



Il mandriano nostalgico per una esperienza lontana, non dimenticata

Dai nove anni ricorda i suoi spostamenti, sempre a piedi, da Melzo al Piazzo di Taleggio. Vita dura, ma il Giàna, se ormai le novanta primavere si potessero rimuovere, tornerebbe certamente ancora al Piazzo quale bergamì, come quella sua mucca che mugiva nel ricordo dell'alpeggio anche per essa negato...

Marco Vitali con la moglie.

Da allevatori transumanti ad agricoltori stanziali.

Mi chiamo Vitali Marco¹, ma quassù tutti mi chiamano *Giàna*. La mia famiglia è oriunda della Valle Taleggio, anche se io sono nato a Cerro al Lambro nel Quattordici. I miei genitori erano dunque originari di qui e facevano i malghesi: d'estate salivano in alpeggio, su queste belle montagne, poi ritornavano in pianura a svernare. Nel processo di miglioramento della loro condizione, da transumanti sono diventati stanziali, avendo acquistato in pianura del terreno coltivo. Quando sono nato io, i miei facevano già gli agricoltori. Il nonno ha sempre fatto il malghese, ma è stato proprio lui a trasferirsi in pianura, assieme con i figli. Quindi il papà, all'età di trentatré anni, ha incominciato a fare l'agricoltore, nonostante all'inizio continuasse a portare ancora il bestiame su questi pascoli l'estate. Il nonno aveva otto figli, quattro maschi e altrettante femmine, ma due bambine sono morte piccole. I quattro maschi hanno esercitato tutti la medesima professione: prima malghesi, poi agricoltori. Essi hanno incominciato a dedicarsi all'agricoltura a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento, cessando quindi pian piano di andare avanti e indietro dagli alpeggi con le mucche. Se non erro, proprio nel 1898 l'agricoltore e proprietario della cascina, dove prima la mia famiglia era accasata in affitto con le mucche, già vecchio, ha ceduto la sua proprietà al nonno, il quale ha continuato a sviluppare l'attività agricola. All'inizio il nonno non voleva accettare la proposta di acquisto, perché legato alla sua professione originaria di allevatore, ma poi si era convinto a comperare cascina e terreno, nella prospettiva soprattutto del lavoro e del futuro dei figli! Il nonno è morto nel Trentuno, quindi io l'ho conosciuto bene, anzi da piccolo egli mi portava frequentemente al pascolo con lui. La transumanza, però, mi ricordo

1 Questa testimonianza è stata offerta da Marco Vitali, nato a Cerro al Lambro (Mi) il 20 marzo 1914, durante un'intervista effettuata il 17 agosto 2002 nella località *Àser* dell'alpeggio in prossimità del rifugio Gherardi, presso l'abitazione estiva dell'intervistato. Durata: 00.50'49".
Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000115, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna.

di averla fatta con gli zii, perché il nonno ormai non saliva più sin qui, data l'età avanzata, rimanendo in cascina a Melegnano. Gli zii, infatti, per un periodo iniziale, nonostante facessero gli agricoltori, salivano ancora in alpeggio con le loro mucche.

Transumante dalla Cascina *Legorina* al Piazzo di Taleggio.

A nove anni sono partito con gli zii dalla Cascina *Legorina* (Vizzolo Predabissi) e sono arrivato sin qui, al Piazzo, senza mettere i piedi sul carretto, ma camminando per la strada! Quella è stata la mia prima transumanza. Allora il papà era a lavorare in un'altra cascina, poco distante, mentre gli altri tre fratelli vivevano assieme, ma ai monti salivano solo due: uno di essi, quindi, rimaneva sempre in cascina e gli altri due, durante la stagione estiva, si davano il turno per il soggiorno in alpeggio con la mandria. Quel primo viaggio era durato quattro giorni. La prima tappa è stata alla *Terebèscà*, una cascina vicino a Melzo, dove ci si era fermati solo poche ore, nel primo pomeriggio. Ripartiti verso sera, siamo arrivati a Boltiere verso le tre o le quattro del mattino successivo, perché si viaggiava di notte. A Boltiere ci siamo fermati quasi tutto il giorno: ripresa la marcia nel pomeriggio, la meta successiva è stata Zogno, cioè una tappa lunga e difficile, che aveva messo a dura prova anche le bestie più forti ma, arrivati là, ci siamo fermati quasi un giorno intero, ripartendo il giorno dopo per la nostra destinazione, il Piazzo di Taleggio. In realtà, ci fermavamo un po' anche a Sottochiesa, perché c'erano da scaricare le cose dal carro: lì, ad attenderci con le gerle in spalle, c'erano alcune donne del posto, per trasportare in alpeggio gli utensili vari necessari alla nostra permanenza sui monti. In paese, poi, alcuni di noi - le zie sempre - si fermavano circa venti giorni con le vacche, nei prati di nostra proprietà, prima di raggiungere a sera le manze sui pascoli alti dell'Alben².

2 I vasti pascoli dei piani d'Alben si distinguono tra di loro per la loro posizione rispetto al sole e, quindi abbiamo *Alben de matina*, *Alben de mèss* (o *de mesdè*) e *Alben de sira*.

Durante il viaggio ci seguiva un carro con il fieno e pure un carretto, sul quale erano ammassate le nostre cose, soprattutto indumenti e attrezzi. Durante le soste, alle mucche davamo sempre un po' di fieno, per tenerle in forza: quel cavallante ci accompagnava sempre, fino a Zogno, quindi faceva poi ritorno in cascina. Nella prima transumanza avevamo portato in alpeggio circa centotrenta o centoquaranta capi di bestiame, tutti di nostra proprietà, soprattutto manze, con l'aggiunta di pecore e maiali. Noi non abbiamo mai preso a guardia le bestie altrui.

Noi ragazzi, in alpeggio eravamo come i cani da pastore.

La stagione dell'alpeggio solitamente durava dai primi di luglio, o meglio da San Pietro (29 giugno), sino alla fine di agosto, quindi circa due mesi, ma di volta in volta ci si regolava anche in base all'andamento della stagione. Inoltre, prima di ritornare in cascina, all'approssimarsi della fine dell'alpeggio, le vacche le portavamo un po' qui, al Piazza, mentre le manze rimanevano sui pascoli di monte: in alpeggio il mio compito era quello di seguire le mucche al pascolo, assieme al cugino.

Il latte lo si lavorava lassù, in alpeggio, per produrre soprattutto stracchini: a ritirarceli, saliva il Fiorellino.³ Ah, ma allora facevamo parecchi stracchini, eh! Io ero solo un ragazzo e non so ricordare quanti quintali di taleggi producevamo durante l'alpeggio. La mattina vedevo sempre gli zii e i cugini più grandi alzarsi alle quattro, per mungere le vacche: poi, al ritorno, terminata la fase della mungitura, essi picchiavano nel *baitèl*,⁴ dove noi dormivamo sul *païaröl*⁵ con un po' di fieno. Era quella la nostra sveglia, ossia il segnale che era giunta l'ora per il nostro impegno, cioè andare al pascolo a curare i vitelli. La polenta era preparata, per colazione, verso le nove la mattina e si mangiava con un po' di *fiurì*. Un

3 Così era soprannominato un componente della famiglia Pesenti Rossi di Vedeseta, dedito al commercio degli stracchini.

4 Piccolo rifugio, baita alquanto modesta.

5 Pagliericcio.

mio cugino, poi morto a soli venticinque anni, era addetto alla lavorazione del latte: un vero specialista nel fare gli stracchini! A mezzogiorno, poi, le vacche solitamente si avviavano per conto loro al *lavàcc de la Cua*⁶ a bere: noi ragazzi stavamo sempre davanti, per arrivare all'abbeverata in anticipo, dato che dovevamo bere noi prima che le vacche sporcassero l'acqua dello stagno! Tra l'altro, quel *lavàcc lè*⁷ adesso non c'è più. Lassù non c'era acqua di sorgente: sui pascoli dell'Alben, infatti, l'acqua è sempre stata poca. Vicino alla pozza, poi, le vacche per un'ora e mezzo facevano il meriggio e, in quel frattempo, noi, verso le due del pomeriggio, facevamo una corsa in baita; il cugino, poi, scopriva la brace dalla cenere, con la quale la mattina era stata avvolta per tenerla viva: sopra i tizzoni mettevamo la polenta fredda, tagliata a fette, avanzata la mattina, che quindi diventava bella secca e quasi abbrustolita, ma deliziosa se accompagnata con un po' di *fiurì*. Lo stracchino non si mangiava, perché ritenuto un prodotto destinato soprattutto alla vendita: non bisogna dimenticare che, a quel tempo, si faceva economia da tutte le parti!

Un giorno io ero seduto su una grossa pietra, fuori dalla baita, e avevo in mano la *bàsla de lègn*,⁸ con dentro una fetta di polenta abbrustolita, che sembrava un croccante, con il *fiurì*. Mio cugino stava dando da bere ad alcuni vitelli, che pascolavano lì, davanti a noi, appena fuori dalla baita: il tempo era un po' variabile e le mosche *le piàa*.⁹ Probabilmente un tafano aveva morsicato un vitello, e quello ha tirato improvvisamente *öna pesciàda*,¹⁰ prendendo in pieno il *baslòt* che avevo tra le mani, scaraventandolo sul

6 Abbeverata della Coda, un pascolo della zona di Alben.

7 Quella pozza lì.

8 Ciotola di legno; il recipiente solito per il passato in sostituzione di piatti, scodelle, fondine oggi di uso comune. Ne è venuto il nome *baslòt* e *baslotér*, il venditore ambulante che viaggiava nei paesi di pianura con questi manufatti della montagna.

9 Pungevano. La puntura dell'insetto, specialmente del tafano, risultava dolorosa, anche perché improvvisa, e quindi paragonata a un morso (come quello di un cane).

10 Un calcio.

tetto della cascina! Io sono rimasto lì, spaventato ma immune, però *gh'ère piö*¹¹ né polenta né *fiurì*! Così, quel giorno ho saltato il pasto! La sera, invece, solitamente c'era riso e latte, oppure la *pult*.¹² Io avevo allora solo nove anni e, lassù in alpeggio, noi ragazzi eravamo come i cani! Sapete come fanno i cani da pastore, i cani dei *bergamì*? Stanno regolarmente dietro al loro bestiame, tutto il giorno, sempre agli ordini e disponibili per ogni servizio, perché allora non c'erano i recinti come adesso. Con centotrenta o centoquaranta capi di bestiame, ciascuno di noi ragazzi aveva il suo pezzo di territorio da curare, dalla mattina sino alla sera, per far sì che la mandria non si allontanasse o invadesse pascoli altrui. In alpeggio le donne non salivano, perché anche le nostre due zie rimanevano in paese, nella casa del Piazza. Noi ragazzi scendevamo sempre il sabato sera, quando quelle donne ci facevano *biügada*,¹³ cioè ci lavavano: poi, la domenica mattina di buonora, alle sei, bisognava andare alla messa a Sant'Antonio e, quindi, dopo una breve colazione a casa, fatta sempre a base di polenta,... su di corsa in alpeggio, per sorvegliare le bestie al pascolo!

Quei secchi di legno belli, bianchi e lustri.

In alpeggio la mungitura avveniva al pascolo, cioè nel luogo dove si trovavano le vacche. Allora c'erano i *segì de lègn bianch*,¹⁴ i quali dovevano essere trattati molto bene. Dopo aver fatto il *fiurì*, il siero rimasto si faceva scaldare e serviva soprattutto per pulire gli stessi *segì*: per fare i taleggi, infatti, se manca la pulizia, man-

11 Non avevo più.

12 Con questo nome si indicava un cibo ottenuto dalla cottura a fuoco lento di farina di grano e un po' di frumento nel latte, per avere un cibo alquanto molle, con aggiunta nel piatto di formaggio grattugiato (o di zucchero, se destinato ai bambini).

13 Dal significato di fare grande bucato per la biancheria di casa. Qui, in tono scherzoso, le donne dei *bergamì* alludevano al bagno e cambio di maglia, camicia, ecc. dei ragazzi, i quali, per l'intera settimana, erano rimasti in alpeggio in mezzo alle mucche, sempre con gli stessi indumenti.

14 Piccoli secchi di legno bianco.



ca tutto! Quei secchi di legno, belli, bianchi e lustrati, erano utilizzati solo per mungere e trasportare il latte. Essi erano diventati bianchi con la *scòcia*,¹⁵ il siero caldo utilizzato per la pulizia. Era assolutamente vietato il loro utilizzo per qualsiasi altro impiego e, per le ulteriori necessità, si usavano secchi diversi.

La sera la mandria veniva sempre legata, perché affrontasse meglio la notte. A una certa ora, nel tardo pomeriggio, noi ragazzi andavamo nel pascolo a prendere per la corda (che portavano sempre al collo come collare) le singole mucche, e le accompagnavamo nel luogo individuato per passare la notte: a legarle c'era pronto lo zio. Io ho smesso di salire in alpeggio all'età di quindici anni circa e fino ad allora le mucche la sera le abbiamo sempre legate ai picchetti ficcati in terra: *e m'picàa giò i pichècc en tèra e pò e m'ligàa l'bèstie ai caécc*.¹⁶ Ogni bestia era legata al suo picchetto. Al pascolo, la notte c'era sempre qualcuno di noi, almeno una o due persone, che dormivano fuori, all'aperto, in mezzo alla mandria, con una pelle di pecora addosso e la testa riparata nel *segì*, in caso di pioggia. L'abbigliamento del *bergamì* in alpeggio era in genere molto semplice, cioè quello che indossava e basta! Comunque c'era il tabarro, *ol capèl de l'aqua*,¹⁷ di feltro duro. Ai piedi calzavamo i *sapèi*,¹⁸ che *i éra di tòch de lègn*,¹⁹ ma solitamente, per tenerli da conto, ossia per non romperli e consumarli, andavamo in giro a piedi nudi! Infine, gli ultimi giorni d'alpeggio, quando cioè l'erba fresca incominciava a scarseggiare, nel pascolo i picchetti la sera venivano allineati in fila, perché lì davanti si offriva alle mucche, bene ordinate l'una a fianco dell'altra, un po' di fieno, prima di mungerle. A quindici anni io non sono più salito in alpeggio, perché era terminato il periodo di locazione di quel pascolo. Nel frattempo anche il papà si era diviso

15 Siero del latte rimasto dopo averne estratta la ricotta.

16 Ficcavamo i picchetti per terra e poi vi legavamo le mucche.

17 Il cappello dell'acqua (cioè come riparo diurno).

18 Zoccoli, una sorta di ciabatta con la pianta di legno.

19 Erano pezzi di legno.

dai suoi fratelli, dato che oramai anche noi cugini eravamo tutti diventati adulti e quindi bisognava trovare soluzioni organizzative e occupazionali diverse. Assieme alle proprietà, i fratelli hanno diviso anche il bestiame. Ciò avvenne nel Venticinque e solamente uno zio ha continuato a salire, qui nel Piazzo, ma soltanto con le manze, perché le vacche rimanevano sempre in pianura. Quando sono nato io, però, il mio papà non viveva più nella cascina insieme al nonno, perché egli era andato a lavorare in un altro cascinale, a Cerro al Lambro, con quattrocento pertiche di terreno agricolo, sempre del medesimo proprietario. Poi, piano piano, il papà ha incominciato a fare l'agricoltore, pur continuando a tenere anche le bestie: però aveva cessato per sempre di fare il malghese.

La transumanza dal monte al piano.

Al termine della stagione dell'alpeggio, con la mandria si faceva ogni anno sempre ritorno alla cascina della Bassa. Le tappe erano ancora quelle della salita, però percorse in successione inversa. Tralasciavamo sempre di fare l'ultima sosta, quella alla *Terebèsca*, e da Boltiere raggiungevamo direttamente Melegnano. In autunno le vacche erano più allenate, quindi sopportavano meglio anche la fatica del viaggio. Sia nel percorso di andata che al ritorno, il *bergamì* dormiva sempre sul carro del fieno, vicino alla sua mandria, che non abbandonava mai, nemmeno un istante. Egli era il primo guardiano delle sue mucche. Per il *bergamì* i problemi più grossi durante la transumanza ci sono stati quando sulle strade incominciava ad aumentare il traffico, per la circolazione di camion e macchine, subentrato al tradizionale e lento movimento degli innocui carrettieri.

L'ultima volta io sono salito in alpeggio nel Ventotto, ma quell'anno siamo andati a *Scanegàl*,²⁰ un pascolo verso i monti della

20 Scannagallo, l'alpeggio più orientale di Taleggio confinante con l'altro Moie di Vedeseta e con il territorio dei comuni valsassinesi.

Valsassina. Proprio lassù, l'undici luglio, una mattina ho trovato due miei vitelli morti, uno per il *mal del taiù*²¹ e l'altro per il carbonchio. La vita in alpeggio non è mai stata facile, anche per i molti pericoli, sempre in agguato: c'erano canaloni e *calànc*²²...; bisognava stare sempre all'erta, come al sopraggiungere di cambiamenti del cielo improvvisi nella giornata, con tuoni e fulmini che squarciavano il cielo. Le mucche segnano il tempo, prima ancora che noi possiamo accorgercene: capiscono quando sta arrivando un forte temporale e, di conseguenza, si spostano nei siti più protetti. Ci sono alcune *fopète*²³ chiuse, che le vacche vecchie conoscono e vi si recano spontaneamente all'avvicinarsi dei temporali.

Gli animali sono esseri viventi e vanno innanzitutto rispettati.

Nella mia vita, dopo quell'esperienza da malghese nell'infanzia, ho sempre fatto l'agricoltore e l'allevatore in pianura. Infine, quando a mia volta anche io ho ceduto il mestiere e le proprietà ai figli, i quali poi hanno sviluppato l'attività di contoterzisti in agricoltura, mi sono messo a fare il falegname per passione. Ma quando posso, torno sempre volentieri al Piazzo, nella mia Valle Taleggio: vedo ogni anno i *bergamì* che salgono in alpeggio e li invidio. Io tornerei a fare l'alpeggiatore quassù, se potessi non considerare la mia età. Ma c'è un detto che dice:

“I mali abiti fatti in gioventù, accompagnano la vecchiaia al sepolcro”.

Quello del *bergamì*, a mio giudizio, è ancora un mestiere attuale, perché tutte le attività di questo mondo, quando si fanno volentieri, non pesano, ma se sono obbligate, anche il minimo sacrificio pare essere oltre ogni limite! Se si fa volentieri il lavoro del *bergamì*, l'attività può oggi essere bene organizzata e offrire una resa molto maggiore. Specialmente nei confronti del bestiame, ossia

21 Malattia del *taiù*, ossia l'afta epizootica.

22 Profonde fenditure tipiche della montagna carsica come è l'altopiano d'Alben.

23 Piccoli avvallamenti del terreno. Diminutivo di *fòpa*.

della vacca, della manza o del cavallo, bisogna avere amore! Io, nella mia vita, ho imparato molto dal carattere del cavallo e delle vacche, che hanno molto da insegnare all'uomo! Gli animali sono esseri viventi e vanno innanzitutto rispettati. Mi ricordo questo fatto, che risale a quando il papà aveva diviso le sue vacche da quelle dei fratelli: ce n'era una che, sempre la primavera, quando, secondo la successione del passato, arrivava il momento di salire in alpeggio, per un mese o due continuava a muggire con insistenza. Probabilmente essa capiva che era arrivato quel tempo e pareva che ci invitasse a partire, ignara che esso era ormai finito per sempre e che, invece, davanti c'era solo un futuro in stalla!...