

La civiltà del latte al centro di un sistema diffuso di economie di territorio

Nonno paterno allevatore di maiali e prima ancora laté, il papà menalàt, ma pure l'avo materno andava a raccogliere il latte dai busìn, lo lavorava e commercializzava i relativi prodotti caseari, soprattutto stracchini e burro.

Guerrino è vissuto in un mondo completamente diverso, nella vita ha fatto tutt'altro e oggi fa i conti con molti aspetti della vita di genitori e nonni che non conosce fino in fondo e quindi non può trasmettere i dettagli della loro esperienza. I ricordi dell'infanzia evocano comunque sensazioni ed emozioni uniche e irripetibili.

Papà e mamma hanno vissuto l'epilogo di un'antica tradizione zoo-casearia, quando il latte era ancora al centro di attività ed economie concatenate, l'una a sostegno dell'altra, che hanno segnato la vita e i mestieri di generazioni di famiglie rurali. Guerrino oggi si sente orfano di quella grande avventura di uomini, animali e prodotti, complici della medesima dimensione rurale, della montagna e della pianura, che per ultimo ha conosciuto dal cognato Peppino Manzoni, quando però questi aveva già cessato di fare la transumanza e si era trasferito definitivamente nella nuova cascina di Inzago. Senza mai rinunciare alle vacche.

Pur nella sintesi espositiva, il racconto pone in evidenza la stretta relazione tra l'allevamento di mucche e maiali, la lavorazione del latte e delle carni, la diffusione di una tradizione esemplare di allevatori, casari, norcini, lattai, stagionatori,...: del resto, anche nel passaggio dal sistema quasi arcaico e artigianale delle cascine lombarde alle nuove realtà industriali, aziende come Invernizzi, Galbani, Cademartori,... hanno sempre continuato a "tenere insieme" questi aspetti, almeno sino a quando esse avevano ancora rapporti diretti con il territorio e fondavano la loro esistenza su una serie di relazioni di base e diffuse con fittavoli, bergamini, lattai,... Poi hanno spiccato il volo verso l'industria e hanno dimenticato la loro storia (forse scomoda?).

Cosa rimane oggi di quel mondo? - sembra chiedersi Guerrino - Cosa resta delle antiche cascine, gran parte delle quali in condizioni di abbandono o radicalmente trasformate, e di quella storia tutta lombarda di contadini imprenditori di loro stessi?

Rimane la speranza nei giovani - sembra concludere il nostro informatore - i quali, forse, meglio di noi, riusciranno a riscoprire, conservare e valorizzare la nostra che è anche la loro storia, per costruire nuovi scenari di sviluppo ripartendo ancora una volta dalla terra...

Guerrino Goi

Una storia tutta lombarda

Quella dei bergamini è una bella storia tutta lombarda: intere famiglie scendevano dalle valli bergamasche, seguivano le sponde fluviali dell'Adda e del Serio – avevano bisogno di acqua per il bestiame e la lavorazione dei formaggi – sino a raggiungere le cascine della Bassa, dove trascorrevano la stagione invernale. Molte di esse si recavano anche sul Bresciano e altrove, in relazione ai punti di partenza e al diverso orientamento dei rispettivi territori d'origine: stando in montagna, oltre a seguire i corsi fluviali, essi riguardavano anche i punti di riferimento all'orizzonte. Ad esempio, con riferimento a Morterone, la realtà che conosco personalmente, si può affermare che i bergamini in alpeggio sulla Costa del Palio durante la transumanza scendevano dalla Valle Imagna e seguivano l'asta del Brembo, quindi dell'Adda; quanti, invece, alpeggiavano più all'interno della valle, ossia verso la Culmine di San Pietro, in autunno scendevano a Ballabio e, transitando per Lecco, si spostavano piuttosto in direzione della Brianza e del Varesotto. Orientamenti e traguardi diversi, sempre in cerca di foraggio invernale. Tanto quanto bastava, niente di più. Sono rimasto affezionato a Morterone, dove conservo una casetta e ci torno sempre volentieri. Peppino Manzoni, un bergamino originario di lassù, passato da alcuni anni a miglior vita, dopo aver sposato mia sorella ha trasmesso anche a me l'amore per quel villaggio sulle pendici del Resegone: egli era un amante di Morterone e, pur essendo sceso alla Bassa per motivi di lavoro, ha sempre mantenuto tutti i contatti con la gente di lassù. Da giovane faceva il bergamino transumante, sulle orme del papà, ma dopo il matrimonio si è trasferito definitivamente in pianura e per qualche anno ha vissuto con la sua famiglia anche nella cascina Vecchia di Gorgonzola: per la verità, lì ci sono rimasti solo un anno, a causa di un disaccordo con il fittavolo per la cattiva qualità dell'erba, e quindi sono ritornati nella cascina precedente, a Cassina de Pecchi. Pochi anni dopo, quando ha compreso che ormai il futuro della sua famiglia si stava orientando sempre più verso la pianura, il papà ha acquistato una cascina a Inzago, trasferendosi definitivamente con tutto il suo gruppo parentale. La Martesana è una regione davvero interessante, da molti punti di vista.

El menalèt

Mi chiamo Guerrino Goi e sono nato a Comazzo l'undici aprile 1943.¹ Non vi so dire l'origine del mio cognome, ma ho sempre pensato che fosse originario della Valle Seriana, nel bergamasco, dove c'è anche il comune di Val Goglio. Giovanni, il nonno, abitava già in pianura: è morto nel 1933 e io non l'ho conosciuto. Non ho

¹ Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Guerrino Goi ad Antonio Carminati il 15 marzo 2014 nella propria abitazione privata di Gorgonzola. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.



mai studiato la storia della nostra famiglia e quindi le mie informazioni rivelano molte lacune. Mi limito a comunicarvi ciò che, a mia volta, ho appreso dal papà e dai familiari. Sono ultimo di sette figli. Il nonno probabilmente all'inizio lavorava i latticini, mentre in seguito si è dedicato quasi completamente all'allevamento dei maiali, ai quali somministrava il siero risultante dalla lavorazione del latte. Anche i Manzoni di Masate, la famiglia d'origine della mamma, erano lattai. Penso che, nella famiglia del nonno paterno, l'attività di lattaio fosse strettamente connessa all'allevamento dei maiali, che col passare del tempo è diventata la professione prevalente. Non vi posso dire con certezza quale sia stata l'evoluzione professionale dei miei ascendenti, risalendo quindi al bisnonno e al trisavolo, ma è probabile che, all'origine, quegli avi si dedicassero alla caseificazione o alla produzione di latte. È un'affermazione verosimile, in linea con una tradizione assai diffusa nelle famiglie bergamine, dove all'allevamento delle vacche era sempre affiancato quello dei maiali, con l'attività di caseificazione e la vendita degli stracchini. Un sistema complesso, dunque, articolato in diverse branchie, che di volta in volta erano affidate in gestione ad alcuni componenti del gruppo parentale, i quali ne traevano vere e proprie attività economiche autonome. L'attività del nonno è sempre rimasta impostata su base familiare e quindi non ha registrato una forte implementazione sul piano produttivo. Egli ha trascorso gli ultimi anni della sua vita a Lanzano, una frazione di Tribiano, vicino a Melegnano. Si era sposato due volte – mia nonna è morta durante il parto del terzo figlio – ma dalla seconda consorte non ha avuto figli. Giovanni, mio papà, nato nel 1898, aveva una sola sorella, la quale all'inizio lavorava pure con il nonno nell'allevamento dei maiali, mentre lui è stato assunto dalla Galbani, in piena fase di espansione, sia con il caseificio che con il salumificio. Faceva il *menalàt* e la società gli aveva dato in dotazione un carretto per il trasporto dei bidoni di latte dalle cascine dei fittavoli e dalle stalle dei bergamini sino allo stabilimento. Mattina e sera egli aveva il suo giro da fare: ciascun *menalàt* aveva alcune cascine da servire, dove cioè recarsi regolarmente per prelevare il latte. La Galbani, poi, ogni sette o otto anni cambiava le cascine ai suoi dipendenti, ossia favoriva una turnazione. Mio papà abitava a Lanzano, però lì non è nato nessuno di noi fratelli, che abbiamo visto la luce a Cambiagio, Pioltello, Settala e nelle cascine degli altri Comuni contermini. Quando la Galbani assegnava al papà una diversa zona, bisognava cambiare casa, poiché egli trascinava con sé anche la famiglia nella nuova abitazione assegnatagli dalla ditta. L'ultima località è stata cascina Vecchia, proprio a Gorgonzola, e al termine di quel servizio il papà è andato in pensione. Quando siamo venuti ad abitare a Gorgonzola, io avevo solo quattro anni e vi siamo rimasti dal 1947 al 1953. Va precisato che, negli ultimi anni di lavoro, ossia dai primi anni Cinquanta, il papà non faceva più il *menalàt*: il trasporto del latte ormai avveniva a mezzo dei camion e quindi era finita l'epoca dei carrettieri: da quel momento egli ha incominciato a lavorare in ditta, sempre nelle porcilaie. Col *menalàt* è scomparsa un'altra figura caratteristica della cascina lombarda. Ogni tanto, da piccolo, il papà mi portava con sé, sulla *cariàgia* trainata da un cavallo, soprattutto quando frequentava alcune cascine di Melzo: raccoglieva il latte e lo trasportava nel vecchio stabilimento della Galbani, vicino alla stazione ferroviaria. A quel tempo, la cascina Vecchia era una realtà produttiva molto importante, dotata di

oltre quattrocento pertiche di terreno e due stalle colme di vacche che producevano una grossa quantità giornaliera di latte. Ci voleva una buona mezz'oretta con la *cariàgia* per raggiungere lo stabilimento della Galbani, in Melzo, percorrendo allora una strada sterrata in mezzo ai campi. Galbani aveva alle sue dipendenze diversi *menalât* e aveva organizzato un sistema diffuso di raccolta del latte. I bidoni del latte erano in alluminio, ma non ricordo la capienza. Prima ancora erano in ferro, sempre trasportabili da una persona: sulla *cariàgia* ci stavano circa una decina di bidoni.

Con la nascita dell'industria si sono create nuove professioni

Quando abitavamo a cascina Vecchia, oltre al trasporto del latte, il papà, sempre per conto della Galbani, doveva provvedere a gestire alcuni modesti allevamenti di maiali. Terminato il lavoro da *menalât*, egli faceva visita ai maiali, provvedendo alla pulizia degli ambienti e alla loro alimentazione – soprattutto siero e farine – che veniva recapitata con regolarità tutti i giorni direttamente dalla Galbani. I maiali, del resto, erano di proprietà della Galbani, poiché la ditta, in quel periodo di rapida espansione, si avvaleva di allevamenti diffusi nelle varie cascine, valorizzando quindi tutto il contesto rurale circostante. Le diverse componenti economiche della ruralità facevano ancora sistema e cooperavano tra di loro. In sostanza la Galbani affittava le cascine, le porcilaie, le stalle, dove inserire i maiali, affidandoli poi in gestione ad alcuni suoi dipendenti, come mio papà. Il suo compito, infatti, consisteva nel tenere in ordine gli allevamenti di suini assegnatigli, accertandosi dello stato di salute dei maiali e provvedendo a tutti i principali adempimenti connessi alla buona gestione della struttura. Per un certo periodo, egli era responsabile addirittura di tre allevamenti: a cascina Vecchia, al *Cassinèl dei gain* e, infine, a cascina Piola, vicino a Pozzuolo Martesana. L'allevamento dei maiali è sempre stato strettamente connesso all'attività casearia. La Galbani aveva obbligato il papà a fare la patente, anzi era stato uno dei primi ad averla, ma non ha mai guidato un autocarro perché aveva paura. Nella gestione dei maiali della Galbani lo aiutavamo anche noi figli: non c'erano scrofe, bensì solo suini adulti all'ingrasso; rimanevano in cascina sei o sette mesi, prima del macello. Nella cascina Vecchia c'erano quattro porcilaie con circa quaranta maiali, un po' di più nel *Cassinèl dei Gain* e forse un po' di meno nell'ultima cascina. Nel complesso dovevamo provvedere ad allevare un centinaio di suini.

Il papà ha lavorato ventotto anni alle dipendenze della Galbani e, pur vivendo in cascina, egli aveva un contratto di lavoro dipendente e doveva provvedere al trasporto del latte e agli allevamenti. La Galbani non penso avesse altre porcilaie a Gorgonzola, oltre a quelle di cui si occupava mio papà. Mi sembra di poter affermare che si fosse creato un sistema integrato di attività, economie, professioni. Pure i maiali contribuivano a sostenere l'economia delle cascine: il siero derivante dalla lavorazione del latte ritornava così nella fattoria per sostenere l'allevamento suino, e con esso anche le altre attività rurali, arrecando quindi un beneficio maggiore anche al fittavolo.

In famiglia ho altri sei fratelli – il primo è morto quando aveva solo due anni – e nessuno di noi ha continuato l'attività del papà, la quale si è esaurita e spenta

definitivamente nella cascina Vecchia. Un fratello è andato a lavorare nella società Invernizzi, specializzandosi quale salumiere, mentre un altro, sempre presso la ditta Invernizzi, era addetto al trasporto del latte con i camion. Con la nascita dell'industria si sono create nuove professioni.

Nei primi anni Cinquanta anche noi fratelli ci siamo messi ad allevare scrofe da riproduzione: acquistavamo il siero dalla Cademartori - si prelevava allora direttamente dalle botti - la quale, come l'Invernizzi e la Galbani, oltre a produrre e vendere i formaggi, aveva propri allevamenti di maiali. Ero ancora un bambino e l'idea dell'allevamento delle scrofe l'aveva avuta mio fratello, rifacendosi probabilmente alla nostra tradizione familiare, forse nel tentativo di riprendere e aggiornare l'antico mestiere del nonno. L'attività era stata avviata dapprima nella cascina San Giorgio, poi nella cascina Rafredo: ricordo di aver trascorso anch'io una notte in stalla, per aiutare una scrofa a partorire i suoi dieci maialini; appena nati li ripulivo con la paglia e li mettevo vicino alle mammelle della loro mamma. Avevo dodici o tredici anni.

Il nonno materno andava a prendere il latte dai *busìn*

La famiglia Manzoni della mamma, invece, è originaria di Morterone, con casa paterna al centro del paese. Il nonno è morto nel 1945 e quindi non ho potuto conoscerlo personalmente. So per certo che egli ha sempre commercializzato in latticini. Era la sua professione. Prima di stabilirsi definitivamente a Masate negli anni Venti, ha abitato diverse cascine della Bassa con la sua famiglia. La mamma si è sposata nel 1927: nata a Settala nel 1897, era la prima di nove figli. Da Morterone si sono stabiliti alla Bassa nei primi anni del Novecento. Non ho mai sentito dire che allevassero vacche o altri animali. La mamma e tutti i suoi fratelli sono nati in pianura, in posti diversi; questo mi fa pensare che, probabilmente, all'origine, anche la sua fosse una famiglia di bergamini, poiché altrimenti si spiegherebbe difficilmente il loro trasferimento da Morterone alla Bassa. Il nonno e la sua famiglia hanno sempre parlato di commercianti di latticini. La seconda ipotesi è che essi si siano trasferiti in pianura non da bergamini, ma già come lattai: lassù, a Morterone, avevano certamente le vacche, ma potrebbe essere che un ramo, oppure un esponente della famiglia, si fosse staccato dal gruppo originario di bergamini per dedicarsi al mestiere di lattai.

Francesco Manzoni, il nonno materno, andava a prendere il latte dai *busìn*, ossia dai piccoli allevatori, situati per lo più nelle aree rurali situate a Nord del Naviglio (i bergamini, invece, come pure i grossi allevatori, erano distribuiti nelle cascine situate a Sud del Naviglio): ne ritirava anche pochi litri, ossia dieci qua, cinque là, quindici da un'altra parte ancora, per provvedere poi alla caseificazione; produceva in modo particolare stracchini e burro. In sostanza il nonno acquistava il latte dai piccoli produttori, lo lavorava e infine vendeva i prodotti derivati. Egli non marchiava

Villa Teresa, nonna materna di Guerrino, con la sorella Giovanna e la cugina Pia Manzoni.



gli stracchini, ma non vi so nemmeno dire come avvenisse la distribuzione, che probabilmente si limitava ad un circuito locale.

Mio cognato, Peppino Manzoni, ad esempio, consegnava i suoi stracchini al caseificio di Giacomo Vitali di Gorgonzola, un commerciante originario della Valle Taleggio, che ha sempre intrattenuto ottime relazioni con i bergamini, ritirando i loro stracchini. Si era formato un sistema di buone relazioni sociali ed economiche tra i diversi attori del settore zoo-caseario, poiché nella società di allora ci si conosceva tutti, anche sul piano personale e di amicizia.

Gli zii materni hanno continuato l'attività del nonno fino agli anni Sessanta, mentre successivamente si sono anch'essi dedicati all'allevamento dei suini. Alcune famiglie vivevano sull'allevamento dei maiali, ma tutto traeva comunque origine e fondamento dalla produzione del latte e dalla trasformazione casearia, che ha innescato una serie di economie parallele, compresa quella dell'allevamento suino. Un cugino, sulla linea materna, fino a due anni fa possedeva ancora una porcilaia, con le scrofe, sempre a Masate, dove penso che continui l'attività tuttora. Negli anni Sessanta molti allevatori hanno cessato l'attività e, venendo meno la produzione diffusa di latte, hanno chiuso i battenti anche le piccole attività commerciali e pure diversi caseifici di territorio. L'economia zoo-casearia, da fenomeno sociale distribuito in tutte le cascine, quindi appartenente a tutto un contesto rurale decentrato, si è concentrata nell'azione dei grossi allevatori e delle industrie. Questo passaggio ha segnato la fine di un mondo.

Cosa rimane oggi delle antiche cascine?

Vivo a Gorgonzola dal 1947 e ho assistito ai grossi cambiamenti di questo territorio della seconda metà del secolo scorso.

Nelle cascine di Gorgonzola, soprattutto in quelle situate a Sud del Naviglio, forse le più organizzate, i fittavoli si occupavano della produzione del latte, lasciando ad altri la lavorazione della terra; i bergamini, in principio, facevano sì gli stracchini, ma il loro continuo peregrinare li rendeva in un certo senso impercettibili e la produzione principale di latte ufficialmente risultava sempre essere quella dei fittavoli. Non so dire se la cultura del latte sia stata determinante per lo sviluppo di quest'area. Invernizzi e Galbani assorbivano molta manodopera, ma c'erano anche diverse industrie meccaniche e soprattutto un contesto sociale e di servizi circostante che in poco tempo ha soppiantato il modello di vita del mondo rurale. La seconda metà del Novecento ha segnato il forte sviluppo di queste aree metropolitane e, al giorno d'oggi, Gorgonzola e Milano fanno quasi un tutt'uno, ossia non c'è più nessuno stacco o area agricola significativa intermedia, anzi tutto è diventato un *unicum* urbanizzato. Nella nostra realtà attuale rimane ben poco di quell'esperienza agroalimentare. Cosa ne è delle vecchie cascine, delle attività agricole, zootecniche e casearie che proprio qui hanno mosso i primi passi, si sono sedimentate e hanno rappresentato vere e proprie eccellenze? Molte sono state demolite, altre trasformate radicalmente, oppure versano in condizioni di degrado. A cascina Vecchia, ad esempio, c'era la ghiacciaia più vecchia di Gorgonzola, che

pure è stata demolita: alla parte interrata faceva seguito, fuori terra, una torre di mattoni rossi alta più di dieci metri; aveva la porta a Nord, dove veniva caricato il ghiaccio. Se non interviene una politica diversa, tra qualche anno rimarrà ben poco di queste realtà, che rappresentano un vero patrimonio culturale, un forte e distinto elemento identitario. Le cascine un tempo presidiavano davvero il territorio e ce n'erano di tutte le dimensioni, di grandi e di piccole, anche *cassinèi*, documentando un'occupazione capillare della campagna.

Di contro, assistiamo anche a una lenta, ma progressiva ed evidente riscoperta di quel mondo, soprattutto da parte dei giovani. Non so questo nuovo atteggiamento cosa potrà suscitare in futuro. Certamente oggi sono i giovani che, meglio di noi, riescono a riscoprire la nostra e la loro storia. Per questo motivo, forse, in futuro qualcosa tornerà ad affiorare. Mio figlio, ormai quarantenne, accompagna volentieri i suoi bambini di sette o otto anni nelle cascine e racconta loro alcuni momenti del mondo che esse hanno rappresentato, anche per la nostra famiglia. Sono molto incuriositi e felici di trascorrere qualche ora nella bellezza di un contesto ricco di aria buona e di tanta allegria...