



Un tuffo nel passato:

“Se avessi vent’anni, tornerei indietro!...”

Costantina, sempre vissuta nella dura scuola del lavoro, con la famiglia da curare già da bambina, al monte, con centro focale ai Piazzöi, poi al piano, accanto al marito anch’egli aduso alla vita della stalla, mantiene e comunica la poesia concreta del suo mondo perduto, fatto di fatiche e di rinunzie, ma anche di certezze, di serenità e di vicinanza a tutte le creature, sensibili sempre, pur nei mestieri del mondo.

La famiglia di Costantina Locatelli (seduta a sinistra) di Suaggio. Vedeseta, 1937.

Una famiglia di *bergamì*.

Mi chiamo Costantina Locatelli¹, sono nata l'undici febbraio 1928 in provincia di Brescia, dove mio papà si recava d'inverno, con le mucche, a mangiare il fieno, perché quassù non ne aveva abbastanza. Rimaneva poi là fino ai mesi di aprile e maggio. Il papà scendeva in pianura con le mucche per svernare, quindi la primavera ritornava in valle, fermandosi dapprima un po' qua, vicino al paese, poi salendo in alpeggio, su nei *Piazzöi*². Infine, da lì, si recava anche a Morterone. Avevamo infatti due livelli di pascolo, cioè nei *Piazzöi* e a Morterone; in quest'ultima località, poi, rimanevamo fino a settembre, soprattutto con le manze. Invece le mucche in agosto le portavamo più in basso, nei *Piazzöi*, a pascolare l'erba giovane, che nel frattempo era cresciuta dopo il primo taglio primaverile. Quindi si tornava nuovamente a Morterone, dove avevamo lasciate le manze. La nostra vita era questa. Ma facciamo un passo indietro. Il papà si chiamava Locatelli Francesco. Il nonno non me lo ricordo, perché è morto l'anno stesso che io sono nata. Però anche lui faceva il malghese, assieme ad altri due fratelli (uno dei quali non era sposato), e aveva tante bestie. Il papà mi raccontava che il nonno in una sola settimana aveva perso ben diciotto vacche, per il male del *taiù*³.

- 1 Questa testimonianza è stata offerta da Costantina Locatelli, nata a Lograto (Bs) l'11 febbraio 1928, durante un'intervista effettuata il 24 agosto 2002 presso l'abitazione di proprietà nella contrada Suaggio di Vedeseta. Durata: 1.53'30". Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000121, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Nell'uso del dialetto, Costantina risente, oltre che della sua parlata vedesetese originaria, anche di quella pegherese e della Brembilla di Camerata, paese di origine del marito.
- 2 E' un alpeggio di Vedeseta, posto a media altitudine (1100-1400 metri s.l.m.), di proprietà privata e situato sul versante Sud della Valle Taleggio, ai piedi del Passo del Grassetto e dei Canti, i monti che dividono Fuipiano e la Valle Imagna dalla Valle Taleggio. Per lo più pianeggianti e caratterizzati da ampi e fertili prati, questi alpeggi sono stati contesi nei secoli dalle diverse comunità viciniori. Ancor oggi tra i proprietari figurano famiglie di Vedeseta, Peghera, Gerosa e di diversi paesi valdimagnini. Un tempo (e in parte anche oggi) era spettacolare la fioritura maggiolina dei narcisi, che a Vedeseta si chiamano *fiur de Piazzöi*.
- 3 Trattasi di infezione contagiosissima del bestiame bovino, ma anche ovino e suino, caratterizzato dalla formazione di vescicole tipiche sulla mucosa orale.

Anche lui, poi, alla fine è morto dal dispiacere. Un suo fratello successivamente è andato in America, dove ha avviato un allevamento redditizio di polli.

In America c'era stato anche il nonno, appena sposato, quando è nato mio papà, perché qui non c'era lavoro sicuro, mentre là poteva contare sull'aiuto dei fratelli. Poi, quando è ritornato, dopo circa cinque anni, si è dedicato all'allevamento del bestiame, assieme ai fratelli. Vivevano tutti insieme, anche quelli sposati, con nuore e figli. La moglie dell'altro fratello è però morta improvvisamente, lasciando alle cure della nonna i figli ancora piccoli.

Anche la nonna è morta pochi anni dopo, di spagnola, quando mio papà era militare e aveva solo vent'anni. Lei era una bellissima donna, che io ho ammirato però solo in una fotografia.

Ricordo invece bene la nonna di mia mamma: una donna severa, seria, la quale, se lasciavi un grammo di riso nel piatto, non mancava di rimproverarti:

“E' pagato anche quello! Se non lo mangi lo mangia la bacchetta!”. Lei era sempre vestita di nero, con i panni lunghi: brava, però anche severa, come erano le donne di una volta.

La nonna materna non abitava con noi, perché lei era di Peghera. Il nonno, invece, è morto nel Ventotto, quando mio fratello aveva solo otto anni. Lui faceva i formaggi e portava sempre la sua *scossàla*⁴ davanti: ci teneva molto al suo lavoro. In cantina teneva i talleghi tutti disposti sulle assi, ben messi e ordinati: addirittura gli metteva sopra alcuni rametti con le foglie ancora verdi di faggio, per tenerli al riparo dal calore. Anche sulla finestra della cantina realizzava come una tenda con frasche di faggio, per mantenere l'ambiente sempre fresco. Era una uomo pulito, perché, dove si lavora il latte, occorre molta cura dell'igiene.

4 Grembiule indossato sopra calzoni e panciotto, per tenere pulito l'abbigliamento solito. Era una striscia rettangolare di grosso panno, munita di fettuccia al centro, per legarla alla vita, mentre un'altra fettuccia, cucita nella parte superiore (la pettorina) ai due lati, serviva per farla aderire al petto, infilata per la testa. C'era una versione della festa, che i bergamini ostentavano come uno *status symbol* specialmente quando andavano alla *mèssa granda* domenicale.

Come vi dicevo, il nonno faceva il malghese e, durante l'inverno, batteva sul bresciano, dalle parti di Lograto e Longhena. Io, infatti, sono nata nel primo borgo, mentre mio fratello è nato a Longhena. Il papà scendeva magari a ottobre, verso la fine del mese, e rimaneva là fino a marzo.

Con la morte del nonno, ciascuno incominciava a *fà polénta per sò cünt*⁵.

Il nonno aveva solo un figlio maschio, mentre a suo fratello erano nati due figli e una figlia, cugini di mio papà, con i quali egli ha vissuto fino a quando è morto l'anziano capofamiglia. Un terzo fratello è rimasto in America, il quarto invece, quello non sposato, l'hanno trovato morto su un fienile, nei *Piazzöi*, perché sulle montagne i *bergamì* dormivano di frequente nelle stalle, protetti da una semplice coperta.

Solamente in anni più recenti abbiamo sistemato la cascina, con un letto per la notte, ma prima si andava sul fieno a riposare. Lo zio Piero non aveva nessun disturbo, quando è andato a dormire la sera, ma la mattina era già morto.

Mi sembra che avesse fatto una indigestione di ciliegie. Quando è morto, però, era già anziano, e l'hanno poi portato giù su una barella, perché allora non c'erano altri mezzi.

Pochi anni dopo è morto pure lo zio Andrea. Una mattina suo figlio, appena rientrato in casa dopo avere governato le mucche, ha chiesto a mia mamma:

“Non hai visto mio papà?...”.

“No, questa mattina non l'ho visto”, gli ha risposto.

Di solito tutte le mattine lo zio andava sempre a messa, ma quella mattina nessuno l'aveva visto uscire di casa.

Allora la mamma ha incominciato a chiamarlo dal fondo della scala, senza ottenere risposta, perché era là morto, disteso nel letto della sua camera.

5 A fare polenta per proprio conto.

Finché c'era il nonno, nella famiglia era lui il *regiùr*⁶, colui che dirigeva tutto. Egli era anche un uomo intelligente, che la sapeva lunga. Lui teneva pure la cassa per la spesa. Più tardi, morto il nonno, gli altri componenti della famiglia non andavano tanto d'accordo e così hanno detto:

“E' meglio che ci dividiamo!”.

Erano rimasti in casa mio papà e lo zio (cioè il fratello del nonno), con i suoi due figli, per cui nella divisione hanno fatto due parti. Si sono formate così due famiglie, in un'abitazione abbastanza grande, che avevamo diviso in due, ossia quattro locali per ciascuno: la porta d'entrata era identica per tutti, ma dentro le stanze erano state divise. Insomma, dopo la morte del nonno, ogni nucleo incominciava a *fà polénta per sò ciünt*.⁷

La divisione dallo zio è stata facile e non sono sorte questioni particolari: si sono divisi a parole e nessuno ha mai contestato nulla! Essi, cioè, si erano attribuite, di comune accordo, le rispettive proprietà, senza mai intestarsi su niente: avevano fatto tutti i loro accordi a parole e si erano detti:

“Questo è mio, questo è tuo”.

Così si usava fare una volta in famiglia.

6 Reggitore (femm. *regiùra*). Nella organizzazione della famiglia estesa (cioè patriarcale), il capofamiglia era il nonno, prima che subentrasse uno dei figli maschi, solitamente il primogenito, alla morte dell'anziano nonno. Poteva capitare che l'amministrazione della famiglia, specialmente nei confronti delle nuore, fosse demandata alla nonna (rimasta vedova per la morte del marito *regiùr*). Se però in casa rimaneva il fratello scapolo del nonno, poteva toccare a lui condurre la gestione, con il nome di *zio barba*. Qualche autorità toccava anche ad una figlia non andata sposa, e rimasta quindi nel complesso parentale, con il non sempre gradito appellativo di *mèda* e per essa era facile una sopportazione pesante da parte delle cognate. *Mèda* era pure una designazione spesso negativa in luogo di *pöta*, derivato da putta (femm. di putto, bambino), cioè la ragazza o giovane non ancora sposata (con la forma accrescitiva sappiamo tutti quale significato assume ancora oggi!...). Vedasi anche la nota n. 32 del racconto precedente.

7 Fare la polenta per proprio conto. Siccome la polenta rappresentava il piatto principale del pasto di mezzogiorno (ma più spesso del mattino...), come alla sera era la minestra di latte o di lardo, l'espressione significava essere indipendenti dal restante della famiglia estesa, che quindi si era come sciolta per quanto riguardava l'amministrazione economica. Poteva accadere che, per necessità, o in attesa di avere anche casa propria, un nucleo rimanesse sotto il tetto comune, ma con locali propri, cucina separata e stanze per i figli; quanto alla camera coniugale, ogni coppia aveva la propria fin dalla celebrazione del matrimonio.

La mamma andava fino a Lecco a vendere le uova.

Suaggio è la contrada originaria del nonno, che in dialetto diciamo *Suàcc*. La mamma Ernesta, invece, era originaria di Peghera: in quindici anni erano nati ben dieci fratelli. Mia nonna, invece, veniva dai *Roncài*, una contrada di questa valle, con le case oggi in rovina, ma un tempo popolata e abitata dodici mesi all'anno da tre o quattro famiglie Arrigoni e Locatelli: c'erano i *Rane*, la *Dorina*, i *Conöi* e la nostra famiglia, dei *Ventürì*.

Mio papà aveva conosciuto la mamma, che stava andando a Lecco a portare le uova. Le donne, un tempo, qui raccoglievano le uova nelle case e poi raggiungevano Lecco a venderle, oltrepassando la Culmine di San Pietro. A Lecco arrivavano tanti villeggianti, anche molti milanesi, che salivano dalla città. Durante uno di quei viaggi a Lecco, la mamma dunque incontrò mio papà, che chiese subito alla sua amica:

“*Chi éla chèla fìöla lé, che te gh'é 'nsèma?*”⁸.

Mia mamma era un tipo allegro, che amava scherzare ed era di compagnia.

“Mi sembra un po' leggerina”, aveva detto l'interessato alla sua amica, con l'intenzione di indagare su quella ragazza, perché gli piaceva.

“No, no, è proprio una brava *tusa*⁹, eh!”, fu la risposta dell'altra ragazza.

Quindi lui ha chiesto un po' di informazioni. Un giorno, poi, si recò persino a Peghera, a casa di mia mamma, per vedere dove abitava. Il nonno in quel periodo stava costruendo la nuova casa, perché quella vecchia risultava un po' piccola per le esigenze dei dieci figli, che stavano diventando adulti. Mia mamma era la prima di tutti loro, ma anche gli altri si erano ormai fatti giovanotti.

8 Chi è quella ragazza che è con te?

9 Figlia (femm. di *tus*). La Valtaleggio, e Vedeseta in particolare, risente molto dell'influenza della parlata lecchese e milanese. Accanto a *tus* si usava anche *bagài*. Oggi si usa pure il vocabolo *s-cèt* (figlio) e *s-cèta* (figlia), al plurale *s-cècc* e *s-cète*.

Dunque il papà, fingendo di essere capitato lì per caso, ha chiesto loro:

“Non avete visto delle pecore? Ho perso le pecore. Mi hanno detto che le hanno viste al *Punt del Bèch*!¹⁰”.

“E quante erano?”, gli chiese mio nonno.

“*Trè pégore e ü bar*!¹¹”.

“No, proprio non le abbiamo viste!”, rispose ancora il nonno.

“E’ tutta mattina che sono in giro e non le trovo!”, replicò.

Poi chiese ancora:

“Ah, state facendo una bella casa!”.

Poi si era messo a conversare piacevolmente e non andava più via; allora i fratelli di mia mamma dissero al nonno:

“Quello lì va in giro a cercare le pecore di quattro gambe o quelle di due? Non va via più!?...”.

Così si sono conosciuti e, dopo un anno circa, si sono sposati.

Mia madre, che era del Novantacinque, aveva già ventisei anni e mio papà trenta. Nella famiglia originaria della mamma, il padre faceva il muratore. Anche i suoi fratelli erano muratori, poi due sono emigrati in Francia. Mia mamma ha cominciato da piccolissima a lavorare: a soli sei o sette anni sapeva già fare il punto croce, perché ricamava la biancheria per conto di altre persone. Oltre a lavorare in casa, poi, aiutava anche la zia per i vari lavori nella stalla.

Loro sono scesi dalla scala, mentre tu sei entrata dalla porta!...

A quel tempo, cioè nei primi del Novecento, una ragazza non aveva molte alternative quando finiva la scuola. C’era innanzitutto il lavoro della campagna. Più grandicella, la mamma è andata anche a servire in una osteria, giù a Villa d’Almè, dove passavano i carrettieri. Molte ragazze, a quel tempo, si prestavano a fare la

10 Il Ponte del Becco è situato sulla strada che da Sottochiesa conduce a San Giovanni Bianco, poco prima di incontrare il *büs*, il buco, ossia l’inizio dei Serrati, oggi noti come Orrido. Quindi siamo molto lontani da Peghera!

11 Tre pecore e un montone.

serva. Poi, quando si è sposata, la mamma da Peghera è venuta ad abitare qui, a Vedeseta, nella famiglia del nonno: il papà viveva ancora assieme ai due zii e ai cugini e, praticamente, mia mamma si è trovata in casa con sei uomini. Lui, mio nonno, era un uomo che la sapeva lunga, però in caso di contrasti tra la sposa e quelli di casa, diceva sempre alla mamma:

“Tu avrai anche ragione, ma loro sono scesi dalla scala, mentre tu sei entrata dalla porta!...”.

Con queste parole aveva detto tutto! Mio papà era un uomo buono, però non sapeva fare valere le sue ragioni: nei confronti del nonno aveva una *tèma*¹² che... basta! Quello che diceva il nonno era la legge: egli deteneva pure l'unica “cassa” della famiglia, per cui il papà non disponeva di denaro proprio. Anche la mamma, *se la gh'era bisògn de ergót*¹³, doveva rivolgersi al nonno. Una volta la vita era così: è stata così per mia mamma, che si è sposata molto tempo fa, ma è stata così anche per me, che sono andata in famiglia parecchi anni dopo, sempre a seguito del matrimonio.

Mia mamma doveva lavare e fare da mangiare per tutti, soprattutto tenere in ordine e pulite tutte le cose che servivano per la lavorazione del latte. Ah, quanto ha lavorato quella donna! Lei si occupava soprattutto delle faccende della casa. Poi, sempre in quella famiglia, c'era anche una zia, ossia la sorella del nonno, una *mè-da*¹⁴ molto esigente. La mamma mi ha sempre raccontato che quella zia non la trattava bene. Solo Dio sa quante ne ha passate mia mamma! Lei diceva sempre, quando parlava di quell'anziana donna di casa:

“Mamma mia! Io non so a chi assomiglia, perché il nonno era bravo, non era cattivo, anche se dava sempre ragione a quelli di casa!”, solo perché quelli erano scesi dalle scale e non erano entrati dalla porta!

12 Timore, soggezione.

13 Se aveva bisogno di qualche cosa.

14 La figlia non andata sposa rimasta in casa.

Abbiamo sentito come tre manciate di sabbia grossa battere sui vetri della finestra...

Noi siamo sei fratelli, tre femmine e tre maschi, quattro viventi. La mamma, però, ha avuto tre aborti, forse per il troppo lavoro dovuto svolgere. Io sono la terza. Prima di me c'era Palmino, il fratello del Ventuno, che oggi ha ottantuno anni, seguito nel Ventitré da Mario, ch   è morto all'et   di vent'anni per una paresi: lui era affetto dal *mal cadiuc*¹⁵, contratto da piccolo, a seguito di una caduta, battendo la testa. La terza della famiglia ero io, poi mia sorella del Trenta, quindi l'altra del Trentadue, morta a soli otto mesi dalla nascita. La sera non aveva niente e, prima della mattina successiva, era gi   morta. Era l  , tranquilla, in casa, e non aveva niente, quando improvvisamente    entrata una donna del paese, che ha detto:

“Ma che bella questa bambina!...”.

Poi le ha fatto una carezza. Subito dopo, la sorellina si    messa a piangere e, dopo poche ore,    morta. Quella donna noi la conoscevamo e aveva la fama di essere una strega. Il prete aveva detto a mia mamma di non pensare a queste cose. Ma una volta ci credevano davvero!

Vicino a noi abitava un'altra famiglia; quelle persone, quando hanno sentito piangere con insistenza la bambina, sono venuti subito a vedere:

“Cosa ha, Ernesta?...”.

Mia mamma ha risposto loro:

“Da quando    andata via quella donna, si    messa improvvisamente a piangere, si    messa a piangere e non smette pi  !...”.

Mia mamma l'aveva poi portata dal prete a farla benedire, ma ormai era troppo tardi, perch   alle undici di sera il sacerdote era gi  

15 L'aggettivo riporta al latino *caducus*, da *cadere*. La malattia grave si manifesta con le convulsioni, cio   contrazione di gruppi muscolari, ed    causa anche di cadute per terra (con perdita della coscienza), donde il termine dialettale, in questo caso pi   vicino al latino, per il richiamo alla manifestazione immediata della malattia.

andato a dormire. Come il prete si è alzato, la mattina successiva, la mamma era già lì, fuori dalla canonica, ad aspettarlo, portando con sé un vestitino o una maglietta della bambina da fare benedire. Quando il curato si è alzato, alle cinque e pochi minuti, la bambina ha smesso improvvisamente di piangere, però dopo pochi minuti è morta.

Una volta a questi interventi misteriosi ci credevano proprio.

Io vi dico una cosa. Quando è morto lo zio dell’America, quella sera eravamo tutti in casa: mia mamma cuciva a macchina e stava infilando l’ago.

Dunque la macchina da cucire non andava, mio papà si era addormentato lì, attorno al tavolo, e anche la mamma stava lavorando ma era mezza addormentata, data la tarda ora. Quella sera nevicava. Verso le undici abbiamo sentito come tre manciate di sabbia grossa buttate contro i vetri della finestra. Una... due... tre!... Io ero intenta a ricamare un lenzuolo e, sentendo quei rumori, guardo mia mamma e le chiedo:

“Hai sentito?...”.

La mamma si alza e chiama subito il papà:

“*Cechì* - perché mio papà si chiamava Francesco - Vieni con me!...”.

Così ha preso la lanterna ed è andata fuori: nella neve non c’erano né impronte, né tracce di sabbia! Però quei tre rumori li abbiamo sentiti bene ed ero presente anche io.

Noi dicevamo sempre il rosario, la sera, e quella volta l’avevamo già recitato. La mamma ha pensato subito:

“Sarà morto Palmino!...”.

Palmino, mio fratello, era in guerra e di lui non sapevamo più niente da molto tempo. La mamma aveva collegato quegli strani rumori nel vetro con il fratello morto: così ha avviato immediatamente la recita di un altro rosario, pensando che fosse morto Palmino. Abbiamo però segnato la data e l’ora di quei rumori strani su un foglio, riposto poi in un cassetto della credenza, per non dimenticare il fatto. Tutti dicevano che Palmino era morto in guer-

ra, perché c'era stata quella famosa ritirata dalla Russia, dove sono caduti o dispersi pure tanti soldati di Vedeseta. Invece Palmino era riuscito a scappare da quella infernale sacca. Circa un anno dopo, invece, sono arrivate dall'America le carte attestanti che, proprio quella sera e a quell'ora, era morto lo zio americano! Una volta dicevano che in certi punti *e s'ghe sentia*¹⁶ e che quindi *besognàa stà aténcc a passà*¹⁷. Uno di questi luoghi era a San Bartolomeo, oppure alla *Möia*, sulla strada per andare alla Lavina.

A dieci anni io ero già fuori dal circuito scolastico.

Io ho frequentato le scuole a Vedeseta, ma solo fino alla quarta elementare, che allora era l'ultima classe. La mattina ci si alzava molto presto e molte volte dovevamo, prima di andare a scuola, aiutare mio papà per l'abbeverata delle bestie, perché magari durante il tragitto, dalla stalla alla fontana, alcune mucche gli scappavano, soprattutto in primavera.

La sveglia era data sempre dalla mamma: papà e mamma erano i primi ad alzarsi. Anche tornati a casa da scuola, il pomeriggio si andava ad aiutare i genitori nel prato. Ho presente quando andavo al *Roncaiöl* con mio papà: lo ricordo uscire dalla stalla col *bàzol*

16 Ci si sentiva (traduzione letterale). Espressione solita per indicare una località dove - fama referente - strani rumori senza giustificazioni naturali facevano pensare a forze misteriose, interventi di spiriti sconosciuti che intendevano comunicare con le persone presenti. Tali manifestazioni (specialmente per catene, ceppi, voci lamentose) già espresse negli scritti antichi, in tempi cristiani furono intese quali richieste di preghiere e riti propiziatori, soprattutto con asperzione di acqua santa e orazioni del sacerdote.

17 Bisognava stare attenti a passare.

18 Bilanciere con gli stracchini. In Valle Imagna è chiamato pure *cadùr*, anche *còl*, il bilanciere di castagno (o tiglio, frassino) leggero, un poco elastico, con parte centrale più larga per una buona sistemazione su una spalla. Di solito era utilizzato per il trasporto, mediante due secchi appesi a bilancia, di liquidi (acqua e latte), ma anche pacchi, o altri materiali, come nel caso presente. Quanto al latte un tempo così portato dalla stalla o nell'alpeggio sino alla *casèra*, ora sono più pratici i bidoni di alluminio a chiusura ermetica, dotati di spallacci. Nell'abitazione di campagna, il *bàzol* aveva solitamente la sua collocazione "di riposo" dietro l'uscio della cucina, o a fianco dei secchi appesi alla credenza nel ripiano inferiore. Reggere il *bàzol* con i due secchi colmi d'acqua o di latte richiedeva una certa pratica, perché una improvvisa oscillazione poteva far rovesciare il prezioso contenuto.

di *strachì*¹⁸, perché e l'*cagiàva*¹⁹ là e pò e l'*purtàa* a cà i *strachì*.²⁰ Ci faceva innanzitutto fare il segno della croce, dovevamo quindi recitare un *Pater per Sant'Antòne*²¹ per le bestie e tante altre preghiere, fino a quando si arrivava vicino alla casa. Facevamo dunque tutta la strada pregando. Più o meno ci si alzava verso le cinque: prima si dovevano aiutare i genitori nella stalla, poi bisognava andare a scuola. Diventati più grandicelli, ci si alzava anche alle quattro, perché dovevamo fare tutto noi, senza i genitori. Sempre la mattina, poi, prima di andare a scuola, la colazione era presto fatta: *làcc, pulénta e làcc*.²² Di pane ce n'era gran poco. D'inverno, quando si ammazzava il maiale, la mamma preparava i *turtèi*²³ la mattina. Il papà a volte ci faceva lo *schisciöl*!²⁴ Solitamente si faceva la polenta verso le otto della mattina; durante il giorno, questa si mangiava fredda, oppure abbrustolita. Raggiungevamo quindi la scuola verso le otto e mezza, ma era-

19 La *cagiàda* è il prodotto della trasformazione del latte, al quale sono stati aggiunti i fermenti per la coagulazione. Può essere anche il risultato non voluto del latte lasciato a riposo troppo a lungo, che quindi si è raggrumato e inacidito, non però sgradevole al gusto: era fenomeno non raro se si trattava di latte non fatto bollire e con giornata di cambiamento atmosferico. Il verbo *cagià*, invece, riassume le varie operazioni del mandriano, che eseguiva il suo lavoro di lavorare il latte dopo la mungitura. Ciò avveniva frequentemente, come ad esempio nella narrazione di Costantina assieme al papà, nella stalla stessa, subito dopo avere atteso ai vari lavori per il governo delle mucche. Anche la prima fase di sgocciolatura degli stracchini freschi dentro il cassone dello *spressür* aveva spesso luogo nella stalla. In altri casi, la morbida pasta, suddivisa entro i teli delle *pate*, veniva posta dentro un'apposita cassetta e portata a casa, dove avveniva tutto il processo: compattamento, salatura, maturazione.

20 Lavorava il latte là e poi portava a casa gli stracchini.

21 Padrenostro per Sant'Antonio.

22 Latte, polenta e latte.

23 Noi, oggi, li chiameremmo i tortellini, o meglio tortelli, cioè impasto di farina e sangue di maiale raccolto al momento del suo abbattimento.

24 Era un po' il dolcetto (*dessert*) per i ragazzetti e le fanciulle. Sempre con la polenta e lo stracchino (quindi niente variazioni di base!) si metteva una fetta del solito latticino al centro di una fetta di polenta ancora calda, quindi molliccia; si faceva un involto con le mani, ottenendone una bella palla da poggiare sulla piastra calda della piccola stufa di ghisa o direttamente sopra la brace del focolare, eventualmente rivoltandola per rendere il tutto quasi croccante nella parte esterna superficiale, mentre lo stracchino si scioglieva in gustoso amalgame!...

Cartoline storiche raffiguranti i villaggi di Vedeseta, Olda e Lavina risalenti agli anni Cinquanta (collezione Angelo Martinelli).



mo sempre di corsa, immancabilmente in ritardo! La *sachèla*²⁵ ce la faceva la mamma, di pezza, però la scuola era qui in paese. A mezzogiorno, al ritorno dalla scuola, da mangiare c'era un po' di *polénta e strachì*. Quando non si stava bene, ci facevamo magari scaldare un uovo sodo, che si consumava con un po' di sale. La sera, invece, era la minestra la regina della tavola: una bella marmitta di minestra *de lard o de làcc*²⁶ sulla stufa. C'era ancora pure il camino, che si usava soprattutto per fare la polenta. A volte la mattina la mamma faceva anche la *pult*²⁷, ma non di frequente. Il papà invece è cresciuto con la *pult*, ma loro la chiamavano diversamente, *lur i ghe disìa i granèi*.²⁸ Terminata la scuola, il pomeriggio c'era sempre qualche cosa da fare: magari mi mandavano sino nei *Riài*, che era giù al ponte, a prendere un po' di legna. Non ci facevano portare di più di quello che potevamo effettivamente caricare, magari anche solo uno o due bastoni, o una fascina sulle spalle. Era però un modo per tenerci sempre occupati. Quando era molta la legna da portare su, facevamo anche due o tre viaggi. A dieci anni io ero già fuori dal circuito scolastico. Abbiamo fatto molte fatiche, eppure io se potessi tornare indietro, farei ancora quella vita. Pensate che, quando mi sono sposata, dicevo:

25 Cartella. La piccola sacca di pezza, con cinghia dello stesso tessuto per tracolla, è stata sostituita dagli ambiziosi zaini e borse degli studenti di oggi, a partire da quelli che alla scuola materna cominciano a sedersi in un banco, mentre “prima” ci si infilava nei ripiani dell’aula, su almeno tre file, quando oltre l’astuccio, il sillabario e un paio di quaderni (con penna e matita, gomma non sempre!), infine il sussidiario, null’altro era richiesto... (a meno di uno *schitàcc* e un *tirasàss* abusivi...).

26 Di lardo o di latte.

27 Il cibo del mattino, alimento fondamentale del bambino, ma anche dell’adulto, perché sostituiva l’uso del pane. Veniva preparata con la farina di granoturco ed eventuale aggiunta di un pugno di farina bianca (di frumento), lentamente mescolata nel paiolo di latte bollente (con aggiunta di acqua nella proporzione imposta dalla situazione economica della famiglia senza la vacca!), per essere quindi versata nelle scodelle e consumata, con una spolverata di zucchero o di formaggio grattugiato per gli adulti. I più golosi aggiungevano ancora un pochino di latte attorno alla “tortina”.

28 Loro li chiamavano “granelli”, cioè impasto di farina cotta nel latte bollente, ma sciolta senza cura di evitare la formazione di grumi di latte-farina, anzi formandoli con aggiunta di blocchetti minuscoli di formaggio.

“Adesso basta, io non lo faccio più questo lavoro!”.

Invece ho sposato un uomo che in pianura aveva più bestie di quante ne avevo io quassù in montagna. Lui faceva il *bergamì*, dunque si spostava di frequente, obbligandomi anche a fare molti traslochi.

Bambini diventati precocemente adulti nei pascoli dei *Piazzöi*.

Quando io avevo dieci anni, mio fratello è partito per il militare e io ho dovuto imparare subito a mungere le vacche, ma anche a fare il fieno e a provvedere a tutte le altre incombenze. La vita durante l'anno era scandita da una serie di tappe e la stagione dell'alpeggio si apriva con la salita ai *Piazzöi*. Vi racconto questo fatto. Quando è nato il fratellino più piccolo, io avevo otto anni e andavo ancora a scuola. La primavera con mio papà siamo andati nei *Piazzöi* con le bestie e, quando lui si è spostato poi a *Multerù*²⁹, io sono rimasta sola su nei *Piazzöi*, assieme alla mia sorella piccola, che aveva sei anni, e al fratello, di circa soli dieci mesi di vita. Eravamo rimasti solo noi tre, dalla mattina alla sera, lì nei *Piazzöi*, perché il papà era salito a *Murterù* con le vacche, mentre nei *Piazzöi* erano rimaste le galline. A Morterone non c'era posto per tenere la galline: mia mamma, nel frattempo, partiva la mattina e scendeva in paese a fare il fieno, perché aveva qui la gente che tagliava l'erba, cioè i *segadùr*³⁰, mentre noi tre rimanevamo da soli nei *Piazzöi*. Io dovevo fare da mangiare, imboccare il fratellino, che aveva sei o otto mesi, preparare infine qualcosa per mia mamma, quando la sera arrivava su alle nove o alle dieci.

29 Morterone, oggi in provincia di Lecco, è il Comune più piccolo d'Italia. Il suo territorio, ai piedi del Resegone, occupa la testata orografica occidentale della Valle Taleggio ed è ricco di rinomate aree a bosco, prato e pascolo, soprattutto sui due versanti che mettono in comunicazione la Valle Imagna e la Valle Taleggio. In dialetto: *Multerù* o *Murterù*.

30 Falciatori 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 (*préda* o *möla*), per dare in continuazione il filo alla lama, con il suo *codèr* (corno di vacca) pieno d'acqua, martello e incudine, lima, *seghézz* per le parti dove è più difficile arrivare con la falce.

Quando lei ci raggiungeva, io avevo già fatto la minestra. Il papà, invece, rimaneva là, a Morterone, con gli altri due miei fratelli, Palmino e l'altro. Ah, abbiamo fatto una bella vita, eh!

Quando invece sono cresciuta, diventata cioè un po' più adulta, siamo stati su nei *Piazzöi* quindici giorni da soli: mio fratello Palmino era in guerra, mentre l'altro stava male ed era qua a casa. Prima eravamo a *Morterù* con le bestie, ma poi le avevamo radunate tutte qui, nei *Piazzöi*. Mio papà era sceso per dare una mano alla mamma, dato che una persona doveva sempre stare vicino al letto di mio fratello, che pareva dovesse morire da un giorno all'altro, ma che poi è vissuto ancora quindici giorni.

Durante tutti quei quindici giorni, io e i due fratelli siamo stati su nei *Piazzöi* da soli, con tutte le bestie.

Io dovevo mungere, fare il formaggio, tagliare l'erba, preparare da mangiare, insomma badare a tutto. Poi, la sera, più di una volta sono scesa in paese a prendere un po' di spesa. Dovevo provvedere io ai nostri quindici o sedici capi di bestiame, oltre a quelli in custodia. Avevo sei o sette mucche da mungere, con i maialini cui preparare il siero. Eravamo su solo noi tre: io avevo solo quindici anni, mia sorella dodici e il fratello otto.

Era il mese di agosto, quando è morto quel fratellino ammalato. La mattina, alle cinque, lasciavamo andare al pascolo le mucche, dopo averle munte, e le sorvegliava poi mio fratello. Nel frattempo la sorella puliva magari la stalla, io tagliavo l'erba, facevo il formaggio e preparavo il pasto per noi. Poi, verso le otto e mezza, cominciava a venire il caldo, quindi le mucche le facevamo rientrare in stalla, fino a sera. Nei *Piazzöi* le mucche non si lasciavano sempre fuori perché, non trovandoci alle quote alte, esse soffrivano molto il caldo.

In alpeggio, da maggio a settembre.

In primavera il papà partiva con manze e vacche, insomma con tutta la mandria, e andava su nei *Piazzöi*. Erano quindici o venti capi di bestiame. Arrivati lassù, liberava le mucche nei pascoli,

così nel frattempo noi facevamo il fieno. Per il fieno qui in paese, invece, prendevamo i *segadùr* e scendeva la mamma ad aiutarli. Quando poi è cresciuto mio fratello, venivo giù anche io ad aiutare la mamma, perché lei, in pratica, andava su e giù: durante la fienagione, però, solitamente si fermava qui a casa, mentre nei *Piazzöi* rimanevamo su noi da soli. Non avevamo né asini né cavalli: gli asini e i cavalli eravamo noi! A quei tempi si portava tutto sulle spalle. Durante la salita in alpeggio, la mamma si caricava un bel zaino pieno, mentre in mano teneva un altro sacchetto con la farina o la crusca. Abbiamo fatto una vita faticosa, ciononostante eravamo contenti, forse più della gente di oggi.

Nei *Piazzöi* salivamo solitamente a maggio. Si andava su magari anche prima, subito dopo Pasqua, ma solo con le manze, mentre con le mucche la monticazione avveniva a maggio. Rimanevamo poi in alpeggio fino alla fine di settembre o all'inizio di ottobre. Quindi andavamo anche là, a *Morterù*, pure con le mucche: a volte le manze ci rimanevano tutta l'estate, mentre le mucche le tenevamo anche qui, nei *Piazzöi*. A Morterone le manze erano al pascolo, ma la sera venivano sempre rinchiusi in stalla: là tenevamo anche alcune pecore affidateci in custodia ("a guardia", come diciamo quassù), e un anno ne avevamo persino quaranta, assieme ad alcune manze. Solitamente, fino ai primi di giugno, rimanevamo nei *Piazzöi*. Dopo il dieci giugno mandavamo la mandria sul monte comunale, dove si pagava in rapporto al numero delle bestie tenute al pascolo, e si andava fino a Morterone: là le manze rimanevano poi fino a settembre. Il dieci giugno si caricava - come si dice - il pascolo comunale. Con le mucche, invece, verso ferragosto, si ritornava qui, nei *Piazzöi*, a mangiare l'erba nuova, cresciuta dopo il primo taglio. Gli ultimi anni dell'alpeggio avevamo sistemato una cascina a Morterone, recuperando al suo interno uno spazio attrezzato anche per il pernottamento, giacché prima quanti si fermavano per accudire la mandria dormivano sul fienile, oppure in un angolo della stalla. Noi, bambini e ragazzi, da maggio a settembre facevamo vita di alpeggio sul monte. Nei

Piazzöi, quando mancavano viveri, soprattutto farina e riso, la mamma scendeva in paese per il rifornimento. Noi non consumavamo pasta, poiché nei nostri campi coltivavamo molte patate e tanti fagioli. Mi ricordo che un anno mio fratello aveva sgranato ottanta chili di borlotti, quelli bianchi: d'inverno si facevano cuocere, per mangiarli bei cotti in insalata con la cipolla. Ah, come erano gustosi! In alpeggio il latte lo lavoravamo lassù, per produrre soprattutto taleggi. Non facevamo lo *strachitunt*³¹, nemmeno il papà, però il nonno sì, lo produceva. Gli acquirenti, poi, mandavano su le donne a prenderli: queste mettevano la cassetta con gli stracchini nella gabbia sulle spalle. Noi non potevamo portarli giù, perché avevamo già troppo lavoro.

Alcuni momenti di festa sul monte.

Noi eravamo contente di andare a Morterone, perché là, almeno la festa, andavamo a Messa. Dalla nostra baita alla chiesa di Morterone ci voleva circa un'ora di strada. A Morterone non abbiamo mai perso una volta la messa festiva, quando eravamo in alpeggio. Qualcuno di noi andava alla mattina presto e, al ritorno, dava il cambio agli altri, che scendevano alla chiesa per partecipare alla seconda messa: questa, infatti, mio papà non ce l'ha mai lasciata perdere. Attualmente molti hanno il campanile lì, sopra il tetto della casa, e ciononostante non vanno a messa! A Morterone, la sveglia mattutina era solitamente di buonora: dipendeva dai lavori che c'erano da fare e dalla stagione. Quando si faceva il fieno, ad esempio, ci si alzava ancora prima, altrimenti la sveglia era solitamente alle cinque e mezza o alle sei. Poi si andava innanzi-

31 Lett. "stracchino rotondo", 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. Per una analisi più dettagliata, si rimanda alle pagine della testimonianza di Ovidio Bellaviti.

La famiglia di Costantina Locatelli. Da sinistra: Palmino (reduce dalla Russia) con la fisarmonica, Cichì (papà Francesco), Costantina e Clara. Seduto, Onesto, l'ultimo fratello. Morterone, 1946.



tutto a mungere, quindi si facevano gli *strachì*, infine si accendeva il fuoco per il paiolo della polenta. La mattina si faceva sempre la polenta, per una bella colazione. Poi, a mezzogiorno o all'una, si mangiava magari un po' di polenta fredda, rimasta dalla mattina: quel bel *pulentù*³², infatti, doveva avanzare anche per merenda (in dialetto *marénda*), che era il pasto di mezzogiorno. Il pasto più importante in alpeggio, cioè il vero pranzo, come ho già anticipato, era quello della mattina alle otto, con la polenta calda. Poi durante il giorno si mangiava, specialmente d'estate, magari una bella scodella di *maiòstre*³³ o di *grignapù*³⁴. Ah, lassù ce n'erano molti di lamponi, eh! Una volta ne ho persino fatto un bel cesto e l'ho portato fino a Barzio. Durante il giorno, c'era sempre qualche cosa da fare: in assenza di altri lavori urgenti, c'era sempre da raccogliere la foglia, per la lettiera delle mucche. La vita era faticosa e la sera eravamo sempre stanchi. Quando arrivava la domenica, l'unico svago che avevamo era questo: tra ragazzi e ragazze ci riunivamo, in una cascina o nell'altra, sul monte. Si sceglieva quella che aveva attorno il prato più bello, poi insieme si recitava il rosario, quindi si cantavano le litanie, infine si passava alle canzoni. Magari si cantava fino a mezzanotte e si scherzava: noi ci divertivamo in questo modo. Oggi i giovani hanno tutto e ciononostante non riescono a divertirsi: noi ci divertivamo facendo una semplice cantata, uno scherzo, una risata, o più semplicemente anche solo stando in compagnia. Quelli erano ancora tempi sani. Io, con il progresso che c'è oggi (perché in quelle situazioni non rifarei certo la vita che abbiamo fatto), dico questo: tornerei indietro e sceglierei ancora la vita che io ho fatto: non andrei certo in uno stabilimento, perché a me è sempre piaciuto lavorare nella stalla e nel pascolo.

La *batidùra* stava sempre davanti alla mandria.

32 Grossa polenta, destinata a servire anche per il pasto diciamo della merenda, quando si consumava fredda.

33 Fragole.

34 Lamponi.

Quando si partiva per l'alpeggio, attaccavamo al collo di ciascuna mucca la rispettiva catena, sganciata dalla mangiatoia della stalla, e iniziava così il viaggio. Noi avevamo altre cose da trasferire su e ognuno portava - come si dice - la sua padella. Il viaggio avveniva in questo modo: mio papa era davanti, con la gabbia sulle spalle (dentro c'erano alcuni attrezzi e utensili vari), mentre noi seguivamo dietro le mucche, con un'altra gabbia e lo zaino in spalla. Le mucche conoscevano la strada e non c'era pericolo che scappassero: per loro la salita all'alpeggio era la liberazione dalla stalla. All'inizio non avevamo nemmeno l'asino, dunque tutti i trasporti avvenivano sulle nostre spalle. Al papà piacevano le mucche, però lui non faceva ancora nessuna selezione. I nostri vecchi avevano un'altra mentalità. Anche mio suocero, ad esempio, se c'era la mucca che produceva tre litri di latte, diceva: "No, devo vendere quell'altra, che fa dieci o dodici litri di latte, perché così prendo di più".

E mio marito gli obiettava:

"Ma perché vendi quella là? Vendi questa, che fa solo tre litri di latte! Fa niente anche se prendiamo qualche cosa di meno!...".

Gli anziani, insomma, vendevano le mucche migliori, perché ci tenevano anche a fare bella figura: piuttosto di dare via una mucca che non rendeva molto, non la vendevano! Intanto loro facevano miseria! Per il papà la mucca non era una semplice proprietà, bensì innanzitutto un essere vivente. Ciascuna aveva il proprio nome, dalla prima all'ultima: al giorno d'oggi, specialmente nel grosso allevamento, questo non succede. Le mucche capivano quando si chiamavano per nome. Ce n'era una - si chiamava *Forèsta* - la quale si girava subito quando noi ordinavamo al cane pastore: "Passa davanti alla *Forèsta*!".

Quella mucca capiva subito e, prima ancora che il cane la raggiungesse, senza indugio essa era già ritornata sul percorso regolare. Le bestie, a momenti, sono più intelligenti di certe persone. Ad esempio, quando entravano in stalla, non sbagliavano il loro posto: sapevano esattamente dove dovevano posizionarsi, per es-

sere legate alla mangiatoia. Fuori, invece, c'era la *batidùra*³⁵, quella che stava sempre davanti alla mandria e faceva strada. Non ce n'era un'altra che la batteva: davanti a lei non ci poteva stare nessun'altra bestia! A quella si metteva la *ciòca*, ossia la *schèla*³⁶ più grossa. Le mucche, nei giorni prima dell'alpeggio, capivano che era arrivato il momento di partire e a volte scappavano, perché volevano già avviarsi, anticipando quindi la partenza. Così, in autunno, le stesse preannunciavano l'altra partenza, quella per la discesa in paese a fine stagione. Un giorno d'autunno hanno anche tentato di scappare dal monte, avviandosi verso il basso. Eravamo impegnati a portare fuori il *riù*³⁷ con le gerle: le mucche, che fino a poco prima erano lì al pascolo, a un certo punto non le abbiamo più viste. Le abbiamo raggiunte appena *sura ai Roncài*: esse stavano scendendo per conto loro, davanti la *capa* e dietro tutte le altre. Noi, prima di scendere, spargevamo tutto il letame: non rimaneva indietro un pezzetto di prato non concimato.

Sulle nostre montagne le stalle sono troppo piccole per gli allevamenti moderni.

Io mi sono sposata a ventidue anni. Ho conosciuto mio marito ad Abbiategrasso, dove un inverno noi ragazzi eravamo scesi assieme al papà. Quando c'era ancora il nonno, la mia famiglia andava

- 35 La battitrice. Era il nome per indicare la mucca più importante e imponente, per resa di latte, qualità di razza, apparato mammario e pure per le corna, anche se oggi questo valore è caduto, da quando è subentrata la recisione già nelle manzette per vantaggio pratico. La regina della mandria aveva anche la *ciòca* o la *brunza* (campanaccio) o *schèla* più importante e dal suono quasi da "*campanil del Dóm*" (campanile del Duomo). Oggi ne vengono mostrate e date molte nelle fiere del bestiame, ma il loro impiego è limitato, perché il trasferimento delle manze avviene con i camion...
- 36 I due nomi (*ciòca* e *schèla*) si riferiscono al campanaccio, con il primo il richiamo è più riferito al rumore fatto da corpi metallici che cozzano tra loro, con effetto ripetitivo e suono cupo, mentre il secondo vuole piuttosto evocarci con la sibilante iniziale un rumore metallico, aperto, di dominio. *Schèla* è di chiara origine tedesca.
- 37 Letame, concime di natura organica (da quadrupedi); tolto dalla stalla, veniva ammucciato e riparato se possibile nella concimaia, per essere steso sui prati nell'autunno, perché si consumasse durante l'inverno. Una parte di esso veniva portato negli orti, campetti e *sée* (ripiani coltivati vitati o campivi), per essere interrato con la vangatura.

in pianura a svernare con le mucche: avevano smesso di transumare nel Ventotto, quando l'allevamento ha preso il *mal dol taiù*,³⁸ che ha dimezzato la mandria.

Quando c'era il nonno e la grande famiglia era ancora tutta riunita, i miei ascendenti avevano molte bestie e non bastavano i terreni di quassù, quindi d'inverno scendevano in pianura. Il viaggio avveniva a piedi: partivano da qui e, dopo avere fatto tappa alla *Ventulosa* (Villa d'Almè), raggiungevano Rovato e Brescia.

Il nonno aveva il carretto, per trasportare la roba, trainato da un cavallino. Dal Ventotto, però, hanno smesso di scendere in pianura. Mio papà ha ripreso ad andare di nuovo in pianura quando io avevo venti o ventun anni, cioè quando incominciava a possedere più di venti mucche, ma era privo di stalle sufficientemente capienti per trascorrere quassù l'inverno.

Siamo quindi andati un anno a Caravaggio, mentre l'anno successivo, nel Quarantanove, abbiamo trovato una cascina vicino ad Abbiategrasso, dove c'era già un altro *bergamì*, che sarebbe poi diventato mio marito, con oltre cento mucche. Vicino alla loro grossa cascina, c'era un'altra stalletta, da noi occupata con i nostri venti capi: caricati a Olda o a Brembilla, li avevamo portati sin laggiù con il camion.

Era sceso prima mio papà, ad affittare la cascina: anzi si acquistava il fieno, non la cascina, perché in quel contratto era compreso anche l'utilizzo di casa, stalla e pascolo. Tutto questo costava, però almeno avevamo le bestie riunite in un unico ambiente. In valle, invece, avevamo quattro mucche in una stalla, cinque in un'altra, otto in un'altra ancora.

Sulle nostre montagne le stalle sono troppo piccole per gli allevamenti moderni. Il primo anno, dunque, dalla metà di ottobre siamo rimasti a Caravaggio sino al mese di maggio dell'anno successivo. Ero scesa solo io con il papà, mentre la mamma, la sorel-

38 L'afta epizootica. Malattia infettiva, contagiosa, virale di bovini, ovini e suini.

la e il fratello più piccolo rimasero quassù. La vita in pianura era diversa, decisamente un'altra cosa: innanzitutto la stalla era vicina alla casa. Tutto era molto più semplice: governate le mucche, non c'era la campagna da coltivare. In valle, invece, quando si aveva finito di accudire le mucche, bisognava andare in campagna.

Anche d'inverno, c'era la foglia, la legna... insomma c'era sempre qualcosa da fare, mentre in pianura, fino a che non era l'orario dei mestieri, si stava tranquilli.

Per quelli che restavano qui, invece, c'era sempre da fare: pure non avendo le mucche in stalla da curare, avevano certamente mille altri lavori cui attendere. Ad Abbiategrosso, quando ho conosciuto il mio futuro marito, quasi subito lui mi ha detto:

“Io ho intenzioni serie, mi voglio sposare presto...”.

Nel frattempo egli aveva raccolto informazioni da mio fratello:

“Ho visto tua sorella, che ha su un orologio...”, gli chiese un giorno.

“Ah, ma non è suo, è di mio fratello, che se lo è tolto, perché doveva scaricare le mucche!...”, gli ha risposto.

Egli pensava che quell'orologio fosse un segno del mio impegno con un altro uomo. Mio marito era un tipo giovanile, alto e magro: sembrava un ragazzino, eppure aveva tanti anni quanti ne avevo io. Quindi mi ha detto:

“Dillo a tuo papà, che io non sto cercando un'avventura. Vengo in casa tua e voglio una cosa seria!”.

Io gli ho risposto:

“Danno tre giorni anche a quelli che ammazzano! Ci penserò!”.

Però dicevo a me stessa:

“Che non creda di venire qui a prendere in giro me, dal momento che lui è della pianura e io sono della montagna, perché si sbaglia di grosso!”.

Quindi gli ho detto di sì, ma non ci credevo troppo neanche io.

Poi, invece, si è dimostrata veramente una cosa seria. Mi ricorderò sempre che il papà aveva scritto a mia mamma, dicendole:

“Ah, la tò fiöla sembra che l'abbie truà ol murùs!³⁹”.

Mia mamma, con una lettera, gli aveva risposto in questo modo: “Sta attento, eh! Non lasciarla mica andare in giro, eh!”.

C’era molta severità una volta, ma era giusto così. Quindi il futuro mio suocero era venuto dal papà a chiedere l’autorizzazione al matrimonio. Io non mi sarei sposata così presto, perché avevo solo ventidue anni. Pure la mamma non era poi tanto propensa a lasciarmi andare, perché diceva:

“E’ ancora giovane, non ha neanche ventidue anni!...”.

“Però... mettetevi una mano al cuore: siamo lì tre uomini in casa, con una donna nel letto inferma!”, le aveva detto mio suocero.

Di fronte a queste considerazioni, mia mamma non aveva detto più niente: per concordare queste cose, lei si era incontrata col mio futuro suocero a San Giovanni Bianco.

Il papà non c’era all’incontro, rimasto in pianura con le mucche, però avevo partecipato anche io. Così siamo andati in una osteria a parlare del nostro matrimonio, che venne celebrato nel gennaio del Cinquantuno a Vedeseta, mentre *ol disnà*⁴⁰ è stato fatto al *Müli*, una trattoria sulla strada per Olda.

In pianura ci spostavamo di frequente, come gli zingari.

Con il matrimonio, sono scesa ad abitare nella famiglia di mio marito. Il giorno stesso dello sposalizio, siamo arrivati a casa all’una di notte e lui alle tre si è alzato, perché lo hanno chiamato: “Su, che è ora di andare a fare i mestieri!...”.

In famiglia c’erano il papà, la mamma, e il *famèi*⁴¹, che veniva da San Giovanni Bianco. Mio marito aveva anche una sorella, ma quella era già sposata. Quel garzone è stato giù da noi un bel po’

39 Ah, tua figlia [...] che abbia trovato il fidanzato! Moroso (da amoroso), fidanzato con sbrigativo passaggio dalla manifestazione di iniziale interesse sentimentale alla conclusione affettiva per un legame impegnativo quale tra due fidanzati.

40 Il pranzo.

41 Servitorello, da famiglio, 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 del nucleo di appartenenza) era una bocca in meno cui provvedere...

di anni, mi sembra persino quattro. Lui scendeva in pianura a lavorare, perché qui in montagna non c'era alcun impiego proficuo. Anche la sua famiglia aveva le bestie, ma da sole non bastavano per un lavoro redditizio ad una famiglia numerosa, quale era la sua. A quel *famèi* noi davamo un tot al mese, oltre alla spesa di vitto e alloggio, cioè, come si diceva, "lavato e stirato". Egli dormiva con noi, anzi lui pernottava solitamente nella stalla. Mio marito, peraltro, ha incominciato a dormire nel letto quando si è sposato, perché prima spese volte dormiva sui fienili o nelle stalle, dove c'era sempre una bestia che doveva partorire, oppure ammalata, e quindi da seguire a vista. Si diceva che il *bergamì de sòlet e l'restàa sèmpre 'nsèma al sò ache*.⁴²

Mio suocero aveva un carattere buono, un uomo serio ma umile. La prima mattina, quando mi sono alzata - dato che quell'anno eravamo in una cascina dove c'era anche mio papà - sono subito andata in stalla da lui, assieme ai miei fratelli. Poi sono ritornata subito nella casa del marito, perché dovevo fare tutto e c'era la suocera inferma. Dopo il giorno del matrimonio, ho subito trovato tanta di quella roba da lavare! Per quindici giorni continuavo a lavare. I familiari del marito erano persone abbastanza chiuse e non avevano mai dipeso da una donna esterna per fare il bucato e tenere ordinata la casa, pur avendo lì la mamma quasi del tutto inferma. Nella famiglia del marito ha sempre comandato il suocero, sino alla morte. Se mio marito aveva bisogno di cinquemila lire, per acquistare il tabacco, doveva chiederli a lui. Sono stata insieme dieci anni nella casa del suocero e diciotto con la suocera, entrambi originari di Camerata Cornello, ma stabilitisi da tempo in pianura, cessando quindi di fare la vita dei malghesi. Essi non salivano più in alpeggio, però si spostavano sempre in pianura e, di volta in volta, affittavano cascine. Quando ci siamo sposati, la famiglia di mio marito viveva ad Abbiategrasso, ma l'anno successivo siamo andati vicino a Milano. Il suocero faceva il contratto di

42 Il mandriano di solito stava sempre assieme con le sue mucche.

anno in anno per il fieno, la stalla e la casa. In primavera, poi, ne doveva stipulare un altro per l'erba: tanto per fieno quanto per erba erano sempre incluse casa e stalla. I terreni, in pianura, non erano di proprietà, quindi noi ci spostavamo di frequente, un po' come gli zingari! Io per vent'anni ho sempre fatto quella vita lì, con diciassette traslochi. Ho dovuto anche affrontare due spostamenti in un solo anno, perché magari non c'era il fieno a sufficienza, oppure al contrario ci volevano fare acquistare mille quintali di fieno, quando a noi ne servivano solo cinquecento. Ah, quanti problemi! Mio marito non ha mai pensato di tornare a Camerata Cornello, suo paese di origine in valle. Egli neppure ha mai avuto la passione di acquistare un po' di terra, dove fermarsi a fare l'agricoltore. Molti *bergamì*, invece, col passare del tempo, si sono trasformati in agricoltori in pianura: mantenevano ancora alcune bestie, ma seguivano anche l'agricoltura. Certo che la vita del *bergamì* in pianura era diversa, completamente diversa, pur rimanendo sempre un lavoro pesante. Con il passare degli anni, poi, sia io che mia sorella Clara non siamo più venute quassù in montagna con le mucche per l'alpeggio. Quei terreni e pascoli a Morterone oggi sono abbandonati, perché più nessuno li sfrutta. Una volta era bello il sito di Morterone, invece oggi pare di nessuno! Ma come si fa a ritornare lassù? Non è più possibile, specialmente per noi, che ormai ci siamo abituati in pianura. Con le mucche è diventato difficile lavorare in queste condizioni, perché occorrono stalle grandi e moderne per essere oggi competitivi. Noi, però, che abbiamo fatto questa esperienza, passando cioè gradualmente dall'allevamento di montagna a quello di pianura, siamo contenti di vedere ancora persone lavorare, allevare e produrre su questi antichi pascoli di monte. Oggi, poi, anche i nostri *bergamì* hanno tutti i macchinari che facilitano il lavoro e pure le cascine sono meglio attrezzate: su queste montagne ci sono attualmente molte comodità, che noi ieri neppure conosceamo. Io, se dovessi avere vent'anni, tornerei indietro e farei anch'io l'allevatore come fanno loro.