



Ricordando lo zio e la mamma malghesi

Dominante e commovente nelle molte pagine della nostra protagonista è la figura dello zio Giuàn, dal quale la nipote, sia da Frasnìda oltre la Culmine e su ai Piani di Bobbio, come alla Bassa, di cascina in cascina, e pure nei sofferti spostamenti con la mandria dalle brùnse e ciòche löstre, ha imparato il mestiere di bergamina.

Maria ha imparato, già da ragazzina, ad affrontare il freddo, riparandosi tra il tepore di due vacche, salvandosi dalla pioggia sotto un secchio capovolto sulla testa, ma anche indifferente a scuola all'appellativo scherzoso di marchésa per l'equivoco del malghéss (ma la mamma la vestiva bene...).

Fattasi quindi adolescente, era bergamina perfetta, pronta alle fatiche dell'alpeggio e alle esigenze della stalla, come poi ad allevare le sue figlie.

Antonia Manzoni. Morterone, primi anni Trenta del Novecento.

Una trincea nella galleria di neve per raggiungere la stalla di Frasnida

Mi chiamo Maria Manzoni¹ e sono nata nel Trentotto. La mia famiglia è quella dei *Cua* ed è originaria di *Frasnida*², dove pure io ho trascorso la mia infanzia durante l'estate. Come *bergamì*, noi salivamo in alpeggio a Morterone la primavera e scendevamo in pianura solo alla fine di settembre, per trascorrere l'inverno. In certe stagioni, quando non c'era più erba sufficiente a Morterone, andavamo persino ai Piani di Bobbio (a 1600 metri), passando dalla Culmine di San Pietro: scendevamo alla *Brüga*³ e, sulla strada del *Cavrécol*⁴, si arrivava ad Artavaggio, per poi salire ai Piani di Bobbio. In sostanza noi facevamo una sorta di doppia transumanza: in primavera partivamo dalla pianura, diretti a Morterone; quindi, dopo avere pascolato in prossimità della nostra contrada di *Frasnida* e avere raccolto sulla stalla tutto il fieno, si ripartiva per l'altro alpeggio. A settembre, poi, nel ritorno, si faceva ancora tappa con la mandria a Morterone, per pascolare l'ultima erba e consumare il fieno essiccato a giugno.

In pianura non avevamo quasi mai una base fissa di riferimento, anzi capitava quasi sempre di dover cambiare ogni anno cascina. Siamo stati un po' di anni a Treviglio, altri invece dalle parti di Pavia e Mortara, giacchè nel corso della stagione estiva lo zio si occupava di predisporre il contratto del fieno con il fittavolo della cascina, che ci avrebbe ospitati l'inverno. Dopo ferragosto, infatti, egli scendeva sempre in pianura, in cerca della nuova sistemazione per la cattiva stagione. A Morterone noi

1 Questa testimonianza è stata offerta da Antonia (Maria) Manzoni, durante un'intervista effettuata il 19 febbraio 2005 nella sua residenza privata di Treviglio. Durata: 2.56'33". Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000227-228, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna.

2 L'antica frazione di Morterone conserva ancora le caratteristiche case e stalle con i tetti in *piöde* ed è situata a circa 1.040 metri di altitudine, in una zona esposta a Nord, sulle pendici della Culmine del Palio, dopo la Valle del Poncione, sotto la frazione Zuccaro.

3 Località sita tra la *Brüghèta* e la *Brüga* di Mezzo. Il nome deriva da brugo, erica, erba cespugliosa dai fiorellini rossi o rosati, che cresce in luoghi soleggiati, ben esposti; appetita dal bestiame, a volte viene utilizzata pure come lettiera per le mucche.

4 Località posta sotto la strada per la Valle Taleggio, fra la Culmine di San Pietro e Avolasio, in prossimità della Pianca.

non ci siamo mai fermati durante l'inverno; per la verità siamo rimasti lassù solo un anno, nel Cinquanta, con le manzette, per consumare tutto il fieno prodotto l'estate: è stato il periodo in cui abbiamo costruito un tratto di acquedotto, per portare l'acqua nella contrada. Ricordo che il nostro *famèi*⁵... voleva addirittura scappare, tanto era dura la vita d'inverno su quel versante! Solitamente *Frasnida*, durante il periodo invernale, sembrava una contrada abbandonata. La mamma mi raccontava che, quando lei era piccola, la sua famiglia aveva provato a rimanere lassù anche l'inverno: una mattina il nonno aveva aperto la porta di casa, senza riuscire a vedere la luce, perché l'apertura era tutta coperta di neve! Egli ha dovuto scavare una sorta di sentiero, come una trincea in una galleria di neve, per raggiungere la stalla! In autunno, dunque, tutti i bergamini, situati sul nostro versante di pascolo, scendevano in pianura e ogni anno il papà faceva un nuovo contratto per ottenere l'ospitalità nella cascina dove trascorrere l'inverno. Capitava a volte di rimanere anche alcuni anni nello stesso posto, come è avvenuto ad esempio a Cergnago, vicino a Mortara, dove abbiamo vissuto per tre o quattro stagioni. Anche a Ferrera Erbognone, in provincia di Pavia, siamo rimasti più anni. Il papà provvedeva a comperare il fieno in una cascina della Bassa – pagandolo in base al peso – e nel prezzo complessivo erano comprese una serie di altre cose, come ad esempio l'alloggio, il pascolo autunnale, l'erba delle marcite in primavera (ma quest'ultima doveva essere pagata a parte), la quale ci veniva sempre portata in stalla dal fittavolo, o meglio dai suoi braccianti. Con il passare degli anni, poi, lo zio, tendenzialmente rimaneva in pianura tutto l'anno con le mucche e l'estate saliva in alpeggio con le sole manze.

Il tramonto definitivo di un mondo familiare antico

Nella nostra famiglia vivevano insieme un fratello del nonno, morto poi a Morterone nel Cinquantatré (egli era rimasto solo, perché vedovo), lo zio Giovanni, la nonna e il nonno, mia mamma, infine io, figlia unica. Lo zio *Giuàn* ha sempre fatto il bergamino, come pure il nonno. Mia

5 Così si chiamava il servitore della propria stalla, con retribuzione varia, anche nulla, oppure, in molti casi, limitata al vitto e all'alloggio.

nonna, pure essa bergamina, è originaria di Carona, appartenente alla famiglia Sconfietti: i bergamini un tempo si spostavano di frequente nella piana lombarda, quindi erano facili, anzi frequenti, i matrimoni tra allevatori provenienti da diversi ambiti montani, anche notevolmente distanti. La famiglia della nonna con la sua mandria si spostava soprattutto nella zona di Lodi.

I miei antenati sono stati bergamini per antica tradizione: il nonno, Antonio Manzoni, pure di *Frasnida*, è nato a Spino d'Adda, durante una transumanza. Dunque già il bisnonno scendeva alla Bassa, ma ancora prima gli avi facevano da tempo immemorabile questa vita: l'estate salivano quassù, in alpeggio, mentre l'inverno scendevano alla Bassa, frequentando nel passato soprattutto la pianura bresciana, ma più avanti andando anche del pavese. Durante i nostri spostamenti, noi salivamo e scendevamo preferibilmente dalla Valle Imagna, passando quindi da Fuipiano e Ponte Giurino.

Lo zio *Giuàn* era il fratello di mia mamma: lei era nata a Orzinuovi e non si è mai sposata, quindi per me *ol zio Giuàn l'éra pròpe cóme*⁶ un papà. Io sono nata a Brescia per caso, ossia perché in quel momento la famiglia stava svernando in una cascina del bresciano.

Nella nostra famiglia originaria c'erano, oltre alla mamma e allo zio Giovanni, pure lo zio Piero e altre due sorelle, una delle quali ha sposato il *Dòro*⁷ di Morterone, lo zio del Palmino. L'altra sorella, invece, si è sposata con un Rota della Valle Imagna, che faceva pure il bergamino. In sostanza erano due fratelli e tre sorelle. Delle tre sorelle solo la mamma non si è mai sposata, rimanendo quindi sempre in famiglia, mentre le altre due, a seguito del matrimonio, sono uscite dalla famiglia. Io, poi, molto più tardi ho sposato un figlio dello zio della Valle Imagna, quindi io e mio marito siamo cugini “in prima”⁸.

In sostanza in casa erano rimasti i due fratelli, Giovanni e Piero, con mia mamma. Lo zio Piero, però, il maggiore, ha voluto dividersi sin da giovane, precisamente nel Cinquanta: non essendo sposato, ogni tanto veni-

6 Lo zio Giovanni era [per me] proprio come un padre.

7 Diminutivo del nome proprio di persona Teodoro.

8 Così dicesi perché figli di parenti stretti, perché ambedue nati da zii, ossia primi cugini.

va ancora assieme con noi. Gli zii Giovanni e Piero, entrambi nati a Morterone, non si sono mai sposati e quindi hanno dedicato tutta la loro vita agli animali, collaborando di fatto nella tenuta dei rispettivi allevamenti, anche se lo zio Piero aveva i suoi animali in una cascina diversa. Quando, infatti, esso ha diviso le sue bestie da quelle del fratello, c'era ancora il nonno e anche lo *zio barba*⁹. Lo zio Giovanni e mia mamma, invece, sono sempre rimasti insieme in famiglia. Nato nel Sette, lo zio *Giuàn* era il secondogenito, ma quando lo zio Piero è uscito di casa, egli ha preso in mano il comando della famiglia: *l'éra lü ol regiùr*¹⁰ e, nell'esercizio di tale funzione, era diventato un assiduo frequentatore di tutti i principali mercati agricoli della Bassa. Egli è morto nel Sessantatré: in seguito la mamma, rimasta da sola, ha cessato di fare la bergamina, e con lei è tramontato definitivamente quel mondo familiare antico. La mamma non poteva continuare da sola quella vita, mentre l'altro zio, Piero, ormai era fuori casa. Le altre due sorelle, già liquidate con la dote, erano pure impegnate nei gruppi familiari dei rispettivi mariti. In casa siamo quindi rimasti io, la mamma e la nonna, perché nel Cinquantatré è morto anche lo *zio barba*.

In memoria dello zio Giovanni

Quando in casa c'era lo zio Giovanni, avevamo più di cento vacche e un po' di manze. La mandria era abbastanza grossa e c'erano ad aiutarci anche alcuni *famèi*, perché in famiglia noi eravamo in pochi: dovendo far leva su molti *famèi*, alla fine dell'anno il guadagno era sempre misero, soprattutto se rapportato alle nostre fatiche! Noi donne, cioè io e la mamma, andavamo sì ad aiutare gli uomini nei vari lavori della stalla, ma il nostro lavoro non bastava, anzi eravamo poca cosa rispetto alle esigenze e agli impegni richiesti da una mandria così grossa. Lo zio Giovanni era un uomo molto sveglio e ci faceva marciare! Ricordo che, quando avevo solo tre o quattro anni... piuttosto che lasciarmi a casa in ozio, mi portava con sé nella stalla, per tenere in mano e ferme le code delle mucche

9 Lo zio non sposato, fratello del nonno.

10 Era lui il "reggitore" del gruppo familiare. *Regiùr*, ossia dirigente delle varie attività della famiglia, da quando lo zio Giovanni, pur essendo il secondogenito, si trovò il solo uomo in casa.

durante la mungitura. Ah, lo zio *Giuàn* faceva filare tutti, eh! Ormai era lui a rappresentare la nostra famiglia, perché il nonno era diventato vecchio e non riusciva a seguire tutte le incombenze: questo zio, dunque, acquistava, comandava, vendeva, firmava i contratti, andava in giro, eccetera. Egli non era quasi mai a casa, perché tutti i giorni andava al mercato, oppure aveva altri impegni che lo attendevano lontano: prima di partire presto, la mattina, e al ritorno, la sera, egli non mancava di fare una visita alla stalla, per accertarsi della buona conduzione degli animali e dare le disposizioni della giornata. Noi, in sostanza, familiari e *famèi*, eravamo tutti alle sue dipendenze: c'era la stalla da pulire, bisognava provvedere alla mungitura, dare da bere ai vitelli, fare gli stracchini e occuparsi di tutte le altre mille incombenze. Lo zio era una persona molto precisa: mi faceva persino raccogliere le *büsche* da terra, ossia le paglie che si disperdevano, mentre il fieno o l'erba venivano trasportati nella stalla. Guai a calpestarle! Mi levava da terra, eh!

Quando andava al mercato, lo zio Giovanni si vestiva sempre bene, ci teneva a fare bella figura! Egli indossava la *müda*¹¹, ossia il vestito completo, con pantaloni, gilè e giacca. Ah, quando usciva di casa, egli era sempre ordinato: contrariamente a quanto facevano altri bergamini, non indossava la *scossàla*¹², ma l'inverno usciva da casa sempre con il cappello e il tabarro. Le scarpe dovevano essere sempre *lustre*¹³. Dovevo provvedere io a lucidargliele, prima che partisse. Per andare al mercato non l'ho mai visto utilizzare il bastone di *magnöla*¹⁴, che solitamente portava invece sempre con sé, quando si spostava in cascina o sulla montagna con le bestie.

Lo zio *Giuàn* era il nostro *regiùr*, quindi deteneva anche la cassa e i soldi della casa. La mamma doveva sempre rivolgersi a lui, quando gli occorreva qualche cosa, ma aveva la fama di essere piuttosto "stretto", cioè

11 Il vestito completo, che riteneva come la sua divisa per presentarsi in pubblico.

12 Il grembiule per i lavori con il bestiame nella stalla. Esso copriva solo la parte inferiore del corpo: fissato ai fianchi, poteva all'occorrenza servire per raccogliere oggetti o prodotti dell'orto o del campo, chiamato anche *bigaröl*.

13 Lucidate, così da essere come rilucenti.

14 Il bastone di legno leggero e pur robusto di produzione locale, utilizzato dallo zio durante il lavoro, nei suoi spostamenti in cascina con il bestiame.

tirchio. Non ci mancava niente, però lo zio non era mai propenso a sostenere spese straordinarie. Noi vivevamo alla buona e si mangiava a base di polenta, latte, stracchino e qualche salamino ogni tanto. La nostra condizione era certamente di ristrettezza economica. Lo zio provvedeva personalmente ad acquistare la farina, un po' di riso e le altre cose per la casa. Gli ultimi anni di vita, aveva acquistato anche un camioncino: egli, tra l'altro, è stato uno dei primi a salire con quel camioncino sino a Morterone, quando la strada era ancora un *disàster*¹⁵, cioè era stata sì sbozzata, ma non ancora ultimata. Per vendere o comprare un vitello, egli si spostava con il suo camioncino, che usava per i trasporti e le provviste. Prima c'era la *cariàgia*¹⁶ per i trasporti, trainata dalla cavalla, ma possedeva anche il *biròcc*¹⁷.

Ogni tanto in casa succedevano piccoli contrasti tra lo zio e sua sorella, soprattutto per diversità di vedute, ma alla fine la mamma doveva comunque rimanere sottomessa al suo volere. In sostanza, essa conosceva il carattere di suo fratello, anche le responsabilità che gli erano state affidate, quindi si era presto adeguata. Tutti si lavorava insieme, perché lui faceva filare diritto, familiari e *famèi*. La mamma era impegnata come gli altri componenti. Ah, quanto ha faticato mia mamma! Essa lavorava come un uomo, anzi faceva anche di più, rispetto ai *famèi*, perché doveva essere sempre disponibile. In genere si può dire che la donna dei bergamini ha sempre lavorato molto, solitamente anche più degli uomini. Pensate solo a questo fatto: la mamma ha portato nella gabbia un vitello appena nato dai Piani di Bobbio sino a *Frasnida*! Dovendo scendere dall'alpeggio, quel vitello appena nato non riusciva a camminare, quindi non rimaneva altro che trasportarlo. Ancora: nel citato alpeggio era sempre la mamma che, con la cavalla, andava a portare i taleggi a Barzio o a Introbio a giorni alterni.

15 Disastro, cioè dal fondo dissestato, esposto alle piogge rovinose.

16 Il carretto dei bergamini, con la copertura ad arco di tela. Sotto il cassone era applicata sempre la *gimbarda*, ossia “*Una specie di lettuccio che si suole sospendere sotto i grandi carri, e serve particolarmente per dormirvi*”, Antonio Tiraboschi, op. cit. Sulla *gimbarda*, che durante il movimento del carro dondolava a circa venti centimetri dal fondo stradale, i bergamini collocavano anche la cassetta delle galline e altri attrezzi.

17 Barroccio, ossia il carro a due ruote grandi, trainato da un animale e utilizzato specialmente per il trasporto di merci.

Allevatori erranti di cascina in cascina

Penso di potere affermare che, da quando sono nata, io sono sempre salita a Morterone: la prima volta avevo pochi mesi e la mamma mi aveva portata in alpeggio nella gerla o nella gabbia. Certamente non posso ricordare quei primi spostamenti. Conservo però alcuni ricordi di Morterone al tempo della mia infanzia, quando con lo zio e la mamma si saliva l'estate. Per un certo periodo abitavano con noi anche i miei cugini, figli del *Dòro*, a causa di problemi che aveva dovuto affrontare quella famiglia: la zia, infatti, ossia la sorella di mia mamma, è venuta ad abitare a casa nostra sino a quando i suoi ragazzi hanno avuto quattordici o quindici anni. La primavera, quando portavamo la mandria in montagna, in principio si spostava tutta la nostra famiglia: più tardi, però, quando le vacche restavano in pianura e si saliva solo con le manze, la nonna rimaneva alla Bassa. Nel Quarantacinque, ad esempio, ma anche qualche anno prima, ossia durante la guerra, avevamo preso in affitto a Treviglio una cascina e la nonna l'estate rimaneva laggiù. Non è facile ricostruire oggi tutti i nostri spostamenti. A Treviglio, ad esempio, siamo rimasti alcuni anni nella stessa cascina, perché lo zio aveva sperimentato la prima volta la condizione di fittavolo. Solitamente, infatti, noi ci spostavamo continuamente nelle zone di Brescia e di Crema. Nel Quaranta ci siamo dunque trasferiti nella cascina *Tinàssa* di Treviglio, che poi hanno demolito, e laggiù è stato con noi a fare il *famèi*¹⁸ l'Achille *Carigùn*¹⁹. Nel Quarantotto, invece, quando è morto il nonno, eravamo già a Caravaggio: dalla pianura si partiva sempre l'estate per salire prima a Morterone, poi ai Piani di Bobbio, dove avevamo un pascolo in affitto. Nel Quarantanove, siamo andati nel pavese, in una cascina situata

18 Servitore, da famiglio, come facente parte di un contesto sociale per parentela o servizi. Era l'avvio del ragazzo al lavoro nella fattoria, alle dipendenze di un padrone con retribuzione che spesso non andava oltre il cosiddetto "vitto e alloggio": ma intanto (almeno questa era l'intenzione) era una bocca in meno cui provvedere... *Fà ol famèi*, a lavorare la campagna: cfr. latino *famulus*, cioè appartenente alla *familia*, cioè al complesso degli schiavi in campagna.

19 Uno dei sedici fratelli Invernizzi, ultimo abitante della località Carigone, da cui l'intera famiglia ha ereditato il soprannome.

Lo zio Giovanni di Morterone, soprannominato Diamànt. Mortara, 5 dicembre 1953.



alla periferia della città di Pavia, sulla strada per Broni. In seguito siamo stati a Carbonara Ticino, sempre alla periferia di Pavia, quindi in un'altra cascina del pavese. Dal Cinquanta al Cinquantaquattro abbiamo vissuto a Ferrero Erbognone, pure in provincia di Pavia, e l'estate salivamo sempre in montagna a Morterone. Nel Cinquantatré, proprio a Morterone, è morto lo *zio barba*²⁰: quell'anno avevamo dovuto vendere un po' di vacche, perché la mandria era diventata troppo grossa, rispetto alle nostre forze. Successivamente ci siamo trasferiti a Casello Lurano, in provincia di Milano, poi a Gaggiano,... insomma abbiamo girato mezzo mondo. Siamo stati anche in provincia di Novara: dapprima in una cascina nella frazione Fisreno, poi alla periferia di quella città, vicino a Robbio. Con la nostra mandria (circa un centinaio di vacche e una quarantina di manze) non era sempre facile trovare una cascina così capiente da ospitarci per l'intera stagione invernale. Di frequente capitava quindi di dovere sottoscrivere due contratti in cascine diverse: tenevamo dove possibile le vacche da una parte e le manze dall'altra, dove per la custodia incaricavamo un *famei*. L'ultima cascina da noi utilizzata è stata quella di Cernago, nel Sessantatré, e lì è morto lo zio Giovanni.

Ah, noi abbiamo girato mezza Lombardia. Lo zio *Giuàn* provvedeva di anno in anno a cercare la nuova sistemazione. Morto lui, è finita la tradizione bergamina della nostra famiglia, perché io e la mamma che cosa potevamo fare? Con lo zio *Giuàn* eravamo sempre in movimento, anzi alcuni anni capitava di fare anche due *San Marti*²¹, sia a San Giorgio²² che

20 Lo zio non sposato, coabitante nella grande famiglia di un tempo.

21 San Martino. Dalla data 11 novembre, con San Martino, quando per consuetudine si pagavano i fitti e si facevano i nuovi contratti agrari, è derivata l'espressione "fare San Martino", cioè andare via da un luogo e portare via tutte le cose proprie!... L'undici novembre, ossia il giorno di San Martino, avvenivano i traslochi o cambi di affittanza: il termine designava anche quanto accompagnava la famiglia nel suo movimento (pensiamo un po' agli zingari di ieri in Europa). In certe evenienze, per fine di gestione o affittanza, tale data poteva avere significato negativo, cioè il pensiero di tale scadenza costituiva un tormento doloroso, se ancora non si sapeva nulla di preciso circa la nuova sistemazione...

22 Nell'immagine simbolica del guerriero a cavallo, che uccide il drago, viene spontaneo il richiamo al bene che vince sul male, come la bella stagione che ritorna con forza dopo l'inverno, ormai alle spalle. Il Santo si celebra il 23 aprile, quindi a primavera avanzata, e solitamente entro tale data scadevano i contratti per il fieno in cascina. Il *bergamì* poteva rimanere anche oltre, se le condizioni lo consentivano, ma in tal caso doveva fare un altro contratto con il fittavolo, per

a San Michele²³. In altri posti, invece, capitava di fermarci anche due o tre anni. Si cambiava cascina quando magari lo zio trovava altrove del fieno migliore, oppure a condizioni più convenienti. Solitamente si rimaneva nella stessa cascina da settembre sino a san Giorgio, a fronte della cattiva stagione, dopodiché si saliva in montagna. L'autunno a volte si ritornava ancora nella stessa cascina.

L'estate salivamo sempre sul monte: forse ci siamo fermati in pianura solo un anno o due. Verso la fine della nostra attività di allevatori transumanti, per la precisione gli ultimi cinque o sei anni, non siamo più saliti in alpeggio. Abbiamo quindi cessato di fare la transumanza con la seconda metà degli anni Cinquanta, anzi l'ultima ascesa a Morterone è stata nel Cinquantacinque.

A Cernago lo zio aveva affittato un po' di terra, con l'intenzione quindi di fermarsi un po' di più in quel posto, ma subito dopo si è ammalato. Il lavoro era pure aumentato perché, oltre a occuparci della nostra mandria, c'era da lavorare pure la campagna, tagliare l'erba e fare il fieno in pianura. Avevamo inoltre anche molti maiali. In genere pure gli altri bergamini, verso la fine degli anni Cinquanta, hanno terminato di fare la transumanza, anzi i più avevano già cessato da tempo. Quando salivo io, nel Cinquantatré, erano rimasti pochi i bergamini

il consumo del fieno eventualmente ancora disponibile in cascina, oppure per la nuova e prima erba fresca della stagione, la quale però veniva sempre pagata a peso. In caso contrario non rimaneva altro da fare che riprendere la strada per i monti, raggiungendo così i pascoli prealpini e alpini. Molti *bergamì*, avendo mantenuto alcune proprietà originarie in montagna, si trasferivano subito lassù, nei fondi appartenenti ai rispettivi gruppi parentali, in attesa di raggiungere l'alpeggio non prima del 10 giugno. Altri, invece, non potendo più disporre di una base d'appoggio ai piedi del monte, non avevano altra alternativa che stipulare altri contratti per l'erba in pianura, dal 23 aprile sino ai primi giorni di giugno, oppure affittare alcuni pascoli dai privati in montagna.

23 All'Arcangelo il merito di avere scacciato gli angeli ribelli dal paradiso. E', dunque, un Santo combattente, raffigurato solitamente con le ali e la spada o la lancia sguainate, pronto a combattere il demonio. La sua festa (29 settembre) segnava l'inizio della discesa dall'alpeggio, in direzione della cascina in pianura. San Giorgio e San Michele possono essere annoverati certamente tra i primi Santi dei bergamini transumanti, perché essi aprono e chiudono rispettivamente la stagione dell'alpeggio. San Martino, invece, era soprattutto il Santo dei fittavoli, perché proprio l'undici novembre di ogni anno scadevano i contratti agrari, quindi molte volte bisognava fare trasloco.

transumanti a Morterone: solo il *Pepino* Manzoni²⁴, che pure aveva una bella stalla, e forse anche il Carlo *Pélo*²⁵. Gli altri ormai erano rimasti per sempre alla Bassa.

Prima di partire per i monti c'erano da *lüstrà brùnze e ciòche*

La scelta del percorso, durante la transumanza annuale, dipendeva innanzitutto dal luogo in cui ci si trovava in pianura. Quando, ad esempio, si svernava sul bresciano o nel cremasco, salivamo quasi sempre dalla Valle Imagna. Diversamente, invece, dopo avere trascorso l'inverno nel pavese o dalle parti di Novara, in primavera salivamo da Laorca di Lecco, passando per Ballabio. Gli ultimi anni non salivamo più a piedi e le bestie le caricavamo sui camion, per trasportarle almeno sin dove arrivava la strada. Durante la discesa dalla Valle Imagna, ad esempio, noi caricavamo sempre a Selino Basso, presso la caserma dei Carabinieri, perché lì appresso c'era un portico²⁶ oltre il quale i camion facevano fatica a passare.

Il giorno di San Giorgio, quale abituale scadenza dei contratti per gli allevatori transumanti, era sempre onorato dai bergamini, i quali non rimanevano in cascina un giorno in più, se non previa stipula di un altro accordo con il fittavolo. Con San Giorgio, infatti, se un bergamino non andava in montagna, doveva trasferirsi in un'altra cascina, oppure rinnovare il contratto per l'estate. Quando, invece, più avanti, avevamo preso in affitto un po' di terreno, la data della partenza per i monti non era mai fissa, quindi oscillava di una settimana circa, avanti o indietro. In genere, dopo il venti di maggio, ogni giorno era possibile per la partenza.

Giunto l'atteso appuntamento, i preparativi erano presto fatti: un sacco contenente i nostri indumenti e poc'altro. Noi, a quel tempo, eravamo tra quegli allevatori che stavano piuttosto bene, anzi possedevamo pure un po' di mobilia, perché di solito i nostri bergamini non avevano beni mo-

24 Giuseppe, uno dei numerosi esponenti della famiglia Manzoni di bergamini: originario della località Zuccaro (*Ravèt dol Zicher*), attualmente risiede a Bussero.

25 Uno dei quattro fratelli Invernizzi, soprannominati *Pèli*, originari della località Costa Bonetta, attualmente residente in provincia di Treviglio.

26 Era il portico della famiglia Frosio, alla *Felisa*, accanto alla caserma dei carabinieri, da qualche anno eliminato nella ristrutturazione della casa.

bili d’arredamento della casa (che tra l’altro non esisteva). Solitamente, però, lasciavamo quella mobilia depositata in cascina, raccolta in un locale idoneo messoci a disposizione dal fittavolo: se l’autunno successivo avessimo cambiato cascina, saremmo andati a ritirare quelle nostre cose, alla discesa dall’alpeggio. La nostra mobilia consisteva in pochi beni: il letto, il guardaroba, la cassa e poche altre cose, insomma quelle solite di una casa contadina. Per salire ai monti usavamo il *caret²⁷* a due ruote, coperta da un telone impermeabile: oltre al sacco dei vestiti (non avevamo certo la valigia), caricavamo pure alcune provviste alimentari e altre cose occorrenti per la stalla e la casa (le pentole le avevamo già lassù). I lavori preliminari alla partenza incominciavano una settimana prima, quando lo zio annunciava la prossima salita sui monti. C’erano i *fassaröi da terà ensèma²⁸*, i taleggi da portare via, le cassette da ordinare e tanti altri adempimenti da compiere, perché la cascina doveva essere lasciata bene in ordine. Con noi si preparavano al viaggio anche gli animali da cortile, ossia galline, oche e maiali. La partenza per Morterone era il momento tanto atteso e all’intorno c’era molta agitazione, ma alla fine si dimenticava sempre qualcosa. *Brunze e ciòche²⁹*, ad esempio, andavano tutte *lüstrade³⁰* e su ciascuna di esse spiccava impressa la sigla MG, ossia

27 Era il carro coperto, trainato da un solo cavallo, da non confondere con la *caretèla* a quattro ruote, per il viaggio di molte persone, trainata anche da due cavalli.

28 I *fassaröi* da ordinare e caricare sul carro. Il contenitore di legno che dà forma alla massa di latticino cagliato, ma ancora senza una compattezza solida, come appunto sarà data nello stampo. Il vocabolo ci riporta nel contesto della lavorazione del latte, quasi si trattasse di un’operazione materna: certo le mamme, specialmente dei lustri passati, quando avvolgevano i loro “putti” in lunghe fasce, che lasciavano libera solo la testolina, operavano con la stessa cura dei casari, impegnati a far maturare il prodotto delle loro fatiche.

29 Le prime, a forma di campana e di bronzo, potevano essere di varia misura e di solito venivano messe al collo delle vacche più belle solamente durante la transumanza: la *brunza* migliore e più grossa stava sempre davanti, al collo della *batidùra*. Le *ciòche*, invece, erano di materiale ferroso e a forma di bicchiere rovesciato, leggermente schiacciato sulle due parti contrapposte. La *ciòca* stava al collo di vacche e manze anche durante l’alpeggio, non solo per la transumanza, perché il loro tintinnio permetteva di individuare sempre la posizione della mandria e dei singoli capi. Ciascun campanaccio era poi dotato di un proprio cinturone di cuoio, che si agganciava al collo dell’animale attraverso una grossa fibbia di ottone. Esistevano due tipi di *ciòche*, il “maschio” e la “femmina”, che diffondevano nel pascolo suoni con tonalità diverse, gravi e acute, attribuendo al movimento della mandria una inconfondibile musicalità. Cfr. Giuseppe Pettinari, *Quella casa lassù in montagna*, Grafica G.M., Spino d’Adda (Cr), 2005.

30 Lucidate, cioè rese splendenti.

Manzoni Giovanni. Ah, lo zio me le faceva lucidare tutte: quanto era contento di salire in montagna con i suoi animali! Nel maneggiare quei campanacci, dovevo stare molto attenta e usare estrema cura: guai se lasciavo cadere per terra una *ciòca*! Anche le mucche, prima di partire, venivano bene pulite: con la *ràs-cia* di ferro *so le ras-ciàa bèle nète, per tiràga giò i tàcole*³¹, infine andavano spazzolate. In verità le nostre mucche non erano mai troppo sporche, perché nella stalla le tenevamo sempre ben pulite. Lo zio Giovanni sgridava di frequente i *famèi*, quando non badavano alla pulizia della stalla e magari *i ga dàa 'mpó dol passalà*³². Io e la mamma non davamo molti ordini ai *famèi*, perché si trattava di persone solitamente non facili da comandare: lo zio ci sgridava proprio per questa nostra mancanza, ossia quando esitavamo a dare disposizione ai garzoni, anzi *e l'me liàa de pis*³³! Lo zio ci teneva a mostrare sempre le sue vacche belle e pulite, ossia in ordine in tutti i sensi, anche di fronte agli amici bergamini o ai commercianti, che venivano a vedere la stalla, la quale pure doveva essere sempre tenuta in ordine e pulita. La sera, quando arrivava a casa, ancora prima di mettere un piede in cucina, egli si recava sempre nella stalla, per accertarsi che le sue vacche fossero ben sistematiche: non si risparmiava e toglieva sempre qualche *boàssa*³⁴ dalla lettiera, pure con il vestito della festa. Ah, guai se *so le ras-ciàa mia, èh*³⁵!

La notte i *famèi* si ritiravano sulla cascina del fieno o nella stalla

Per la conduzione della nostra mandria, noi ci siamo sempre avvalsi di alcuni *famèi*: in certi periodi ne abbiamo avuti addirittura quattro e molti di essi venivano dalla Valle Seriana, anche da Parre e Clusone. Solitamente erano ragazzi giovani e volenterosi, che lo zio Giovanni av-

31 Si pulivano per bene con la spazzola dai denti di ferro (*ràs-cia*), per staccare le incrostazioni di escrementi solidificate sulle zampe e cosce dei quadrupedi.

32 Prendevano la pulizia e la tenuta della stalla con poco impegno.

33 Ci sollevava di peso [dal suolo], ossia ci strigliava per bene, criticando in modo aperto e aspramente il nostro comportamento.

34 Sterco delle mucche.

35 Se non le tenevamo ben pulite (con la *ràs-cia*).

Morterone negli anni Trenta (fotografia superiore) e Novanta (fotografia inferiore) del Novecento.



vicinava ai mercati, anche tramite i suggerimenti dei sensali. Essi vivevano con noi in cascina: mangiavano a casa nostra, in famiglia, e consumavano lo stesso cibo. La notte, invece, si ritiravano sul fienile o nella stalla. Non sempre, infatti, nella casa potevamo disporre dello spazio sufficiente per ospitare anche i *famèi*, anzi solo i più fortunati dormivano in cascina, ma il più delle volte essi si coricavano nel fieno, oppure su una branda collocata lì appresso, in uno spazio ricavato sul fienile. Gli ultimi tempi lo zio riconosceva loro un pur modesto stipendio mensile, oltre ovviamente a vitto e alloggio.

Noi provvedevamo a lavare e stirare anche la biancheria dei *famèi*. Insomma, questi garzoni ci davano da fare, perché non tutti erano sensibili alle nostre esigenze. Alcuni di essi si comportavano veramente bene e, quando entravano in casa, si preoccupavano, ad esempio, di pulire le scarpe, quindi ci davano una mano nel mantenere in ordine gli ambienti, mentre altri si disinteressavano assolutamente del nostro lavoro. Altri ancora *i vardàa dóma ol butegliùn de vin!*³⁶ Avevamo un *famèi* che... era una cosa incredibile! Tant'è che ci chiedevamo come mai lo zio non lo mandasse via. Noi avevamo già finito di mungere e quello non si era ancora presentato nella stalla, nonostante i nostri solleciti richiami! Era sempre ubriaco. Questi ragazzi, ma anche uomini maturi con famiglia e prole, tornavano raramente a casa propria, solitamente solo una volta o al massimo due all'anno.

Col passare del tempo, alcuni di essi diventavano addirittura parte integrante della nostra famiglia, anzi si affezionavano a noi e si interessavano veramente dell'allevamento, come se appartenesse loro. In genere ai *famèi* non era riconosciuto alcun giorno di riposo, quindi essi stavano sempre impegnati, *la festa e 'n del laùr*³⁷. La domenica potevano allontanarsi, per una visita in paese, solo dopo avere terminato i lavori. La domenica, infatti, si cercava di finire prima, proprio per ricavare uno spazio di libera uscita. Il lavoro più pesante del *famèi* era senz'altro la pulizia della stalla, quindi la mungitura. In alcune cascine c'era il *tumarèl* con il cavallo, ossia un carretto, con le ruote piccole, quindi il

36 Si interessavano soltanto del bottiglione di vino!

37 La domenica e nei giorni feriali.

cassone basso, per il trasporto del letame. Solo più tardi è comparsa la carriola. In alcune cascine, invece, c'era solo la *barela*³⁸, che si usava anche per portare in stalla la paglia, i *falècc*³⁹ insomma.

La tappa da Treviglio a Ponte Giurino, in Valle Imagna

Terminati i preparativi, compresa la pulizia e lucidatura dei secchi, la mamma provvedeva a caricare il carro: era lei a coordinare e ad eseguire, assieme con i *famei*, tutti i lavori. Lo zio dava le disposizioni, mentre la mamma provvedeva alla loro esecuzione. Prima di partire, c'erano da fare alcune punture ai vitelli, altre alle mucche, somministrare poi le varie medicine...

Sul carro non caricavamo il fieno, il cui fabbisogno per la mandria si comperava nei vari stallazzi durante il percorso: a volte portavamo appresso un paio di balle, da utilizzare durante la mungitura, oppure in casi particolari.

La partenza avveniva sempre la mattina presto. Da Treviglio, ad esempio, si partiva subito dopo la mezzanotte, quindi ancora al buio: era, quella, la tappa più lunga, dove si camminava molto, perché raggiungevamo la Valle Imagna in giornata, salendo da *Furnasòt e Brembàt*⁴⁰. Ci si fermava solamente allo stallazzo di Ponte Giurino: mentre le mucche mangiavano, noi provvedevamo alla mungitura. Solitamente si arrivava a Ponte Giurino verso il tardo pomeriggio, quasi a sera, perché a Osio noi non facevamo alcuna sosta. La tappa era lunga, ma durante il percorso ci si fermava un'oretta, all'occorrenza anche due, in un prato, per lasciare riposare o pascolare le mucche; quindi, dopo avere provveduto alla mungitura, si riprendeva subito il cammino.

A Ponte Giurino ci si fermava solo una notte e la mattina successiva riprendevamo il cammino di buon'ora. La seconda tappa, poi, era a Fuipiano, dove arrivavamo verso sera, ma dopo la mungitura solitamente si riprendeva il cammino, per arrivare a Morterone la notte stessa. In sostanza in due giorni portavamo la mandria da Treviglio a Morterone,

38 Barella, ossia un piano d'assi fissato su due legni opposti per trasportare a mano materiali solidi.

39 Felci, che cresce sui monti e nei luoghi sassosi, utilizzate anche come lettiera per le mucche nella stalla.

40 Fornasotto e Brembate.

con una sola tappa a Ponte Giurino, dove avvenivano le due mungiture centrali, quella della sera e l'altra della mattina, prima di iniziare la salita di Fuipiano.

In transumanza il latte lo si vendeva ai locali, perché evitavamo di fare i taleggi durante il percorso. Ad esempio, il latte munto a Fuipiano lo vendevamo al Canella. Nel Cinquantatré siamo arrivati a Morterone al buio e sotto la pioggia, perché avevamo tardato un po' a Fuipiano, per la mungitura.

A Ponte Giurino, durante la sosta serale, noi si dormiva preferibilmente sul carretto. O meglio, le donne dormivano sul carro, mentre gli altri all'esterno, magari anche sotto il carro, avvolti nel tabarro. Altri ancora trovavano un riparo provvisorio sul fienile, oppure accovacciati in un pagliericchio, accanto alle proprie bestie.

Solitamente noi non avevamo molti contatti con gli abitanti delle località incontrate: anche a Ponte Giurino noi stavamo per conto nostro: dovevamo curare le mucche e non avevamo molto tempo a disposizione da dedicare alle relazioni con i locali. Al termine di ogni tappa, poi, eravamo già stanchi per il viaggio, inoltre dovevamo provvedere alla mungitura, infine c'era da preparare anche qualche cosa da mangiare, solitamente la polenta nello *stegnàt*⁴¹ appeso ad un treppiede di fortuna. Sul carro portavamo sempre appresso almeno un sacco di farina, quale primo rifornimento per la permanenza in alpeggio. Lo zio *Giuàn*, che andava sempre avanti e indietro dalla pianura, avrebbe poi provveduto a fare le *comànde*⁴² delle altre scorte alimentari. Il Canella di Fuipiano, quando saliva a ritirare i taleggi, ci avrebbe recapitato altri sacchi di farina e riso. Alcune volte saliva pure il *Préto*⁴³ di Locatello.

Ciàma sté vache!... Ciàma sté vache!...

Ero ancora piccola quando lo zio Giovanni, durante la transumanza, a volte mi mandava davanti alla mandria, a fare da apripista. Ricordo an-

41 Marmitta [di rame] per la polenta. Dicesi anche *peröl*, ossia paiolo.

42 Elenco, trasmesso in forma scritta o verbale, dei generi alimentari occorrenti per la casa.

43 Il *Préto*, soprannome a un componente della famiglia Rodeschini di Locatello, nella contrada Disdiroli aveva bottega, osteria e muli per i trasporti.

cora la sua voce quando, dal mezzo della colonna di mucche in cammino, urlava verso di me:

“*Ciàma sté vache!... Ciàma sté vache!...*⁴⁴”.

I *famèi* erano pure disposti lungo quella nostra lunga “carovana”. Solitamente, però, davanti stava la mia mamma, con la cavalla e la *caretèla*; seguivano le vacche con la *brùnza* più grossa, che erano circa tre o quattro, poi tutte le altre. Le tre o quattro vacche davanti erano sempre quelle, le quali imprimevano il passo giusto a tutto il gruppo. In coda c’erano le scrofe, che immancabilmente rimanevano indietro. Questi suini, infatti, venivano assegnati a qualche *bagaiòt*⁴⁵, proprio perché non riuscivamo mai a tenerli al passo con le mucche. Ogni transumanza era un’avventura. Un anno, ad esempio, durante il viaggio, è morta improvvisamente una vacca: quel quadrupede non ne voleva più sapere di proseguire il cammino e, dopo avere emesso una forte *mügiàda*⁴⁶, si è accasciata al suolo in fin di vita. È stato chiamato subito il *macelàr*⁴⁷, perché nulla veniva sprecato.

Portavamo appresso anche oche e galline: queste ultime solitamente si mettevano sul carro, ma le oche abbiammo a volte provato a farle salire a piedi, assieme ai maiali. Noi non abbiammo mai tenuto pecore, nemmeno capre. Il corteo di uomini e animali in coda era chiuso da un *famèi* e da qualche *bagaiòt*, che ci accompagnava. Il *regiùr* saliva sempre con noi e per l’occasione era vestito a festa. Egli non aveva un ruolo fisso, bensì stava in mezzo alla mandria, andava avanti e indietro e sorvegliava tutti quanti. Il nonno e la nonna, invece, specialmente negli ultimi anni, salivano poco, anzi rimanevano in cascina a Treviglio, mentre lo *zio barba* non mancava mai all’appuntamento annuale con la sua montagna, perché

44 Chiama queste mucche (per sollecitarle nel cammino)!

45 Diminutivo di *bagài*, ossia il sevitorello che curava anche il percorso dei maiali, i quali potevano anche rimanere staccati dalla mandria.

46 Muggito, certo di sofferenza estrema. Oltre la reminescenza letteraria per il “muggchio” del “bove” carducciano, come non ricordare il saluto della mucca, che accoglie al mattino il *bergamì*, aprendo l’uscio della stalla? Ma anche in alpeggio è risonante spesso nella vasta distesa del monte il *mögìa* delle vacche, quando sembrano verso metà pomeriggio sollecitare la mungitura, forse per non ritardare la liberazione verso il pascolo! Sia lecito citare anche il grande poeta della natura, Lucrezio, quando compiange la mucca che “piange” la vitella portatale via!

47 Macellaio.

gli piaceva molto salire a Morterone. Con i terreni in affitto, in famiglia ci siamo dovuti riorganizzare, perché l'estate in pianura c'erano alcuni *famèi* incaricati di lavorare la terra, che andavano coordinati e sorvegliati da alcuni di noi.

La transumanza era annunciata dal suono delle *ciòche*, che specialmente la notte si diffondeva nella campagna circostante e nei paesi: quando attraversavamo i centri abitati, soprattutto la notte, i campanacci rimanevano al collo delle vacche e continuavano a suonare. Evidentemente per alcuni questo era un motivo di disturbo. Più volte abbiamo attraversato la città di Pavia e non abbiamo mai tolto le *ciòche*⁴⁸ alle nostre mucche e nemmeno le abbiamo, per così dire, insonorizzate, bloccando il batacchio con la paglia. La notte c'era sempre qualcuno che brontolava e molti si affacciavano meravigliati alle finestre delle case. Accanto a quelli che ci rispettavano, altri non ci vedevano troppo bene. Per quelle persone, noi eravamo i *bergamì*, con un significato non sempre positivo. Ancora oggi, infatti, molti di noi in pianura sono così soprannominati, ricordando quelle origini. Il viaggio di risalita sulla montagna lo facevamo generalmente da soli e non ci univamo ad altri bergamini: eravamo già tanti noi, con una mandria abbastanza grossa. L'ultimo periodo, poi, ossia a partire dai primi anni Cinquanta, non andavamo più a piedi, perché era diventato pericoloso e poco economico.

Un anno eravamo saliti a maggio e... pioveva a dirotto, quando siamo arrivati a destinazione. Lo zio era sceso alla Bassa con le chiavi di casa - ma non mi ricordo per quale motivo - quindi noi non potevamo entrare in cascina: non abbiamo potuto fare altro che salire a dormire sul fienile, bagnati fradici. Erano le undici di sera, forse anche mezzanotte.

Sulla *Piàca* la notte dormivo tra una mucca e l'altra, per ottenere un po' di calore

A *Frasnida* noi avevamo alcuni prati e pascoli di proprietà, ma non erano appezzamenti molto estesi, comunque insufficienti per ospitare tutta

48 I due nomi (*ciòca* e *schèla*) si riferiscono al campanaccio; con il primo il richiamo è più riferito al rumore fatto da corpi metallici che cozzano tra loro, con effetto ripetitivo e suono cupo, mentre il secondo vuole piuttosto evocarci con la sibilante iniziale un rumore metallico, aperto, di dominio. *Schèla* è di chiara origine tedesca.

la nostra mandria. Mandavamo quindi la maggior parte delle bestie sui pascoli comunali della *Piàca*⁴⁹. Un anno abbiamo persino impiantato una casetta di legno in Valmana, in prossimità della pozza dell’acqua: mungevamo le vacche lassù e avevamo bisogno di un luogo riparato dove riporre il latte, lavorarlo, preparare e conservare gli strachini, in attesa che venissero a ritirarceli ancora freschi.

L’inverno, poi, quando si scendeva in pianura, quella baracca veniva smontata e trasportata a pezzi con il cavallo in *Frasnìda*, perché sarebbe servita ancora la stagione successiva.

Se gli alpeggi della Culmine del Palio fornivano foraggio sufficiente, rimanevamo lassù sino alla fine di settembre, per la discesa in pianura. Quando invece su quei pascoli non c’era erba sufficiente per tutta la nostra mandria, perché già occupati da altri bergamini, oppure a causa del mancato accordo sul costo delle *paghe*, dopo avere lavorato il fieno a *Frasnìda* nei prati di proprietà, salivamo presto con il bestiame sino ai pascoli dei Piani di Bobbio. Anche da lassù si scendeva verso la fine di settembre. Solitamente ai Piani di Bobbio portavamo in alpeggio anche altre manze a erba: un anno avevamo portato lassù pure quaranta puledri da carne della Galbani, alcuni dei quali ci hanno creato un po’ di problemi, perché ci erano scappati, anzi alcuni di essi li abbiamo recuperati sino a Barzio. Durante l’inverno lo zio Giovanni saliva sempre a Morterone, per una visita alle proprietà, ma soprattutto in vista di verificare la possibilità dell’alpeggio, quindi ci ritornava in primavera, prima di San Giorgio, per aggiudicarsi i contratti necessari. Ricordo di essere salita un anno la fine di maggio e di avere trovato lassù ancora tanta neve: non c’era un filo d’erba disponibile!... In quel caso preziosa è stata la piccola scorta di fieno dell’anno precedente, ancora depositata sul fienile. La vita a Morterone non era certo di società, perché in sostanza io vivevo sulla *Piàca*, in quella baracca, con le mie centocinquanta bestie da accudire al pascolo e governare. Scendeva a *Frasnìda* solo a fare il fieno, anzi a tale adempimento provvedevano solitamente gli uomini: quel foraggio, compattato in due fienili ben ricolmi, a volte anche tre, sarebbe risultato prezioso a settembre, quale alimento per le mucche prima

49 Zona pacoliva molto estesa in vetta alla montagna a Est del Resegone.

di ritornare in pianura. Tante volte sulla *Piàca* dormivo tra una mucca e l'altra, per ottenere la notte un po' di calore. Dove c'erano le mucche, stava sempre anche qualcuno di noi. Sulla *Piàca* si cercava di salire soprattutto con le manze e le *vache söcie*⁵⁰, mentre quelle migliori le tenevamo possibilmente a *Frasnida*. Anche lassù, però, c'erano sempre cinquanta o sessanta mucche da mungere, e con quel latte bisognava fare i taleggi. Un anno, sulla Culmine del Palio, *tri manzöi*⁵¹, rincorsi dal cane, sono caduti facendosi veramente male: avevano le zampe rotte e quindi abbiamo dovuto ammazzarli. Sono saliti i *Carigùn* con i muli e molti sacchi, per macellarli e raccogliere la carne, che abbiamo portato a casa e venduto. Il governo delle vacche era decisamente l'impegno maggiore: gli stracchini prodotti su quel pascolo li depositavamo nella *casòta*⁵², ma a giorni alterni i mulattieri salivano a prenderli. Gli strachini non li facevamo stagionare lassù, perché venivano venduti ancora freschi.

In alpeggio si producevano sempre e solo stracchini normali. In pianura, però, specialmente quando eravamo a Novara, facevamo molti *strachitùnd*⁵³. Non abbiamo mai avuto un casaro, perché alla lavorazione del latte provvedevamo sempre noi direttamente. Abbiamo provato a fare il grana a Pavia, soprattutto a Caselle Lurani, quando abbiamo potuto contare sull'aiuto di un casaro del posto.

Gli stracchini prodotti a Morterone venivano ritirati dal *Préto* di Locatello o dal *Canèla* di Fuipiano, i quali scaricavano in Valle Imagna. Ai Piani di Bobbio, invece, scendevamo noi, sino a Barzio o a Introbio, con la nostra cavalla, sempre a giorni alterni, per trasportare almeno due cassette piene di stracchini per volta.

50 Vacche asciutte, cioè che non davano latte, perché in stato avanzato di gravidanza.

51 Tre giovani giovanche.

52 Era così chiamata la *casèra* di alta montagna, dove conservare pochi giorni i taleggi freschi, in attesa di trasportarli al commerciante.

53 Taleggi di forma rotonda la cui lavorazione, frutto di due caglioni, una fredda e l'altra calda, richiedeva particolari cure.

L'alpeggio a Piani di Bobbio (1940-1945). Fotografia superiore (da destra a sinistra): Giovanni Manzoni (bergamino) il famèi e Antonio Rota. Fotografia inferiore (da destra a sinistra): Antonia Manzoni, la piccola Maria Manzoni (nella gabbia), il famèi Bernardo e la signora Regazzetti con i tre figli.



Il *Préto* e il *Canèla*⁵⁴ a volte acquistavano gli stracchini direttamente, mentre in altri casi provvedevano al solo trasporto. Solitamente, però, noi li vendevamo a loro, i quali si facevano carico della commercializzazione. A Vedeseta noi non li abbiamo mai consegnati.

Al pascolo sotto la pioggia, con il secchio del latte rovesciato in testa

Come vi anticipavo, quando alla *Piàca* il pascolo non bastava, dovevamo fare una seconda transumanza e quindi, verso la fine di giugno e l'inizio di luglio, appena pascolata e tagliata l'erba a *Frasnìda*, dovevamo salire con la mandria sino ai Piani di Bobbio. Si ripartiva tutti quanti, dopo avere terminato di fare il fieno: da *Frasnìda* si passava da *Carigùn*, per raggiungere la Culmine di San Pietro, senza attraversare il centro di Morterone. Tanto alla *Piàca*, quanto ai Piani di Bobbio, la sera le mucche non le abbiamo mai legate, nemmeno ai picchetti. Qualcuno di noi stava però sempre lì, con loro, anche la notte.

La sera, quando si fa buio, le mucche solitamente si radunano e rimangono in gruppo sino alla mattina successiva. Io ho provato ancora a dormire vicino a una mucca, che non si è mossa tutta la notte. In caso di intemperie, ma anche a fronte di una semplice pioggia, ci si riparava con un ombrello, ma quando non c'era poteva bastare un giaccone, con il secchio del latte rovesciato sulla testa, come un'enorme casco. Non c'erano né stivali, né impermeabili. L'abbigliamento del bergamino era alquanto semplice: da bambina io avevo la solita vestina, non certo di lusso, con ai piedi un paio di zoccoli, anch'essi confezionati in cascina. Molte volte andavo nel pascolo anche a piedi nudi. Avevo un paio di scarpe, che calzavo solo la domenica. La descrizione di una giornata in alpeggio è presto fatta. La mattina di buonora c'erano da mangiare le vacche, quindi bisognava fare subito la cagliata e gli stracchini. Poi c'erano da accompagnare le vacche in alpeggio, prestando attenzione ai confini, per non invadere i pascoli occupati dagli altri bergamini. Anche a Morterone la nostra vita era sempre diretta e guidata dallo zio Giovanni. Con la gente del paese io avevo pochi rapporti, anzi non li conoscevo

54 Il *Préto* (Rodeschini a Disdiroli di Locatello) e il *Canella* (pure impegnato in varie attività a Fui piano Imagna) con i muli.

nemmeno quegli abitanti, così pure non sapevo chi fossero gli altri bergamini. Tra di noi, infatti, non ci si trovava proprio. Certamente lo zio Giovanni aveva molti più contatti, mentre noi ci limitavamo ad eseguire i nostri molteplici impegni giornalieri.

Dal pascolo della *Piàca*⁵⁵, vedeo da lontano, in *Pài*⁵⁶, altre mucche, senza sapere di chi fossero, poiché noi non avevamo né il tempo, né l'autorità per coltivare altre relazioni. I collegamenti tra la nostra famiglia e il mondo esterno erano tenuti solo dallo zio Giovanni. Vi porto un altro esempio: nel Cinquantatré io sono andata solo una volta in paese, a prendere lo zucchero e il caffè. Dalla *Piàca* non scendevo nemmeno la domenica per andare a messa: il mio non era un atteggiamento contrario alle pratiche di religione, ma dettato solamente dalla mancanza di tempo. Anche gli altri bergamini erano un po' così, cioè non intrattenevano molti rapporti con il paese e facevano soprattutto una vita isolata nelle rispettive cascine. Alcuni allevatori avevano meno animali di noi, quindi disponevano magari di tempo maggiore per coltivare altre relazioni, al di fuori dell'ambito familiare, ma quello non era il nostro caso, fatta sempre eccezione per lo zio Giovanni, che invece era un uomo di mondo. Anche attualmente io mi muovo molto poco, forse perché sono stata abituata a stare a casa mia.

Altro che “marchesa”! A casa indossavo solo *de gran peciòcc!*

Io frequentavo la scuola nel paese dove la mia famiglia si trovava l'inverno. Non ho ottenuto il diploma di licenza elementare, perché la classe quinta non l'ho mai ultimata. Le prime tre classi elementari le ho frequentate a Treviglio, dalle madri Canossiane. Quando la mamma si è trasferita in una cascina di Caravaggio con la mandria, io ho terminato l'anno scolastico a Treviglio: non potendo venire a prendermi tutti i giorni, molte volte mi fermavo a dormire dalle suore. La quinta elementare, invece, l'ho frequentata a Carbonara Ticino, vicino a Pavia, quando sempre la mia famiglia si era trasferita nella cascina Menocchia. Quell'anno

55 Culmine o Costa del Palio; alpeggio situato tra i 1.300 e i 1600 metri di altitudine, attualmente di proprietà della Regione Lombardia, ma in precedenza utilizzato dal Comune di Morterone per l'alpeggio.

56 Palio, pascolo sul versante valdimagnino della *Piàca*, tra i Comuni di Fuipiano e Brumano.

la mamma era finita a Vescovate con i *manzöi*⁵⁷: avevano dovuto dividere le bestie, perché non ci stavano tutte in un'unica cascina, e da allora io non sono più andata a scuola. Durante i quattro anni di scuola, terminavo sempre regolarmente le lezioni alla Bassa: anche se la mia famiglia saliva prima a Morterone, io rimanevo in pianura, ospite nella casa di qualche parente, in attesa di concludere la scuola e di salire ai monti con la mamma e lo zio. I figli di altri bergamini invece, salivano in alpeggio con le rispettive famiglie, quindi terminavano l'anno scolastico a Morterone. Quando ero a scuola a Caravaggio, i compagni mi chiamavano sempre: “*La marchésa!*... *La marchésa!*... ”.

La maestra, una donna di Soresina, mi faceva sempre molti complimenti, perché pensava che fossi veramente la figlia di una marchesa. Essa mi coinvolgeva sempre, manifestava comportamenti di riguardo nei miei confronti e mi considerava con molto rispetto. Un giorno, infatti, ha convocato a scuola mia mamma, per avere alcune conferme:

“Dì alla mamma di venire da me...”, mi ha chiesto un giorno.

“Che cosa hai combinato?... Che cosa vuole da me la maestra?...”, è stata la risposta preoccupata della mamma.

Nell'incontro, essa ha poi chiarito ogni cosa:

“Ma no! I suoi compagni la chiamano “marchesa” perché noi alleviamo le mucche e siamo bergamini!...”.

Noi eravamo i *malghéss*⁵⁸, ma tale vocabolo i ragazzi l'avevano arbitrariamente tradotto nel termine italiano “marchesi”. La mamma mi mandava a scuola sempre ben vestita e ordinata: appena arrivavo a casa, però, dovevo innanzitutto cambiarmi tutti i vestiti, persino la maglia sulla pelle! A casa indossavo solo *de gran peciòcc!*⁵⁹ Sia la mamma che lo zio ci tenevano molto che noi si uscisse di casa sempre in ordine. Nella mia

57 Giovanche giovani in crescita, poi con l'accoppiamento destinate a diventare mucche lattifere, cioè vacche.

58 Malghesi. Curioso bisticcio di significato: malghesi per marchesi. Il vocabolo non è certo corrente nel lessico vernacolare tradizionale, o almeno, se lo è stato nel passato, durante l'ultimo secolo è scomparso. Malghese è il bergamino (*bergami*) e la malga è il monte (*mut*), che più frequentemente è indicata con il nome proprio della località: *Murterùn*, *Frasnida*, *Zöcher*,... L'espressione *malghéss* era nota più alle persone esterne, per indicare la condizione dei bergamini transumanti, più che dagli stessi protagonisti nelle relazioni interne al gruppo.

59 Capi di vestiario trasandati, anzi rattoppati o adattati.

scuola non c'erano altri figli di bergamini, ciononostante con i compagni di scuola ho sempre avuto buoni rapporti, direi normali. In realtà gli amichetti sono sempre stati pochi, perché quando li portavo a casa i miei familiari *i me usàa dré*⁶⁰. In famiglia dovevo sempre attendere a qualche impegno, quindi non potevo distrarmi diversamente. A Treviglio, ad esempio, quando frequentavo la prima elementare, mi mandavano *a la pumpa a tò*⁶¹ l'acqua: nel cortile c'era la pompa dell'acqua, cui bisognava attingere tutti quanti. Nella nostra cucina stavano appesi tre secchi di rame e, prima di andare a scuola, io dovevo riempirli, utilizzando un secchiello di due litri. Non riuscivo ad usare quella pompa, perché ero ancora piccola di statura, quindi mi avevano messo lì una cassetta di mele, sulla quale salivo, per potere azionare il marchingegno. Lo zio mi teneva sempre occupata: ogni tanto la mamma, mossa probabilmente da compassione, mi autorizzava a partire prima che avessi riempito quei secchi, ma di nascosto e facendo attenzione a non farsi scorgere dallo zio. Inoltre c'era la casa da tenere ordinata e sempre bene scopata: con lo zio si imparava a lavorare! Io pure non sono mai andata in casa dei miei compagni. A volte, quando essi venivano a trovarmi, giocavo un po' con loro in cascina, quando non c'era lo zio, altrimenti non avevo tempo. Lo zio *Giuàn* aveva una moto Bianchi: come lo sentivo arrivare, io scappavo, perché avevo paura di lui. Più che paura forse era soggezione, perché lo zio non mi ha mai picchiata nel vero senso della parola, fatta eccezione per qualche sventolina ogni tanto. Quando arrivava, egli voleva vederci tutti impegnati a fare qualche cosa, anzi se ci si incrociava in cascina mi chiedeva sempre:

“*Te ègnet de ‘nduè de lé?*⁶²...”.

La mamma era più tollerante e, quando poteva, mi proteggeva:
“Quando senti la moto dello zio arrivare, vieni subito a casa!...”.

Bergamini e fittavoli

I fittavoli della pianura erano più o meno esigenti, ma dipendeva solitamente dalle persone. Noi bergamini cercavamo di adeguarci alle diverse

60 Mi rimproveravano.

61 Presso la pompa del pozzo, dal quale l'acqua era attinta con il secchio, azionata con puleggia, oppure riempito con l'acqua fatta salire con la pompa.

62 Da dove vieni, in quella direzione?

situazioni e con i fittavoli avevamo di solito un rapporto pressoché alla pari. I fittavoli dovevano fornirci, per contratto, anche la legna per scalpare i nostri ambienti in cascina l'inverno. Alcuni erano gentili e comprensivi, quindi ci dicevano:

"Vai a prendere quella, che è già secca e tagliata!...".

Altri, invece, se ne approfittavano e ci mandavano a prendere quella meno bella, non tagliata e anche verde. Certamente dipendeva anche dal tipo di contratto, ma molte volte soprattutto dalla sensibilità e dal comportamento delle persone. Molti bergamini nel tempo sono diventati anche fittavoli. Noi abbiamo preso in affitto il terreno la prima volta nel Quarantatré, a Treviglio. La decisione è stata dello zio: probabilmente aveva trovato un'occasione propizia, ma ciò significava mettere piede in un luogo ben preciso, incominciare cioè a porre alcune radici. Lo zio era andato persino a Carrara ad acquistare tutti i carri nuovi e pure un primo trattore, di quelli con le ruote ancora di ferro. Egli era una persona ambiziosa nelle sue scelte e aveva alcuni braccianti alle sue dipendenze, ossia i *particular*⁶³. In quel periodo, ossia durante la guerra, quando noi eravamo in alpeggio ai Piani di Bobbio, lo zio aveva mandato un salarciato da Treviglio per portarci la farina. Durante il viaggio, mentre ci stava raggiungendo da Barzio, lo hanno però fermato e gli hanno portato via tutto, cavallo compreso! Egli è poi ritornato a casa tutto spaventato: "Mi hanno sequestrato tutto!...".

A seguito di quel fatto, il bracciante non ha più voluto saperne di salire in montagna. L'appezzamento di Treviglio l'abbiamo tenuto cinque o sei anni in affitto, fino al Quarantotto, quando siamo andati a Caravaggio, a *Muntissöi*⁶⁴, dove abbiamo ripreso a fare i bergamini. Ignoro il motivo per cui lo zio ha deciso di non rinnovare l'affitto in quella cascina.

Durante i nostri spostamenti, nelle diverse cascine cercavamo di assicurarci anche una casa decente, ma non sempre trovavamo una sistemazione accogliente e adeguata. Alcuni fittavoli, ad esempio, ci offrivano an-

63 Così si chiamavano i lavoranti assunti dal fittavolo per lavori aggiuntivi, soprattutto dediti alle attività agricole.

64 Località del bergamasco, vicina a Caravaggio.



che quattro o più stanze, mentre altri solo la cucina con una camera, ma ciò dipendeva anche dalla grandezza della cascina e dai posti disponibili. Solitamente noi andavamo in cerca di cascine abbastanza grandi, perché la nostra era una mandria consistente. Una volta, ad esempio, ci siamo incontrati nella stessa cascina con un bergamino della Valle Imagna, un certo Moscheni di Valsecca: l'avevamo anzi incontrato prima a Caravaggio, poi anche a Cernago, verso la Lomellina. Alcune stalle della Bassa erano in grado di ospitare anche più di trecento vacche e nelle rispettive cascine vivevano più di trenta salariati, che lavoravano tutto l'anno per conto del fittavolo.

In cascina noi non avevamo molti rapporti con queste persone, ossia i salariati; il fittavolo era ancora più riservato e abitava magari un angolo appartato della cascina. Solitamente c'era buona armonia tra noi bergamini e i fittavoli, ma ogni anno c'era sempre qualcosa per cui discutere: o perché il fittavolo diventava troppo esigente, oppure perché il bergamino lamentava la qualità scadente del fieno, oppure un trattamento non sempre conforme al contratto. Di fronte a queste questioni, non sempre si trovava una soluzione di comune accordo. Il contratto per l'acquisto del fieno in cascina comprendeva anche il pascolo a settembre e l'erba di marcita in primavera: quest'ultimo foraggio veniva pesato ogni volta e portatoci direttamente in stalla dal fittavolo o da suoi braccianti. L'erba di marcita si pagava a parte, ma il fittavolo la doveva garantire. Avevamo diritto poi all'alloggio, alla corrente elettrica, all'acqua, sia per noi che per il bestiame, e alla legna per il riscaldamento, il tutto nella misura sufficiente al nostro fabbisogno, in relazione ovviamente alla quantità di fieno acquistata. Nei nostri contratti non è mai stata inserita alcuna provvigione alimentare, ad esempio di farina o di riso, come invece prevedevano altri bergamini. Solitamente noi dovevamo fornire al fittavolo il latte, che veniva a ritirarlo tutti i giorni, anche a norma di contratto. Al termine della trattativa per il contratto del fieno, il fittavolo concludeva solitamente l'accordo in questo modo:

“Va bene, però mi dai il latte tutti i giorni, per la mia famiglia...”.

Il fittavolo, oltre al latte, non ci chiedeva altre regalie o favori. In fondo, egli era un semplice agricoltore e pure noi, quando avevamo bisogno di qualche cosa, ci rivolgevamo a lui, ma ciò capitava raramente. Ci limitavamo semmai a prendere da lui farina e riso, se li aveva. Noi avevamo il

nostro mulino, per la macina della farina da somministrare alle bestie: comperavamo ogni tanto un carico di *melgùn*⁶⁵ e poi lo macinavamo.

La misurazione e la pesatura del fieno in cascina

Il contratto per il fieno della cascina prevedeva un costo unitario al quintale, comprensivo pure della relativa “dote”; tale foraggio, quindi, andava pesato e c’era una tecnica particolare per questa delicata operazione. In mezzo al *càspe*⁶⁶, sulla cascina, si realizzava un *quadril*⁶⁷, cioè il taglio di un tassello, con dimensioni di circa un metro quadrato, sino alla base della massa di fieno; una volta estratto, quel tassello veniva dapprima valutato, in quanto a qualità e consistenza, poi pesato: da tale dato iniziale si sarebbe poi ricavato il peso di tutto il *càspe*, quindi il relativo valore. Per questa operazione interveniva solitamente un geometra, che misurava il tassello e quantificava il peso complessivo del *càspe*. Era una sorta di carotaggio: di solito tutti i bergamini adottavano questo sistema di misurazione e pesatura, anzi assai raramente facevano il contratto a *bòt*⁶⁸, cioè senza l’esplorazione del tassello. Il carotaggio richiedeva anche due o tre giorni di lavoro: il geometra il più delle volte veniva da fuori e assisteva alle varie fasi del lavoro. Un tempo c’erano, dunque, alcuni professionisti, i quali venivano chiamati proprio per questa operazione, ossia per il calcolo del peso e la valutazione della qualità del fieno: in certi casi, anche per il taglio, si chiamava una persona apposta, il *tain*⁶⁹, il

65 Melicone, cioè granoturco.

66 Detto anche *cass*, ossia quella quantità di fieno raccolto in cascina nel locale apposito. La porzione di fieno compresa tra un pilastro e l’altro dello spazio coperto sovrastante le stalle nella grande cascina della pianura lombarda, dove appunto veniva stivato il fieno. Il *bergamì* acquistava dal fittavolo uno o due o più *cass*, in relazione al proprio fabbisogno. Il vocabolo deriva probabilmente da *cassina* (cascina), ossia il luogo dove si tenevano le vacche l’inverno, alimentate con il fieno. Il *cass*, dunque, è la principale unità di misura del fieno nella cascina, che corrispondeva appunto al quantitativo di foraggio compreso tra i due pilastri del lungo fienile. Con il proverbio *A Santa Caterina i bëstie a la cassina* si voleva richiamare la necessità di rinchiudere le vacche nelle stalle dopo il 25 novembre, perché la neve può arrivare da un giorno all’altro e il freddo si è già fatto sentire.

67 Quadrato di fieno tagliato a tassello, solitamente al centro del *caspe*, per l’esame della consistenza (qualità, compattezza, quantità).

68 Valutazione approssimativa del fieno che veniva acquistato di comune accordo, cioè senza riferimento a calcoli ulteriori.

69 Tagliatore esperto nel praticare il taglio nella massa del fieno.

quale provvedeva a realizzare il tassello nel *càspe* con la *massa*⁷⁰. In certe circostanze, per ottenere una conferma, oppure per verificare la sussistenza di altre condizioni, quale ad esempio la qualità del foraggio stesso, si realizzavano anche due assaggi, uno in centro e il secondo ai lati, per accertarsi che il fieno fosse ben compatto in ogni parte del *càspe*. La misurazione e la pesatura del fieno sulla cascina non era un impegno da poco e richiedeva tempo e lavoro. A tale operazione lo zio Giovanni era sempre presente. Solitamente al taglio del *càspe* provvedevamo noi direttamente, anche lo zio in persona, e vi assicuro che quel tassello era così perfetto che sembrava tirato con lo spago, oppure realizzato con moderne apparecchiature di precisione. Lo zio Giovanni, quando scendeva alla Bassa dopo ferragosto, per cercare la cascina dove trascorrere la successiva stagione invernale, fissava il prezzo al quintale del fieno e stabiliva i servizi di dote, ma il peso del foraggio si calcolava solo in autunno, poco prima o anche nei giorni immediatamente successivi al nostro trasferimento in cascina. Solitamente, però, la stima dello zio *Giuàn* era sempre attendibile, ossia si avvicinava tantissimo al peso effettivo: egli sapeva inoltre quantificare, con una buona approssimazione, il quantitativo di foraggio occorrente alla sua mandria per l'inverno. Realizzando quel tassello, lo zio verificava soprattutto la qualità del fieno, ne accettava la compattezza e si assicurava che non ci fossero all'interno vene di muffa. In ordine a queste valutazioni, molte volte sorgevano anche discussioni vere e proprie. Se il fieno non era conforme alle aspettative del bergamino, poteva anche capitare che il fittavolo rivedesse il prezzo convenuto in precedenza, ma ciò era molto difficile.

Con il latte si mangiava e si campava

In pianura solitamente vendevamo il latte, mentre in montagna facevamo i taleggi. A Novara, però, producevamo quasi solo *strachitùnd* e l'addet-

70 Attrezzo affilato e manovrato da esperto per il taglio del fieno sulla *mida*. La *massa* “è un ferro (con lama a mezzaluna) col quale si vengono via via tagliando dal fieno della catasta (*séia* in Valtaleggio, *mida* in Valle Imagna) le parti occorrenti del fieno”, Antonio Tiraboschi, *Vocabolario dei dialetti bergamaschi antichi e moderni*, op. cit. La lama è applicata a un corto manico di legno, perché sia manovrato da una mano, mentre un piede preme sul vangile (o staffa metallica) e l'altra gamba difende l'equilibrio.

ta era la mamma: la sera facevamo la solita cagliata, senza però fare il taleggio, perché quella pasta veniva raccolta in tanti *patì*, che si appendevano poi al soffitto a sgocciolare; la mattina successiva, dopo aver fatto la nuova cagliata con il latte fresco di mungitura, si sovrapponeva la pasta calda a quella fredda: *ün söl de chèla frèscà*, *ün söl de chèla vègia*, *ün söl de chèla frèscà*, *ün söl de chèla vègia*⁷¹ e, avanti così, con una serie di strati, prendeva forma questo particolare stracchino. Sul cremasco, invece, a volte producevamo anche i *sàlva*⁷², ossia stracchini molto alti e quadrati. Dipendeva di volta in volta dalla richiesta del mercato e dalle circostanze, ma tendenzialmente - ripeto - noi preferivamo vendere il latte. A Pavia e nei dintorni, ad esempio, lo consegnavamo alla Latteria Sociale Pavese, che passava a ritirarlo con il camion. A Ferrero Rognone, invece, un lattaio veniva a ritirarlo con un camioncino. Lo zio Giovanni, prima di scendere in pianura, oltre al contratto per il fieno in cascina, provvedeva anche a quello per il conferimento del latte, che ci sgravava di tanto altro lavoro: fare i taleggi costituiva un grosso impegno, giacchè noi non eravamo in tanti. Non sempre, poi, si riusciva ad ottenere la qualità attesa e... lo zio ci sollevava da terra quando, ad esempio, gli stracchini si gonfiavano, perché se *i fàa l'öcc*⁷³ ce li pagavano molto di meno. Il latte costituiva la base della nostra alimentazione e la mattina non mancava mai, mescolato al caffè: la mamma lo faceva bollire con dentro una briciole di caffè in polvere, che gli dava un po' di colore. Alcuni *famèi* per colazione mangiavano anche pane e stracchino o pane e salame, specialmente quelli dediti alle mansioni di fatica. A mezzogiorno, in tempi più recenti, c'era il risotto o la pastasciutta, con una fetta di stracchino e la polenta, mentre la carne non sempre compariva sulla nostra tavola. Alla mamma piacevano molto gli gnocchi di polenta, che preparava lei stessa. La cena era quasi sempre a base di minestra di latte con riso. Devo dire che il cibo non è mai mancato, anzi ogni tanto lo zio co-

71 Uno strato di pasta fresca, uno strato di quella vecchia [ossia della mungitura precedente]...

72 Particolare qualità di taleggio, meno saporito e di altezza superiore, destinato alla lunga conservazione. Il nome era dunque di uno stracchino più grosso dei soliti e da "salvare" per l'inverno: ancora oggi abbastanza offerto nei negozi di latticini, di sapore non piccante. Pare che il nome sia derivato dalla pasta di origine, cioè l'unione di latte già lavorato precedentemente, ma con risultato deludente, unito a nuova cagliata per rinnovato amalgama.

73 Se gli stracchini facevano l'occhio, ossia mostravano rigonfiamenti con buchi.

mandava addirittura un sacco di pane, che si consumava sino ad esaurimento, quindi anche raffermo. L'ho ancora mangiato con la muffa, e così pure anche la polenta, perché il cibo non poteva assolutamente essere buttato. Quando ero in alpeggio sulla *Piàca*, a volte i miei familiari si dimenticavano quasi di me, soprattutto perché intenti a fare il fieno a *Frasnida*, quindi non provvedevano sempre al mio approvvigionamento giornaliero: in quei casi, per la verità abbastanza rari, mi recavo in quella *casòta*⁷⁴, dove c'era la polenta per i cani: toglievo con il coltello la muffa, che si era formata sulla parte esterna ormai rinsecchita, e quindi la mangiavo. Così, anche per la mancanza d'acqua, ho provato a bere quella residua rimasta nell'impronta delle mucche per terra! Quante volte, poi, ho bevuto nel *lavacc!* *Bisugnàa fà come se püdia, èh!*⁷⁵ A volte, con la *sidèla*⁷⁶, andavo a prendere l'acqua sino al Monte Cucco, dove alcuni bergamini avevano realizzato una cisterna, ma era una seccatura andare sempre in casa d'altri.

Ah, i rìa i bergamì!...

La discesa in pianura avveniva quasi sempre verso la fine di settembre, ma non esisteva un giorno fisso, poiché solitamente si rimaneva a Morterone fin che c'era erba. Inoltre, prima di tornare in pianura, si consumava quasi tutto il fieno raccolto pochi mesi prima. In linea generale si può affermare che si partiva quando la cascina era vuota e il letame già steso nei prati, almeno negli appezzamenti principali. Vi racconto questo fatto. Un anno lo zio Giovanni è salito a *Frasnida* a fare il fieno, mentre noi con la mandria siamo rimasti alla Bassa, in una cascina della Lomellina. Assieme con lo zio sono stati a Morterone cinque o sei braccianti, che il fittavolo, dove noi eravamo accasati in quel periodo, gli ha prestato. Questi, però, dopo due giorni di lavoro in montagna, sono scappati! Non era facile lavorare con lo zio, perché egli sapeva il fatto suo nel

⁷⁴ Costruzione di legno mobile utilizzata per la conservazione dei taleggi freschi per pochi giorni, in attesa di trasportarli al piano.

⁷⁵ Pozza. Occorreva fare come era possibile, eh!

⁷⁶ Secchio.



mestiere: nello stesso tempo in cui gli altri facevano una *andàna*⁷⁷, lui ne falciava due! Quei segatori si fermavano in continuazione, perché non erano abituati a quel tipo di lavoro e un bel giorno lo zio... *e gli à mandàcc vià töcc!*⁷⁸ Il lavoro in montagna richiede alcune particolari attitudini, soprattutto molta tenacia, che essi non possedevano. Un altr'anno, ad esempio, per andare a prendere la foglia nel bosco con la slitta e il cavallo, lo zio Giovanni ha allargato il sentiero con badile e piccone. In montagna era sempre un continuo lavorio.

La nostra discesa settembrina in pianura avveniva quasi sempre dalla Valle Imagna. Utilizzavamo il percorso da Morterone e Ballabio solo quando andavamo a svernare nel pavese. Scendendo da Ballabio, prima di arrivare a Laorca di Lecco, dove attualmente c'è uno spiazzo con una baita ristrutturata, un tempo esisteva un'osteria: lì appresso, prima di giungere al curvone, c'era un prato, dove noi ci fermavamo di solito con la mandria per la mungitura e il latte lo vendevamo all'oste. Quindi proseguivamo verso la stazione, perché le mucche si caricavano di sera: entravamo in Lecco la notte per caricare le mucche e continuare così il viaggio, sino a Ferrero Erbognone. Partivamo da Morterone la mattina presto e a mezzogiorno eravamo già a Ballabio: solitamente ci accompagnavano i *Carigùn* con i muli, per il trasporto della nostra merce.

Negli anni a seguire, quando andavamo verso Novara, caricavamo già le bestie sui camion e quindi scendevamo preferibilmente dalla Valle Imagna. La partenza avveniva sempre la mattina presto e, anche quando andavamo a piedi, la prima tappa era sempre quella di Ponte Giurino, dove mungevamo le vacche e ci fermavamo la notte. Con la seconda tappa del giorno dopo, invece, si giungeva a Treviglio. Durante la discesa, a settembre, lo zio comperava sempre qualche pezzo di erba lungo il percorso, per il pascolo e con lo scopo di consentire un viaggio più tranquillo alle mucche. In vista della transumanza di ritorno, lo zio anticipava la discesa di qualche giorno, per cercare gli appezzamenti di prato da utilizzare lungo il percorso. Lo zio Giovanni in Valle Imagna lo cono-

77 Un corso d'erba tagliata con la falce nel tratto di prato dove il falciatore avanzava regolarmente nella lavorazione.

78 Li ha licenziati tutti.

scevano tutti e *i ga disìa ol Diamànt*⁷⁹. Anche il viaggio di ritorno, come quello primaverile della salita, era sempre un’impresa.

Il nostro orizzonte, che durante il periodo dell’alpeggio dalla Culmine del Palio spaziava sulle montagne attorno e in direzione della pianura, l’inverno si limitava drasticamente allo spazio della cascina. In pianura, infatti, la nostra vita era abbastanza ritirata e in paese ci andavamo solo la domenica, per la messa. In cascina c’erano però altre persone, molte delle quali ci facevano quasi festa, quando arrivavamo in autunno:

“Ah, i rìa i bergamì!...⁸⁰”, dicevano.

Pure la gente, quando ci vedeva passare per i paesi con la mandria transumante, diceva:

“I vé i bergamì! I vé i bergamì!...⁸¹”.

Tutti correvo in strada, per assistere al nostro passaggio. Eravamo osservati, come persone strane e curiose. Attraversando la città di Pavia con le mucche, lo zio Giovanni, sovente mi mandava davanti a chiamare le mucche, ma io avevo vergogna, perché mi sentivo osservata, quasi spia- ta, quindi violata nei miei comportamenti. Lo zio mi incitava comunque: “Vùsa lé! Ciàma i vache!...⁸²”.

Io avevo veramente vergogna: ero ancora una bambina e mi sentivo in una condizione di inferiorità rispetto ai cittadini. Per noi quelle persone erano gli *sciòr*⁸³, ossia le persone benestanti, fondamentalmente diverse. Lo zio, invece, non aveva questo atteggiamento di inferiorità, ma reagiva sempre da padrone, anche in quelle circostanze. In genere, in pianura, noi bergamini non eravamo visti proprio troppo bene: non certo dai fittavoli, ma soprattutto da quei mezzi *paisà*, ossia i numerosi piccoli allevatori, con non più di due o tre mucche, che noi soprannominavamo “*paisà de pòch*⁸⁴”. Questi non ci vedevano di buon occhio, forse perché di fatto ci sapevano superiori a loro.

79 Lo chiamavano il Diamante.

80 Ah, arrivano i bergamini!...

81 Arrivano i bergamini!...

82 Grida lì! Chiama le mucche!...

83 Signori.

84 Paesani di poco [valore].

La morte dello zio Giovanni e la fine della famiglia bergamina

Ho conosciuto mio marito alla Bassa e ci siamo sposati nel Sessantatré, quando ho smesso di fare la bergamina. In realtà la mamma già un anno prima aveva incominciato a vendere un po' di capi del nostro bestiame, perché lo zio Giovanni si era gravemente ammalato. Egli stesso si è reso conto che, qualora fosse mancato, noi non potevamo sostenere il peso di quell'azienda. Quindi ha provveduto personalmente a vendere pian piano le sue vacche. Lo zio *Giuàn* portava sempre con sé anche il mediatore, un suo amico, che lo seguiva da tempo: fin tanto lo zio era in gamba, il mediatore lo seguiva fedelmente, ma quando ha capito che stava cedendo, se ne è approfittato. Già ammalato, un giorno lo zio ha detto alla mamma:

“Vai a San Giorgio, al Consorzio, a prendere i soldi del riso...”.

Quell'anno, infatti, avevamo venduto anche un po' di riso, frutto della nostra raccolta. Al Consorzio, però, risultava che quel conto era già stato pagato direttamente al mediatore! Lo zio l'ha poi mandato a chiamare, ma lui non si è più presentato. Ah, quanto lo zio c'era rimasto male! Soprattutto perché si era sentito tradito dalla persona nella quale aveva riposto da anni una fiducia cieca.

Nel Sessantadue, quindi, la nostra stalla è stata svuotata un poco alla volta, sempre alla presenza dello zio Giovanni: ah, quanta sofferenza vedere uscire dalla stalla le sue mucche! La mamma tentava inutilmente di consolarlo, dicendogli:

“*Madóna, laúra pü se póch!...! E l'sét cóse che e m'fà? E m'và en Murterùn!... E m'se sestéma ‘mpó là...*⁸⁵”.

Allo zio, Morterone piaceva molto.

“Comperiamo duecento oche: le alleviamo nel prato e tu vai a Lecco a portarle con il camioncino!”, insisteva la mamma, nell'inutile tentativo di distrarlo.

Lo zio Giovanni è stato colpito improvvisamente da un tumore ed è morto all'età di soli cinquantacinque anni. Sino a pochi anni prima, egli era

85 Madonna, non lavorare più con questa lena!...Lo sai che cosa facciamo? Andiamo a Morterone!... Ci sistemiamo un poco là!...

sempre molto esigente con tutti noi, anzi ci sgridava di frequente: “*Gh’è de fà chèl laùr là!...*⁸⁶”.

*Ol me regiùr*⁸⁷ era una persona particolare e... *e l’mè fàa filà, èh!*⁸⁸ Le cose da fare erano sempre tante, ma noi non riuscivamo a seguirle tutte nei tempi prefissati. I *famèi* lavoravano con noi, ma certamente con ritmi e tempi diversi da quelli richiesti dallo zio. Io e la mamma, quando lo zio era fuori, cercavamo di supplire molte volte ai compiti che i *famèi* non avevano portato a termine, ma anche noi non potevamo arrivare da troppe parti. Quando, poi, arrivava a casa, lo zio ci sgridava e io mi lamentavo con la mamma:

“*Però ol zio e l’mè usa sémpre dré!... E l’gh’à öna salüt de fèr!...*⁸⁹”.

Ma pochi anni appresso quella che appariva una salute di ferro lo ha abbandonato.

Egli è morto quando noi eravamo in affitto, anzi penso proprio che non fosse più sua intenzione spostarsi ancora, perché ormai da alcuni anni eravamo in quella zona, dove egli aveva sviluppato molte conoscenze. Certamente aveva da tempo abbandonato l’idea di ritornare a Morterone con le bestie, perché a *Frasnida* era difficile abitare durante l’inverno. Inoltre i trasporti del bestiame incominciavano a costare eccessivamente e non si trovavano più *famèi* disposti a fare quella vita.

Una volta, ad esempio, un *famèi* è persino scappato da Morterone, perché in alpeggio non ci voleva più stare. Non conoscendo la strada, è finito ai Piani d’Erna, dal *Fich*, un altro bergamino, nostro conoscente, che con la sua mandria batteva quella zona.

Anche dopo avere venduto tutte le vacche, io sono sempre ritornata a Morterone, non più però quale bergamina. Terminata la scuola, ad esempio, tutti gli anni salivo lassù con i miei bambini e ci stavo addirittura tre mesi. Raggiungevamo *Frasnida* sempre a piedi, perché non c’era la strada e bisognava risparmiare un po’ su tutto, ma per me era come ritornare ancora un po’ giovane.

86 Rimane da compiere quel lavoro là!...

87 Il mio capo...

88 Ci faceva rigare diritti, eh!

89 Però lo zio mi rimprovera sempre!... Egli ha una salute di ferro!...

I quaranta giorni di sciopero dei *famèi*

Durante quei famosi quaranta giorni di sciopero⁹⁰, i nostri *famèi* erano abbastanza tranquilli e non scioperavano quasi mai. In quel periodo eravamo a Caravaggio e ricordo che, poiché i braccianti del fittavolo non ci portavano più l'erba in stalla, la mamma andava direttamente con il carro nel prato a tagliare e caricare il foraggio. Un gruppo di contadini in sciopero un giorno l'hanno però fermata, anzi volevano persino rovesciarle il carro:

“Questa è l'erba per le mie bestie! Io sono una bergamina, non un padrone!...”.

Quella volta, in effetti, l'aveva scampata bella. I braccianti in un primo momento *i vilìa mia saighen!*⁹¹ Tra questi, però, la mamma ne ha riconosciuto uno di Fuipiano, al quale ha detto:

“Anche *tè te ègnet ché a fà chi mestér ché!*?...⁹² ».

Quel *famèi* si trovava laggiù a lavorare. Noi le vacche le abbiamo sempre munte, perché i nostri *famèi* non hanno mai partecipato a quello sciopero. Erano soprattutto i *famèi* del fittavolo a scioperare. In quella circostanza, poi, lo zio Giovanni, con alcuni nostri *famèi*, si recava di persona nella stalla del fittavolo a mungere pure le sue vacche. Lo zio, quando poteva fare un piacere a qualcuno, accorreva!

La *Germania* non poteva tollerare i panni stesi!...

Prima di sposarci, noi abbiamo parlato assieme circa due anni, ma ci conoscevamo da molto tempo, perché anche i genitori di mio marito facevano i *bergamì*. Allora erano frequenti i matrimoni tra bergamini, anzi penso proprio che il novanta per cento dei matrimoni fossero tra bergamini. Poteva capitare pure che una bergamina sposasse un uomo di altra professione, ma difficilmente il bergamino andava in cerca di una donna diversa, perché la sua vita transumante non poteva essere accettata da tutte le donne. Avevo ventiquattro anni quando ci siamo sposati, a Treviglio,

90 Fu uno sciopero famoso (si può ricordare anche la rievocazione di Guareschi in uno degli episodi del suo Don Camillo...).

91 Non volevano cedere!

92 Pure tu vieni qui a fare queste manifestazioni?...

e nel Sessantatré noi avevamo già cessato di fare i bergamini, anzi la mamma era casalinga. Da Cernago, infatti, dove è morto lo zio Giovanni, io, la mamma e la nonna siamo venute ad abitare a Treviglio, perché nel passato vi eravamo già state con la mandria transumante e c'eravamo trovate abbastanza bene. Dopo il matrimonio, io ho lavorato trentadue anni nella fabbrica Galbani di Melzo: la mamma, a casa, ha provveduto ad allevare le mie tre figlie.

La mamma pure ha sofferto molto, quando si è trovata nella condizione di dovere vendere le mucche. Sempre, anche molti anni dopo, quando essa andava in montagna e sentiva le *ciòche*... le veniva quasi da piangere! Era una donna innamorata delle sue mucche. Addirittura parlava con esse, le quali capivano. Vi dirò di più: le chiamava sempre per nome. Quando in cascina, ad esempio, l'autunno si andava in campagna con le mucche a pascolare l'ultima erba, era sempre lei ad offrirsi per questa incombenza. La mamma riusciva con facilità a tenere le sue vacche, perché quando uscivano i *famèi* quei quadrupedi più di una volta scappavano in cascina! Dal pascolo alla cascina c'era da attraversare la ferrovia, che costituiva un vero pericolo, perché le vacche tentavano di passare ugualmente, anche quando le sbarre del passaggio a livello erano abbassate. La mamma, col suo fedele cane pastore, faceva meglio di tutti i *famèi* messi insieme! Essa - ripeto - parlava assieme con le sue mucche! C'era una vacca che, ogni qualvolta la liberavano per l'abbeveraggio, non poteva tollerare i panni stesi sul filo, quindi andava sempre là a tirarli giù. Si chiamava *Germania*, era una mucca molto orgogliosa e aveva la *bràma*⁹³. Quella bestia non poteva tollerare i panni stesi sui fili! Per l'abbeveraggio, le vacche si facevano andare alla fontana del cortile: al rientro in stalla, poi, ciascuna ritornava al suo posto, pronte per esserelegate con la catena alla mangiatoia, come se fossero consapevoli del loro preciso impegno. Da tempo, infatti, gradualmente avevamo sostituite tutte le *gambise*⁹⁴. Questa operazione si svolgeva sempre con ordine due volte al giorno. La *Germania*, però, a differenza delle altre vacche, non

93 E' questa bramosia, o avidità, di certe mucche, le quali ingeriscono indumenti e tessuti, ma anche... libri, con riferimento al detto ironico dell'alunno negligente, che si vede sottrarre il proprio testo dal grosso e lento quadrupede al pascolo...

94 Collari di legno al collo delle mucche, per legarle con una catena alla mangiatoia nella stalla.

poteva tollerare i panni stesi! La mamma aveva un rapporto umano con le mucche e, quando si avvicinava, diceva loro:

“*Adi che ve pòrte la pitànsa! A tè te n’dó più sé perché te sé buna!*...⁹⁵”.

Le mucche ascoltavano, anzi si giravano persino indietro, in segno di rispetto. Quegli animali capivano quando la mamma entrava nella stalla, anzi la riconoscevano. Così pure annunciavano, con una serie di muggiti, il suo arrivo nel prato, perché la individuavano subito anche in mezzo ad altre persone. La mamma non picchiava mai le sue mucche e si arrabbiava quando vedeva i *famei* inveire contro quei quadrupedi con violente *sca-gnàde!*⁹⁶ Guai a picchiare le bestie! Lo zio pure non voleva che si picchiassero le sue mucche, alle quali voleva fin troppo bene. Si può dire che lo zio Giovanni è nato e vissuto con le bestie. Diciamo che... maltrattava più me, che i suoi vitellini! Egli era un amante delle proprie mucche, le quali sembrava partecipassero attivamente alle diverse situazioni. Esse annunciavano, ad esempio, il momento della partenza, soprattutto quando incominciavano a sentire le *cioche en gir*⁹⁷, durante i preparativi, e di conseguenza si agitavano. Le nostre mucche, però, sono sempre state abituata abbastanza bene: capivano come dovevano comportarsi in tali circostanze e stavano abbastanza a freno. Più irrequiete erano le giovani manze:

“*Te sì pròpe öna bira!*...⁹⁸”, si diceva a quella più irrequieta, quando appena liberata si sfogava con scalci e corse libere all’impazzata nel prato.

Le *sobatidüre* e altre malattie delle mucche

Per quanto concerne ancora il rapporto con gli animali, i primi veterini eravamo certamente noi, anzi devo dire che la mia mamma era meglio

95 Badate che vi porto la pietanza! A te ne do di più, perché tu sei buona!...

96 Sgabellate. Da *scàgn*, Lo sgabello per la mungitura, sul quale il mungitore si sedeva nella stalla, tenendo tra le ginocchia il secchio del latte. Solitamente era a un solo piede, infisso nel piccolo ripiano tondeggiante e leggermente concavo, e pendeva dal fondo schiena del mungitore, allacciato ai calzoni con una cinghia: piegandosi sulle ginocchia *ol scàgn* sembrava offrirsi facilmente alla mano del mungitore, che se lo sistemava e subito si poneva il secchio tra le ginocchia, mentre con le mani “accarezzava” le mammelle, per sollecitare l’emissione del latte.

97 I campanacci in movimento.

98 Sei veramente una *bira*. Il vocabolo *bir* aveva significato spregiativo riferito alle persone della Bassa.

Antonia Manzoni ai Piani di Bobbio (anni Settanta del Novecento).



del veterinario. Vi racconto questo fatto. Una mucca doveva partorire, ma non ce la faceva da sola, perché il vitellino aveva “la testa *en del pècc*⁹⁹”. Per il veterinario quella bestia sarebbe presto morta, anzi sosteneva che non c’era più niente da fare. La mamma, tutt’altro che rassegnata, ha preso in mano direttamente la situazione, lasciando il veterinario sbigottito e senza parole. Di fronte all’energica attività di quella donna, questi le diceva:

“Ma no! Che cosa fa? Lei è matta!...”.

Invece la mamma, con grande meraviglia di tutti i presenti, è riuscita a girare il vitellino nella pancia della mucca, che alla fine ha felicemente partorito. Le prime cure alle mucche erano prestate quasi sempre dalla mamma. Quando, ad esempio, andavamo in alpeggio, il pericolo principale era la mascalcia: al momento della medicazione del piede, bisognava fare all’animale *l’àrla*¹⁰⁰, per evitare che l’animale scalciasse. In sostanza si trattava di un sistema per legare un piede, con l’ausilio di due legni. Lo zio non voleva che *l’àrla* la facessero i *famèi*, quindi, in sua assenza, doveva intervenire sempre la mamma, trattandosi di un’operazione abbastanza delicata, ma anche pesante.

Un altr’anno la nostra mandria aveva preso il *taiù*¹⁰¹ e... ah, quanta *àrla che me fàa!*¹⁰² In quella situazione bisognava tagliare l’unghia del piede della vacca, poi medicarla con il verde rame e la *sùngia*¹⁰³. *Ol taiù* lo curavamo solamente facendo *l’àrla* e nient’altro, semmai utilizzando un po’ di calcina, per evitare il contagio. Cercavamo inoltre di non fare entrare in stalla gente estranea, per evitare il contagio.

99 Nel basso ventre, cioè dentro il sacco mammario.

100 Particolare tecnica adottata per tenere a bada gli animali più irrequieti e pericolosi, come appunto i tori.

101 Sopina, piaga fungosa che si forma in mezzo alle unghie della mucca e la fa zoppicare.

102 Quanta *àrla* che facevamo! In realtà il Tiraboschi offre questa definizione “*Ordigno per sollevare i buoi a medicarli*”. Si trattava di una sorta di box, realizzato con alcuni robusti pali, saldamente conficcati nel terreno, entro il quale la mucca veniva fatta entrare. Nella robusta gabbia di legno, impedito nei movimenti, l’animale poteva essere dunque medicato facilmente, dopo avergli immobilizzato l’arto da incidere (solitamente uno dei due zoccoli posteriori delle zampe). Una interessante raffigurazione è offerta nel citato volume di Giuseppe Pettinari, *Dalle montagne alla pianura*, p. 25.

103 Grasso di animale.

Ogni tanto alle mucche *ga se sobatìa ol pé*¹⁰⁴: anche in tal caso si doveva scavare tra un'unghia e l'altra, utilizzando un coltello appuntito, sino a prendere il sangue dell'animale. La maggior parte di queste malattie, dovute soprattutto all'alimentazione, si verificavano all'inizio dell'alpeggio.

Le *sobatidüre*¹⁰⁵, invece, erano causate dal continuo calpestio di pietre e sassi, per l'infezione causata da qualche taglietto. Per evitare queste malattie, un anno abbiamo provato a tenere la mandria particolarmente pulita: i maiali, ad esempio, li avevamo portati in un altro cortile e chi si occupava di questi non poteva avvicinarsi alla stalla delle mucche. L'obiettivo consisteva nell'evitare alcune pericolose malattie infettive, come l'afta, che si trasmetteva facilmente dal maiale alla mucca. A Cernago avevamo le scrofe con tanti maialini, che si vendevano lattonzoli. La mamma, prima di darli via, molte volte li castrava, e anche questo era un altro lavoro di precisione. Insomma, la mamma faceva un po' di tutto e, in assenza dello zio, sovrintendeva a tutti i lavori della stalla. Le mucche prendevano con facilità anche i *mòrbe*¹⁰⁶: questi li curavamo utilizzando la chiara dell'uovo, sbattuta nell'olio d'oliva. Con l'impiastro ottenuto, si massaggiava *ol pècc*¹⁰⁷, quindi si mungeva la mucca. La munigitura è sempre stata un'operazione molto importante! Per alcuni *mòrbe*, a volte si tendeva a dare la colpa ai *famèi*, che non sgocciolavano bene il latte da tutte le mammelle, ma probabilmente la causa era soprattutto dell'erba. Il latte delle mucche colpite dai *mòrbe* assolutamente non si mescolava con quello delle vacche sane, per evitare di danneggiare i tagli, ma tutt'al più si somministrava ai vitelli d'ingrasso, almeno fin tanto che la bestia era guarita.

Capitava anche che qualche vacca non ruminasse bene. In tal caso si gonfiava e la cosa poteva farsi anche seria. Il blocco del rumine, ad esempio, capitava di solito quando le mucche mangiavano il *ladi*¹⁰⁸, il trifoglio ladino, e in alcuni casi la malattia provocava anche la morte del-

104 Si gonfiava il piede, che palpava per l'infezione.

105 Infezioni alle zampe, sotto le unghie dei quadrupedi.

106 Infezioni alle mammelle. Antonio Tiraboschi, nel più volte citato *Vocabolario dei dialetti bergamaschi* parla di splenite carbonchiosa.

107 Il sacco mammario.

108 Nome dell'erba liscia e rigogliosa di cui le mucche sono particolarmente ghiotte, il trifoglio.

l'animale. In questa situazione, la mamma metteva un tubo in bocca alla mucca e le faceva ingoiare un po' di *sùnda*¹⁰⁹. Altri, invece, con il coltello le bucavano il rumine, nel posto giusto, ossia sui tre quarti, per fare uscire il gas e la *baüscia*¹¹⁰: si sentiva proprio uscire l'aria. Quest'ultima era una operazione abbastanza delicata, da fare con urgenza, quale estremo tentativo per salvare la vacca. Il veterinario non veniva troppo spesso nelle nostre stalle. Ah, il trifoglio piuttosto tenero era molto pericoloso, perché fermentava velocemente.

La vacca si scottava sulle costole solo quando non stava bene, senza conoscerne il motivo, e non si riusciva a guarire. La mamma, ogni qual volta notava che la mucca non stava bene e dimagriva, la scottava con un ferro arroventato sulla *cruséra*. Di questa pratica non so dirvi altro.

Con lo zio Giovanni gh'éra de marcià drécc, èh!...

Alle mucche ogni tanto davamo un po' di *panèl*¹¹¹, che anni addietro si acquistava nella forma di grosse ruote. Un po' di *panèl* ogni tanto glielo si dava pure alle vacche da latte. Lo zio ci teneva molto alle sue mucche, anzi le voleva vedere sempre belle lustre e in forma, perché in esse lui si specchiava e stimava molto. Il *panèl* di mais si metteva dapprima a bagno, quindi si preparava la pietanza. C'era anche il *panèl de linùsa*¹¹². Solo negli ultimi tempi si comperava un po' di *mergòt spacàt*¹¹³. Ai maiali, invece, preparavamo la *pìlt*¹¹⁴, utilizzando il siero residuo della lavorazione dei taleggi. Mettevamo a bollire un pentolone colmo d'acqua e siero, grosso quasi come una *culdéra*¹¹⁵, con l'aggiunta di farina gialla. Ad alcuni maiali, solitamente alle scrofe, si somministrava molto siero, mentre ai lattonzoli si mescolava la *pìlt* con farina di mais cotta. Alle vacche, invece, la farina di mais la davamo non cotta, perché la digeri-

109 Era un grasso animale per più usi, anche medicamentosi e terapeutici.

110 Bava. Nel linguaggio vernacolare milanese, il vocabolo ha pure significato spregiativo.

111 Fu considerato a lungo l'unico miglioramento dell'alimentazione nella stalla, cioè un pezzo di miscela con semi di linosa e scarti di mulino pressato. Se ne faceva uso parsimonioso per tenere un po' in carne il bestiame.

112 Grosse rotelle di semi di lino a scopo anche depurativo.

113 Granoturco frantumato.

114 Poltiglia.

115 Caldaia, grosso recipiente di rame, che si poneva sulla fiamma a legna del camino.

vano ugualmente. I lattonzoli li vendevamo solitamente a settembre, nel periodo più richiesto. I maiali sono delicati da allevare: se la stagione andava bene, questi producevano un buon reddito, ma a volte morivano anche facilmente. Noi ne avevamo veramente tanti e, a un certo punto, in cascina contavamo venti scrofe, al punto che... non si riusciva nemmeno più a governarle. L'addetta ai maiali, per un certo periodo, sono stata proprio io: andavo a governarli alle quattro di mattina e iniziavo con il fare cuocere il cibo. Fino alle nove della mattina ero sempre impegnata con i maiali. Insomma, con quelle scrofe producevamo più di duecento lattonzoli l'anno. Così tanti maiali impedivano di allevare altri animali, ma la mamma, contrariamente a quanto diceva lo zio, teneva sempre qualche gallina, perché essa vendeva i *pulàster*¹¹⁶ e le uova: con quei pochi denari, essa poteva così comperarsi qualche cosa di personale, senza dovere sempre chiedere i soldi al fratello. Lo zio Giovanni è sempre stato molto esigente e con una certa regolarità veniva a verificare la tenuta degli animali e l'ordine delle stalle. Era un uomo bravo e pure brillante! *L'è che gh'éra de marcià drécc, eh!*¹¹⁷ Egli pretendeva molto, soprattutto da noi familiari. Magari ai *famèi* e *l'gh' à disìa negót*¹¹⁸, ma nei nostri confronti rincarava sempre le dosi. Questo suo discutibile comportamento mi faceva arrabbiare. Un anno, ad esempio, dovevamo caricare il fieno, ma c'era in corso un temporale: da una parte del carro stavo io, dall'altra un *famèi*. Nonostante fossi piccolina - non sono mai stata una donna grande - io caricavo tutta la mia fila e poi andavo ad aiutare il *famèi*, che teneva invece sempre il suo passo costante. Lo zio Giovanni era sul carro a sistemare il fieno e mi sgridava:

“*Möes de piö!...*¹¹⁹”.

In sostanza sgridava me per *fàga capì a chèl là!*¹²⁰ Io non dicevo niente, ma dentro di me soffrivo. Ciononostante non gli rispondevo: avevo soggezione e... *bufæe mia, eh!*¹²¹

116 Pollastri da ingrasso poi venduti, avendo fatto crescere i pulcini dalla cova.

117 Il fatto era che c'era da filare dritti, eh!

118 Ai famigli non diceva nulla (naturalmente per rimprovero).

119 Sbrigati di più!...

120 Per fare capire a quello là.

121 Non fiatavo, eh!

I principali luoghi di incontro dei bergamini

I fittavoli della pianura hanno imparato ad allevare le mucche da noi bergamini. Ricordo che un fittavolo veniva sempre nella nostra stalla, per vedere e imparare come si tenevano le bestie. Questi, infatti, diceva sempre: “*Madóna, mé! Gh’ó là ol famèi che e l’ga rìa mia...*¹²²”.

Quel fittavolo avrebbe voluto fare l’allevatore di vacche, anzi aveva tentato di mettere su una stalla qualche anno prima, ma senza fortuna, perché le mucche *le gh’ia mia facc bél*¹²³.

Il bergamino, anche tra i fittavoli, era molto apprezzato come allevatore, soprattutto per le vacche, ma anche nel settore dei maiali. Nonostante avessimo poco spazio, i nostri maiali erano sempre belli, pure rinchiusi numerosi (i lattonzoli) in un serraglio di fortuna ricavato nel cortile. Il lattaio, quando veniva a vederli, diceva sempre:

“*I è ché en messa a la móltta, epür... àda cóme che i è bèi!*¹²⁴”.

I nostri bergamini erano soprattutto allevatori, quindi inizialmente non ci tenevano a diventare fittavoli, e questo come fatto culturale generale. Così la pensava lo zio Giovanni: in verità, egli aveva provato a fermarsi qualche anno a Treviglio, come vi ho anticipato, acquistando addirittura il trattore e i carri nuovi, però alla fine ha rinunciato ed è ritornato a fare il *bergamì*. La sua ambizione era soprattutto quella di avere la mandria bella, con le mucche *löstre*¹²⁵ e soprattutto belle armate: dalla mucca egli si accontentava anche di un litro di latte in meno, in cambio di due belle corna!

Lo zio Giovanni e *l’sè stemàa dét en de sòache*¹²⁶. I bergamini, inoltre, erano persone erranti, forse anche un poco vagabonde, quindi abituate a cambiare posto di frequente, senza un grande bisogno di mettere particolari radici in un solo luogo. Per i bergamini i due principali luoghi di incontro erano la chiesa (dopo la messa domenicale, mentre le donne indugiavano sul sagrato in conversazione, gli uomini si ritrovavano all’osteria) e il mercato.

122 Madonna, me! Ho là il famiglio che non ci riesce (non ce la fa)...

123 Non gli avevano dato una buona resa.

124 Sono qui in mezzo al fango, eppure... guarda come sono belli!...

125 Lucide (con il pellame che riflette il benessere dell’animale).

126 Si gonfiava dentro le sue mucche.

Lo zio Giovanni girava tutti i mercati della zona: mercoledì e sabato a Pavia (in centro) e Milano (a Piazza Fontana), venerdì a Mortara, poi un altro giorno anche a Casteggio. Egli era conosciuto da tutti, perché ogni settimana aveva sempre qualche cosa da comperare e vendere. Insomma, lo zio Giovanni era un trafficone e, quando andava al mercato, si faceva sempre accompagnare dal suo mediatore. *Ah, e 'l l'à mai mulàt!*¹²⁷ Quel mediatore era anche di famiglia, anzi pareva una brava persona, fin tanto che non abbiamo scoperto che faceva il furbo. A volte si fermava anche da noi a mangiare la sera, quando rincasava in compagnia dello zio. Poi *me tucàa fàga ol café.*¹²⁸ Quell'uomo aveva la sua percentuale sui nostri affari. Lo chiamavano *Pèp* ed era un Locatelli della Valsassina: da giovane, quando aveva le vacche, andava al pascolo al *Cavrécol*, sopra la *Brüga óltá*. Anni addietro, quindi, era anch'egli un *bergamìn*. Poi ha venduto le bestie, si è sposato e ha incominciato a vivere sul guadagno della sua nuova professione di mediatore. Possiamo dire che egli facesse coppia fissa con lo zio: quell'uomo aveva il camioncino e la mattina veniva a prendere lo zio *Giuàn*, quindi partivano assieme. Lo zio comperava e vendeva solo per conto proprio, non per altri. Avendo una stalla grossa, bene o male aveva sempre qualche vitello da vendere o qualche vacca da cambiare. Ah, lo zio ci teneva alla frequentazione dei mercati e quando partiva *e l'fjàa giornàda*¹²⁹, anzi fino a sera noi non lo vedevamo più.

Lo zio Giovanni era pure un assiduo frequentatore della festa principale di Morterone, quando c'era da portare in processione la statua della Madonna Assunta. Ah, lui ci teneva moltissimo a portare la Madonna!... L'incanto per l'assegnazione delle stanghe del trono della Madonna si eseguiva subito dopo la messa principale delle dieci: usciti dalla chiesa, sul sagrato c'era il pubblico banditore e... *chi che ga dàa pü sé i purtàa la Madóna*¹³⁰. Per lo zio, quella dell'incanto della statua era pure un'occasione per fare un'offerta alla chiesa. Anche alla Bassa lo zio donava sempre qualche cosa alle chiese dei diversi paesi dove si soggiornava

127 Ah, non l'ha mai mollato!

128 Mi toccava preparargli il caffè.

129 Stava via tutta la giornata.

130 Quelli che gli offrivano di più portavano la Madonna...

l'inverno, per testimoniare la sua religione e la partecipazione alla vita della comunità, a volte offriva anche un maialino. Alla festa della Madonna Assunta, solitamente ci andava solo lo zio, non certo noi, impegnati come sempre nei tanti lavori dell'allevamento.

Nella fabbrica del signor Giacomo Galbani

Quando mi sono sposata, nel Sessantatré, sono andata subito ad abitare con il marito. Egli era già diviso dalla sua famiglia, anzi aveva pure costruito una casetta, dove abitava da solo. Con me, dunque, ad abitare nella nuova casa del marito, sono venuti anche la mamma e la nonna, la quale è morta pochi anni dopo.

Io ho preso la stessa "malattia" di zio e mamma: quando vedo le vacche, soprattutto le bruno alpine al pascolo, mi si apre davvero il cuore! Mi sento qualcosa di bello e indescrivibile dentro! Se poi mi capita di sentire addirittura le *ciòche*, a volte mi viene persino da piangere.

Come vi ho anticipato, dopo il matrimonio ho lavorato molti anni in fabbrica. Già prima il signor Giacomo Galbani (attualmente sepolto nella cappella di Ballabio, suo paese d'origine), che conoscevo, perché era di casa dalle nostre parti, mi aveva detto:

"Quando non fai più la bergamina, vieni là da me a lavorare!...".

Quell'uomo aveva un debole per tutti quanti provenivano da Morterone: non mi aveva mai visto lavorare, ma gli bastava sapere che ero di Morterone, per assumermi nella sua fabbrica, anzi aveva insistito perché con me venisse anche il marito. Così è successo, ma dopo un breve periodo iniziale egli è andato via, perché non riusciva ad accettare l'ambiente chiuso della fabbrica: vedeva il sole splendere libero nella campagna, al cui richiamo non ha saputo resistere.

Appena assunto, per circa un mese, il marito doveva "tirare il carretto", quindi trasportare la merce da un reparto all'altro. Quasi subito, però, il padrone l'aveva inserito nel reparto ad assaggiare il Belpaese, assieme ad altre due persone, con il compito di selezionare le forme migliori, che andavano poi isolate e riposte su un carrello. Un giorno, a loro insaputa, il padrone in persona si è messo a controllare i carrelli in uscita. Ciascuno dei tre assaggiatori riponeva le forme selezionate su un distinto carrello. A un certo punto in quel reparto è entrata improvvisamente la Maria *Manzùna*, tutta preoccupata:

“Madóna! Gh’è là ol Giàcom, che e l’và en bëstia!...”¹³¹ Sta facendo volare le forme di Belpaese dappertutto!...”.

Giacomo Galbani era fuori di sé e urlava:

“L’è trent’agn che sì ché e gh’i amò da ‘mparà! Chèl là l’è dóma ün més che l’è ché...”¹³² e fa meglio di voi!...”.

Insomma, le forme selezionate da mio marito andavano tutte, ma le altre un po’ meno: queste ultime, infatti, il signor Galbani le faceva volare in aria nel vero senso della parola. Quando, più tardi, è stata costituita la società, con l’ingresso di altri investitori, soprattutto i tre fratelli Invernizzi, e quindi si è ingrandita, tutto è cambiato, anche i rapporti di lavoro in fabbrica. Prima il signor Galbani era sempre presente nei laboratori e, quando c’era da gridare, lo faceva e non risparmiava nessuno. Egli era molto bravo, ma essendo ancora una persona nostrana, molte volte nei nostri confronti si sentiva come fosse un padre di famiglia e quando si arrabbiava *e gli a tiràa gió gròsse*¹³³. Quando c’era il signor Giacomo, molte volte sceglieva di persona i suoi dipendenti: egli assumeva preferibilmente i bergamini e gli abitanti di Morterone. Anche mio marito vi può dire qualche cosa in proposito.

I Sètem di Valsecca e l’alpeggio alla Passàda¹³⁴

Io sono originario della Valle Imagna, precisamente di Valsecca, il paese di provenienza dei miei vecchi. Sono nato nel Trentanove e mi chiamo Rota, ma la mia famiglia è quella dei *Sètem*¹³⁵, perché questo è sempre stato il nostro soprannome. In Valle Imagna, però, mi conoscono di più come quello che andava in giro a vendere le caramelle: in pratica fornivo di dolciumi bar e botteghe, perché svolgevo una modesta attività di grossista. Il papà e pure il nonno sono sempre stati bergamini: essi dalla Valle Imagna scendevano l’inverno nella pianura in prossimità di

131 Madonna! C’è là il Giacomo che va in bestia (tutto agitato e sconvolto!...).

132 Sono trent’anni che siete qui e avete ancora da imparare! Quello là è solo un mese che è qui...

133 Tirava giù (gli impropri) grossi.

134 Passata, passo prealpino situato a circa 1.244 metri di altitudine, sul sentiero che sale da Morterone o da Brumano, in provincia di Bergamo, per scendere poi verso Acquate, nel lecchese. Per secoli tale percorso è stato frequentato dai valligiani, per raggiungere la città e il mercato di Lecco.

135 Il racconto prosegue con la testimonianza del marito di Antonia Manzoni.

Treviglio, dove nel Venticinque hanno poi acquistato una cascina. Per molti anni ancora, prima di stabilirsi definitivamente alla Bassa, essi hanno continuato la vita del *bergami*, salendo l'estate sempre in alpeggio con la mandria: anche io, da piccolo, ricordo questi viaggi alla *Passàda*¹³⁶, di andata primaverile e ritorno autunnale. Il papà non ha mai avuto tante mucche, solamente una cinquantina, tra quelle grosse e le piccole. L'estate noi bambini vivevamo all'ombra del Resegone e sui paescoli della *Passàda* si respirava aria di libertà, perché lassù sembrava che tutto fosse possibile. In famiglia eravamo sette fratelli. Avevo solo cinque anni, quando stavo tutto il giorno in alpeggio con il fratellino maggiore, il quale aveva solamente un anno più di me, a curare le mucche, ma trovavamo anche il modo per divertirci. Vicino alla *Passàda* c'era la baita della famiglia Manzinali: un giorno eravamo saliti sul tetto di quella costruzione e ci divertivamo a buttare nel prato i coppi. Il divertimento, o se volete la gara, consisteva nel riuscire a spaccare il coppo, facendolo cadere a terra. Mia zia, quando ha visto che cosa stavamo combinando, è arrivata di corsa, persino trafelata, a dirmi:

“Che cosa avete fatto? *Se i ché ol Lüigì, guai!... E l've cópa!*¹³⁷”.

Io poi non so come la vicenda sia andata a finire, perché avevamo scoperto un bel po' di tetto.

La sera, poi, le vacche si conducevano nelle stalle vicine alla baita, perché a quel tempo non c'era l'abitudine di lasciarle all'aperto la notte.

L'ultima tappa era allo stallo dei *Capelècc*

Non conservo molti ricordi di quelle transumanze, che io ho conosciuto solo qualche anno, da piccolo. Salivamo sempre da Treviglio, dove ormai la mia famiglia aveva messo le radici. Ricordo, in particolare, una salita con la *caretèla*¹³⁸: le vacche erano state accompagnate in montagna il

136 Nota località di monte sul confine tra la Valle Imagna e il Comune di Lecco, utilizzata nel passato per l'alpeggio e quale riferimento per il passo autunnale degli uccelli migratori.

137 Se viene qui il Luigino, guai!... Egli vi ammazza!...

138 Il carro del bergamino, quasi sua capanna mobile.

Settimo Rota, con l'armonica, e altri fratelli alla cascina Malapesa di Treviglio (1943).



giorno prima, mentre noi bambini siamo partiti la notte, circa alle ore tre del mattino, con il nostro carretto. Il papà, quando ovviamente andava a piedi, faceva solitamente la prima tappa a Ponte San Pietro, in prossimità del cimitero: c'era una semplice piazzola, dove provvedeva alla munigitura e trascorreva la notte. Quindi, la mattina presto del giorno dopo, si ripartiva e non ci si fermava più, sino a Valsecca, dai *Capelècc*¹³⁹. Lì, poi, ci fermavamo la sera, per lasciare riposare le mucche, perché la mattina successiva avrebbero ripreso il viaggio in salita sino alla *Passàda*. Giunti a Valsecca, omai ci sentivamo a casa e quasi arrivati a destinazione: nello stallo dei *Capelècc* riponevamo il *biròcc*¹⁴⁰, che avremmo ripreso l'autunno, nella discesa.

In transumanza non partiva quasi mai tutta la famiglia: solitamente alla *Passàda* salivano mia zia, ossia la sorella del papà, che era in casa con noi, mio fratello maggiore, infine io con l'altro fratellino, più grande di me di pochi mesi. Gli altri fratelli rimanevano a Treviglio, prestando aiuto al salariato, mentre il papà andava e veniva. Alla *Passàda* portavamo su tutte le vacche: ne lasciavamo giù solamente una, per il latte occorrente ai familiari. La mamma solitamente rimaneva a Treviglio, mentre la nonna, appena poteva, saliva con noi in montagna, perché aveva lassù... la *s-cèta dùena*¹⁴¹.

Durante la transumanza, anche noi bambini dovevamo camminare, almeno finchè avevamo le forze per andare da soli, ma a dormire la sera salivamo quasi sempre sul carro. Quando invece, negli anni successivi, le bestie venivano caricate e trasportate sui camion, più di una volta mi hanno messo sopra la cabina, dove stavano riposti i teloni. Già alla fine degli anni Quaranta incominciava ad essere un grosso problema viaggiare a piedi, con gli animali sulle strade. Inoltre era diventato difficile trovare i *famèi* disponibili a stare lassù, in montagna, durante l'alpeggio. Il trasporto sui camion costituiva pure un costo eccessivo per noi bergamini, quindi pochi anni dopo abbiamo rinunciato per sempre a salire alla *Passàda*.

139 Famiglia benestante e intraprendente nella Valsecca del secolo scorso.

140 Era il carretto cui fare sempre riferimento nei movimenti della transumanza.

141 La ragazza (figlia) giovane.

Da bergamini erranti a proprietari stanziali

Il nonno e il papà hanno vissuto il passaggio dalla condizione di bergamini a quella di proprietari. Con i soldi, ricavati grazie alle economie e ai sacrifici fatti in montagna, essi sono riusciti a comperare un fondo agricolo in pianura. Oltre al nonno, in quel periodo anche altri bergamini hanno acquistato la terra alla Bassa. La famiglia di mia moglie, invece, per scelta non ha mai perseguito quella strategia, pur avendo molte risorse. Allo zio Giovanni non interessava diventare proprietario, perché il suo interesse era solo e unicamente la stalla. Con tutte le vacche che aveva, poteva comperare ad occhi chiusi, perché un tempo le vacche avevano un grosso valore e vendendo pochi capi si acquistava un bel pezzo di terreno, ma ciò non rientrava nella sua visione delle cose.

Anche mio nonno, all'inizio, faceva la solita vita di tutti i bergamini, cioè scendeva dalla montagna in pianura per comperare il fieno occorrente durante l'inverno. Di fatto, però, dal momento in cui egli ha comperato la cascina a Treviglio, il centro della nostra famiglia è rimasto laggiù, perché da quel momento abbiamo cessato di girovagare per la pianura lombarda. Gradualmente, poi, abbiamo abbandonato anche la proprietà della *Passàda*: siamo saliti l'ultimo anno nel Cinquanta e, in quell'occasione, ricordo che le vacche sono state caricate sul camion in principio di settembre, dirette ovviamente a Treviglio, mentre con le manze siamo rimasti lassù ancora un po'. C'era però un motivo per questo ritardo: una vacca, cadendo, si era rotta una zampa, ma al papà rincresceva ucciderla, perché era una bella bestia da latte, quindi l'ha fasciata e stecchata per bene. La fine di settembre, poi, quando quella bestia si è leggermente ristabilita, siamo partiti a piedi, seguendo il percorso di sempre, quindi da Valsecca, con sosta allo stallo dei *Capelècc*, poi con tappa a Ponte San Pietro, per arrivare infine a Treviglio. Nel Cinquanta io avevo dodici anni: con me c'era il fratello maggiore e un nostro cugino. Quel viaggio mi rievoca questo fatto. Io, la sera, mi sono sistemato sulla *caretèla* per la notte. Mentre dormivo, a mia insaputa i miei compagni di viaggio sono andati a bere qualche cosa e a divertirsi in un bar. Così io ero rimasto lì da solo. A un certo punto vengo improvvisamente svegliato da una persona, che mi tocca e dice:

“Che cosa c’è qui sotto! Un bambino?...”.

“Dove sono gli altri?...”, mi hanno chiesto i due carabinieri, comparsi

improvvisamente davanti ai miei occhi assonnati, durante l’ispezione. “Io non lo so, perché prima che mi addormentassi erano qui...”. Probabilmente quei gendarmi hanno compreso la situazione e sono andati via. Io, però, mi sono preso un bello spavento.

In pianura ci chiamavano gli “ascari”, per il nostro incessante lavoro

A Treviglio la mia famiglia ha incominciato a coltivare la terra, acquisendo capacità e attitudini agricole. Il passaggio da bergamini a proprietari ha significato l’evoluzione da allevatori ad agricoltori, mettendo quindi in atto un confronto con i fittavoli e gli altri contadini della pianura. Devo dire che il nostro modo di lavorare non era simile rispetto a quello dei locali, anzi completamente diverso, perché affrontavamo il lavoro con più tenacia e grinta. In poche parole, noi eravamo più imprenditori. I piccoli proprietari locali, o anche i semplici contadini, infatti, ci chiamavano gli “ascari”, per il nostro incessante lavoro. Vi faccio questo esempio, che è significativo del nostro modo di affrontare il lavoro e concepire l’azienda. A quel tempo si usava tagliare il frumento e seminare subito la melga, ossia *ol melgutì*¹⁴², che cresceva più tardi. L'estate diventava molto importante anticipare prima possibile questa seconda semina, quindi bisognava cercare di lavorare anche di notte: portare velocemente in cascina i fasci di frumento, quindi stendere subito il letame, irrigare immediatamente, poi provvedere alla nuova aratura, infine piantare subito *ol melgutì*. Per eseguire velocemente tutte queste operazioni, noi, quando era necessario, lavoravamo anche la notte, ma il nostro *melgutì* era sempre il primo a spuntare. Questa grinta e voglia di fare i locali non la possedevano. Noi, ad esempio, ci eravamo dotati di un aratro, che consentiva l’aratura anche al ritorno: bastava azionare una leva, per girare le lame dell’attrezzo. Inoltre facevamo trainare l’aratro da ben quattro cavalli, mentre i piccoli *paisanècc*¹⁴³ aravano ancora con l’asino e la terra la sfioravano appena. Diciamo che, anche dal punto di vista agricolo, questi hanno avuto tutto da imparare da noi bergamini. Essi, almeno inizialmente, erano più ortolani che agricoltori o allevatori, e coltivavano soprattutto cipolle, meloni,

142 Chiamato anche grano estivo o quarantino, usato come alimento fresco del bestiame nel primo autunno.

143 Paisanelli (con qualche sfumatura ironica!).

cetrioli, piselli, mentre noi abbiamo incominciato con il mais, il frumento,... in quantità considerevoli. Con le altre persone del paese, i rapporti erano abbastanza tranquilli. Per i bottegai, ad esempio, noi eravamo buoni clienti, perché comperavamo il pane, a differenza dei piccoli agricoltori locali, che non lo prendevano. Ai bottegai fornivamo anche gli stracchini. In pianura solitamente vendevamo il latte, quando ovviamente c'era l'intesa sul prezzo, ma non era sempre così: se saltava l'accordo con la latteria, ci mettevamo a fare gli stracchini. Noi preferivamo comunque vendere il latte, perché c'era meno lavoro. In montagna, invece, quando ancora salivamo alla *Passàda*, facevamo sempre gli stracchini, che portavamo ai *Capelècc* in Valsecca con la nostra cavalla: si caricavano sempre le due cassette alla volta, una per parte.

In *Frasnìda* se fàa sént la pòrca e anche i pursèi

Nel Sessanta noi abbiamo venduto tutto. Nel Cinquanta abbiamo smesso di salire in alpeggio, mentre dieci anni dopo abbiamo cessato l'attività agricola. Il papà è morto presto, all'età di soli quarantadue anni, per un male incurabile al fegato, e noi figli abbiamo tutti cambiato mestiere. Quando il papà è morto, il primo fratello aveva diciotto anni, mentre l'ultimo solo due anni. Io sono il terzo dei maschi e il quinto di tutti. Prima di me c'erano il *Tunì*, la *Rita*, il *Pino*, la *Lina*. Cinque maschi e due femmine. Dapprima abitavamo tutti assieme, nella casa paterna, ma a seguito del matrimonio siamo andati ad abitare altrove, ciascuno in abitazione separata. Nessuno ha continuato l'attività del papà: alla fine di quell'esperienza contadina, abbiamo poi venduto anche la cascina e proceduto, in serenità, alla nostra divisione. In sette fratelli noi non abbiamo mai litigato. Io, poi, mi sono dedicato al commercio dei dolciumi. Attualmente, a distanza di tanti anni ormai da tale esperienza, che pe-raltro ho toccato appena da bambino, ricordo sempre volentieri quei momenti, comprese alcune particolari storie, che da piccolo accompagnavano le mie paure. Mi raccontavano sempre fatti e vicende di montagna. Per farmi paura, ad esempio, mi dicevano che nel deposito della foglia in *Frasnìda* si sentiva il grugnito del maiale: in quella stalla, mezzo diroccata, se fàa sént la pòrca e anche i pursèi!...¹⁴⁴

144 Si facevano sentire [dall'aldilà] la scrofa e pure i maialini!...