

Due anziani fratelli ritornati sui pascoli del bisnonno

Antonio e Carlo Locatelli Gatelèt, bergamini da generazioni, ci accolgono con grande gentilezza nella sala del camino della loro casa di Artavaggio, costruita per far vivere in condizioni migliori la mamma. La storia della famiglia viene narrata da Carlo, il più loquace dei due, che parte dalla peste di manzoniana memoria, quando il loro avo aveva acquistato i pascoli sul monte; ricorda il commercio di stracchini e grana con l'Inghilterra al tempo dei pirati che, assalendo una nave, avevano quasi provocato il fallimento dell'azienda familiare, per la perdita di tutto un carico di formaggi. Essi hanno sempre mantenuto un forte legame con la montagna, al punto che, ritirati dal lavoro, hanno scelto di tornare a vivere su quei pascoli del bisnonno. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, con la divisione delle terre e della mandria, il papà aveva deciso di trasferirsi a Meda. Sono stati grossi allevatori, fittavoli, lattai, casari: Antonio e Carlo si alternano nel rispondere alle domande, precisano l'uno le risposte dell'altro, si rimandano conferme. Dialecto milanese e italiano si frammischiano nel ricomporre, con lucidità e precisione, l'organizzazione della vita e del lavoro in cascina durante la maggior parte dell'anno e d'estate in alpeggio. La sorella segue l'intervista seduta sul divano, guarda la comitiva di intrusi e sorride incrociando le braccia sul petto. Si occupa della preparazione del pranzo sulla vecchia stufa a legna. Negli anni tante cose sono cambiate: la scelta di razze più produttive, la meccanizzazione delle stalle, i problemi derivanti dall'inquinamento dell'acqua, le condizioni dei contratti, il prezzo del latte, la vendita degli stracchini alle grosse ditte, l'allevamento dei cavalli. L'azienda familiare ha dovuto più volte trasformarsi, adattandosi alla realtà in evoluzione. Ci sono dei punti fermi, ancora condivisi: "il taleggio era una cosa sacra" e cargà mut era come "andare in Paradiso", un "momento storico", che aveva le sue regole e richiedeva un'attenta pianificazione. Carlo racconta instancabile, si appassiona alle domande e prontamente risponde con serenità, sicurezza e capacità comunicativa; esprime dignità e fierezza nel testimoniare la cultura del mondo contadino, dell'allevamento e della caseificazione in montagna. Il fratello Antonio deve cercare di guadagnarsi spazio per fare alcune considerazioni personali e sottolineare il suo punto di vista; usa un linguaggio più pacato ed è più riflessivo, anche se non risparmia battute ironiche. I due fratelli ci aiutano a scoprire cosa ha significato "costruire", giorno dopo giorno, una vita da bergamini, di cui vanno orgogliosi, scelta per passione nonostante i sacrifici e che rifarebbero volentieri una seconda volta. C'è un'emozione intensa in questa riflessione finale che stemperano parlando di caccia, mostrandoci fotografie e trofei e raccontandoci di quella volta quando il Nino Supì aveva organizzato una corrida con un bar, finita tragicamente con un dito spiattellato...

Carlo Locatelli.

La storia familiare di Giovanni Locatelli *Gatelèt*

Il bisnonno Giovanni Locatelli, soprannominato *Gatelèt*, era originario del *Belcasù*, una cascina in prossimità dell'attuale via Ripamonti di Milano, e ha sempre negoziato formaggi alla Bassa. È stato uno dei primi a commercializzare stracchini e grana all'estero, soprattutto in Inghilterra, e la memoria di famiglia ha trasmesso sino a noi un fatto drammatico, quando una nave che trasportava un carico importante di formaggi in Inghilterra è stata assalita e depredata dai nemici. In quella circostanza era stato perso tutto il suo carico di formaggi e quel nostro avo aveva rischiato il fallimento. Lo chiamavano anche *bö d'òr¹*, in relazione a quando gli Inglesi gli avevano regalato un orologio con catena d'oro sul quale era impressa l'immagine di un bue. Esportare formaggi in Inghilterra significava avere allestito una prima struttura di vendita, ma non possediamo alcuna documentazione a tal proposito e quanto vi stiamo dicendo è il frutto di una tradizione orale di famiglia. Non conserviamo purtroppo nemmeno una fotografia del bisnonno, e così pure del nonno, perché a quei tempi fare la fotografia a una persona significava fargli un torto. Non stava bene farsi mettere l'immagine su un *cartùn²*. Era preferibile farsi fare un ritratto a olio. Da tempo la nostra famiglia si era trasferita alla Bassa. Gradualmente il bisnonno si è ripreso e al *Belcasù* ha continuato a gestire l'azienda agricola e zootecnica. Faceva il lattaio e, oltre al suo, ritirava il latte anche dagli altri bergamini e fittavoli della zona, quindi lo lavorava per produrre e commercializzare, oltre a stracchini e *strachitùnt*, anche formaggio di grana. Manteneva pure le proprietà in montagna, che erano state acquistate dal Comune di Moggio durante la peste manzoniana, parte delle quali poi le ha restituite alla municipalità, soprattutto quelle boschive, per fare lavorare le persone, trattenendo invece per sé i pascoli di *Artavaggio*, *Baitù* e *Baitéla*. In seguito ha venduto prima il *Baitù* e poi la *Baitéla*, mentre la proprietà di Artavaggio è conservata tuttora in famiglia. Il bisnonno, nonostante da lattaio abbia fatto fortuna alla Bassa, non si è mai staccato definitivamente dalla montagna, nella quale riconosceva le origini della sua famiglia e vi ritornava di frequente, come a ritemparsi. Marco, il nonno paterno, faceva pure il fittavolo, nel solco dell'esperienza del bisnonno, ma è morto giovane e noi non l'abbiamo conosciuto. La nonna materna, invece, è un'Arioli della Valle Brembana, originaria di Mezzoldo. Antonio, il papà, ha sposato Ambrogina Vitali di Pizzino e non ha continuato l'attività di lattaio e nella produzione e commercializzazione dei formaggi, limitandosi a fare l'agricoltore nella cascina Mirasole di Opera: un grosso podere, dotato di cinquemila pertiche milanesi, di proprietà dell'Ospedale Maggiore di Milano. Egli, però, mentre alla Bassa faceva il fittavolo, l'estate diventava bergamino e saliva regolarmente in alpeggio, ad Artavaggio e Cantoldo, che pure era di nostra proprietà. Siamo due fratelli, Antonio e Carlo, nati rispettivamente nel 1939 e nel 1941 a Meda. Nella famiglia originaria eravamo sei fratelli, ma ora siamo rimasti in tre. A Marco (1931), il primogenito, sono succeduti Pierino (1933), Mariuccia (1935),

1 Bue d'oro.

2 Cartoncino.

Franca (1936), Carlo (1939) e Antonio (1941).³ Sino al primo dopoguerra la nostra famiglia viveva nella cascina Mirasole: a quel tempo era un casato esteso e il papà non si era ancora diviso dai suoi fratelli. Essi lavoravano insieme, pur avendo ciascuno ormai la propria famiglia. Solamente più tardi, nel 1937, a seguito della divisione ereditaria, noi siamo venuti ad abitare a Meda, in Brianza, assieme con un fratello del papà. Il primo a uscire dal gruppo è stato zio Giovanni, il quale si è trasferito con la sua famiglia nella cascina Rebecchino, nel Comune di Borgonuovo, in provincia di Pavia. Papà e gli altri due fratelli, Marco e Carlo, invece, sono rimasti assieme nella cascina Mirasole ancora alcuni anni. Solamente durante la Seconda Guerra Mondiale papà e zio Marco sono venuti ad abitare a Meda, nella cascina Santa Maria, una piccola realtà dotata di mille pertiche milanesi (insufficienti a soddisfare le esigenze alimentari della mandria e quindi si doveva acquistare molto foraggio), mentre zio Carletto si è trasferito nella cascina Bottanica, vicino a Lentate, in Brianza.

Papà e zii erano tutti sposati, ciascuno con la propria famiglia, e la coabitazione era ormai diventata insostenibile. Non sappiamo come sia avvenuta la divisione, certamente con l'ausilio di un mediatore, ma non ha avuto strascichi negativi e quindi hanno prevalso tranquillità, armonia e disponibilità da parte di tutti per trovare soluzioni di comune accordo. In Artavaggio, ad esempio, *per fà mia taci tuchèi*⁴, il papà ha ceduto la sua parte agli zii Marco e Giovanni.

Agricoltura e allevamento: un'articolata organizzazione della cascina

Quando il papà e i suoi fratelli vivevano insieme a Mirasole e facevano i fittavoli, durante l'estate salivano in Artavaggio con il bestiame per l'alpeggio: portavano in montagna solo le manze e le mucche già avanti nella gravidanza, mentre in cascina rimaneva sempre la maggior parte delle vacche da latte. Si saliva rigorosamente a piedi, passando dalla Lavina, in Valle Taleggio, dove, proprio in quella zona di fondovalle, una volta la cavalla si era spaventata provocando il ribaltamento del carro con sopra la nonna e i bambini: fortunatamente nessuno si era fatto male! Ricordando quell'evento miracoloso, il nonno ha fatto edificare una cappella votiva in quel luogo, che chiamano ancora oggi la *Tribùlina di Gatelet*!

I quattro fratelli *Gatelet* possedevano molti capi di bestiame, circa cinquecento tra vacche e manze. Il lavoro in campagna si faceva tutto a mano e in cascina c'erano anche molti cavalli e buoi da lavoro. Nella cascina *Belcasù*, dove è nato, il papà lavorava il latte direttamente, producendo formaggio e gorgonzola che vendeva al mercato, mentre gli altri tre fratelli erano impegnati a condurre i lavori nella cascina Mirasole. L'azienda rimaneva unita e i fratelli si erano ripartite le rispettive

3 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Antonio e Carlo Locatelli ad Antonio Carminati il 27 luglio 2014 nella loro casa ai Piani di Artavaggio. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

4 Per non dividere il terreno in tanti pezzettini.

competenze operative nelle diverse località. La cascina *Belcasù* faceva parte della nostra proprietà, assieme alla cascina *Castelàss*, situata alla periferia Sud di Milano, che aveva acquistato il bisnonno. Quella cascina rappresentava un lascito che la contessa Visconti aveva concesso alla nonna paterna, una Goglio della Valle Brembana, quale segno tangibile di gratitudine per aver tenuto a balia un figlio. Il papà è sempre rimasto affezionato al *Belcasù*. Le cinquemila pertiche di Mirasole erano coltivate non solo a prato stabile, ma anche a frumento, granoturco e riso. In quella cascina viveva un paese intero, con circa cinquanta famiglie, i cui componenti ricoprivano i vari incarichi necessari al funzionamento della società rurale: fattore, *cavalànt* e *sub-cavalànt*, *bulch*, *campér*,... In via gerarchica c'era dapprima l'*agént*, che rappresentava il fittavolo; seguiva il *fatùr*, il quale tutte le mattine andava a prendere gli ordini nell'abitazione dell'*agént*, oppure direttamente dal fittavolo; poi, a scendere, come a cascata, seguivano tutti gli altri componenti del gruppo esteso, i quali ricevevano di giorno in giorno gli incarichi subordinati. C'era un'organizzazione capillare ed efficace. Non esistevano i trattori e in cascina si allevavano una cinquantina di cavalli: quelli pesanti da lavoro per sostenere i mestieri più impegnativi e le pariglie di cavalli leggeri e veloci per i lavori meno di forza (ad esempio per il traino di ranghinatore e *voltafén*⁵,...); le pariglie di cavalli pesanti si utilizzavano anche per *menà a cà* erba e trainare i carri carichi di prodotti. Abbiamo trascorso la nostra infanzia a Meda, dove siamo rimasti circa quindici anni, prima di trasferirci, nel 1959, a Pieve Emanuele. Non si poteva più rimanere in quella cascina, situata quasi nel centro dell'abitato, perché la popolazione incominciava a lamentarsi e, se passava una vacca in paese che sporcava per terra, si prendeva la multa. La stalla delle vacche era quasi proprio sotto la chiesa e il nostro mondo incominciava a "puzzare". Insomma, per gli allevatori pareva proprio che non ci fosse più posto nel nuovo modello di società che stava venendo avanti. Sono stati anni di radicali cambiamenti. Stavano rapidamente evolvendo i tempi, non certo a favore di agricoltori e bergamini. La cascina Marina di Pieve Emanuele aveva allora in dotazione millecinquecento pertiche, dove abbiamo continuato a praticare allevamento e agricoltura. Un fondo interessante: abbiamo abbandonato la coltivazione del frumento, mantenendo invece quella di riso e granoturco. Il grano (macinato e utilizzato per la formazione del mangime delle vacche) era destinato in minima parte al bestiame, poiché la maggior parte lo si vendeva. Al giorno d'oggi anche a Pieve Emanuele gran parte di quei terreni hanno subito una forte spinta edificatoria.

I bergamini e i contratti di cascina

Il papà è morto nel 1953, quando eravamo a Meda, e a *Maltravèrs*, nella cascina Marina, ci siamo trasferiti assieme allo zio Carlo, il quale, per un periodo iniziale, ha agito nei nostri confronti come tutore. Quando siamo venuti a *Maltravèrs* avevamo

5 Gira fieno.

centosettanta capi di bestiame, di cui centotrenta vacche da latte circa: abbiamo continuato a lavorare direttamente il latte nei primi due anni, per poi venderlo all'Invernizzi e alla Galbani. Avevamo difficoltà a trovare un casaro davvero capace, perché in quel periodo più nessuno voleva venire a lavorare in agricoltura, e noi non avevamo il tempo di seguire anche la trasformazione del latte. A Meda lo ritirava la Mellin, la grossa società che produce alimenti per bambini: aveva uno stabilimento a Seregno, veniva a ritirare il latte in cascina con il camion e ci riconosceva alcuni centesimi in più degli altri.

Il papà ha sempre allevato vacche di razza bruno-alpina. Solo in tempi recenti, nel secondo dopoguerra, ci siamo adeguati alla moda delle vacche canadesi e olandesi. Abbiamo cominciato a cambiare la razza nei primi anni Sessanta. Nella cascina di *Maltravers*, nel 1960, abbiamo incominciato a mungere con le prime mungitrici automatiche. In seguito sono stati introdotti anche gli impianti completi di mungitura. Gradualmente, però, il latte è stato continuamente deprezzato; sempre in quel periodo ricordo che una gazzosa costava quaranta lire, mentre dalla vendita di un litro di latte prendevo solo trentacinque lire! Non si poteva più andare avanti! Era il periodo in cui Milano Sud si stava espandendo a dismisura e si manifestavano in modo evidente le prime forme di grave inquinamento del territorio: l'acqua era un concentrato di detersivi, le fognature aumentavano a dismisura e molte volte scaricavano in pozzi a perdere nel terreno,... insomma in certi periodi in stalla non riuscivamo più a salvare nemmeno un vitello!...

In cascina pure a noi è capitato di ospitare altri bergamini, ma con pochi capi di bestiame, perché anche noi avevamo le vacche. Ad esempio, nella cascina Marina abbiamo ospitato i Bruni della Valle Brembana con una cinquantina di vacche in una piccola stalla separata dalla nostra; anche loro consegnavano il latte alla Galbani. Per molti anni sono stati da noi, sempre a *Maltravers*, anche i *Matéi*, bergamini originari della Valle Brembana: quei cinque fratelli, con un centinaio di vacche, in seguito hanno acquistato una cascina nei pressi di Melegnano; in montagna essi lavoravano il latte, mentre in pianura lo vendevano. I bergamini frequentavano il mercato di Melegnano dove, con l'aiuto dei mediatori, cercavano le cascine idonee dove trascorrere l'inverno; molti di essi passavano alla Bassa anche più di sei mesi: da San Michele a San Giorgio, facendo due contratti, per il fieno e per l'erba, e due traslochi, prima di salire in alpeggio. In genere essi, provenienti dalla montagna, vivevano abbastanza appartati, curavano i loro interessi e quindi, al termine del contratto, se ne andavano. In cascina noi abbiamo sempre incontrato brava gente e non abbiamo mai avuto problemi con i bergamini ospitati. Il contratto di cascina dava loro diritto alla stalla, alla casa, al fieno e all'erba: al fittavolo il compito di preparare la paglia per la lettiera delle mucche; egli, però, rimaneva proprietario del concime. Di solito noi assegnavamo al bergamino anche l'orto, la legna occorrente per scaldare l'abitazione e un locale dove rinchiudere il maiale. Il bergamino era interessato soprattutto alla stalla e al fieno. Il foraggio veniva sempre tagliato e pesato. I *tàin* realizzavano nella catasta di fieno un "camino" di un metro quadrato e rapportavano il peso del fieno estratto a tutto il *cass*: i fittavoli tendenzialmente volevano effettuare il taglio in mezzo al fienile, dove il fieno è più pressato e quindi pesa di più, mentre i bergamini optavano invece verso il perimetro esterno. I motivi

di discussione non mancavano. Quando il *cass* era grande, si facevano anche due assaggi. La discussione, oltre al peso, si estendeva poi alla qualità del foraggio: questo fieno è bello, è brutto, è ammuffito, non ha sostanza, è paglia,... Si pesavano un *càss* di maggengo, uno di *aostàn* e, a volte, anche uno di *tersiröl*, dato che ciascuna qualità aveva un proprio costo specifico. In cascina, infatti, i diversi fieni venivano tenuti distinti sui fienili. Anche noi abbiamo acquistato diverse volte sia il fieno che l'erba da altri fittavoli, per alimentare la nostra mandria. Nei nostri campi avevamo anche diverse marcite. Anche per l'acquisto di erba e fieno ci si avvaleva di norma del mediatore, il quale aveva diritto a un corrispettivo, sia da parte del venditore che dell'acquirente. Non c'erano percentuali fisse. Non c'era bisogno del notaio e, una volta pattuito, l'accordo veniva rispettato. La gente un tempo era più onesta di oggi. Non abbiamo mai avuto contestazioni ufficiali: i reclami più frequenti avvenivano quando l'erba veniva pesata bagnata, anche se in quei casi l'accordo prevedeva una riduzione del venti per cento del peso. L'importante era sempre portare a casa foraggio sano tagliato la sera prima per la mattina successiva.

La vita in cascina era come quella di una grande famiglia e, come avviene per l'appunto anche nelle migliori situazioni, c'era sempre qualcuno che si lamentava, soprattutto nei periodi di passaggio, come a San Martino e San Michele, quando si cambiavano braccianti e bergamini. Anche con agricoltori e cavallanti si facevano contratti annuali di lavoro, a volte pure semestrali o limitati alla raccolta dei prodotti agrari. In cascina c'era una movimentazione frequente di persone e ogni anno si costituivano nuovi equilibri.

Laté e formagiàt

In famiglia, come vi dicevo, siamo in sei, ma non tutti abbiamo continuato a fare questo mestiere. Marco, il primogenito, si è sposato e nostro papà aveva prestato dei soldi a un nostro parente medico per favorire l'allestimento di una nuova farmacia chiedendogli questo impegno:

- Il mio primo figlio non ha passione per fare l'allevatore. Io ti aiuto a ultimare il tuo laboratorio, in cambio tu aiuti mio figlio ad inserirsi nel tuo lavoro...

Così ha fatto e Marco ha sempre prestato servizio presso quella farmacia, dove più tardi ha trovato occupazione anche sua figlia, che è diventata farmacista. In seguito anche un'altra nostra sorella è andata a lavorare nella medesima farmacia. Noialtri, invece, quattro fratelli rimanenti, non ci siamo mai sposati e abbiamo sempre vissuto insieme in casa. Oggi siamo rimasti in tre perché un fratello è morto nel 2001 quando *gh'è s-ciopàt ol cör*.⁶ Negli anni abbiamo continuato a portare avanti la tradizione

6 Gli è scoppiato il cuore.



di famiglia, quali allevatori e agricoltori, fino alla vendita dell'azienda, avvenuta a Pieve Emanuele nel 1963, quando proprio non si poteva più continuare; i veleni continuavano ad aumentare alla periferia Sud di Milano, l'acqua era inquinata e il nostro mestiere non era più considerato da nessuno. I giovani preferivano andare in fabbrica. Anche dopo, però, abbiamo continuato a salire in montagna per portare in alpeggio le vacche degli altri, a guardia. Un fittavolo, proprietario di un gruppo di manze che portavamo in alpeggio, aveva rilevato un'azienda a Besate proprio nel momento in cui stavamo vendendo le vacche e ci disse:

-Venite da me, che sto istallando un impianto di mungitura dell'Alfa Laval!...

Era uno dei primi impianti di mungitura nei primi anni Sessanta: Carlo ha accettato e ha lavorato quasi cinque anni presso quell'azienda agricola.

Non è stato facile per noi chiudere la stalla: eravamo dispiaciuti ma non potevamo più andare avanti! Avevamo duecento capi, di cui centocinquanta vacche, che abbiamo venduto ai vari negozianti e ad altri particolari: non in blocco, ma una alla volta, disfacendo così, in poco tempo, la nostra stalla. Per uno o due anni abbiamo tenuto ancora le manze, fin quando si sono ingravidate, per venderle meglio l'anno successivo. È interessante osservare la parabola della nostra famiglia. Originaria della Valle Taleggio, gli antenati si erano trasferiti in pianura con le bestie, costruendo poi una piccola fortuna con la lavorazione del latte e la vendita dei prodotti caseari. Il bisnonno Giovanni ha fatto la scelta di ritornare in montagna, acquistando i pascoli di Artavaggio e quindi mantenendo un evidente legame con la valle. Egli, come vi dicevo, faceva il *formagiàt*: saliva in montagna con i carri appositamente attrezzati, trainati da cavalli, a ritirare stracchini e formaggi, che portava in pianura per la vendita. Si era attrezzato di una particolare *birucèla* costruita appositamente per il trasporto dei formaggi. Egli acquistava latte al *Belcasù*, quale *laté* e *formagiàt*, ma anziché continuare a sviluppare l'attività in pianura, ha acquistato i pascoli in montagna, con l'intenzione di espandere i propri interessi anche nelle valli, pur senza rinunciare al suo lavoro alla Bassa. Probabilmente aveva fatto questo ragionamento: - Dato che i mestieri di *laté* e *formagiàt* vanno bene, anziché acquistare dagli altri il latte, proviamo a produrlo in proprio.

Anche in montagna, infatti, oltre a produrre i suoi formaggi, acquistava latte e stracchini anche da altri bergamini e allevatori.

I pascoli in montagna erano meta di continue transumanze, non di vita permanente tutto l'anno. I nostri avi facevano come tutti i bergamini, ossia si spostavano a piedi, con cavallo e carretto. Anche noi abbiamo fatto la transumanza sin da piccoli, già a due o tre anni, sul carretto, assieme alla nonna, e poi, negli anni successivi, cominciando pian piano a camminare in relazione alle nostre forze. Un tempo si spostava tutta la famiglia, anche la mamma: in pianura rimanevano a governare l'azienda il papà con uno zio, mentre noi bambini salivamo tutti in montagna con l'altro zio. La nonna tornava regolarmente in alpeggio: faceva la *regiùra* e comandava tutti i componenti della grande famiglia. Nonna Arioli aveva i capelli rossi e si comportava da generale: quello che diceva lei... bisognava *tasè!*... Proprio sua era stata la scelta di riacquistare la *Baitèla* dal *Stortacòl* (un Bellaviti), il fondo che tempo addietro il bisnonno aveva venduto; col matrimonio, infatti, aveva portato in dote ben trentacinquemila lire, davvero una bella cifra a quel tempo, con la quale

ha proceduto all'accorpamento della *Baitèla* al fondo principale e confinante di Artavaggio. Ciò documenta il fatto che i bergamini fossero figure benestanti nella società rurale del ventesimo secolo e precedenti. Alla nonna Arioli tutti i membri della famiglia si rivolgevano con l'allocutivo "voi". Aveva sposato due fratelli, che noi non abbiamo conosciuto: *ol nóno Pì* e *ol Mènech*. Dal primo marito, morto di spagnola, ha avuto sei figli; quindi ha sposato suo fratello, dal quale ha dato alla luce altri due figli. Un comportamento diffuso, quello dello scambio matrimoniale in famiglia, finalizzato a non disfare il gruppo parentale e a preservare il patrimonio.

Si saliva in montagna solo con le bestie *pü sé indicà*

Abbiamo cominciato sin da piccoli a fare la transumanza. Il centro della nostra vita era ormai la cascina in pianura e in alpeggio si rimaneva circa cento giorni ogni anno. Si saliva in montagna solo con le bestie *pü sé indicà*⁷. Quelle fresche da latte rimanevano sempre giù. Salivamo con circa settanta vacche già avanti con la gravidanza, molte delle quali in montagna sarebbero andate in asciutta, e le manze. Di solito le vacche si facevano partorire in pianura: solo alcune partorivano in montagna e ciò era un'esigenza connessa alla lavorazione del latte, perché si lavora meglio il latte ben miscelato, proveniente sia vacche fresche che avanti con la gravidanza. Cercando di ottenere un buon equilibrio, su settanta o ottanta vacche che portavamo in montagna, ne facevamo partorire lassù non più di dieci o quindici. Prestavamo attenzione a queste cose, trattandosi di particolari tutt'altro che irrilevanti. La transumanza era un fatto programmato anzitempo anche nei dettagli: bisognava prenotare gli stallazzi dove si sarebbe fatto tappa, preparare vacche e manze (che venivano pulite e ordinate per il viaggio), caricare il carretto, predisporre i sacchi di farina e di riso da portare in alpeggio, il sacco dell'abbigliamento, gli strumenti per la caseificazione, ... Era un evento assai impegnativo. Il papà si occupava di predisporre il programma di viaggio. Si partiva con due o tre carri, uno dei quali attrezzato con arco e tenda, sul quale si poteva anche dormire la sera. Un secondo carro serviva per raccogliere gli attrezzi: *culdère*, anche più di una, *fassaröi*, secchi, *spressùr*, ...; sul terzo carro si caricavano le provviste alimentari e la *bastina* contenente i nostri vestiti: si trattava di un semplice saccone legato a nodo e ottenuto da un grande lenzuolo. Negli *stalàss*, già preallertati, eravamo attesi il giorno stabilito. Le tappe erano tre: Boltiere, Zogno e Olda, perché noi salivamo da Serina, Gerosa e Peghera. Era più comodo salire da questa parte, anziché passare da San Giovanni Bianco. A Olda si scaricavano i carri, lasciati in deposito sotto un portico, che avremmo ripreso l'autunno: da lì si procedeva con i muli, sui quali caricavamo tutta la merce. Intervenevano i mulattieri della valle con sette o otto quadrupedi, in aggiunta ai nostri cavalli. Di solito i cavalli utilizzati *sóta stànga*⁸, ossia *a carèt*, si potevano impiegare anche col *bast*. I bergamini, anziché il mulo, privilegiavano la cavalla, un animale distintivo

7 Più indicate

8 Sotto la stanga, ossia da traino dei carri.

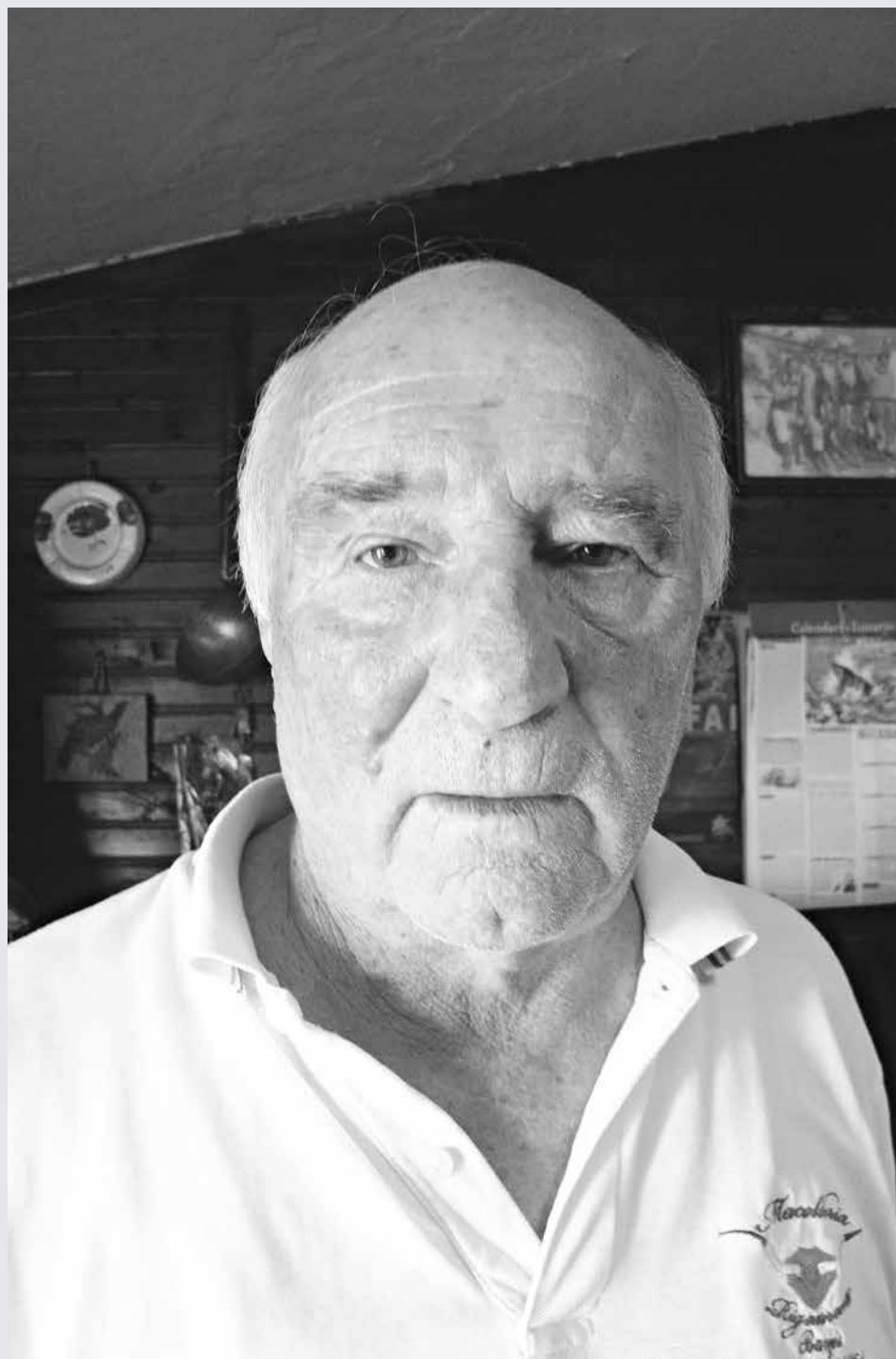
della loro condizione. A quel tempo non c'era la strada che saliva sino ad Artavaggio e ogni otto giorni circa qualcuno (il papà, lo zio o il *famèi*) scendeva in paese per i rifornimenti. Dall'alpeggio di Cantoldo scendevamo dal Gusto a Sottochiesa. Anche da Artavaggio era preferibile riferirsi a Sottochiesa, perché il Vallone verso la Valsassina l'era *mazzacavà*⁹, ossia molto pericoloso e difficile da percorrere con i quadrupedi. Tutto è diventato più semplice quando hanno incominciato a costruire e sistemare i rifugi, grazie ai quali hanno migliorato anche le strade. Durante le transumanze, noi ci spostavamo sempre con circa centocinquanta capi ed eravamo considerati tra i più grossi allevatori di quel periodo. Durante la salita avevamo al seguito anche i carri con la scorta del fieno, quando ad esempio gli stallazzi non avevano il foraggio necessario per alimentare tanti animali.

I ciàp sulle unghie favorivano il cammino delle vacche più pesanti

Giunto il momento di partenza, le vacche diventavano impazienti in stalla. Volevano andare ed erano irrequiete! Soprattutto quelle vecchie, già state in alpeggio l'anno precedente, comprendevano che era arrivata l'ora e incominciavano a muggire. Anche i cavalli diventavano impazienti e si agitavano. Quando, poi, le vacche sentivano il suono delle *ciòche*, diventava davvero difficile trattenerle. Di solito ne mettevamo una ogni dieci o quindici vacche: per la circostanza si utilizzavano le *ciòche* grosse, quelle belle da viaggio e da rappresentanza. C'era sempre una vacca che fungeva da capo-mandria, la quale si metteva davanti a tutte le altre e segnava orgogliosa il passo e la direzione. Le vacche vecchie conoscevano il percorso ed erano ansiose di arrivare. Negli ultimi tempi, quando si viaggiava sull'asfalto, le vacche soffrivano perché si scaldavano le unghie. In cascina avevamo il *feré di bö* e il *feré di cavà*. Sulle unghie esterne delle zampe anteriori e posteriori del bue impiegato nel lavoro dei campi, il *feré* applicava i *ciàp*, ossia dei ferretti o lamierini, fissati con quattro gancini, che avevano lo scopo di proteggere l'unghia durante il faticoso cammino. Il *feré* metteva i *ciàp* anche alle vacche più pesanti, per aiutarle ad affrontare il lungo percorso della transumanza, favorendo il caplestio soprattutto sull'asfalto. Giunti in alpeggio, poi, si toglievano.

Prima di partire, si metteva al collo di ogni vacca una corda, che fungeva da collare e serviva anche per poterla prendere e legare. In pianura vacche e manze erano legate alla greppia, davanti alla *rasteléra*, con la catena. Durante la transumanza le catene rimanevano alla bassa, perché in montagna bastavano le corde. In certi pascoli, come al Traversino, le legavamo sempre la sera e quindi ogni corda era lunga poco più di un metro, per dare agio e possibilità di movimento minimo alla vacca. Portavamo

9 Era un sentiero "ammazza-cavalli".



in montagna anche quattro o cinque porche, per consumare il siero derivante dalla lavorazione del latte. Quasi tutte le stalle, anche in montagna, avevano annesso il loro porcile. Durante la transumanza le *pòrche* venivano caricate sulla *biga*, che seguiva i carri in fondo al corteo. Si trattava di un carro gommato e basso, sempre a due ruote e trainato da un cavallo buono e tranquillo, sul quale venivano caricati gli animali, anche le vacche ammalate o ferite. Da Olda a Cantoldo, però, le *pòrche* dovevano camminare. Bisognava avere pazienza, andare adagio e seguire la loro inclinazione. Il maiale soffre molto, soprattutto il caldo, e quindi ogni tanto si rinfrescavano con l'acqua. Occorreva il *vis-cìn* per farle procedere, ma bisognava trattarle bene, perché ciascuna di esse, alla fine dell'anno, rendeva come una vacca di quelle belle! Per di più non ci costava nulla, dato che venivano alimentate con il siero residuo della lavorazione del latte, che mattina e sera mettevamo nel *sò àlbi*¹⁰. In alpeggio le *pòrche* vivevano in libertà e, quando pioveva, si rifugiavano da sole nel porcile. Alcune erano *prunte*¹¹ e partorivano in alpeggio. I maialini, allevati con il siero del latte, venivano venduti ai negozianti o ai privati dopo tre o quattro mesi. Ogni anno portavamo in alpeggio anche una decina circa di puledri della nostra azienda, che si rinforzavano.

Brunze e ciòche

Durante il viaggio i carri stavano sempre dietro e chiudevano, in coda, la mandria in cammino. Davanti c'era lo zio a guidare la *caroàna*, anzi di frequente procedeva in bicicletta. A volte teneva appresso anche due o tre cavalli, senza cavalcarli. Non c'era la cultura del cavallo. Quella del bergamino è stata la cultura della vacca, non del cavallo. Semmai lo zio si metteva davanti seduto sulla *birucèla* trainata dal cavallo. Quale corrispettivo allo stalliere per il foraggio e l'alloggiamento, gli veniva devoluto il latte della mungitura, che per noi costituiva un peso durante il viaggio. Anzi, si lasciavano allo stalliere entrambe le due mungiture, quella della mattina (appena arrivati) e della sera (prima di ripartire).

Partivamo quasi sempre la sera, dopo l'ultima mungitura, e si viaggiava la notte, evitando così il traffico, giungendo a destinazione la mattina successiva. Sul carretto c'era la lanterna, oppure quei grossi fanali con dentro la candela. Il passaggio della mandria è rumoroso e anche all'interno dei centri abitati non si utilizzava alcuna precauzione per non fare rumore. Le *ciòche* dovevano suonare bene per annunciare il nostro passaggio. Inoltre le mucche camminano meglio al suono ritmico delle *ciòche*, che costituisce come un esplicito richiamo al cammino. C'erano *ciòche* grosse e piccole: quelle migliori, francesi, le Chamonix, si appendevano al collo delle vacche più belle, che solitamente stavano davanti. Ultimamente ne avevamo acquistate alcune anche a Premana, più leggere. Quelle francesi, però, "bronzinavano" di più e possedevano un suono squillante, mentre le altre di Premana, meno pesanti e

10 Nella loro fontana [di solito scavata in un grosso tronco].

11 Gravide

più ovali, avevano un suono tintinnante e più chiuso, ma ugualmente forte. Il grosso collare di cuoio, largo e ben confezionato, costituiva un tutt'uno con la *brunza*, ma bisognava comunque stare attenti che non impiagasse il collo delle vacche. La transumanza era un momento solenne e ufficiale, anche di festa, perchè le vacche venivano messe in ordine e in bella mostra. Fuori dalla stalla, erano sotto lo sguardo di tutti e si prestavano a ricevere giudizi e valutazioni. I bergamini gareggiavano per avere anche le *brunze* più belle. Giunti a destinazione, poi, le *brunze* migliori si toglievano e mettevano via. Costituivano il vestito della festa della vacca e, terminata la festa, venivano riposte e appese in un ripostiglio, in attesa della successiva transumanza. Le *ciòche* piccole, invece, si lasciavano appese al collo delle vacche durante il periodo dell'alpeggio.

Il nostro passaggio attirava l'attenzione della popolazione. La parte più difficile e complessa era l'attraversamento dei centri abitati, che cercavamo di evitare, ma non sempre era possibile. Il vigile, già preallertato circa il nostro arrivo, nei centri maggiori interveniva per regolare il traffico. Di norma si arrivava a destinazione nello stallazzo verso le tre o le quattro della mattina e subito si provvedeva ad alimentare le vacche e a mungerle. Durante il giorno si riposava sul carro col telo. Nello stallazzo o nelle sue immediate vicinanze c'era solitamente anche una trattoria con locanda. Noi, però, riposavamo sul carro. Per condurre una mandria di centocinquanta vacche occorreavano almeno sei o sette persone. Avevamo a servizio anche alcuni *faméi*, la maggior parte dei quali provenienti dalla Bassa, ma c'era sempre qualcuno anche della montagna. Alcune famiglie aspettavano che i bergamini salissero in montagna l'estate, per affidare loro i figli da portare in alpeggio con la duplice funzione, ossia aiutare nei lavori e imparare il mestiere.

- *Tè gh'è bisògn d'un fiulèt? Mi ghe n'ó dü!*...¹² - dicevano le madri ai bergamini di passaggio in valle, diretti ai monti.

I bergamini erano considerati i principali allevatori, persone benestanti che costituivano una valida alternativa per i piccoli possidenti locali, i *marà*, per i quali la montagna ha sempre significato una vita dura e di sacrifici. Questi modesti allevatori vivevano sempre quassù con pochi capi di bestiame. I nostri vecchi ci hanno sempre raccontato che anticamente, quando proprio ad Artavaggio passava il confine tra lo Stato di Milano e la Repubblica di Venezia, i signori dei due schieramenti inviavano quassù e nelle nostre valli confinarie persone poco gradite, che venivano come esiliate. In tempi più vicini alla nostra storia recente, possiamo dire che i *marà* non salivano in alta montagna, i cui alpeggi erano frequentati solo dai bergamini, ma si fermavano alle medie quote: avevano cioè organizzato un sistema rurale autonomo con stalle, prati e pascoli nei paesi e nelle loro immediate vicinanze. Noi bergamini abbiamo sempre avuto pochi contatti con loro. I *marà* vivevano di un'economia di sussistenza e di servizio familiare, mentre i bergamini avevano un'economia di produzione zootecnica e casearia. Alcuni *marà*, poi, hanno incominciato a scendere in pianura, seguendo il solco professionale dei bergamini, sostituendosi ad essi in

12 Hai bisogno di un ragazzo? Io ne ho due...

molti casi. Quanti possedevano più di sette o otto vacche non riuscivano a rimanere tutto l'anno in montagna, per la carenza di foraggio, e quindi svernavano alla Bassa. Anche nelle nostre cascine, come dicevamo poc'anzi, abbiamo ospitato diversi bergamini e *famèi*; questi ultimi erano da noi stipendiati tutto l'anno. È sbagliato dire che *tücc i marà iè gràm*, perché *gh'è ol bu e ol gràm dapertüt!*...¹³ I *móch*, invece, sono quelli che salgono in alpeggio solo per la villeggiatura, ossia gli abitanti della Bassa.

Disnà, marènda e sèna

Si rimaneva in alpeggio dai primi di giugno sino alla metà di settembre con le vacche, mentre con le manze ci si fermava magari ancora quindici giorni o anche più, in relazione all'andamento della stagione e alla quantità d'erba disponibile. Quassù, poi, appena arrivati all'inizio di stagione, sia a Cantoldo che a Traversino e Saltarino, dove ogni prato aveva la sua stalla con il fienile, facevamo anche un po' di fieno, falciando ovviamente solo i prati migliori. Se il fieno accumulato la primavera era tanto, a settembre, prima di tornare alla Bassa, si scendeva con le vacche, che venivano alimentate col foraggio essiccato alcuni giorni, mentre un ragazzo rimaneva ad Artavaggio con le manze. Nel frattempo si letamavano i prati e le vacche consumavano una parte del maggengo. Con le manze a volte ci si fermava quassù anche fino alla metà di ottobre, ma dipendeva dal tempo, perché a stagione inoltrata poteva nevicare da un giorno all'altro.

In alpeggio eravamo organizzati mica male. All'inizio della stagione pascolavamo i terreni di nostra proprietà, per giungere, poi, in piena stagione, sui pascoli alti del Comune che ci erano stati assegnati. Il comune ci informava regolarmente delle aste per l'aggiudicazione novennale delle singole praterie montane. Ciascuna prateria poteva accogliere una quota massima di capi di bestiame, dichiarata in fase d'asta e quantificata in numero di paghe. Una vacca era una paga, una manza che ha tre anni è considerata una paga, un cavallo è una paga, due manze sotto i tre anni fanno una paga. Era cosa prudente avere un po' di prateria di scorta, a fronte delle eventuali avversità atmosferiche, perché bastava una tempesta per rovinare un pascolo. Le nostre proprietà (Artavaggio, Saltarino e Traversino) nel complesso potevano ospitare circa cinquanta o sessanta paghe e quindi più della metà delle praterie necessarie per alimentare il nostro bestiame dovevamo acquisirle in concessione dai Comuni. Per oltre trent'anni, ad esempio, abbiamo pascolato l'area dei Campelli, dove siamo rimasti più di tre novene. Nel pascolo tenevamo distinte le vacche dalle manze: insieme, infatti, si disturbano, soprattutto durante la mungitura. Assegnavamo alle vacche i pascoli migliori, per favorire la produzione di latte, possibilmente vicini alla cascina, così da semplificare la caseificazione e il trasporto dei prodotti derivati. I pascoli più lontani dalla cascina erano di norma quelli riservati alle manze. La sera, soprattutto nei nostri prati alle quote meno

13 Tutti gli abitanti della montagna sono persone grame, perché c'è il buono e il cattivo da tutte le parti.

elevate, legavamo quasi sempre le vacche e, dove possibile, le mettevamo pure in stalla, magari distribuite in diverse costruzioni rurali di piccola dimensione, come sono quelle di montagna, per somministrare nella mangiatoia erba fresca di prato. In Artavaggio, invece, rimanevano sempre all'aperto, perché non c'erano ricoveri sufficienti e alle vacche venivano somministrate tre aree di pascolo giornaliere: una la mattina, una il primo pomeriggio e l'ultima la sera. *Disnà, marènda e séna*¹⁴ si diceva. Un pezzo di pascolo per volta. *La vaca la gh'à de mangià, èh!*¹⁵ Quando, magari, la *séna* era molto buona e sostanziosa, ossia l'area di pascolo risultava particolarmente ricca di erba gustosa, *ol disnà* del giorno dopo sarebbe stato ridotto, ossia veniva diminuita la superficie di pascolo. Non c'erano i recinti e il *vachèr* doveva provvedere a trattenere il bestiame nell'ambito circoscritto. La sera, poi, i singoli capi si legavano con la corda al collo al picchetto di legno conficcato nel terreno, *ol cavicc*, dove si trovavano al pascolo. Col brutto tempo, di solito, si cercava di avvicinare la mandria alla baita, vicino al portico, in una zona più riparata, e non si legavano, perché se si lega una vacca sotto la tempesta o la pioggia a dirotto, questa rischia di morire! La vicinanza alla baita aveva sulle bestie un effetto rassicurante. I picchetti sono stati definitivamente abbandonati quando è stato introdotto il filo elettrico e il recinto. Si cercava possibilmente di legare le vacche in posti diversi durante la notte, per favorire la concimazione diffusa dei pascoli.

Ogni alpe ha il pascolo indicato per il suo tipo di stracchino

Si mungeva possibilmente vicino a baita. Ai Campelli, dove i pascoli buoni e migliori erano lontani, la mungitura veniva fatta sul posto e il latte si lavorava seduta stante nella caldaia sistemata nel pascolo, subito dopo aver munto. Il siero si dava da bere ai vitelli e portavamo a baita solo i *cagìdt* dentro i *segiòt* di legno col *bàsol*. In ogni secchio ci stavano due o tre *cagìdt*, ciascuno dei quali raccolto nella sua *pata*. Ai vitelli dai due mesi e mezzo in poi veniva somministrato solo il siero, magari integrato con una manciata di pannello di lino, sia in polvere che a scaglie, mentre ai più piccoli davamo anche un po' di latte. Quando pioveva bisognava arrangiarsi, sia per la mungitura, che per la caseificazione: si cercava possibilmente un riparo, ad esempio una grotta, oppure si tentava di costruire un accenno di tenda, con pochi sassi sovrastati da un telo, ma non era sempre facile. A mungere *te gh'éret de ciapàla sò, èh!*¹⁶ Quando la mandria era lontana dalla baita, durante la notte c'era sempre uno di noi a guardia. Magari si faceva il turno: fino alle ore due dopo la mezzanotte uno, poi l'altro dava il cambio. La regola: bisognava che qualcuno fosse sempre lì con la mandria, avvolto magari nel tabarro, anche sotto l'acqua. Quando pioveva si doveva stare lì con *l'òmbrela e la mantèla*¹⁷.

14 Pranzo, merenda e cena.

15 La vacca deve mangiare, eh!

16 Dovevi prenderla, eh! [ossia dovevi lavorare anche sotto l'acqua]!...

17 L'ombrello e il mantello.

In alpeggio si produceva di norma lo stracchino, per la verità anche qualche *strachitùnt*. Ogni alpe ha il pascolo indicato per il suo tipo di stracchino. Artavaggio, ad esempio, è un pascolo ideale per produrre *strachì*, mentre a Campofiorito escono a meraviglia gli *strachitùnt*. Per quest'ultimo prodotto occorre più tempo per la maturazione e, a Campofiorito, c'era una *casèra* eccellente per la stagionatura, dalla quale uscivano *strachitùnt* davvero eccezionali! Appena la forma stava assieme, liberata dalla *fassèra*, veniva subito portata in quella *casèra*, dove maturava in modo straordinario. Il bergamino, a seconda del pascolo, sapeva come utilizzare il latte lì prodotto. I nostri stracchini pesavano di norma da un chilo e ottocento grammi a due chili. Durante ogni cagliata in alpeggio, all'inizio della stagione, lavoravamo sempre oltre due quintali e mezzo di latte per produrre dai venti ai trenta stracchini; verso la fine della stagione, invece, quando cioè molte vacche erano in asciutta, anche la produzione ovviamente diminuiva. In genere lavoravamo circa cinque quintali di latte al giorno e si facevano due cagliate regolari, mattina e sera, dato che la lavorazione avveniva sempre a munta calda. Il caglio ce lo forniva in pasta zio Antonio: lo ricavava dalle interiora dei vitelli, ma non vi sappiamo dire esattamente ora come facesse. Era comunque un ottimo caglio. Ce lo consegnava in un barattolo: ogni volta che si faceva la cagliata toglievamo quel nocciolo dal barattolo e, raccolto in una *pàta*, lo si immergeva nel latte, lasciandolo dentro la grande caldaia una mezzoretta circa, il tempo necessario affinché il latte avviasse la coagulazione. C'era anche quello liquido, ma noi abbiamo sempre privilegiato quello in pasta dello zio. Producevamo all'inizio dell'alpeggio dai cinquanta ai sessanta stracchini al giorno, che vendevamo freschi e di primo sale. Il negoziante, prescelto di anno in anno, veniva a ritirarli due volte la settimana, avvalendosi dei mulattieri. Molte volte venivano impiegate anche le donne per il trasporto degli stracchini a valle. Di solito li vendevamo al *Gusto* di Sottochiesa, ma anche al Garancini di Ballabio; siccome la strada proveniente da Ballabio era pericolosa e difficilmente praticabile per i quadrupedi, sino ai primi anni del secondo dopoguerra salivano le donne dalla Valsassina con la *bastina*: altre volte i commercianti non si fidavano di caricare gli stracchini ancora freschi e molli sui muli, perché rischiavano di rompersi durante il viaggio. Gli stracchini erano il prodotto "sacro" dei bergamini, dal quale dipendeva la loro economia, e di conseguenza dovevano essere rispettati e trattati con la massima prudenza! Bisognava stare attenti a *nò spacàì sù!*¹⁸ Per il servizio di trasporto degli stracchini, le donne si erano attrezzate con una struttura lignea di appoggio della cassetta contenente i teggia sulla schiena, sostenuta da due robusti spallacci. Era costituita da un'asse verticale che appoggiava sulla schiena mediante una *bastina*, per attutire il peso del carico, e da una piccola asse orizzontale nella parte inferiore, dove poggiava il carico: gli *strachitùnt* venivano impilati uno sopra l'altro e certe donne ne

18 A non romperli.

Piani di Artavaggio. Rifugio Società Eursionisti Lecchesi (fotografia superiore). L'abitazione dei fratelli Carlo e Antonio Locatelli ai Piani di Artavaggio (fotografia inferiore).



caricavano anche cinque o sei, quando ciascuno poteva pesare anche quindici chili. Gli stracchini quadrati, invece, venivano messi in apposite cassette. Guai se andava a male uno stracchino! Era quella la nostra risorsa!

Ià beviüt de l'aqua còlda!...

Il prezzo degli stracchini era quello stabilito dal mercato regionale, ma quelli prodotti in alpeggio costavano di più, per la qualità e la produzione in montagna. Il taleggio prodotto quassù è tutta un'altra cosa. La festa della Culmine di San Pietro era il momento ufficiale dove si stipulavano i contratti degli stracchini. Il 29 giugno siamo andati anche noi molte volte con il papà alla Culmine, per cercare di trovare il commerciante migliore, al quale consegnare i prodotti della stagione. In quella circostanza, infatti, bergamini, negozianti e mediatori s'incontravano, provenienti sia dalla Valsassina che dalla Valle Taleggio. A volte interveniva anche il mediatore a consigliare l'affare:

- *Dàghei a chèl là!...*¹⁹

Si faceva il prezzo anche in relazione al prodotto richiesto: c'era il negoziante che li voleva freschi, l'altro maturi, l'altro ancora freschi per romperli ancora e realizzare ulteriori prodotti. Insomma, noi bergamini dovevamo cercare il negoziante che meglio soddisfaceva le nostre esigenze. In considerazione della produzione elevata, non potevamo permetterci di provvedere alla stagionatura in alpeggio e di conseguenza preferivamo venderli freschi. In montagna non abbiamo mai venduto la pasta, bensì solo i taleggi, mentre alla Bassa alcuni commercianti erano interessati più alla materia prima che al prodotto finito. Era la mamma a provvedere di solito alla cagliata: noi ci limitavamo alla mungitura e al trasporto dei secchi colmi di latte nella caldaia. Era anche la mamma di tutti i nostri stracchini, ossia li faceva nascere e li aiutava a crescere e a formarsi nei primi giorni di vita, fino alla consegna ai mulattieri. Questi, poi, prima di caricarli sui loro muli, li pesavano: quantificavano dapprima la tara delle cassette vuote e quindi si ripesavano piene di stracchini, determinando così il quantitativo reale del prodotto, che veniva segnato sulla bolletta. Si usava di norma lo *stafil*.

La *casèra* era sempre pulitissima: le assi, gli stracchini, tutto l'ambiente!... La mamma era molto rigorosa ed esigente a tal proposito. Le sue due prime preoccupazioni erano pulizia dell'ambiente e non lasciare *ciapè cagnù* e *muscùn*.²⁰ La *casèra* di giorno rimaneva sempre chiusa, oppure veniva applicato un retino sulle due finestrelle, se proprio bisognava aerare il locale. Possibilmente si apriva solo la sera, non nei momenti più caldi della giornata. Guai se entravano i mosconi! Anche la qualità dell'acqua in alpeggio costituiva un elemento importante destinato a riflettersi sugli stracchini. Non abbiamo mai avuto problemi particolari in Artavaggio, mentre ai Campelli c'è sempre stata un po' di sofferenza per la carenza d'acqua, che abbiamo

19 Dalli a quello!...

20 Prendere cagnotti e mosconi.

risolto solo quando è stata realizzata una cisterna: prendevamo l'acqua dal tetto di lamiere della baita. Anche quella dei *Campèi* era una bella *casèra* e dalla vendita di quei taleggi abbiamo sempre preso qualcosa di più.

Lo *strachitùnt* si produceva solo su ordinazione, poiché la nostra produzione originaria era concentrata sugli stracchini quadrati. Ogni tanto facevamo i *salva*, che noi chiamavamo *strachinù*. Li faceva la mamma, quando aveva qualche stracchino che andava a male, e quindi univa quella pasta a quella della nuova cagliata; era un'evidente operazione di ripiego. In famiglia noi consumavamo soprattutto stracchini normali. La mamma ogni tanto ci faceva il mascarpone, ma solo per il consumo familiare.

A volte gli stracchini *i ga se sgiunfava*²¹ e dipendeva quasi sempre dall'alimentazione delle vacche. A volte la mamma si lamentava e diceva:

*-Ià bevüt de l'acqua còlda!...*²²

Il laghetto di Artavaggio il mese di agosto si scaldava e quindi la mamma preferiva portare le vacche alla fontana per l'abbeverata, non più nel *lavàcc*! Quelli gonfi si mettevano da parte, perché non si potevano promuovere sul mercato: li facevamo maturare noi fin quando *i ciucà piö*!²³ Col tempo, poi, maturando, si spurgavano e ritornavano appetitosi, ma bisognava avere pazienza. Si potevano consumare con gusto quando cominciavano a fare la crosta, che manteneva un colorito rivelatore leggermente più giallo. Ovviamente il peso diminuiva e rimanevano forti occhiature all'interno della pasta. Più volte abbiamo constatato che questi stracchini, portati a maturazione, sono quelli più buoni e saporiti.

Sul piano dell'alimentazione, in alpeggio bisognava sapere gestire bene il pascolo, soprattutto all'inizio della stagione, dosando l'erba alle vacche nelle opportune quantità e qualità. All'inizio della stagione, ad esempio, bisognava stare attenti alla *zupina*, una pericolosa infezione intestinale che si ripercuoteva sulle zampe dell'animale, le quali si gonfiavano a dismisura e producevano dolore. La stagione in alpeggio è corta e l'erba maggenga, appena va via la neve, incomincia a crescere, ma bisogna darle almeno sessanta giorni di maturazione per poter ottenere un po' di garanzie. L'immissione in alpeggio delle vacche in pascoli non ancora maturi poteva causare seri problemi di salute alle bestie. Quando, ad esempio, la neve se ne andava tardi e le vacche venivano immesse in alpeggio prima che l'erba avesse raggiunto la sua maturazione, rimaneva ancora tenera e piena di vigore, tale da produrre negli animali diarrea e infezioni intestinali! In questi casi bisognava interrompere subito il pascolo e alimentare le vacche con il fieno: al giorno d'oggi il problema si risolve con l'antibiotico. Un tempo, però, le infezioni più acute potevano determinare anche la morte della vacca. Anche *ol culp de mòrbi* dipendeva dall'alimentazione, ossia la stessa infezione, anziché nel piede, si sfogava in una mammella, in un quarto di petto o addirittura in tutto l'apparato. Prima che arrivassero gli antibiotici, si utilizzava il fuoco per curare le vacche colpite da infezioni: si bucava la pelle dell'animale, la cui

21 Gli si gonfiavano.

22 Hanno bevuto dell'acqua calda.

23 Non suonavano più a vuoto.

piaga “tirava fuori” l’infezione. A volte si usavano anche “biberoni” di vino e caffè, una specie di *vin brulè* caldo, nel quale la mamma ci aggiungeva un po’ di genziana tagliata fine, da somministrare alla vacca quando manifestava problemi di rumine.

Insomma c’erano diverse precauzioni da prendere e il bergamino doveva innanzitutto visionare il pascolo e capire lo stato di maturazione dell’erba.

In alpeggio i pericoli principali sono sempre stati i temporali, i fulmini e il pascolo su versanti ripidi, con burroni o canali particolari, potenzialmente pericolosi per le bestie. Durante l’arrivo del temporale si cercava di riparare al meglio la mandria, allontanandola innanzitutto dalle aree di pascolo più difficili o impervie, avvicinandola possibilmente a un bosco o a baita per ottenere protezione. Le mucche si spaventano quando si sentono insicure e la nostra presenza fisica aveva anche una funzione rassicurante: durante il cattivo tempo le vacche *le se tira ‘nsèma*²⁴, si proteggono avvinghiate le une alle altre e *le ga gira ol cül al temporàl!*...²⁵ Al pascolo ci si avvaleva sempre dell’aiuto del cane pastore per gestire la mandria. I cani li allevavamo e addestravamo noi: ne abbiamo sempre tenuti due o tre e quello giovane veniva addestrato alla scuola del più vecchio. Guai a non avere un buon cane! La mandria medesima, quando sa che c’è il cane, sta tranquilla e non si allarga troppo nel pascolo: rimane unita per non essere attaccata. Non abbiamo allevato caprini e ovini: solo la mamma teneva quattro o cinque pecore, che venivano regolarmente tosate per ottenere la lana, dalla quale confezionare *scalfarècc* e maglie varie.

La faséva la crùs cuntra ol temporàl

In alpeggio ci s’incontrava con gli altri bergamini: nelle baite la sera, oppure più tardi nei rifugi. Sull’alpeggio di Cantoldo, la mamma *la tiràva fòra*²⁶ il tempo necessario e la domenica ci vestiva per bene e portava alla Messa principale delle dieci a Pizzino. Quando non eravamo troppo distanti, bisognava andare a Messa. La nonna *la ciapàva ol sò cavagnöl e la sò curùna*²⁷ e via!... La domenica portava le uova al prevosto (in alpeggio tenevamo anche le galline) e, al ritorno, sempre nel suo *cavagnöl*, c’era una bottiglietta di fernet o qualche medicina acquistata in paese. Anziché la *bursèta* la nonna andava in giro con *sò cavagnöl!* Guai a toccarglielo! Quando uno stava male in alpeggio, la nonna ricorreva al suo *cavagnöl*, dove aveva una scorta di fernet e altre rimedi. Nel pascolo di Saltarino eravamo più distanti dal paese e quindi la mamma non insisteva così tanto per farci andare a messa la domenica. Immancabilmente, però, anche in montagna non veniva mai meno il momento del rosario serale e, quando imperversava il temporale, terminata una corona, la nonna ne avviava subito un’altra, poi un’altra ancora, fin quando *e l’dismitìa de trunà*²⁸. Durante il giorno,

24 Si radunano.

25 Girano il sedere al temporale.

26 Trovava.

27 Prendeva il suo cestino e la sua corona del rosario.

28 Smetteva di tuonare.

invece, a fronte di un temporale particolarmente violento o all'imperversare della pioggia, usciva sulla porta di casa e, con due bastoni incrociati tenuti alti tra le mani, *la faséva la crùs cuntra ol tempuràl*²⁹, recitando alcune giaculatorie.

La sera della vigilia della grande festa agostana della Madonna, a ferragosto, si facevano i falò. Ogni alpeggio accendeva il suo fuoco su una cima ben visibile anche da lontano, dove si poteva traguardare a distanza il paese di Taleggio. La legna non mancava ed era quello un momento di socialità d'alpe: per tradizione le famiglie dei bergamini si radunavano attorno al fuoco, dove trascorrevano in comunità le ultime ore della sera. Il giorno successivo, poi, si scendeva in paese per celebrare la festa solenne di Pizzino, che culminava con la processione pomeridiana: la statua della Madonna doveva essere portata rigorosamente dai bergamini! *Ol marà e l'pudéva nò purtà la Madona*:³⁰ Venivano messe all'incanto separatamente le stanghe davanti e quelle dietro, con costi diversi. Poi c'era anche *ol Signur di fènni*³¹, ossia un *crusùn* che veniva portato dalle donne, assieme agli stendardi delle principali organizzazioni religiose. *Ol marà e l'pudéva nò purtà né ol Signur di fènni*³² né la statua della Madonna. Oggi sorridiamo di fronte a queste cose, ma allora si manifestavano accese rivalità tra i partecipanti e si formavano gruppi di contendenti vivaci per aggiudicarsi l'onore del titolo. Il sagrista incominciava a gridare al pubblico l'incanto delle stanghe già alla prima messa dell'alba. Erano forme naturali e spontanee di socialità paesana. La festa della Madonna era una solennità molto sentita dai bergamini: incominciavano tre giorni prima a frequentare il paese e alcuni tornavano in alpeggio tre giorni dopo! *I gh'la la bòria*.³³ Scendevano dagli alpeggi in paese ben vestiti! Ci tenevano molto e alcuni, come per segnalare il loro rango sociale, scendevano in paese anche con la *scussalìna*, quella blu bella e pulita della festa! Col cappello in testa e il gilé! Anche quando *i cargàva mut*,³⁴ in primavera, davanti alla mandria c'era il *regiù* con la *scussàla* e la camicia bianca ricamata col pizzo! Alcuni bergamini avevano l'anello nelle orecchie. Lo zio ne portava uno grosso d'oro. Quanti momenti di socialità paesana e d'alpeggio affiorano nella memoria! Ve ne raccontiamo uno.

Ol Nino Süpì suonava l'armonica a bocca e ogni tanto *e l'vegñiva a ciamà*, per andare insieme al rifugio la sera a cantare e suonare. Sua figlia Annalisa pure aveva imparato a suonare l'armonica e spesso l'accompagnava. Si saliva sino al Grassi.

Ol Nino aveva cinque o sei pecore e un *bar*, che però aveva il vizio di *trucare*. Disse un giorno al gruppo di ragazzi per farli divertire:

- Oggi facciamo la corrida!...

Davanti alla baita c'era una grossa *peghèra*; ha preso una *piöda* dal tetto e l'ha ricoperta con un impermeabile, poi si è nascosto dietro la pianta, facendo ballare la *piöda* così rivestita davanti allo sguardo cattivo del *bar*, il quale, dopo aver adocchiato

29 Faceva la croce contro il temporale.

30 L'abitante del posto non poteva portare la statua della Madonna!

31 Il Signore delle donne.

32 L'abitante del posto non poteva portare il Signore delle donne!

33 Manifestavano un forte orgoglio.

34 Caricavano il monte, ossia salivano in alpeggio con la mandria.

quell'impermeabile, l'ha preso di mira: ha puntato su quella sagoma e, dopo una veloce rincorsa, l'ha colpita con la testa, spaccando la *piöda* e facendola volare in tanti pezzi! Solamente che, insieme alla *piöda*, il *bar* ha colpito pure il dito del povero *Nino Süpì* e gliel'ha schiacciato. Sangue dappertutto! *E l'ghe l'à tirà piàt chèl dit, eh!*³⁵

Zio Marco e la sua passione per i cavalli

Papà è morto quando noi eravamo bambini e la transumanza l'abbiamo praticata e acquisita soprattutto assieme con zio Marco, il quale ci ha introdotti nel mondo degli allevatori. Ah, quanto era contento in primavera quando si saliva in montagna!... Ad Artavaggio egli si sentiva in paradiso. Era una persona originale. Sergente maggiore di cavalleria durante il servizio militare, gli piacevano molto i cavalli. Aveva persino acquistato all'asta quattro cavalli del re, difficili da domare. Erano una vera meraviglia nella cascina Mirasole, due dei quali è riuscito poi a domare. La passione per i cavalli zio Marco l'ha trasmessa anche a noi. Sapeva andare a cavallo, mentre noi ci accontentavamo solo di custodirli, perché non abbiamo mai imparato a cavalcare. Quando Mussolini ha fatto la famosa Battaglia del grano, zio Marco era andato a prenderlo con una sua pariglia di cavalli bianchi e lo ha persino *stravacàto*³⁶ insieme ai gerarchi in cascina! Generalmente i bergamini sceglievano la cavalla bianca, che diventava un segno distintivo, ossia un animale di rappresentanza, più che da lavoro. Optavano per la cavalla perché tale quadrupede sosteneva bene il basto per *purtà i spressii*³⁷: non era un basto normale, bensì tutto imbottito e con i lunghi spaghi per legare le casse di stracchini, che si appoggiavano alle due estremità laterali del basto. Quel basto speciale non poteva essere caricato su un mulo, perché non l'avrebbe portato bene. Era la cavalla il mezzo di trasporto ideale per le casse degli stracchini! Dopo avere cessato di portare in alpeggio le manze e le vacche, abbiamo incominciato a salire in montagna con i cavalli da corsa e da trotto di San Siro. Un anno ne avevamo qui anche sessanta, divisi in due gruppi, quelli col puledro e quelli senza. Questa attività è durata sino a cinque o sei anni fa. Un anno abbiamo avuto quassù anche i nonni di Varenne, ma quest'attività è tutta un'altra cosa.

Se dovessimo nascere un'altra volta, rifaremmo esattamente la stessa vita

La discesa in pianura seguiva le stesse tappe della salita primaverile. Ci si avvaleva sempre dei mulattieri del posto per il trasporto degli attrezzi sino a Olda, perché più forti di schiena rispetto ai cavalli. Inoltre il *Gidio* e il *Felice* con i loro muli ci accompagnavano trainando con i loro muli i nostri carri da Olda sino alla prima tappa di Zogno, poiché i muli sono più forti e resistenti nel trattenere i carri in

35 Glie l'ha tirato piatto quel dito, eh!...

36 Rovesciato. Quando il carro si capovolge.

37 Portare i contenitori degli stracchini.

discesa. Il mulo *l'era pù se frànch!*³⁸ A seguire durante la discesa, poi, ossia da Zogno alla Bassa, ai carri attaccavamo i nostri cavalli e i mulattieri della valle ritornavano sui loro passi. Nel 1963 abbiamo ceduto l'attività ma abbiamo continuato a salire in alpeggio con le manze di altri fittabili a guardia per altri dieci anni circa. Pensate che alcuni anni ne abbiamo avute quassù anche cinquecentocinquanta e seicento, di diverse proprietari. Ormai si caricava sui camion. Abbiamo sperimentato anche il trasporto su ferrovia, fino a Zogno, ma era scomodo perché dalla cascina bisognava comunque andare alla stazione. Certamente con i camion tutto è risultato più comodo e semplice e, di solito, si scaricava a Sottochiesa. Solamente due anni siamo saliti da Moggio, quando un allevatore della Valsassina ci aveva assegnato una cinquantina di manze da portare sull'alpe. Attualmente viviamo quassù stabilmente tutto l'anno, anche d'inverno. Abbiamo costruito questa casetta ad Artavaggio nel 1969 per rendere un servizio abitativo migliore a nostra mamma quando, nonostante la sua età, non poteva fare a meno di salire in alpeggio, assieme con noi, nella baita di sempre ormai per lei diventata disagiata. Ci ha sempre accompagnato anche quando salivamo con le manze a guardia. Nel 1963 la mamma ha sofferto molto quando abbiamo deciso di chiudere l'attività, perché vedeva venir meno quella sua radicata passione per le mucche, nel solco di una forte tradizione familiare. Le mucche erano la sua vita. Non era facile per lei vedere svuotare la sua stalla. Aveva un legame quasi atavico con le vacche. Se moriva una mucca... guai! Accettava di più la propria malattia, che quella dell'animale! Il centro della vita del bergamino, del resto, è sempre stata la vacca, non la stalla e nemmeno il terreno. I bergamini potevano fare a meno della terra, non delle mucche! Ci sono stati alcuni momenti favorevoli quando, vendendo cento mucche, si poteva acquistare un fondo di mille pertiche! C'è stato chi ha saputo approfittare di queste straordinarie opportunità! I bergamini, proprio per la passione che avevano nelle loro mucche, difficilmente hanno sostenuto questo passaggio! C'era la consapevolezza che quanto da essi ottenuto nel tempo era stato possibile grazie alle mucche, di cui non potevano fare a meno! Non è facile tirare una conclusione della nostra esperienza di allevatori: i molti sacrifici sono stati sostenuti non tanto dall'interesse economico, che passava in secondo piano, ma soprattutto dalla profonda passione per le mucche e gli animali in genere. Per la mamma una mucca non era solo una bestia, ma molto di più, e così è stato anche per nonni e bisnonni. La vacca fa parte del Dna della nostra famiglia. Per un bergamino la vacca è tutto.

La seconda nostra passione è stata quella della caccia, che abbiamo coltivato fin da piccoli in montagna. Una passione ereditata soprattutto dagli zii, perché il papà non era un grande appassionato. Abbiamo praticato diversi tipi di caccia, con fucili a pallini e a canna rigata. La canna rigata per il camoscio e il capriolo, mentre la doppietta o il fucile sovrapposto a pallini per galli, coturnici e lepri.

*E m'sè nassù en di vach e mà finì con i cavài.*³⁹

Se dovessimo nascere un'altra volta, rifaremmo esattamente la stessa vita...

38 Era più stabile.

39 Siamo nati nelle vacche e abbiamo terminato con i cavalli.

