accordo iniziale. Ogni settimana caricavamo i nostri stracchini nelle casse dei muli - nel complesso una quarantina - e li portavamo a stagionare. A Peghera c'era anche la famiglia Arrigoni, dove si era sposata mia sorella Adele, che si era dedicata alla stagionatura e al commercio degli stracchini, alla quale abbiamo pure consegnato i nostri prodotti.

Nella nostra famiglia abbiamo sempre consumato lo stracchino stagionato, non fresco, dopo circa un mese di vita. Se stagiona di più *e l'pèrd*²⁹.

In alpeggio non cambiava la modalità di lavorazione del latte, sempre per la produzione degli stracchini, mentre il trasporto risultava essere assai più impegnativo. Sull'alpe salivano anche i mulattieri di Sottochiesa, su comando dei commercianti, per ritirare i nostri prodotti e la spesa per il trasporto era a carico degli acquirenti. Avendo il nostro mulo, preferivamo consegnarli direttamente, perché in tal modo ci venivano pagati di più. Un anno in alpeggio avevo prodotto anche alcune *formagèle*, ma su comando.

Per fare stagionare bene uno stracchino *ga öl ol pòst adàt. Ghe öl de cantine adàte*³⁰ per la stagionatura, ossia ambienti con la circolazione d'aria buona. Per gli stracchini

22 L'hanno disfatto.

23 Venivano trattati male.

24 Lo faceva quello che li ritirava.

25 Cercare di prendere qualcosa di più.

26 Non erano belli, ti davano di meno.

27 Lett.: cercavano di "slargarsi", ossia non tenevano la forma.

28 Volta per volta.

29 Perde [consistenza].

30 Ci vuole il posto adatto. Occorrono cantine idonee.

non serve tanta umidità, come invece accade per il gorgonzola. Pure gli altri bergamini della zona lavoravano pressoché stracchini, fatta eccezione per il Pierino Vitali, *ü Simaröl* di Pizzino, che già allora produceva quasi essenzialmente *strachitünt*. La produzione degli stracchini per la nostra famiglia e per tutta la valle ha rappresentato nel passato una vera e forte economia.

C'è sempre stata la "nomina" del vero taleggio, che non è solo il nome della valle, ma soprattutto il suo prodotto principale, perché le famiglie vivevano sull'allevamento delle vacche e la lavorazione del latte per ottenere gli stracchini. C'era chi ne produceva tanti e chi pochi, perché la produzione era un fenomeno diffuso in tutte le famiglie. Il problema principale degli stracchini era dovuto al fatto che, ogni tanto, *i se sgiunfava*³¹. Le cause potevano essere tante e diverse, per le quali non sempre si riusciva a trovare una soluzione. La prima precauzione, però, è sempre stata la pulizia degli ambienti di lavorazione; altre volte, invece, dipendeva dalla qualità del foraggio o dell'acqua, che doveva essere preferibilmente pulita e di sorgente. Quando le vacche bevevano dalle pozze di *lavàcc*, cercavamo di tirare un filo *per fàle mia pestà dét*³², perché quando bevevano l'acqua sporca, anche il latte ne risentiva. *Mia sémpre e s'ga rìa a truvà ol dricc*³³.

Le vache le gh'era tüte ol sò batésem

La vita in alpeggio è presto detta, perché vissuta in semplicità. Si trascorreva lassù la stagione estiva e si scendeva in paese solo una volta la settimana per portare gli stracchini. Nemmeno la domenica si andava in paese, poichè in baita *gh'ia sò de rampì*, *'ndóe e m'tacà sò da la Mèssa*³⁴. Contrariamente a quanto si crede, in alpeggio la nostra non era una vita isolata, ma ricca di relazioni sociali, perché allora la montagna era popolata e c'erano continui rapporti con gli altri alpeggiatori. Ci si aiutava, se c'era bisogno.

Mi considero un *bergamì*, non un *marà*, perché ho sempre praticato la transumanza, anche se ho tenuto strette e care le mie origini e la storia della famiglia. In realtà è sempre esistito un attrito tra gli uni e gli altri: noi, dalla parte di qua della Valle Taleggio, non abbiamo mai raggiunto un livello elevato di scontro, ma gli abitanti della parte di là, verso Olda e Pizzino, nei secoli scorsi hanno manifestato e costruito vere e proprie distinzioni sociali e geografiche, che si manifestavano in vari modi. I *bergamì*, ad esempio, si erano stanziati nel territorio a monte di Pizzino, sull'altura tra l'Areghilio e Capo Foppa. Un bergamino, passando un giorno davanti al cimitero di Pizzino, aveva esclamato:

- *Requiem aeternam ai bergamì sé, ma ai marà nò!*...³⁵

31 Si gonfiavano.

32 Non farle calpestare dentro.

33 Non sempre si riesce a trovare il "dritto" [ossia la parte giusta] per fare le cose come si deve.

34 C'erano dei gancetti sui quali appendevamo anche la... Messa.

35 L'Eterno Riposo ai bergamini sì, ma agli abitanti stanziati no!

Oggi queste differenze sono venute meno, perché quel mondo è finito e ormai la transumanza è un fenomeno passato. Chi è sceso alla Bassa ormai si è stabilito laggiù e molti discendenti hanno cessato di esercitare l'antica attività di allevatori. Il bergamino è sempre stato quella persona che ha saputo instaurare una relazione particolare con le vacche e con la produzione di stracchini. La vacca rimane sì sempre una bestia, ma con essa il bergamino è riuscito a comunicare più di altri. Ogni vacca ha un suo carattere e *mè saïga 'ndàga dri*³⁶. Sono comportamenti e azioni che nascono spontaneamente da una vita che si condivide giorno dopo giorno. *E m'séra bu tücc a dàga ol nóm a öna aca*³⁷: la si nominava quando *l'éra ü manzölèt*³⁸. Con le proprie vacche il bergamino ci parla tutti i giorni, le chiama per nome e conosce di ciascuna pregi e difetti. Attualmente faccio fatica a risalire ai nomi delle mie vacche di un tempo: le ho vendute quando avevo sessantacinque anni e ora ho superato le novanta primavere. *Le gh'éra tüte ol sò batésem*³⁹. Il nome di una vacca non veniva più cambiato e, una volta assegnato, rimaneva quello per sempre, come si fa con le persone.

Nonno e papà hanno sempre allevato le vacche della loro stalla. Solamente dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando abbiamo incominciato a fare i risanamenti, *s'è cambià dét i vache*⁴⁰. La tubercolina, la brucellosi e *ol pòrco dighel*⁴¹ ci ha messo in condizione di cambiare radicalmente le nostre stalle di antica provenienza. In quelle circostanze abbiamo dovuto incominciare anche ad acquistare nuovi capi. Io ho sempre allevato bruno-alpine e non ho mai pensato di cambiare razza, anche se nella stalla avevo inserito alcune meticce. Del resto le fiere zootecniche sulle nostre montagne, come pure in pianura, erano sempre riferite alle bruno alpine: io non vi ho mai partecipato con miei capi, ma sono sempre andato a vedere per rimanere informato.

Anche alla cura delle vacche provvedevamo direttamente e il ricorso al veterinario avveniva solo per questioni gravi, soprattutto sui parti. Altrimenti ci si arrangiava. Il veterinario si chiamava in modo particolare quando non riuscivamo a liberare la vacca dal vitello, anche se, nella gran parte dei casi, se non ce la facevamo noi, non ce la faceva nemmeno lo specialista. Nel governo dell'allevamento si manifestavano diverse altre insidie e io ero preoccupato soprattutto per le polmoniti invernali, causate spesso dallo sbalzo termico che le vacche subivano quando, dal caldo tepore della stalla, uscivano fuori per l'abbeverata due volte al giorno, mattina e sera. Bisognava stare molto attenti, perché il pericolo era sempre in agguato. Non c'era l'acqua nella stalla. Poi c'erano *i culp de mòrbe*, che si curavano come si poteva: in tal

36 Bisogna saper assecondarla.

37 Tutti eravamo capaci di dare il nome a una vacca.

38 Era una manzetta.

39 Avevano tutte il proprio nome.

40 Le razze si sono mischiate.

41 Frequente intercalare utilizzato nel linguaggio verbale.



caso bisognava innanzitutto tenerle sempre pulite e mungerle di frequente; inoltre, le scottavamo anche col *fèr* rovente: quando il *mòrbe* era da una parte, la vacca si scottava dall'altra.

Che la se fà spèssa la stòria!...

Sono stato in guerra: ero da pochi mesi giunto alle armi quando, a seguito dell'Armistizio del 1943, i Tedeschi mi hanno catturato a Rio di Pusteria e portato in Germania, dove ho fatto due anni di prigionia. Tre Tedeschi avevano bloccato due intere compagnie di soldati: eravamo rimasti senza comandi e non sapevamo come e se reagire. In un primo momento ci hanno portati per lo smistamento nel campo di Stablack e quindi in Prussia, vicino alla Polonia, in un campo di lavoro. Sono stato inserito in una squadra di sette o otto prigionieri, cui era stato affidato il compito di tagliare la legna nel bosco. Durante la stagione invernale, invece, siamo stati mandati a lavorare in una fabbrica di Könisgerb, dove mi hanno insegnato a saldare. In quello stabilimento si lavorava ventiquattro ore tutti i giorni, ripartite su due turni, diurno e notturno, di dodici ore. Un sabato pomeriggio, avendo ricevuto una doppia razione di pane, in quattro abbiamo tentato la fuga. Non sapevamo però dove andare, in quel paese sconosciuto, e ci hanno catturati quasi subito e portati in un campo di concentramento. Ci hanno subito separati e, da quel giorno, non ho più rivisto i miei compagni di fuga. Assegnato dapprima al lavoro coatto in una segheria, sentivo i colpi dei Russi che si stavano avvicinando. La guerra, intorno a noi, infuriava. Successivamente mi hanno mandato a lavorare in una famiglia di contadini, al servizio di un agricoltore anziano, presso il quale sono rimasto fin quando sono arrivati i Russi. Per circa due settimane ho fatto la ritirata con i soldati tedeschi, percorrendo oltre venti chilometri al giorno. Mi avevano affidato un carro con due cavalli, sul quale erano state caricate molte masserizie della fattoria. Ho trascorso l'ultima notte su un fienile con un gruppo di soldati tedeschi, uno dei quali aveva incominciato a suonare un violino. Siamo stati svegli fino a mezzanotte, accasciati sul pavimento in assito. La mattina presto siamo stati svegliati di soprassalto da urla che ci avvisavano dell'arrivo imminente dei Russi: il mio padrone ha caricato sul camion di soldati quello che poteva caricare e mi ha lasciato lì, con il carro e i due cavalli, una donna con la sua bambina con cui ho continuato la ritirata, fin quando siamo stati raggiunti e sorpassati dai soldati Russi che avanzavano. Ero preoccupato dell'arrivo dell'Armata Rossa, che mi impauriva tanto quanto i Tedeschi. I Russi mi hanno obbligato a tornare indietro e quindi a ripercorrere a ritroso la strada già fatta durante la ritirata con i Tedeschi. Mi hanno portato via il cavallo più bello e quindi sono rimasto solo con *d'ü marsunì de caali*.⁴² In quei giorni abbiamo incrociato lunghe colonne di carri armati e di truppa russa che avanzava. Giornate sconvolgenti! Ogni volta i Russi mi chiedevano chi fossi e io mi dichiaravo prigioniero italiano: se fossi stato un tedesco mi avrebbero ucciso,

42 Un cavallino di poco valore.

come è successo a un ucraino, che avevo incontrato durante il percorso. Ho avuto paura.

- *Che la se fà spèssa la stòria!...*⁴³ - mi sono detto.

Dovevo sganciarmi da quella donna con sua figlia e pensare a me stesso, per ritornare in Italia. Così ho fatto e una notte sono fuggito, dirigendomi in una cascina che avevo adocchiato durante il giorno, dove ho chiesto ospitalità per la notte, assieme ad alcuni prigionieri russi, e la mattina successiva ho proseguito il mio viaggio. A un certo punto, lungo un rettilineo ho visto a distanza un gruppetto di persone con zaino a spalla in cammino. Li ho raggiunti: erano quattro italiani che si trovavano nella mia stessa condizione e mi sono aggregato a loro. Senza accorgercene ci siamo incamminati su una strada minata: c'erano i cartelli, ma non sapevamo leggere il tedesco. Il connazionale che stava davanti a me è saltato su una mina ed è volato in mezzo alla campagna: si era ferito gravemente a una gamba e l'abbiamo portato in una cascina lì vicino per curarlo come potevamo, lasciandolo alla meglio con una tovaglia, dopo aver versato acqua e sale sulle vistose ferite. Non sapevamo come comportarci diversamente. Per un pezzo di strada l'abbiamo caricato su un carro di fuggiaschi tedeschi, ma poi questi dovevano andare altrove e noi siamo rimasti lì, soli, con il nostro ferito. In una cascina abbiamo trovato un piccolo carro, al quale abbiamo attaccato una vacca, per trainare il compagno ferito sino alla cittadina più vicina, dove c'erano radunati molti prigionieri tedeschi: l'abbiamo portato in un centro di smistamento e posato su una brandina, lasciandolo alle cure del personale assistente. La mattina successiva abbiamo proseguito il nostro viaggio, ma siamo stati subito intercettati da una squadra di soldati russi, che ci hanno fatto scaricare diversi vagoni di un treno. *L'è gnùt sira*⁴⁴ e siamo di nuovo ritornati nel ricovero, ma non abbiamo più visto quel nostro connazionale ferito che avevamo lasciato lì la mattina. Dalla Polonia ci hanno poi portati in un campo di concentramento della Russia, dove siamo rimasti altri due o tre mesi, in aggiunta a quelli già trascorsi in Polonia. Sostenevano che ci fosse ancora la guerra e che non potevano mandarci subito a casa. I Russi, nel frattempo, ci impiegavano nei vari servizi: per molte settimane facevo la guardia di notte a un frutteto. Dopo diverse traversie, finalmente sono riuscito a tornare in Italia: era il mese di ottobre 1945.

A fà de mistèr che s'è mia üs, e l'vè lung ol nas e agüz ol müs!

Quando sono ritornato a casa, dopo la guerra, la vita è tornata quella di prima. Altri due fratelli erano sotto le armi: Battista ha fatto anche la campagna di Russia, quale artigliere, mentre Dino è emigrato subito in Svizzera in cerca di lavoro. Io ho ripreso a fare il bergamino e quasi sempre scendevo alla Bassa a svernare con le vacche. Sorgevano nuovi problemi ed era sempre più difficile spostarsi con la mandria sulle strade; di conseguenza ho incominciato a caricare il bestiame sui

43 Qui si fa difficile la storia.

44 È venuta sera.

camion. Noi, dalla parte di qua della valle, scendevamo sempre dalla Valle Brembilla, mentre i bergamini della parte di là, verso Olda e Sottochiesa, scendevano da San Giovanni Bianco, lungo la strada degli orridi. Mi avvalevo degli Zanardi, una famiglia di autotrasportatori di Brembilla, che allora disponeva di molti camion. Nel dopoguerra il mondo contadino stava cambiando radicalmente anche in pianura. Io continuavo a sottoscrivere ogni volta il contratto del fieno per la stagione invernale, mentre quando rimanevo alla Bassa, anche durante l'estate, dovevo sottoscrivere anche il secondo contratto per l'erba. Per due o tre anni, infatti, con il fratello più giovane, mi sono trasferito in pianura. Producevamo tutto l'anno stracchini, che vendevamo a un commerciante di Melzo, di cui non ricordo il nome. *L'éra ü de 'n giò*, non originario della Valle Taleggio. Quell'esperienza non ha funzionato, perché Imerio ha voluto fare per conto suo, ossia ha venduto le sue mucche e si è trasferito a Binasco, un paese verso Pavia, dove ha rilevato una polleria e si è dato al commercio. Non è andato avanti molto. Gliel'avevo detto che *a fâ de mistîr che s'è mia üs, e l'vé lung ol nas e agüz ol müs!*⁴⁵

Io, invece, ho continuato a fare il bergamino fin quando mi sono rotto l'anca e non potevo più reggere un lavoro così impegnativo e di fatica. Avevo sessantacinque anni. Dopo la guerra, quindi, ho continuato ancora per quasi quarant'anni a fare il mestiere di sempre. Ho vissuto, di anno in anno, in varie cascine disposte tra Melegnano, Melzo, Milano, Lodi e Motta Vigano. Per un certo periodo, Giovanni Arrigoni di Peghera, marito di mia sorella Adele, scendeva sin laggiù a ritirare i miei taleggi, che già all'inizio degli anni Sessanta portava a Peghera per la stagionatura: nei primi tempi, quando non aveva ancora il camioncino, egli si spostava con una Vespa.

Non ho mai pensato di trasferirmi per sempre in pianura o di fare il fittavolo. In realtà forse mi sarebbe anche piaciuto prendere una cascina, ma non avevo i mezzi e soprattutto, non essendo sposato e non avendo figli, mi mancava una vera motivazione a sostenere scelte espansive.

In alpeggio l'estate, invece, a seconda di dove ci si trovava, intervenivano diversi commercianti. Ad esempio, quando salivo sull'alpe dalla parte di là della Valle Taleggio, sopra Pizzino, di solito gli stracchini ce li ritirava il Garancini e li trasportava nelle *casère de Màss*⁴⁶. C'erano anche alcune donne che facevano questo servizio, portando casse di stracchini sulle spalle. Molte di esse, poi, andavano anche a vendere le uova, raccolte dentro le gerle sulle spalle. I bergamini di Valtorta, invece, trasportavano i loro prodotti sino a Barzio.

Prima della guerra, gran parte degli stracchini prodotti dalla parte di là della Valle Taleggio, ossia nei pascoli sulle montagne di Sottochiesa, Pizzino e Vedeseta,

45 A fare dei lavori cui non si è preparati, viene lungo il naso e aguzzo il mento!

46 Locali di stagionatura degli stracchini di Maggio.



andavamo a finire nelle *casère* di Maggio, in Valsassina, mentre gli stracchini che venivano prodotti da questa parte della valle, a Peghera e sulle sue montagne, venivano ritirati dai commercianti locali tra Peghera, Gerosa e Brembilla. *I strachì dol Matìo e l'vignà sò ol Pulina*⁴⁷ di Brembilla a prenderli. Matteo Arnoldi, il nonno degli attuali stagionatori e commercianti di stracchini, lavorava il latte e produceva gli stracchini: avendo frequentato una scuola casearia, ritirava un po' di latte dagli allevatori locali e lo lavorava direttamente, vendendo poi gli stracchini. Ci si arrangiava come meglio si poteva.

Un anno, ad esempio, trovandomi in un sito dove gli stracchini non mi uscivano bene, avevo deciso di vendere il latte ai *Bödre*, che lo ritiravano dagli allevatori per fare i formaggi. Pure dalla parte di là della valle c'erano molti commercianti che ritiravano i taleggi: quanti possedevano una bottega, come i Quarenghi di Olda, ritiravano anche un po' di latte dagli allevatori per produrre e vendere gli stracchini. Alcuni di essi, poi, erano in contatto con botteghe di Bergamo e Milano, dove collocavano i loro prodotti.

A Pizzino, invece, non ricordo che ci fossero dei commercianti di stracchini, nonostante quella fosse stata la patria dei bergamini. Tutti gli stracchini prodotti in Valle Taleggio erano destinati al mercato esterno. Lo zio del Felice della *Còsta*, un certo Giuseppe Offredi, della famiglia dei *Pìe*, saliva sulla corriera con le sue due cassette di stracchini tutti i lunedì, quando immancabilmente scendeva a Bergamo, per le consegne ai suoi clienti fissi, soprattutto botteghe. Si era organizzato per la vendita al dettaglio di una ventina di stracchini tutte le settimane. Era il suo reddito principale. Depositava le due cassette di stracchini in un locale vicino alla stazione, cercando di evitare il dazio, che fungeva da luogo di stoccaggio per la successiva distribuzione in città. Lunedì sera, poi, faceva regolare ritorno in valle. Ha fatto questo mestiere fin quando è morto, nel 1981, ma prima ancora era suo fratello ad esercitare questo mestiere tra le due guerre. Quegli allevatori avevano trovato una loro soluzione originale.

Tra i bergamini dei due versanti principali della valle, di Peghera e Olda per intenderci, c'erano comunque rapporti, nonostante i gruppi avessero sviluppato caratteri diversi: nella zona di Peghera tutti avevano le mucche, ma pochi erano i bergamini che scendevano alla Bassa (la nostra era una di quelle), mentre dalla parte di là erano molti di più gli allevatori transumanti.

Ho fatto il bergamino per passione. Passione per le vacche e passione per gli stracchini. *E mi strachù à mia tiracòla*⁴⁸

Ho sempre munto a mano e non ho mai acquistato la mungitrice, ma al termine di ogni mungitura, giunto alle ultime vacche, dopo venti o venticinque capi, *gh'ìe e mà sgranfide che ga riè piö a möele!*...⁴⁹ In alpeggio le dovevo mungere anche fuori, nel pascolo e *me tucàa córega dré*⁵⁰.

47 Gli stracchini del *Matìo* saliva il *Pulina*.

48 I miei stracchini non erano "tiracolla".

49 Avevo le mani intorpidite al punto che non riuscivo più a muoverle.

50 Dovevo rincorrerle.

Nello stracchino si trasferisce tutto il bagaglio di conoscenza, la personalità e il carattere della persona che lo produce. Si sente dal peso, se uno stracchino è fatto bene o se è stato fatto da *ü pastrügn*⁵¹.

Avrei potuto anche acquistare una mungitrice, ma c'erano troppi problemi da risolvere, a partire dalle stalle prive di elettricità e dalla distribuzione delle vacche in diversi ambienti, che avrebbero richiesto il continuo spostamento dell'apparecchio anche più volte al giorno. Forse avrei potuto utilizzarla alla Bassa, ma se si abituano le vacche con la mungitrice, poi è difficile tornare indietro. Mungendole a mano, si ha una relazione più diretta con le mucche.

51 Un pasticcione.