

Bergamino per sempre

La storia di Fabrizio e della sua famiglia ripercorre le tappe principali dell'evoluzione della società dalla prima alla seconda metà del secolo scorso, che ha segnato la fine della civiltà dei bergamini e il venir meno delle pratiche e dei saperi concreti, connessi all'allevamento del bestiame e alla lavorazione del latte per la produzione degli strachitunt. Gli allevamenti zootecnici e gli stracchini di oggi - sembra affermare Fabrizio - sono un'altra cosa rispetto a quelli di papà Natale. Originari di Morterone, Angelo e Natale Manzoni, i due fratelli bergamini del Pizzo, già nel 1922 avevano acquistato la Cascina Mugnaga e si sono stabiliti definitivamente a Gorgonzola con le loro famiglie e gli armenti. Una scelta non facile, al punto che lo zio Angelo preferiva rimanere a vivere lassù, con la vègia, sulle pendici del Resegone. Nonostante il passaggio, nemmeno troppo graduale, dalla condizione di allevatori a quella di agricoltori, non è mai venuto meno l'amore per le vacche e il richiamo delle antiche tradizioni pastorali che, anche in Fabrizio, continuano a manifestarsi come anelito del cuore. Lo si capisce quando egli ricorda l'attaccamento del papà alle vacche - le chiamava per nome, come fossero dei figli ed esse rispondevano - che è diventato anche il suo; quando descrive la transumanza dal monte al piano; quando rivive la dedizione del papà alla cagliata e alla produzione degli strachitunt; quando richiama momenti di vita in alpeggio e in cascina, caratterizzati sempre da tanto lavoro. Anzi, proprio il lavoro, assieme al risparmio e a sacrifici oggi inimmaginabili, è stato lo strumento di riscatto sociale e una modalità, fors'anche la principale, di realizzazione personale. Il matrimonio e la formazione della sua famiglia, la meccanizzazione agricola, la divisione della proprietà con i fratelli, le esperienze di lavoro nelle cascine di Gorgonzola, Rivolta e Lavagna sono state alcune principali componenti che hanno caratterizzato la vita adulta di Fabrizio, sempre attratto dalle mucche dalla grande e bella safagna, ma anche disposto ad accettare i cambiamenti, perchè al münd gh'è l'bèl e l'bröt, dato che ormai anche il figlio, che pareva avere ereditato l'antica tradizione zootecnica bergamina, è stato attratto dalle moderne lusinghe immobiliari.

Fabrizio mentre racconta sorride di frequente, manifesta emozioni e rievoca i fatti narrati con partecipazione e coinvolgimento personali. Ma, nel contempo, la sua vena di ironia e di saggezza lo porta anche ad affrontare con distacco e rassegnazione il nuovo corso del "progresso". Lui, però, se potesse tornare indietro, oppure riuscisse a recuperare le forze necessarie, ripartirebbe subito con una stalla di almeno cento brune alpine...

Fabrizio Manzoni.

L'acquisto della Cascina Mugnaga

Ho ottantotto anni compiuti e sono nato il 9 febbraio 1926 a Gorgonzola, nella cascina Mugnaga¹, dove Natale Manzoni, mio papà, era sceso da Morterone nel 1922, assieme a suo fratello Angelo, acquistando quel podere. Mi chiamo Fabrizio e appartengo a una famiglia di montanari, quella dei *Ravèt dol Pizz* di Morterone, il villaggio sulle pendici del Resegone originario di entrambi i miei genitori. La mamma, Margherita Manzoni, era nata alla *Tràcia*², una contrada centrale del paese e, nonostante portasse lo stesso cognome del papà, non erano parenti. Quella del papà è una famiglia di bergamini per tradizione: egli ha sempre fatto questo mestiere e così pure il nonno e il bisnonno. Gradualmente poi, ha cessato di essere tale dal Ventidue, ossia da quando i due fratelli hanno deciso di acquistare la cascina alla Bassa. Per la verità anche successivamente si saliva ancora in montagna, ma solo con le manze, mentre le vacche rimanevano ormai in cascina. Il ritmo della transumanza si ripeteva tutti gli anni e la *végia*³, mia nonna, non ha mai accettato la vita in pianura, anzi voleva sempre rimanere lassù, a Morterone, come pure lo zio Angelo, il quale si fermava in montagna il più possibile, continuando ad allevare le solite due o tre vacche, come nei primi tempi, accontentandosi di un'economia di sussistenza: nonna Margherita del *Pizz*, infatti, è morta presso sua figlia a Lecco, dove è sepolta. Quando papà e zio hanno acquistato insieme la cascina Mugnaga, il nonno era già morto (io non l'ho conosciuto). Penso che la decisione di acquistare una cascina in pianura sia scaturita soprattutto dal papà, stanco di fare *San Martì*⁴, perché un tempo i bergamini si spostavano in continuazione e cambiavano cascina anche più di una volta all'anno. Nonostante essi abbiano acquistato in pianura, non hanno mai rinunciato alla proprietà di Morterone, che conserviamo ancora al giorno d'oggi. Nel 1922 la famiglia era ancora unita e insieme i due fratelli possedevano circa quaranta vacche e altrettante manze: la loro era già una bergamina abbastanza consistente, che imponeva la discesa in pianura, poiché in montagna, soprattutto l'inverno, il foraggio era insufficiente. Papà e zio hanno vissuto insieme ancora tre o quattro anni, prima di separarsi definitivamente, verso la metà degli anni Venti. L'accordo è stato presto fatto: il papà è rimasto alla Mugnaga, mentre lo zio Angelo è ritornato in montagna: non gli piaceva vivere in pianura e quindi ha deciso di rimanere a Morterone con la *végia*. Lo zio Angelo era come un mulo: non voleva assolutamente abbandonare Morterone, nonostante avesse acquistato insieme al papà la cascina Mugnaga ed era disposto ad accontentarsi di allevare due o tre vacche, per latte e stracchino, e poche manze, pur di non abbandonare il paese natio. Egli si dedicava anche ad altri lavori, quale mulattiere e boscaiolo: scendeva regolarmente

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Fabrizio Manzoni ad Antonio Carminati il primo marzo 2014 a Gorgonzola, presso l'abitazione privata dell'informatore. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Contrada di Morterone dall'etimo sconosciuto.

3 Vecchia, anziana.

4 San Martino.

a Ballabio, anche due o tre volte la settimana, con il mulo carico di centoventi o centotrenta chili di legna, mentre altri settanta chili li portava sulle sue spalle. Era stato abituato al lavoro duro sin da piccolo ed era diventato una vera forza della natura. Un uomo alto un metro e novanta, addestrato alla fatica e al sacrificio. Insomma, una volta la vita era così e c'era molta miseria! *Andàven nò in lècc a durmì*⁵, ma si accontentavano di un giaciglio sul fienile.

Và ennànte té, che mé riè!...

In famiglia eravamo cinque fratelli, quattro maschi e una femmina. Silvio, il maggiore, è nato nel 1915, mentre Primo, il secondogenito, è del 1918. Nel 1922 è nata Agnese, tuttora vivente, nel 1923 Cesare, infine io, nel 1926. Il papà era una persona austera, dura, e la sua parola era uno strumento! Di solito non aveva nemmeno bisogno di parlare: bastava che ci guardasse in faccia per capire cosa volesse e... noi bisognava subito intuire la sua volontà ed eseguirla di corsa! *L'è assé guardàss 'n fàcia!*⁶ La mamma, invece, era una donna dolce.

Il papà diceva sempre che era meglio prima, quando faceva il bergamino: dopo l'acquisto della cascina Mugnaga ha dovuto incominciare a lavorare anche la terra, mentre prima si occupava solo del bestiame. Non è stato facile per lui sostenere il passaggio dal mestiere di allevatore a quello di agricoltore. Una scelta necessaria, ma difficile. La cascina Mugnaga aveva in dotazione cinquecento pertiche di terra; il papà e lo zio da soli non riuscivano ad acquistare tutto quel patrimonio e, di conseguenza, l'acquisto è stato fatto insieme alla famiglia di Natale Invernizzi, un altro bergamino di Morterone: ciascuna delle due parti acquirenti ha tenuto duecentocinquanta pertiche. Le due famiglie si sono divise anche la cascina e ciascuna di esse allevava una quarantina di vacche. Era duro il mestiere del bergamino, ma lavorare la terra era ancora peggio! A differenza dello zio, che ha preferito ritornare in montagna, però, il papà non si è trovato pentito dell'acquisto, perché era stanco *de 'ndà sòta gli àlter*⁷ e discutere ogni volta per il fieno, l'erba, la sistemazione in cascina,... Molti bergamini incominciavano allora ad acquistare la terra, diventando proprietari, cessando gradualmente la transumanza, diventando stanziali e quindi smettendo di fare quell'antico mestiere nomade. Un po' alla volta sono spariti tutti. Il bergamino era costretto a stare sempre in casa d'altri, soprattutto durante il periodo invernale; capitavano spesso discussioni con i fittavoli. Quando si è in casa propria, molte cose si semplificano. Non ricordo come si chiamasse il proprietario precedente della Cascina Mugnaga, forse era un Ratti, ma non ne sono sicuro. Le duecentocinquanta pertiche di terreno erano coltivate soprattutto a erba, per produrre fieno e poco grano, quel tanto che serviva per la casa e la stalla. Non avevamo marcite. Anche prima che l'acquistassimo noi, questa cascina viveva sui

5 Non dormivano in un letto.

6 Era sufficiente guardarsi in faccia!

7 Di dover sempre dipendere dagli altri, ossia di andare a lavorare sotto padrone.

bergamini, anzi quasi tutte le cascine di Gorgonzola e dei paesi circostanti erano méta invernale dei malghesi. Prima che l'acquistasse, il papà non era mai stato alla Mugnaga e certamente ne era venuto a conoscenza durante i suoi incontri abituali ai mercati della Bassa con fittavoli, bergamini e mediatori. I bergamini si trovavano di frequente al mercato, l'inverno, anche più di una volta la settimana, soprattutto a quello di Melzo, che si teneva il martedì. Era un modo per tenersi informati su compravendite, costi del latte, dell'erba, del fieno, ... Ah, eccome se i bergamini si incontravano tra di loro! *Ma... sít mat!... Se sé truvàven, adìo! Quand che se muvèven, i 'ndàa a cà pü, èh!*⁸ Si fermavano a mangiare e poi incominciavano a giocare alle carte e alla morra. E quando un figlio andava all'osteria per sollecitare il rientro a casa del papà, data l'ora tarda per la mungitura delle vacche, la risposta era:
 - *Và ennànte té, che mé rè!*...⁹

Il papà era geloso delle sue vacche

Io e i miei fratelli siamo cresciuti alla cascina Mugnaga, l'estate a Morterone. La vita in cascina era molto semplice: si mangiava a qualche maniera, con la polenta sul tavolo, senza piatto, perché bastavano le mani. Non c'era altro. Facevamo il *balutìn*¹⁰! Non c'erano *cadréghe* e ci si sedeva per terra o su qualche grossa pietra accostata ai fabbricati. Il papà si avvaleva di alcuni braccianti agricoli, che ogni tanto venivano a dargli una mano per lavorare i campi, ad esempio durante la fienagione. Essi non vivevano in cascina, ma nel paese di Gorgonzola e il papà li chiamava solo quando ne aveva bisogno, ossia per affrontare situazioni particolari e per lavori limitati nel tempo. Nella stalla, invece, egli si arrangiava solo: il papà non voleva nessuno tra i piedi; era geloso delle sue vacche e voleva sempre provvedere personalmente al loro governo. Da piccolo, negli anni Venti, il fieno lo si falciava con una macchina falciatrice apposita trainata dai cavalli. Altrimenti, in molti casi, anche qui in pianura si utilizzava ancora la *rànza*. Di soldi ne giravano pochi e, anche a quei tempi, ossia negli anni Trenta, per acquistare una macchina per tagliare l'erba trainata dai cavalli occorrevano oltre duecento lire e non tutti se lo potevano permettere. La meccanizzazione agraria era lontana da venire e molte volte, per falciare l'erba, il papà chiamava i lavoratori a giornata: *i òm custàven öna stüpidàda: i ghe dàven da mangià e lur i éran a pòst!*¹¹ Solo molto più tardi, dopo la Seconda Guerra Mondiale, sono arrivate le prime Bcs¹², poi anche le macchine rotanti. Per trasportare il fieno

8 Ma... sei matto!... Se si ritrovavano [al mercato], addio! Quando si muovevano [ossia lasciavano la cascina per recarsi al mercato] non tornavano a casa tanto presto, eh!

9 Vai avanti tu, che poi ti raggiungo!...

10 Polenta avvolta con le mani su sé stessa, sino a formare una palla, con dentro una fetta di stracchino.

11 Gli uomini [i lavoratori a giornata] costavano una stupidata: gli davano da mangiare ed essi erano a posto!

12 Le prime falciatrici a motore a scoppio.



MANZONI NATALE

A

22 Novembre 1879

Ω

21 Gennaio 1957



Nata 2/9/1887
Morta 21/9/1969

in cascina il papà disponeva di quattro cavalli con la pariglia, ma per il resto tutto il lavoro si faceva a braccia: bisognava scaricare dal carro tutto il fieno con la forca e scaraventarlo di sopra, al primo piano della cascina, sul *cass de fén*¹³. Era un lavoro molto faticoso. Ah, quante fatiche! Soprattutto lo zio! Lui in montagna era abituato ai lavori più faticosi, perché anche a Morterone faceva il fieno. Lassù egli andava a tagliare anche il fieno *màgher*¹⁴.

In cascina, oltre alle vacche, il papà allevava sempre anche quattro o cinque scrofe, che tutti gli anni producevano *öna feléna*¹⁵ di maialini, destinati alla vendita quando raggiungevano dodici o tredici chili. In quel periodo c'erano anche molti allevamenti di maiali e tutti i bergamini possedevano alcune scrofe da riproduzione. In aggiunta alle quattro cavalle da lavoro, il papà teneva poi una bella cavallina, che utilizzava per trainare il *biròcc*. Egli, *col sò birucìn e l'vàa al mercàt*.¹⁶ L'ha abbandonato definitivamente quando si è procurato una bicicletta.

Le bestie capivano che era giunto il momento di partire per la montagna

Per salire in montagna l'estate, lo zio aveva un carrettino col *telùn, che a lo quar-ciàven*.¹⁷ Sono salito anch'io diverse volte in alpeggio con i familiari. Ho vissuto in prima persona la transumanza, da Gorgonzola a Morterone, a piedi. Quando salivamo in primavera, si partiva la sera da Gorgonzola, dopo la mungitura: camminavamo di notte e ci fermavamo durante il giorno. Noi impiegavamo di solito solo due giorni, quindi si faceva una tappa a metà strada, a Beverate. Proseguendo, poi, passando per Ballabio, si puntava direttamente su Morterone. A Beverate c'era uno stallazzo, dove si legavano le vacche durante la sosta e dallo stalliere il papà acquistava il fieno necessario, mentre altri bergamini avevano al seguito della mandria il carro con il fieno. Era un modo come un altro per risparmiare. Per riposare, noi si dormiva insieme alle manze, per terra, perché il bergamino non abbandonava mai le sue vacche. Bastava un po' di fieno come giaciglio. A Beverate ci si fermava tutto il giorno e si ripartiva la sera, alla volta di Lecco, Ballabio, quindi Morterone. La salita al villaggio sulle pendici del Resegone era la più faticosa e le bestie raggiungevano la meta davvero stanche. Il carro lo si lasciava depositato sotto un portico a Ballabio, che i malghesi utilizzavano abitualmente e rimaneva lì tutta la stagione. Lo avremmo ripreso solo in autunno, durante la discesa. Si saliva i primi giorni di giugno con circa quaranta manze, grosse e piccole, per fare poi ritorno alla Bassa, verso la fine del mese di settembre. C'erano quelle che *andàven*¹⁸ e altre che *andàven nò*¹⁹. Qualche giorno prima di partire, le manze si lasciavano libere nella corte della

13 Mucchio di fieno raccolto tra un pilastro e l'altro del porticato superiore della cascina.

14 Magro, ossia quello ottenuto da prati e pascoli non concimati.

15 Una fila.

16 Con il suo piccolo biroccio, si recava al mercato.

17 Col telone, [con il quale] lo coprivano.

18 Andavano [ossia camminavano].

19 Non andavano [camminavano molto lentamente].

cascina, per abituarle ai movimenti. Era una sorta di primo allenamento, in vista della transumanza ormai prossima. Le bestie capivano che era giunto il momento di partire per la montagna. Erano agitate e irrequiete. Muggivano e volevano partire. Appena venivano liberate dalla stalla, le vacche tentavano di avviarsi da sole. Si faticava i primi giorni a tenerle a bada. Il papà e *l'ga tacàa sò i ciòche*²⁰: non a tutte, ma solo a quelle più determinate, che dovevano fare la strada. Soprattutto la notte, *sénza ciàr*²¹, il suono dei campanacci serviva per richiamare la mandria al percorso e annunciare il suo arrivo. Di solito il papà partiva con il figlio maggiore: per la transumanza, infatti, servivano almeno due persone, oltre al cane pastore. Sarò salito anch'io almeno vent'anni. Davanti c'era sempre il figlio con la lanterna e *ol papà le stava de dré*²². A volte egli viaggiava sul carretto, sul quale caricava un po' di alimenti per la stagione: farina, lardo, riso e qualche indumento. Quel tanto necessario per vivere. I maiali, invece, rimanevano in cascina, poiché per la loro alimentazione serviva il siero ottenuto dalla cagliata del latte.

Durante la transumanza, la notte si cercava di evitare di transitare dentro i centri abitati, oppure, qualora non si potesse proprio fare a meno, bisognava fare poco rumore, per non creare disturbo. La transumanza, in fondo, era una musica e un divertimento. Il papà indossava *ol bigaröl*²³ che, a volte, arrotolava in vita e fissava alla fascia o alla cintura. Il papà ha sempre portato anche l'orecchino. Diceva che facesse bene alla vista. Egli portava *iin anelìn per urègia*!²⁴ Uno l'ha perso e, quando è morto, portava solo l'altro.

La pulénta la gh'à trè irtü: la impienìs, la spesìs e la sfregìs!

Trascorrevamo l'estate al Pizzo e si alpeggiava sui pascoli della Costa del Palio. Ah, quanti bergamini salivano allora in alpeggio! Noi però, a differenza di altri allevatori, la sera riportavamo le nostre manze giù al *Pizz* e ricaricavamo il pascolo tutte le mattine. La sera il papà le legava sempre al riparo, sotto un grande portico, perché non c'era ancora il filo elettrico con la batteria. Allora, in alpeggio, le manze al pascolo andavano guardate a vista: bisognava che qualcuno stesse sempre vicino alla mandria, vigilando direttamente per tenere insieme il gruppo ed evitare che le singole bestie si allontanassero troppo e che si mischiassero con quelle di altre mandrie. Ah, quante vacche e manze alpeggiavano sulla Culmine del Palio a quei tempi! Almeno duemila capi di bestiame.

In alpeggio i vari bergamini si incontravano durante il giorno e... *i la ragiunàa! I la cuntàa sò, chi en d'öna manéra e chi en de l'ótra*!²⁵ La polenta c'era sempre in alpeggio,

20 Appendeva loro al collo i campanacci.

21 Senza luce.

22 Stava dietro.

23 Il grembiule [chiamato anche *scossàla*].

24 Un piccolo anello per orecchia.

25 La ragionavano! Conversavano e si confrontavano, chi in un modo e chi nell'altro!

anche tre volte al giorno, ossia mattina, mezzogiorno e sera. *La pulénta la gh'à trè irtü: la impienis, la spesìs e la sfregìs!*²⁶ La prima polenta, la mattina, si preparava alle sette: era il papà o la nonna che la *travacàvan söl tàvol*²⁷ e noi *fasévem la balòta e mo la maiocàvem!*²⁸ La polenta si faceva dura. E come era buona!... *La se faséva sàng!*²⁹ Portavamo appresso, durante l'alpeggio, un po' di polenta *sfregida*³⁰ e non si parlava più di cibo fino a sera, al rientro in baita, dalle sette alle otto. Al termine della giornata si faceva un'altra *pulénta*, oppure una *menèstra* di riso e latte o pasta e latte, magari accompagnata da *ün pulentìn*.³¹ I nostri vecchi e *gli a ésta la stréa, èh! E gli à ést ol lijf a cagà 'n pi!...*³² Noi oggi siamo dei signori rispetto ai nostri vecchi a quei tempi! *Per la Madòna!*³³ La vita era dura. Il pane non lo mangiavamo mai. Non c'era. Tutte le mattine lo zio scendeva da Morterone a Ballabio con due muli *cargà de lègna!*³⁴ La domenica era una giornata come tutte le altre, perché *ol laurà e gli a faséva lo stèss.*³⁵ Bisognava andare a messa. Mio zio poi *l'era ün garibaldìn*³⁶ e indossava la cotta bianca e il mantello rosso. Era un Confratello. La tradizione era chiara: al suono della campana e *s'và a mèssa!*³⁷ Il papà era cattolico osservante ed eseguiva con fede le pratiche religiose che, molte volte, rappresentavano un'occasione per incontrarsi con gli altri allevatori, almeno una volta la settimana. In casa, tutte le sere, si recitava il rosario: e *gli a 'nveàa sò*³⁸ lo zio Angelo. *Modóntena!*³⁹ C'erano forti tradizioni. In casa *gh'era ü tuchèl de tàol*⁴⁰ dove *se tracavàa sò la pulénta*⁴¹, attorno al quale ci si trovava la sera anche per la recita del rosario. *Cadréghe*⁴² non ce n'erano. A Morterone ho conosciuto molto bene l'*Arigù*⁴³, Don Piero, che aveva fatto anche il partigiano e ha vissuto molti anni in quel villaggio sulla montagna. *L'è dol Quìndes!*⁴⁴ Ha rischiato persino che i fascisti gli bruciassero la chiesa! L'estate ci raggiungeva in alpeggio e veniva a benedire case e stalle. Era un uomo in gamba, assai forte e robusto. Veniva a benedire anche gli alpeggi, perché una volta c'erano moltissimi

26 La polenta esprime tre virtù: riempie, addensa e raffredda.

27 La rovesciavano sulla tavola.

28 Facevamo la "balotta" e la mangiavamo.

29 Si trasformava in sangue!

30 Raffreddata.

31 Una polentina.

32 L'hanno vista la strega, eh! Lo hanno visto il lupo a "cacare" in piedi!

33 Per la Madonna!

34 Carichi di legna.

35 Il lavoro lo facevano ugualmente.

36 Era un garibaldino.

37 Si va a messa.

38 Lo avviava.

39 Intercalare.

40 C'era un pezzo di tavolo [un modo di dire per indicare un tavolo rustico e di poco valore].

41 Si rovesciava sopra la polenta.

42 Seggiole.

43 L'Arrigoni.

44 È nato nel 1915.



grilli che mangiavano tutta l'erba! *Nìole*⁴⁵ di grilli nei prati! La devozione era tanta e i bergamini offrivano sempre alla Chiesa alcuni prodotti, come gli stracchini, anzi alla parrocchia bisognava donare tutti gli anni alcuni fasci di fieno, che poi il prete avrebbe venduto all'incanto l'inverno, trattenendo il ricavato per le esigenze della chiesa. Sono belle queste tradizioni.

Anche alla Mugnaga il prete veniva sempre, per la festa di Sant'Antonio, a benedire la cascina. *E l'vegnìva co la bursèta!... Ghe mia da fàga 'mparà a ü prèt còme l'è fàcc ol mund!*⁴⁶ Sa come comportarsi! Il parroco faceva il giro annuale di tutte le cascine. Sono andato a scuola a Gorgonzola fino alla quarta elementare. Per la verità non ho notato alcuna disparità di trattamento tra noi, figli di bergamini, e gli altri paesani. I bergamini erano accettati dalla popolazione locale e nessuno ci offendeva. La mamma ci teneva al nostro ordine, alla pulizia: prima di mandarci a scuola, ci faceva cambiare le *nòstre bràghe ùcie e ol nòs camisòtt*.⁴⁷

Al mund gh'è l'bèl e l'bröt!

Il papà era anche il primo veterinario delle sue bestie e cercava di curarle di fronte ad ogni malattia. Cercava *de medegàle* come meglio poteva, secondo gli insegnamenti e le pratiche che aveva ricevuto dai nonni. Se invece non c'era più niente da fare per la manza o la vacca, *i la cupàven e gli a tacàven sò e i fasèven la carne sèca!*⁴⁸ La carne veniva tagliata a fette, salata e lasciata al sole per essiccare, distesa magari sopra *öna còrna*.⁴⁹ Noi si mangiava carne secca quasi tutto l'anno. Una volta essiccata, la si infilava in un filo e *so la tacàva sò* (si appendeva) in qualsiasi posto. Si viveva con poco, a quei tempi, e soprattutto ci si accontentava, ma i bergamini erano forti grazie a una tradizione che veniva da lontano e al loro saper fare con vacche e manze. Essi mantenevano buoni rapporti con la popolazione e le famiglie stanziali di Morterone, che individuavano per l'appartenenza alle contrade e ai vari ceppi parentali, ciascuno dei quali dotato del proprio soprannome. Quelli del posto erano chiamati *marà*, ma alcuni ne avevano a male per l'uso di questo appellativo. A volte si manifestavano anche momenti di competizione come quando, durante la festa agostana più importante dell'anno, quella della Madonna Assunta, si trattava di portare la statua in processione. Io l'ho portata almeno per vent'anni la Madonna! *I bergamì i gh'ia la bòria de portà la Madòna e i la mandàva sò per öna*⁵⁰ cifra enorme! All'incanto venivano assegnate le singole stanghe, due davanti e altrettante dietro e l'introito costituiva un'importante entrata per la parrocchia. A quel tempo a Morterone giravano molti soldi, perché c'erano più persone e molti capi di bestiame, mentre oggi

45 Nuvole.

46 Veniva con la borsetta!... Non c'è da fare imparare a un prete come è fatto il mondo!...

47 I nostri pantaloni unti [sporchi] e il nostro camiciotto.

48 La uccidevano, la appendevano e ottenevano la carne secca.

49 Una roccia.

50 I bergamini si vantavano di portare la Madonna e alzavano [la posta] sino a raggiungere una...

nessuno ormai sale più in alpeggio, molte case sono chiuse e i boschi avanzano. Anche la nostra infanzia in alpeggio era molto semplice, *coi braghettine cürte e i sapèi söi pì*⁵¹, ossia i *sòcoi ferà*⁵², che confezionava personalmente il papà. Era la calzatura che andava per la maggiore, anzi i più venivano a Messa con gli zoccoli e li lasciavano fuori, sul sagrato, entrando a piedi nudi in chiesa. La stagione dell'alpeggio durava dall'inizio di giugno sino alla fine di settembre e le bestie capivano quando era giunto il momento di tornare alla Bassa. Verso la metà di settembre incominciavano a muggire e volevano avviarsi in giù. A volte era persino difficile trattenerle. Anche al ritorno, la tappa era una sola, sempre a Beverate. Partivamo la mattina presto da Morterone, per giungere a Beverate nel tardo pomeriggio, dove ci si fermava e si trascorreva la notte. La mattina successiva la mandria riprendeva il cammino, puntando l'obiettivo direttamente sulla cascina Mugnaga, che raggiungevamo il pomeriggio. Dunque, al ritorno si viaggiava di giorno e più speditamente: le bestie sembravano dei cavalli, erano allenate e *le gh'era la gamba e l'onda*.⁵³ Erano decisamente più lente durante la salita in primavera. Da piccolo ero contento di tornare alla Mugnaga, anche se in montagna si lavorava di meno, perché bastava accudire le manze al pascolo, mentre in cascina c'erano sempre molti mestieri da fare. Insomma, *al mund gh'è l'bèl e l'bröt*!⁵⁴ Durante l'inverno rimanevano in montagna soltanto zio Angelo e *la vègia*. Lo zio era sposato, ma la moglie è morta ancora giovane: mentre i suoi figli, due maschi e una femmina, vivevano alla Bassa con noi durante la stagione invernale, alla Mugnaga, lui rimaneva a Morterone, con la nonna. Il mese di settembre i bergamini partivano da Morterone, ma singolarmente, ciascuno per conto proprio, per non mischiare le bestie dei vari gruppi, non abituate a stare insieme: sarebbe stato difficile gestire una mandria così numerosa.

Belle mucche con una *granda safàgna*

Il papà conosceva singolarmente tutte le sue mucche. Le chiamava per nome e le vacche alzavano la testa e *le ga respundia*⁵⁵. Egli assegnava subito a ciascuna di esse il proprio nome, addirittura pochi giorni dopo la nascita, come si fa ad un bambino, e la nascita di un bel vitellino era un evento atteso da tutta la famiglia. I malghesi assegnavano sempre il nome alle proprie vacche. Nella stalla del papà c'erano quaranta vacche e quaranta nomi: *Ciàro, Négro, Spàrsa, Parténsa, Birón*⁵⁶... Ah, che momenti!

51 Con i pantaloncini corti e gli zoccoli ai piedi.

52 Zoccoli ferrati.

53 Avevano il passo e l'onda!

54 Al mondo c'è il bello e il brutto!

55 Gli rispondevano.

56 Chiaro, Negro, Sparsa, Partenza,... nomi propri di animale attribuiti alle singole vacche.

Durante la transumanza con le sole manze, il papà non aveva la *batidùra*⁵⁷, che invece non mancava quando a spostarsi era la mandria intera, comprese quindi anche le vacche. La *batidùra* doveva sempre essere una vacca, anzi la *vaca batidùra* era quella più orgogliosa e furba, la più forte e bella. *Gh'éra de chèle batidùre che... le fâa 'nféna*⁵⁸ a gara per camminare davanti alle altre e guidare il gruppo, dando il passo di marcia! I bergamini pure erano orgogliosi di allevare nelle rispettive stalle le belle vacche, che non valutavano solo per la quantità di latte prodotto, ma da una serie di altri elementi, anche di natura estetica. Un tempo, ad esempio, i bergamini lasciavano crescere le corna alle loro mucche, perché la vacca con le corna è un gran bell'animale! Le corna sono la bandiera della vacca. Se togliamo le corna alla vacca, la priviamo di un suo elemento distintivo e allora sì che la consideriamo solo una macchina da latte, come avviene oggi nelle stalle "moderne". Il papà allevava personalmente solo le brune alpine. Non se ne parlava di cambiare razza: la bruno alpina è resistente al pascolo, perché *la gh'à l'ungia giösta*⁵⁹ per la montagna e quindi in grado di affrontare i pendii, mentre quella della frisona è leggera e delicata. Il papà allevava le proprie vacche, difficilmente acquistava dei capi da altre stalle. In generale i bergamini *i teràa fô la sò stala*⁶⁰, che manteneva nel tempo l'impronta impressa dall'allevatore. Ogni stalla aveva le sue caratteristiche, in relazione al gusto e alla capacità selettiva dell'allevatore. Di solito il bergamino voleva le sue vacche con la bella e *granda safagna*!⁶¹ Col *müsù bèl grànd*!⁶² Mentre le vacche olandesi, ad esempio, *le bufâa*⁶³, perché *le gh'à ol müsi*⁶⁴ e hanno bisogno di un'alimentazione particolare (fanno sì il latte, ma sono molto delicate), le bruno alpine mangiavano un po' di tutto e, in particolare, erano particolarmente ghiotte delle foglie di frassino. Invece la foglia di faggio, che andavamo a raccogliere nel bosco, serviva per la lettiera nella stalla. Noi bergamini, a differenza dei *marà*⁶⁵, però, non salivamo sul Resegone a fare l'erba magra. Il papà allevava anche il toro, perché allora non c'era la fecondazione artificiale, come invece avviene al giorno d'oggi. Il nostro toro si chiamava regolarmente *Bruno*: il papà lo teneva tre o quattro anni, prima di cambiarlo, allevando un vitello dalla vacca migliore.

57 La vacca che fa da apripista nella mandria in cammino, la vacca che sta dinnanzi a tutte le altre e segna il passo della marcia.

58 C'erano di quelle vacche *batidùre* che... facevano persino...

59 Ha l'unghia giusta, idonea...

60 Ciascun bergamino "costruiva" la sua stalla, ossia la bergamina era il frutto di una selezione personale dei capi, che venivano allevati dal malghese sin da piccoli, secondo una sua valutazione.

61 Grande muso.

62 Muso bello grande.

63 Soffiavano [in montagna], ossia si affaticavano.

64 Hanno il muso piccolo.

65 Probabilmente da marrano, soprannome attribuito a quei valligiani e piccoli allevatori, che rimanevano in montagna e non si dedicavano alla transumanza, come invece facevano i bergamini.



Il papà produceva solo *strachitunt*

Prima di abbandonare l'alpeggio per ritornare alla Bassa, il mese di settembre dovevamo ultimare tutti i lavori in montagna, per lasciare tutto quanto in ordine e pronto per la stagione successiva. Innanzitutto nei prati si portava e spandeva tutto il letame, si pulivano i frassini dalle foglie, quindi si andava in Comune a ritirare il certificato di demonticazione. Era giunto il momento di salutare la montagna. *E s'ga tacàa sò i ciòche ai manzöi*⁶⁶ e si partiva. Per distribuire il letame si utilizzava il gerlo, portato da noi sulle spalle, e veniva rovesciato qua e là nel prato, facendo attenzione a coprire tutta l'area coltivabile: poi con la forca lo si spandeva. Il papà non utilizzava la cavalla per questi lavori pesanti, cui provvedevamo noi di persona. Egli sembrava quasi più attento ai suoi animali che alle persone. I bergamini amavano le loro vacche. Questa è sempre stata la vita degli allevatori della montagna. Con tono ironico, infatti, si diceva:

- *Cun la vàca ta màiet, ma cun quèsta te màiet nò!...*⁶⁷

La vacca non era solo un animale, bensì molto di più. La vacca era tutto per il bergamino. Non ne poteva fare a meno. Il papà passava gran parte del suo tempo nella stalla. *Lü e l'gh'éra sémpré en stala*, appresso alle sue vacche!⁶⁸ Ogni giorno *e gli a ras-ciàva, e gli a spaciügàva!*...⁶⁹ Il suo era un lavoro mai finito. La sera, soprattutto l'inverno, anche il papà *e l'se büitàva giò 'nsèma ai sò vache en de stala*.⁷⁰ Quando, magari aveva freddo, andava a stendersi proprio in mezzo tra una vacca e l'altra e queste lo rispettavano, ossia non gli facevano del male, anche se si alzavano in piedi. Il papà aveva fiducia delle sue vacche e queste lo riconoscevano e proteggevano. C'era quasi un accordo tacito tra il bergamino e le sue vacche. Il papà le chiamava per nome ed esse gli andavano incontro. Una relazione straordinaria, che non ho mai più visto negli allevamenti moderni, dove c'è un rapporto impersonale, solo di carattere produttivo, tra l'allevatore e le vacche. Per il bergamino le vacche erano come persone. Noi figli siamo cresciuti mungendo le mucche a mano, imparando da papà e mamma, la quale pure non si tirava indietro dai lavori della stalla. La mungitrice è arrivata solo nell'ultimo periodo. Il papà non ha mai avuto *famèi*: pensavamo noi figli ad aiutarlo. Non vendeva il latte, ma lo lavorava di persona per fare gli *strachitunt*. Era lui l'addetto alla cagliata e a volte si faceva aiutare dalla mamma, la quale magari realizzava anche qualche stracchino normale, poiché solo il papà sapeva fare bene gli *strachitunt*. Era considerata un'operazione assai delicata, dalla quale dipendeva non solo la bontà del prodotto, ma anche la sussistenza della nostra famiglia. Si mungeva sempre due volte al giorno. La sera il papà, dopo la cagliata, *e l'tacàa sò i fagòt a fà sculà*⁷¹; quindi il giorno successivo, di buonora, alla pasta calda della ca-

66 Si appendevano i campanacci alle manze.

67 Con la vacca mangi, ma con questa [la moglie] non mangi!...

68 Lui c'era sempre nella stalla.

69 Ogni giorno le puliva con la spazzola di ferro o di saggina dura.

70 Si stendeva insieme alle sue vacche nella stalla.

71 Appendeva i "fagotti", ossia i teli rigonfi di pasta fresca e siero di stracchino, per farli scolare.

gliata mattutina aggiungeva i *cagiòcc* della sera prima per fare lo *strachitùnt*. La pasta calda e quella fredda i *la mesc-ciàa sò*⁷² e si disponevano a strati: uno strato di calda, poi uno di fredda, quindi ancora uno strato di pasta calda seguito da quella fredda e via di seguito, sino a completare l'ultimo strato superiore con la pasta calda. Il papà faceva degli *strachitùnt* che... *per la Madòna se i éra bù!*...⁷³ Il gorgonzola è nato a Gorzonzola dallo *strachitùnt* dei bergamini, che scendevano dalla montagna: i malghesi passavano davanti alla piazza della chiesa di Gorzonzola, durante la transumanza e si fermavano; la sera mungevano e i *cagiàva*, così pure la mattina e facevano lo *strachitùnt* prima di riprendere il viaggio della transumanza, vicini al loro carro, che aveva sotto la gimbarda, dove riporre poi i prodotti ancora freschi nelle *fassère* o *fassaröi*⁷⁴. Le *fassère* erano contenitori di legno di circa cinquanta centimetri di diametro con trentacinque e anche quaranta centimetri di altezza. Erano belle forme! Lì dentro prendeva corpo lo *strachitùnt*. Il papà faceva due o tre forme di *strachitunt* al giorno, come vi dicevo sempre la mattina, utilizzando pure la pasta ottenuta dalla cagliata della sera prima *tacàda sò en di pate*⁷⁵. Appena presa la forma, bisognava salarli sopra e sotto, anzi li faceva rotolare nel sale, per favorire la salatura anche sulla circonferenza esterna. Il papà vendeva gli *strachitùnt* al signor Devizzi, un commerciante di Gorgonzola. In cascina avevamo attrezzato un locale idoneo – che chiamavamo *ol casù* o *la casàssa*⁷⁶ – riservato per la lavorazione del latte, dove c'erano tutti gli attrezzi necessari, *spressùr, Fassère, coldéra*,...

Il papà non provvedeva direttamente alla stagionatura, dato che consegnava il suo prodotto ancora fresco, dopo solo otto giorni. Una volta la settimana egli attaccava la cavalla al carretto e raggiungeva il laboratorio del Devizzi con la sua ventina di forme di *strachitunt*. Il Devizzi pesava quelle forme sulla sua *basaciùla* e segnava sull'apposito libretto, che conservava il papà, il peso complessivo degli stracchini di ogni consegna; poi, una volta al mese, e *l'tiràa 'nsèma i cünc*⁷⁷ e si procedeva ai pagamenti. Era la vita di una volta. Lo *strachì* era il reddito del bergamino. Gli stracchini normali, quelli quadrati, per intenderci, li faceva solo zio Angelo in montagna, ma erano per un uso proprio e non destinati alla vendita. Il papà non faceva *fiurìt* e nemmeno la *maschèrpa*. Produceva solo *strachitùnt* e i suoi prodotti li marchiava apponendo in mezzo alla forma uno zero. Aveva una forma di "O" che metteva sotto lo stampo, quando la pasta era ancora fresca, in modo che rimanesse poi impresso il marchio. Il marchio non aveva una funzione commerciale, ma serviva solo per identificare il prodotto e tenerlo unito al suo produttore. Il Devizzi, infatti, voleva sapere la provenienza dei prodotti che poi avrebbe commercializzato. Lo *strachitunt* era tutto destinato alla vendita ed era raro che il papà ne trattenesse una forma da destinare a noi.

72 Venivano mischiate.

73 Per la Madonna se erano buoni!

74 Contenitori di legno rotondi (*fassère*) per lo *strachitunt* e quadrati (*fassaröi*) per gli stracchini normali ancora freschi e in attesa di prendere la forma prevista.

75 Appesa negli strofinacci di lino per spurgarsi da tutto il siero.

76 Il "casone" o la "casaccia", dalla radice vernacolare *cà*, casa.

77 Tirava insieme i conti.

A Rivolta avevano portato là tutte le vacche

Durante la guerra, i miei tre fratelli sono stati chiamati alle armi e a casa sono rimasto io solo, con la sorella, papà e mamma. Mi hanno concesso di rimanere in famiglia per provvedere al sostentamento del gruppo, quale componente di famiglia con tre figli già sotto le armi. Essi hanno combattuto soprattutto in Grecia: uno era sergente maggiore di fanteria, addetto alla conduzione dei muli, un altro era guardia-frontiera, mentre il terzo era stato incorporato in cavalleria: portava la sciabola e una volta era venuto a casa in licenza indossando un grande cappello con la piuma. Infine, dopo un periodo di prigionia in Germania, fortunatamente sono riusciti a tornare a casa tutti. In quel periodo, durante la guerra, a causa dell'assenza dei miei fratelli, abbiamo dovuto prendere un *famèi*: questi veniva tre ore la mattina e tre ore la sera in cascina solo per mungere.

Dopo la guerra anche i miei fratelli hanno ripreso e continuato il lavoro del papà e, quando lui è mancato, nel 1957, siamo andati avanti noi. Io mi sono sposato nel 1955 e, dopo il matrimonio, sono rimasto a vivere in cascina, assieme al fratello del 1918; mentre gli altri due, quelli nati nel 1915 e nel 1923, si sono trasferiti a Rivolta, dove hanno preso in conduzione un'altra azienda agricola: in un primo tempo sono entrati come fittavoli, per acquistarla solo pochi anni dopo. A Rivolta essi avevano portato là tutte le vacche, mentre alla Mugnaga erano rimaste solo le manze. Pure senza rinunciare definitivamente all'attività di allevatori, essi si sono dedicati soprattutto all'attività agricola. La nostra non era stata una divisione definitiva, ma un semplice accordo finalizzato ad organizzare meglio il lavoro, in vista dell'espansione dell'azienda. Era chiaro a tutti che i soldi il bergamino li faceva con le vacche, non con le manze! Ecco perché i due fratelli hanno portato le vacche a Rivolta: essi dovevano pagare l'affitto, mentre noi, qui alla Mugnaga, eravamo già sul nostro e ci potevano bastare anche le manze. In seguito, però, abbiamo ricostituito una bella stalla anche alla Mugnaga. La sorella, invece, si è sposata con un commerciante di bestiame ed è andata ad abitare a Caselle di Lurane. Un tempo era abbastanza diffusa la pratica dei matrimoni fra famiglie di bergamini e, di conseguenza, le parentele a volte si ripetevano nei secoli e si rinnovavano in continuazione tra i soliti gruppi parentali. Io, però, non ho sposato una figlia di bergamini: mio suocero faceva il cavallante e si era specializzato nella lavorazione del cuoio per le selle e i finimenti dei cavalli. Quando mi sono sposato, la moglie è venuta ad abitare in cascina, assieme a mio fratello e al papà: vivevamo sì nella stessa cascina, ma in ambienti separati.

La vâca l'è töt!

Alla Cascina Mugnaga ho continuato a fare l'agricoltore e l'allevatore fino al 1957, quando è morto il papà. Da quel momento la famiglia, in poco tempo, si è sgretolata, ossia ciascuno di noi fratelli ha preso la propria strada. Ci siamo divisi le proprietà: con i due fratelli di Rivolta l'operazione si era già conclusa, mentre in seguito mi sono dovuto separare anche dall'altro fratello, che viveva con me alla Mugnaga. Avevamo quaranta vacche e ne abbiamo tenute venti ciascuno. Così abbiamo diviso

anche la terra. L'anno successivo, però, me ne sono andato dalla Mugnaga, vendendo la mia parte di proprietà, perché non c'era posto per tutti. Ogni famiglia aveva bisogno di avere il proprio spazio vitale. Così con mia moglie, nel 1958, ho preso in affitto una cascina a Lavagna, dove continuavo ad allevare le vacche. Ci eravamo indebitati non poco: avevamo solo quattro milioni e ci siamo indebitati per quaranta milioni, poiché avevamo ritirato tutto quanto c'era in quella cascina, compresi gli ottanta capi di bestiame, tutto il fieno, con uno o due salariati.

Il coraggio non mi era mancato. Pensate: in cinque anni abbiamo pagato tutto il nostro debito e negli anni successivi abbiamo persino sistemato la cascina, modernizzandola almeno in parte. Sono stati anni di grandi sacrifici e di altrettante soddisfazioni, che ho sempre condiviso con mia moglie. Dovevamo restituire una cambiale di cinque milioni ogni sei mesi, quando col latte prendevamo solo un milione, ma ce l'abbiamo comunque fatta. Contemporaneamente abbiamo anche ampliato la stalla, da cinquanta a ottanta vacche. Insomma, in pochi anni ci eravamo sistemati non male. L'attività, tutto sommato, andava bene. Erano annate buone e si lavorava con profitto. Certamente non andavo in ferie e tutto il mio tempo era dedicato al lavoro! Quasi non andavo neanche a letto la sera! Ah, quanto lavoro! Mia moglie, all'inizio, durante il giorno lavorava in fabbrica, ma la sera, quando rientrava in cascina, veniva con me nella stalla o nei campi a lavorare ancora. In seguito, però, ha dovuto lasciare il lavoro nello stabilimento, perché gli impegni in cascina erano aumentati a dismisura.

La cascina di Lavagna, infatti, aveva accorpate cinquecento pertiche di terreno, comprese anche alcune marcite. Coltivavamo soprattutto erba, mais e anche un po' di frumento: i prodotti servivano per l'azienda, che era centrata ancora tutta sull'allevamento e non erano certo destinati alla vendita. A Lavagna siamo arrivati ad avere ottanta vacche con oltre cinquanta manze, cui si aggiungevano anche molti vitellini; uno dei miei due figli maschi è andato avanti con l'attività, che dal bisnonno e dal nonno si è tramandata sino ad oggi e continua. Spero di vederla continuare finché *möre*⁷⁸, anche se mio figlio a un certo punto ha venduto le vacche per cambiare mestiere: possiede ancora la terra, che coltiva, ma si è lasciato lusingare ad intraprendere l'attività immobiliare. Vedremo...

In linea generale, possiamo affermare che, alla radice degli allevamenti attuali delle nostre cascine, c'è l'antica tradizione dei bergamini. Anche per me *la vâca l'è töt!*⁷⁹ Alla fiera di Santa Caterina c'era l'usanza di portare le vacche alla mostra e più volte abbiamo vinto dei premi. Se potessi tornare indietro, alleverei subito almeno un centinaio di vacche e... saprei ancora *tacàga sò öna ciòca!*⁸⁰

Quando è morto il papà, abbiamo cessato di fare gli *strachitùnt*, limitandoci a vendere il latte: non avevamo una persona disponibile alla caseificazione e noi familiari dovevamo dedicarci alla campagna, ai trattori, alle marcite,... Non c'era il tempo per curare la lavorazione del latte. Ho provato a stare anche tre o quattro notti senza an-

78 Muoio.

79 La vacca è tutto!

80 Appendere al collo della vacca il campanaccio!

dare a letto per il continuo e incessante lavoro! Anche mia moglie scendeva in stalla la mattina presto, alle quattro, per aiutarmi assieme con i figli. Mia moglie è sempre stata al mio fianco. Una grande lavoratrice. Aveva anche la famiglia da accudire, oltre alla stalla e ai campi. Ella ci sapeva davvero fare in tutte le cose e, la sera tardi o la mattina presto, ha sempre confezionato persino i vestiti ai nostri figli. L'estate, poi, c'era il fieno da fare e la sera doveva trovare anche il tempo per preparare il pranzo del mezzogiorno successivo, perché la mattina anch'essa era nei campi con noi a lavorare. Mia moglie si è adattata molto bene al nostro lavoro.

Quando ero giovane ho sempre dormito sui fienili e nelle stalle, assieme con le mucche, come mi aveva insegnato a fare il papà e ho incominciato a dormire regolarmente nel letto solo dopo il matrimonio. Di solito, prima, dormivo nel *paier*⁸¹ della stalla. Bisognava sempre essere disponibili ai vari lavori e quindi si riposava lo stretto necessario. *Se gh'era i laurà de fà bisognàva 'ndà*⁸²

I giovani di oggi hanno il letto e tante altre comodità, *ma i se scàna*⁸³ anche, però! A quei tempi ero in grado di adeguarmi ad ogni situazione – ero giovane e sono stato addestrato al lavoro – mentre oggi mi fanno male le gambe e faccio fatica persino a muovermi. La giornata di lavoro in cascina aveva un suo ritmo. Mi alzavo, di regola, dalle tre e mezza alle quattro, tutte le mattine e incominciavo a fare i primi mestieri della stalla, ossia pulire la lettiera, raccogliere il letame e trasportarlo nella concimaia all'esterno.

I lavori si concludevano con la mungitura verso le otto e mezza. Poi bisognava cambiare mestiere e andare a lavorare i campi: c'era il fieno da fare, *da fàl sù e da menàl en cà*⁸⁴..., il mais da seminare o da raccogliere, il frumento da battere,... Anche mia moglie era sempre al mio fianco in tutti questi lavori. Poi, alle due e mezza circa del pomeriggio, bisognava ritornare nella stalla a ripetere gli stessi lavori della mattina, ossia riordinare l'ambiente, asportare il letame, pulire le vacche, mungere,... e così arrivava sera. Tante volte, alle nove di sera, eravamo ancora nella stalla a lavorare. La meccanizzazione dell'azienda è stata introdotta pian piano. Quando mi sono sposato, nel 1955, avevamo già un trattorino, un Landini, che chiamavamo il “testa calda”: si avviava ancora con la manovella e mia moglie aveva imparato subito a guidarlo. Più tardi ne abbiamo presi altri.

Ci siamo ritirati dal lavoro venti anni fa. Nella cascina di Lavagna siamo sempre stati in affitto. Quando, però, abbiamo venduto la nostra parte della Cascina Mugnaga, con il ricavato di quell'operazione abbiamo acquistato un'altra cascina vicino alla nostra, con un pezzo di terra, intestata direttamente ai figli.

L'è ü pecàt a vignì vècc!

Lo zio Angelo, quando è morta la *vègia*, sua mamma, si è deciso a scendere in pianura poichè, prima del 1935, i due fratelli avevano stabilito di costruire una casa sul

81 Pagliericcio.

82 Se c'erano i lavori da fare, bisognava andare!

83 Ma si scannano.

84 Da lavorare e portare in cascina, una volta essiccato.

terreno della Mugnaga. La proprietà a Morterone è rimasta lassù, da sempre indivisa, ma ormai *la vò en man al Comün*.⁸⁵ Adesso il nostro terreno si è completamente imboscato e anche la casa *l'è vignìda giò*.⁸⁶ A Morterone le baite *le ì dó tüte*.⁸⁷ Chi va lassù al giorno d'oggi? Che non c'è nemmeno la strada carrale e il terreno *l'è en pé issé*?⁸⁸ Quelle proprietà andavano bene per lo zio Angelo, che era un mulo! Persone cresciute lavorando tutta la vita. Il lavoro è sempre stato un grande valore nella nostra famiglia. Era tutto! *L'è ü pecàt a vignì vècc*!⁸⁹ Recentemente, quando sono andato dalla dottoressa per lamentare il continuo dolore alle gambe, mi ha chiesto:

- Due otto cosa fanno?

- Sedici! - le ho risposto...

- E se invece, anziché assommarle, le mettiamo insieme, uno dopo l'altro, cosa fanno?

- Ottantotto!...

Anche la mamma è stata una grande lavoratrice: *öna dunetina*⁹⁰ meravigliosa! I suoi fratelli, bergamini in origine, si erano trasferiti alla Bassa, alle Caselle di Lurane, dove gli anziani genitori Manzoni avevano acquistato una cascina, diventando pure essi agricoltori. Era la mamma a gestire tutte le cose della nostra casa: sempre desiderosa di lavorare per rendersi disponibile e utile ai suoi familiari. Bisognava *lassàla laurà*!⁹¹ In casa si stava solo lo stretto necessario e anche i momenti del pranzo o della cena erano vissuti in modo frugale, perché il centro della vita rimaneva saldamente ancorato alla stalla e ai campi. Conoscevo bene la famiglia originaria della mamma, i suoi genitori e i fratelli, che ormai sono tutti morti.

Sono stato a Morterone l'ultima volta cinque o sei anni fa, quando ancora guidavo la macchina. Ah, che strada, salendo da Ballabio! Bella, ma pericolosa. Penso che non ci salirò più. Dovrò accontentarmi di trascorrere gli ultimi giorni della mia vita a Gorgonzola, ma non mi lamento...

85 Ormai va in mano al Comune.

86 È crollata.

87 Crollano tutte.

88 È assai ripido.

89 È un peccato invecchiare!

90 Una donnetta.

91 Lasciarla lavorare!