

La storia di una comune vicenda umana e professionale

Iolanda non è figlia di bergamini. La storia della sua famiglia affonda le radici nel mondo rurale della piana lombarda, caratterizzato dalla coltivazione della terra, fin quando il nonno, dalla condizione già privilegiata di fittavolo, nel 1928 acquistò dal Conte Sola Cabiati la cascina Vecchia di Gorgonzola. Però ha conosciuto di persona i bergamini, quando essi, durante le stagioni invernali, popolavano la corte e la loro partenza, le primavere successive, sembrava ogni anno un capitolo della storia di un grande esodo, per l'apparente situazione caotica che provocavano i continui movimenti di uomini e armenti, il muggire delle vacche, l'irrequietezza delle manze, il gran da fare che c'era e il continuo gridare di ordini e disposizioni.

Il racconto di Iolanda è un affresco della vita di una famiglia in cascina, prima che gli anni Sessanta del Novecento producessero la grande trasformazione dei costumi e segnassero la fine di antiche relazioni rurali: anche la meccanizzazione agricola non bastò a trattenere i giovani. La scuola e la fabbrica erano diventati centri di interesse, mentre i nuovi mezzi di trasporto, soprattutto tram e biciclette, hanno sostenuto quelle aperture che, soprattutto con radio e televisione, avevano contagiato l'immaginario delle generazioni che allora si affacciavano sulla scena. Anche nella cascina Vecchia i ragazzi si ritrovavano nella casa del bergamino con i figli di quella famiglia per imparare a ballare il twist. Si respirava il cambiamento nell'aria.

Ma il cambiamento non è stato facile, né indolore, e Iolanda descrive il lento e difficile processo di autonomia familiare del papà e dello zio dal gruppo originario esteso e ancora coeso del nonno. Nella grande famiglia di un tempo si sprigionavano forze e istanze diverse, sostenute soprattutto dal punto di vista delle nuore, come pure nella corte della cascina si confrontavano i ruoli e le funzioni, del fittavolo e del famèi, dell'agricoltore e del bracciante, del bergamino e del casaro, che Iolanda descrive singolarmente. Che accomunava tutti era il lavoro nei campi o nella stalla, attraverso il quale continuava ad esprimersi la dimensione sociale del gruppo parentale. La famiglia di Iolanda e quelle bergamine hanno condiviso la passione per le vacche; l'Angelìn, infatti, suo padre, ha messo al centro della propria attività rurale, quale proprietario della cascina, l'allevamento zootecnico e la produzione di latte, cui erano riferite anche le colture agrarie. Nel racconto emerge la vicinanza tra il mondo dei fittavoli/proprietari e quello dei bergamini: molti i caratteri complementari e soprattutto un'affinità di fondo circa l'approccio con gli animali. Suo padre, però, non è mai riuscito a capire perché quei bergamini, nonostante la vita dura cui erano costretti e i tanti sacrifici che richiedevano anche alle loro bestie, avessero di norma le vacche più belle delle sue...

Iolanda Meroni.

Mangi! Mangi! Mangi!...

La storia recente della mia famiglia¹ inizia nel 1919: allora il nonno, Teodoro Meroni, sposato con Maria Brambilla, giunto da Cambiago o da Vaprio d'Adda, aveva preso in affitto la cascina Vecchia di Gorgonzola dal Conte Sola Cabiati² e l'ha gestita, come fittabile, fino al 1928, quando l'ha acquistata per cinquecentomila lire. La terra era coltivata a prato stabile e a mais, a sostegno della stalla con settanta vacche da latte per la produzione del formaggio. Il nonno possedeva anche alcuni cavalli da lavoro e la nonna vendeva la frutta che coltivava nel podere per integrare il reddito familiare: nel nostro gruppo era lei la *regiùra* ossia comandava e amministrava le risorse della casa. Il nonno, quando si arrabbiava – aveva dieci figli a cui pensare e i debiti da onorare per il contratto d'acquisto della cascina – andava a dormire nella *casòta*³, una specie di carretto con dentro il fieno, che poi portava in campagna, sotto un albero di ciliegie, dove l'estate di frequente trascorreva la notte. Quella del nonno era una grande famiglia e, in una cascina confinante, vivevano anche i suoi cugini, i quali gestivano in autonomia, sempre quali fittabili, un altro podere.

In cascina, oltre alla sua famiglia, vivevano i lavoratori – braccianti agricoli – e il casaro, cui era stato assegnato un locale dove lavorare il latte e produrre i formaggi. La cascina era costituita da una serie di spazi e di locali (abitazioni, stalle, fienili,...) distribuiti attorno alla corte centrale, all'esterno della quale c'erano settecento pertiche coltivate soprattutto a prato stabile, con tante marcite. Le vacche erano di proprietà del nonno e sia l'attività agricola che la produzione agraria non erano fine a sé stesse, bensì funzionali all'allevamento bovino. Oltre ai cavalli da lavoro per uso agricolo, il nonno possedeva anche due cavalli bianchi e due neri che usava, a servizio della comunità, durante la celebrazione dei funerali, per il trasporto del feretro sul carro. Allora gran parte dei lavori nei campi si faceva ancora tutto a mano e, ad esempio, durante il periodo della raccolta del mais, oltre ai lavoratori che vivevano in cascina, accorrevano anche altri braccianti da Gorgonzola, assoldati per brevi periodi. La mamma mi raccontava addirittura di centoquaranta braccianti a giornata. In cascina vivevano cinque e sei famiglie stabili di agricoltori, i quali, oltre al diritto all'abitazione, avevano la possibilità di allevare le galline, ma non le mucche e nemmeno il maiale. Tutti i lavoratori, anche quelli a giornata, consumavano nel campo un pasto frugale a mezzogiorno. Sempre la mamma mi raccontava di un bracciante che giungeva persino da Bellinzago: questi aveva molti figli a casa da sfamare e, durante la pausa dal lavoro, tirava fuori dalla tasca sempre quel pezzo di lardo, che strofinava un po' sul pane, per dargli sapore; la nonna ha avuto compassione di quel poveraccio e tutti i giorni gli preparava anche una scodella di minestra.

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Iolanda Meroni ad Antonio Carminati l'otto marzo 2014 a Gorgonzola, dapprima nell'abitazione privata dell'informatore e in seguito nella cascina Vecchia. Il documento originale è conservato nell'Archivio dei Video e Fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna. Testo rivisto dall'informatore.

2 Gran parte delle terre e delle cascine di Gorgonzola apparteneva al conte Sola Cabiati.

3 Carro con il fieno spesso portato in aperta campagna.

Il latte era la produzione più importante della nostra cascina e il signor Baldoli, responsabile del caseificio, lo lavorava seduta stante presso di noi, in uno spazio che gli era stato assegnato dentro la cascina: il nonno gli consegnava il prodotto dei suoi settanta capi di bestiame. Quel casaro non era un suo dipendente, ma lavorava in proprio, ossia acquistava il latte dal nonno, lo lavorava sul posto e vendeva poi i relativi prodotti caseari. Oltre al locale per la caseificazione, egli poteva disporre anche di una *casèra*, sempre in cascina, per la stagionatura. La mamma mi diceva che in famiglia essi mangiavano *fiurèt* e *raspadüra* (io penso che fosse grana), anzi il signor Baldoli ogni tanto usciva all'esterno del suo laboratorio e distribuiva alcune fette di formaggio ai bambini, dicendo loro:

- *Mangì! Mangì! Mangì!...*⁴

Purtroppo non vi so dire di più per quanto concerne i formaggi.

Un graduale e difficoltoso processo di autonomia familiare

Da quando è diventato proprietario, l'attività del nonno non è cambiata, ossia egli ha continuato a fare ciò che prima faceva come *fitàol*. Negli anni successivi, poi, sono subentrati mio papà e lo zio, i due figli più grandi del nonno, i quali hanno continuato ad allevare vacche e a coltivare campi.

Il nonno ha avuto tre figli maschi: Antonio (il maggiore), Angelo (mio papà), infine Aldo (morto in guerra) e sette femmine (Antonia, Erminia, Ersilia, Ginetta, Carla, Emilia e Ines), le quali sono uscite di casa dopo il matrimonio. A condurre l'azienda, sono rimasti in cascina mio papà e lo zio Antonio. Quando il papà si è sposato, all'età di trentatré anni, ha introdotto nella casa paterna mia mamma, la quale aveva allora solo ventitré anni. Si chiamava Luigia Colombo e, provenendo da una piccola famiglia di contadini, improvvisamente si è trovata inserita in una grande famiglia, manifestando una serie di difficoltà. Alcuni problemi di inserimento nel nuovo contesto parentale non erano di facile soluzione, soprattutto perché in quella famiglia si era venuta a creare una situazione particolare: la nonna comandava in modo arbitrario e dispensava le cose a suo piacimento, privilegiando sempre le figlie rispetto alle nuore. La mamma raccontava di frequente questo fatto: il sabato si lavorava, come i giorni precedenti, mentre la domenica mattina bisognava sistemare un po' la casa (pulire la tavola col sapone e la spazzola, riassetare il lavandino di pietra,...). In quella circostanza le zie manifestavano sempre una certa rivalità, anticipando i lavori da fare, per mettere poi in mora la mamma, affermando che era una ritardataria o che, addirittura, cercava di evitare gli impegni. Il bilancio della famiglia era uno solo, gestito dal nonno, il quale, la fine del mese, pagava anche i figli, come fossero dei dipendenti, a prescindere dal numero dei nipoti. La mamma, in quel contesto, si sentiva osservata e cercava di allontanarsi dalla famiglia, allevando le sue galline o, appena poteva, uscendo in campagna. La famiglia esercitava forme evidenti di controllo su tutti i componenti. Sei mesi dopo il matrimonio, ad esempio,

4 Mangiate! Mangiate! Mangiate!...

sempre la mamma, quando una sera ha visto arrivare il papà dalla campagna, dopo una giornata di lavoro, gli è corsa incontro e gli ha fatto scendere l'acqua dalla pompa in mezzo alla corte. Tale comportamento era stato giudicato insolito e quasi scandaloso, perché la moglie doveva mantenere le distanze dal marito. Insomma, incominciavano a sorgere situazioni conflittuali con l'aumentare dei componenti nella grande famiglia. Sia il papà che lo zio hanno incominciato a rivendicare spazi e locali autonomi da utilizzare in via esclusiva con le rispettive famiglie. Di fronte a tali pressanti richieste, ormai non più comprimibili, la nonna si è decisa ad assegnare due locali a ciascuno dei suoi figli, dove poter vivere la loro dimensione familiare separata. Quelli attribuiti ai miei genitori erano sufficienti, dato che non avevano ancora figli allora, ma le due stanze dello zio non bastavano per ospitare una famiglia già completa, con moglie e quattro figli. Nella stessa circostanza la nonna aveva consegnato una gallina a ciascuna delle due nuore. Lo zio aveva persino chiesto aiuto al papà, affinché sostenesse la sua richiesta per ottenere qualcosa di più dalla nonna:

- *Angeli, ti che te sé chèl pù sé...: dîga ala mama che mé go la fô nò a mantignì tûta la⁵ mia famiglia...*

I due fratelli, Antonio e Angelo, prelevavano alcuni alimenti dalla dispensa della grande famiglia di un tempo, mentre per ulteriori fabbisogni dovevano provvedere autonomamente. Ad esempio, farina, vino e formaggi si potevano prendere nella cantina del nonno, anche se la nonna badava ai prelievi di ciascuno e non mancava di rimproverare una nuora o l'altra per alcuni - a suo giudizio - eccessivi consumi... I due figli, inoltre, avevano cominciato a chiedere più soldi al papà, ma anche questa non è stata un'operazione facile. Insomma, c'è stato un processo di graduale autonomia delle famiglie dei figli da quella estesa e un tempo omnicomprensiva del padre. Il papà e lo zio Antonio, infatti, si sono poi separati definitivamente dalla famiglia del nonno, a seguito del matrimonio delle sorelle. Il nonno è morto nel 1936 e i due fratelli sono diventati proprietari della terra e della cascina, per la loro parte, solo nel 1948.

Ma l'assa pèrd!...

Il nonno aveva lasciato anche a ciascuna delle sette figlie un appezzamento di terra. Così è stata ripartita la proprietà di settecento pertiche: duecento a mio papà, altrettante allo zio, infine trecento alle sette figlie; quest'ultima proprietà è rimasta indivisa sino ad oggi. Pure la cascina è stata divisa in parti, mediante la

5 Angelo, tu che sei quello più...: di alla mamma che io non ce la faccio a mantenere tutta la...

Sciùr Angelin (a destra della mucca dopo il parto trigemellare), il papà di Iolanda, nella cascina Vecchia di Gorgonzola. A sinistra della mucca: il sciùr Tògn, zio di Iolanda (fotografia superiore). Nella fotografia inferiore: il sciùr Angelin a destra della mucca e, più in là, il primo dei ragazzini è Guerrino Goi.



ripartizione dei locali secondo la medesima proporzione. La nonna era ancora viva quando si è proceduto alla divisione ereditaria e in seguito è andata a vivere con una figlia, lontano da casa. Da quel momento i due fratelli hanno preso possesso della cascina, dove però è rimasta anche la sorella maggiore, la quale aveva sposato il casaro che lavorava nella medesima corte. La divisione dei beni del nonno è stata un'operazione faticosa e il papà ha sempre detto di avere pagato la cascina due volte: la prima volta quando, assieme con il nonno, era stata acquistata, e poi quando c'è stata la divisione dei beni, a seguito della morte dell'anziano capostipite. Sono stati tempi durissimi e anche i due fratelli hanno dovuto rivedere l'impostazione dell'economia rurale complessiva, essendo venute meno le settecento pertiche iniziali di terreno coltivato. In un primo momento il papà e lo zio avevano continuato a coltivare la terra rimasta alle sorelle, ma successivamente esse l'hanno data in affitto ad un altro contadino. Le mucche sono rimaste ai due fratelli, i quali hanno dovuto riconoscere la quota di valore corrispondente alle sorelle, in relazione alla loro percentuale di eredità. Non c'è stato, da parte del nonno, nessun tentativo di tenere unita la proprietà, ma era un fatto normale procedere a un certo punto alla divisione dei beni, cui anche i fittavoli erano coinvolti. L'azienda non rimaneva necessariamente ai figli maschi, come invece succedeva in montagna.

In principio i due fratelli, anche dopo la successione paterna, hanno continuato a lavorare insieme, contitolari dell'unica azienda, e questa modalità è durata sino al 1952. Ovviamente in cascina ciascuna delle due famiglie aveva il proprio ambito familiare distinto e separato, pur continuando a lavorare insieme le quattrocento pertiche di terreno e allevando la medesima bergamina. Mio papà ha avuto due figli, una femmina e un maschio, mentre lo zio quattro. Quando anche i figli dello zio incominciavano a crescere e a diventare grandi, lavorando quindi per conto proprio, si è resa necessaria la divisione anche tra i due fratelli, e quindi all'ulteriore frazionamento della terra. Nel processo di continua divisione della proprietà è stato determinante soprattutto il ruolo delle donne, in modo particolare delle *spuse*⁶, le quali, attraverso le rispettive separate famiglie, manifestavano una continua richiesta di autonomia. Mia mamma era precisa e possedeva uno spiccato senso della proprietà, mentre il papà era più accondiscendente, forse anche più buono, e molte volte le diceva:

- *Ma lassa perdè!*...⁷

Il casaro è sempre rimasto in cascina e, dopo il signor Baldoli, è subentrato il signor Vitali, che ha sposato una mia zia: egli, a differenza del primo, faceva soprattutto i taleggi. Il signor Vitali, anche in seguito alla divisione della proprietà, ha continuato a lavorare il latte e a coltivare l'appezzamento di terra ricevuta in eredità da sua moglie, mia zia, mentre in seguito, quando ha smesso l'attività, ha deciso di ospitare in cascina i bergamini che scendevano dalla montagna.

Dai tempi del nonno (primo Novecento) a quelli del papà (verso la metà del secolo scorso) si è assistito a un graduale processo di meccanizzazione agricola, zootecnica

6 Nuore.

7 Ma lascia perdere!...

e casearia. Il nonno lavorava soprattutto con i suoi robusti cavalli, vera forza lavoro, che trainavano anche grossi e pesanti aratri. L'erba veniva falciata da macchine trainate sempre dai cavalli. Quando, la sera, i cavalli tornavano in cascina, dopo un giorno di lavoro all'aratro, si presentavano davvero spompatis e con una spanna di schiuma sulla groppa. Il papà ci sapeva fare con i cavalli. Morto il nonno, la prima macchina a motore (probabilmente a scoppio) acquistata in cascina nei primi anni Cinquanta, consentiva di tagliare il foraggio e legare direttamente i covoni. Poi è arrivato anche il primo trattore, un Landini, che si accendeva ancora con la manovella posta davanti al motore; occorrevano due persone per avviarlo: uno, stando a terra, girava la manovella, mentre il secondo doveva rimanere al posto di guida, per farlo partire. Più tardi sono arrivate le Bcs, i trattori più grossi e moderni, le macchine per raccogliere il fieno, le imballatrici,...

Che accomunava tutti era il lavoro

Il fittavolo, nel contesto delle relazioni sociali, nella prima metà del secolo scorso era un personaggio di rilievo, che sovrintendeva a tanti lavori e a molte persone della cascina. Possiamo affermare che agiva quale capo della cascina. La società, allora, traeva i suoi fondamenti dalla tradizione del mondo rurale. A Gorgonzola, al primo posto della scala sociale ed economica, c'era il conte Sola Cabiati, il quale possedeva all'incirca quattromila pertiche di terreno, distribuiti anche nei paesi circostanti, organizzati e ripartiti per cascine, che affidava in gestione ai diversi fittavoli. Mio nonno era uno dei tanti. A sua volta, però, anche il fittavolo era considerato un benestante, uno degli esponenti più in vista e ricchi del paese. Il nonno e il Conte erano su due posizioni diverse della scala sociale, ma intrattenevano rapporti molto cordiali. Il nonno aveva fiducia nel Conte e quest'ultimo gli ha proposto addirittura la vendita della sua cascina. Nell'ordine gerarchico, il fittavolo era in posizione subordinata rispetto al Conte, ma, a sua volta, aveva alle proprie dipendenze gli agricoltori che vivevano in cascina e, più sotto ancora, i braccianti e lavoratori a giornata, i quali venivano assoldati a fronte di esigenze particolari e limitate nel tempo. Quasi una struttura di tipo feudale. Il nonno, prima che acquistasse la proprietà, versava un corrispettivo annuo per l'affittanza, solitamente per San Martino. Il Conte veniva raramente in cascina: era piuttosto il nonno a recarsi da lui per le diverse necessità. Il nonno intratteneva rapporti cordiali anche con i suoi contadini e lavoratori e questa modalità relazionale positiva è stata trasmessa anche a mio papà, che si arrabbiava solo quando succedeva qualcosa di veramente grave. Un giorno d'inverno, ad esempio nevicava e si aspettava l'arrivo dei due mungitori; si era fatto buio e non erano ancora arrivati; le mucche nella stalla iniziavano a muggire! Il papà decise di andar loro incontro, per vedere cos'era successo. Ha trovato il primo di essi ubriaco fradicio rovesciato in un fosso e, caricatolo sul carretto, l'ha portato a casa propria, dove la mamma gli ha preparato qualcosa di caldo e l'ha rimesso in sesto per la mungitura. Quindi è ripartito in cerca del secondo. In cascina si faceva vita di comunità, partecipando anche ai fatti altrui. Molte volte i figli del fittavolo e quelli dei braccianti agricoli si sedevano attorno allo stesso tavolo. La mamma

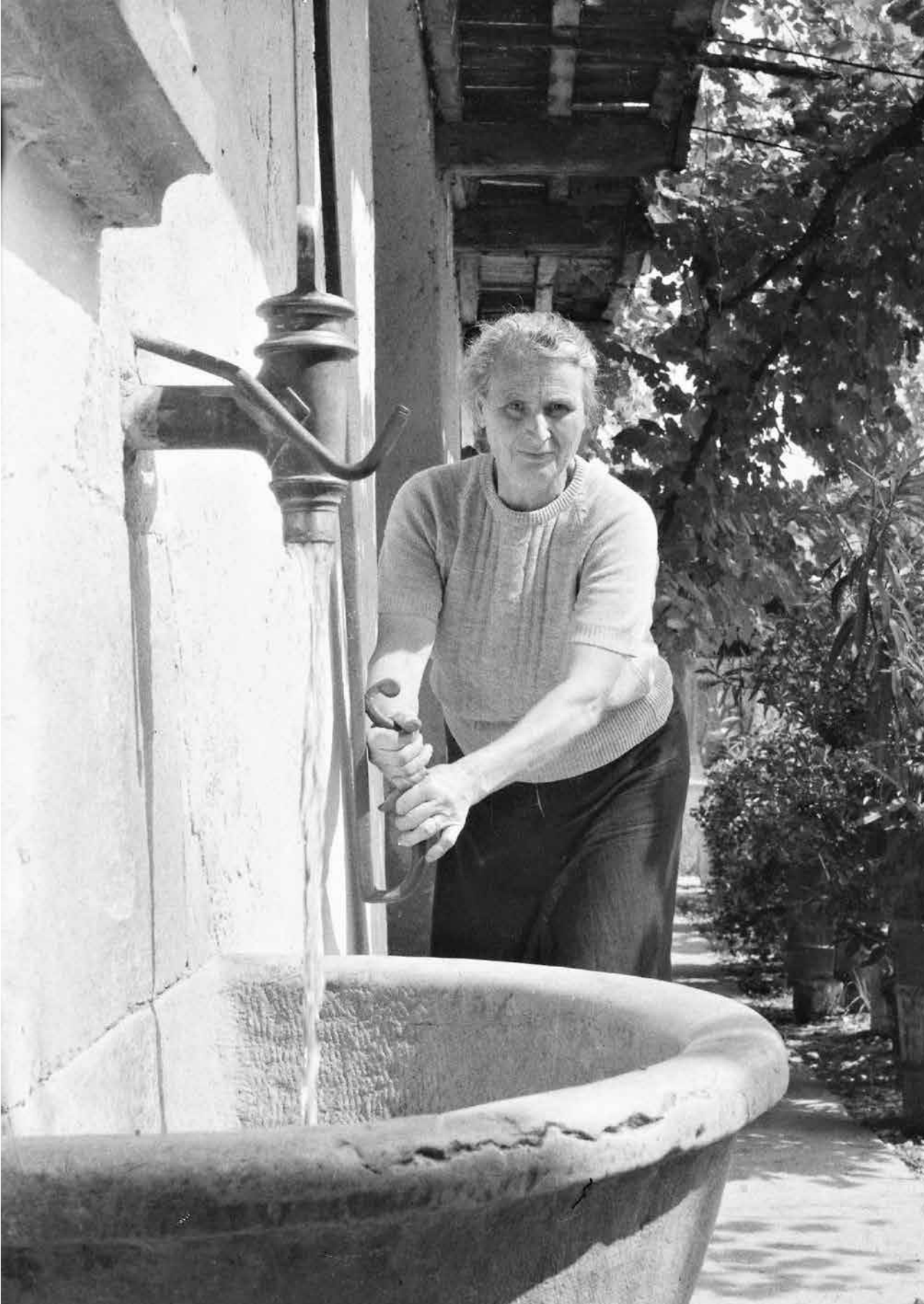
aiutava moltissimo le famiglie dei lavoratori. Lo zucchero di norma scarseggiava e di frequente la mamma ne portava una scodellina piena alle famiglie con i bambini ancora piccoli. Il fittavolo manteneva un rapporto diretto con le famiglie dei suoi agricoltori. Il papà non faceva pesare la sua posizione, perché quello che accomunava tutti era il lavoro e le persone si misuravano per quello che sapevano fare. I bambini venivano avviati presto alle varie attività: il mese di marzo, ad esempio, andavamo a piedi nudi in campagna a raccogliere i sassi nei campi. La vita in cascina era molto diversa da quella attuale e in primavera bisognava anche assistere i più grandi durante il taglio della prima erba delle marcite. Come serravano le chiuse dell'acqua, dalla fine di febbraio ai primi giorni di marzo, si tagliava la prima erba della stagione: il papà stava davanti, a guidare il taglio con la falce fienaja; dava così il ritmo agli altri agricoltori i quali, ciascuno con la propria *ranza*, seguivano, *andàna* dopo *andàna*. Tutti dovevano procedere speditamente. Dietro i falciatori, poi, c'erano quelli con i rastrelli per raccogliere l'erba da portare nella stalla; infine, in coda al gruppo dei lavoratori, stavamo noi, bambini e ragazzi, ciascuno con il proprio sacchetto, per raccogliere le rane, che la mamma avrebbe spelato con le forbici e cucinato. Il taglio delle marcite durava da marzo ad aprile, fino alla maturazione del maggengo. Coltivavamo più di cinquanta pertiche a marcite, una risorsa davvero importante per l'economia agro-zootecnica locale.

La mamma mi aveva insegnato a realizzare le bamboline con i papaveri

Con la lavorazione del maggengo il lavoro aumentava e diventava ancora più faticoso: il taglio durava di più, si usava una "macchina falciatrice" trainata dai cavalli e, al termine della fienagione, nel campo si passava il *rastelùn*⁸, per raccogliere anche le ultime paglie di fieno disperse qua e là. Quando si caricava il fieno essiccato, il papà stava sul carro, per sistemarlo e pressarlo, mentre la mamma, dal prato, sollevava forcate di foraggio: essa stava alla destra del carro, mentre un bracciante a sinistra e dovevano alternarsi nel lavoro. Anche la mamma lavorava alla pari, come un uomo, forse di più. Diciamo che essa era poco portata ai lavori della casa: li faceva perché li dove fare, ma dedicava la maggior parte del suo tempo alle occupazioni esterne, ossia nei campi e nella stalla. Doveva aiutare il marito, per mandare avanti un'azienda complessa. Nelle annate migliori facevamo anche cinque tagli: il maggengo, l'*aostàn*, il *tersöl*, la *quartiröla* e la *quintiröla*⁹ a settembre (non sempre). A volte la *quartiröla*, col tempo poco propizio, non riuscivano nemmeno a farla seccare e quindi si somministrava così com'era, ma solo ai vitelli, non certo alle mucche. Le nostre vacche non si mandavano mai al pascolo e quindi uscivano nella corte solo per l'abbeverata due volte al giorno, mattina e sera: si slegavano e si facevano uscire

⁸ Grosso rastrello.

⁹ Il [fieno] agostano, il terzo taglio, il quarto, il quinto.



dalla stalla cinque o sei per volta; erano talmente abituate a questo ritmo che non si facevano pregare: sapevano già dove andare, puntavano sull'abbeveratoio e, dopo essersi dissetate, con sorprendente automatismo tornavano al loro posto nella stalla. Noi bambini stavamo lì, per accompagnarle un pochino, e basta. Le nostre mucche non hanno conosciuto gli alpeggi.

Erano il papà e lo zio a coordinare i lavori della fienagione; in particolare il papà preferiva lavorare con le mucche e gli animali, quindi si occupava dell'allevamento, mentre lo zio seguiva maggiormente la parte agricola, manteneva le relazioni pubbliche e partecipava ai mercati. Lo zio era più portato ai contatti esterni.

L'essiccazione dell'erba avveniva in campagna: il maggengo si girava e rigirava per alcuni giorni, sempre a mano, a forza di braccia e utilizzando i rastrelli; più tardi sono stati introdotti i gira-fieno, ma sempre trainati dal cavallo; la sera il fieno non ancora essiccato di radunava tutto a mano, poi mediante l'ausilio di un ranghinatore, ovviamente trainato dai cavalli, realizzando lunghe file di fieno, che la mattina successiva doveva essere ancora ridisteso, fino all'essiccazione. Anche noi bambini si stava in campagna: un po' si aiutava e un po' si giocava. La mamma mi aveva insegnato a realizzare le bamboline con i papaveri: rovesciato il fiore all'ingiù, si legava con un filo d'erba; quello che era il seme diventava la testa e tutto il resto il corpo; infine si infilava in mezzo un bastoncino e la bambolina era pronta.

Una volta essiccato, il fieno si caricava sui carri per essere trasportato con i cavalli in cascina. Sui *càss*¹⁰ si tenevano distinti i diversi tagli: il maggengo era quello più sostanzioso e veniva somministrato alle vacche migliori; gli ultimi tagli si tenevano quasi sempre di scorta e servivano soprattutto per le manze. Di solito li si mischiava con il maggengo. Prima di portarlo in cascina bisognava che fosse bene essiccato, per evitare il surriscaldamento e il rischio di incendi per autocombustione del foraggio. Nel 1992 abbiamo avuto un grosso incendio, causato però da un piromane.

Effettuato anche il quinto taglio, il lavoro della fienagione era finito e si poteva procedere allo spandimento del letame: trasportato con i carri nei campi, si lasciava lì depositato in mucchi alcune settimane; durante l'inverno, poi, anche al freddo e al gelo, veniva sparso. Il letame prodotto dai nostri animali bastava per la concimazione dei campi. Tutto era programmato. Il papà utilizzava alcuni anni il solfato di ammonio che, messo in apposite vaschette, spandeva solo nei campi con poca resa; quelli che lo distribuivano, si coprivano naso e bocca con un *foulard*. Era un prodotto molto forte, che veniva usato anche quando si piantava il mais: se ne metteva un pizzico alla base di ogni piantina. Delle duecento pertiche del papà, cento erano coltivate a prato e altrettante a mais, che in parte veniva utilizzato in azienda e la rimanente destinata alla vendita. Il terreno a mais era coltivato prima a frumento e, nel corso della medesima annata agraria, a giugno veniva piantato il *melgunin*¹¹, che, a maturazione, offriva pannocchiette destinate all'alimentazione del bestiame; tale prodotto non veniva macinato, ma somministrato mischiato all'erba. Delle cento pertiche coltivate, la metà erano destinate al granoturco e l'altra metà

¹⁰ Lo spazio tra i due pilastri del primo piano della cascina, dove veniva ammassato il fieno essiccato.

¹¹ Qualità inferiore di granoturco.

a frumento e *melgunìn*. Il grano, poi, lo si raccoglieva in sacchi e trasportato con i carri al mulino per la macina. Quando c'era il mais da raccogliere, intervenivano gruppi di donne dal paese, alle quali il nonno diceva:

- C'è questo pezzo di campo di mais da raccogliere; se fate il lavoro vi offro questa somma di denaro!...

Esse, poi, provvedevano alla raccolta in autonomia, ossia senza contare i giorni impiegati, perché il campo era stato assegnato per così dire "a corpo". Il loro lavoro consisteva nel tagliare il fusto, che poi avrebbero ammucciato, quindi nello staccare le pannocchie, che sarebbero state messe nelle ceste e portate nel cortile della cascina, dove, al termine della lavorazione, interveniva la trebbiatrice. Era un momento di festa: i bambini mettevano le pannocchie nel cassone della trebbiatrice, altre persone avevano il compito di togliere le barbe, mentre il papà stava col sacco sotto il bocchettone della macchina,... insomma era un traffico. I chicchi di mais venivano poi distesi sull'aia della cascina per l'essiccazione e noi bambini avevamo il compito ogni tanto di andare e girarli: facevamo i quadretti, le righe,... insomma, lavorando si giocava. L'inverno, poi, soprattutto nelle marcite, era sempre un incessante lavoro: se il terreno non era ben livellato, si toglieva la terra e si riposizionavano le zolle di erba più o meno alte, in relazione al livello. Questo avveniva anche nei campi normali: dove l'estate l'acqua non arrivava, con il badile si abbassavano o alzavano interi campi.

La malattia, la festa, il cibo

Da piccola - avrò avuto sei anni - la mamma stava facendo con noi le frittelle per carnevale, quando all'improvviso è entrato in cucina il papà allarmato:

- Gina, guarda che forse *gh'ém ol taiùn in stala!*...¹²

La mamma pareva incredula: era da poco stata nella stalla e non aveva notato nulla di strano. Comunque è tornata subito là, assieme con il papà, per accertarsi dello stato di salute della mandria e ha trovato una mucca sdraiata e quasi in agonia. Tornata a casa, la mamma ha preso tutte le frittelle calde, già nel piatto in mezzo alla tavola, e le ha rovesciate nel secchio!

- Le frittelle non si mangiano, perché nella stalla *gh'ém ol taiùn!* Dobbiamo guardare le nostre mucche! Punto e basta e via!... - ci ha detto in modo sbrigativo e assai determinato, senza possibilità di replica.

La famiglia partecipava moltissimo ai drammi e ai problemi della stalla e anche solo la malattia di una mucca era motivo di preoccupazione per tutto il gruppo.

Le feste dell'anno più sentite e vissute in famiglia erano Natale e Pasqua. Non si celebrava troppo nemmeno il compleanno, che si esauriva, nel migliore dei casi, con la *turtina*¹³. L'onomastico non esisteva. Poi c'era la festa del paese, a novembre, per Santa Caterina, con la fiera e gli animali in piazza. In quella circostanza la mamma

¹² Abbiamo il carbonchio nella stalla.

¹³ Piccola torta.

cucinava sempre *polénta e cassòla*.¹⁴ Importate era anche la festa di Sant'Antonio, il diciassette gennaio, quando in campagna si faceva il falò, accendendo un'enorme catasta di legna e arbusti vari, ottenuti dalla pulizia dei fossi e dei terreni. Era una vera festa per noi bambini e ragazzi, poiché gli abitanti della cascina si ritrovavano attorno al fuoco che bruciava e che, secondo la tradizione, distruggeva le cose vecchie. Quel fuoco era una fonte di rinnovamento e di speranza per la nuova entrante stagione. Era anche un modo per le cinquanta o sessanta persone che abitavano nella cascina di stare insieme. Le ragazze e le giovani morose a un certo punto della serata incominciavano a scappare perché i maschi con i tizzoni spenti si sporcavano le mani e poi le strofinavano sui loro volti. Non c'erano riti religiosi attorno al falò. In ogni affittanza se ne accendeva uno. Nelle settimane precedenti gli uomini preparavano la catasta di legna, radunando i vari mucchietti sparsi nella campagna. Il fuoco si accendeva all'imbrunire e si rimaneva lì attorno sino a quando non si spegneva e, mentre si consumava, le persone conversavano, i bambini giocavano, i giovani cercavano le fidanzate,... Il giorno di Sant'Antonio in cascina veniva il parroco del paese per benedire gli animali. Per quanto concerne l'alimentazione, non ci mancava niente: avevamo carne, latte, frutta e verdura.

Mi chiamo Iolanda Meroni e sono nata il 18 giugno 1949 nella Cascina Vecchia di Gorgonzola, dove ho trascorso la mia infanzia e sono diventata grande. Durante il periodo scolastico, prima di uscire di casa la mattina, la mamma mi dava sempre una scodella di latte, con un po' di caffè fatto nel pentolino e il pane. Ero una ragazza fortunata e i genitori mi mandavano a scuola dalle suore, dove mi fermavo anche a pranzo. La mamma veniva poi a prendermi il pomeriggio e quando arrivavo a casa mangiavo subito un pezzo di pane avanzato a mezzogiorno con una fetta di taleggio o di salame. A cena, poi, c'era la solita minestra con la pastina. La domenica, invece, c'era l'alternanza tra pollo e bollito.

La mamma è sempre stata una persona di chiesa e, se poteva, aiutava quelle Suore di Carità, presso le quali io e mio fratello siamo andati a scuola, le quali ospitavano in modo particolare i bambini delle famiglie bisognose. Non pagavamo la retta, ma solamente il pranzo.

Comincia nò a 'ndà en gìr sö chèl tram lé, nèh!...

Sono andata a scuola dalle suore fino a dieci anni, dall'asilo alla quinta elementare. In seguito ho frequentato un triennio di scuole commerciali e, raggiunti quattordici o quindici anni, per tradizione era arrivato il momento di andare a lavorare. La regola per molte ragazze consisteva soprattutto nell'imparare a cucire e a ricamare e, per alcuni anni, ho lavorato da Brambilla Ricami. Quel primo lavoro, però, non mi soddisfaceva e successivamente, per quasi un anno, avevo trovato impiego presso

14 Polenta e costine con la verza.



un commercialista del paese. Avevo deciso di frequentare le scuole professionali serali, dato che i genitori non mi avevano permesso di frequentare altre scuole a Milano: la città pareva loro troppo distante e soprattutto non sicura per una ragazza, che ogni giorno avrebbe dovuto utilizzare i trasporti pubblici. Essi ritenevano pericoloso in modo particolare il tram. Una nuova opportunità mi si era aperta d'innanzi quando hanno aperto la grande GTE, poi diventata Siemens, a Cassina Pecchi. Volevo presentare una domanda di assunzione e avevo chiesto un parere alla mamma, la quale mi ha detto:

- *Comincia nò a 'ndà en gîr sù chèl tram lì, nèh!...*¹⁵

- Mamma, ma siamo a Cassina! Non a Milano e nemmeno a Bergamo!...

Nonostante la posizione contraria della mamma, ho trasmesso ugualmente la domanda. Quando, poi, mi hanno chiamata per un colloquio, la mamma non c'era (si era recata ad Agnadello a curare la zia ammalata) e quindi ho riferito al papà di questa opportunità, il quale però non mi aveva ostacolato:

- *Và a senti!...*¹⁶

Sono andata al colloquio, al termine del quale il responsabile mi ha detto:

- Signorina, può cominciare domani mattina?...

La sorpresa è stata tanta. Era l'8 marzo 1966. Avevo sedici anni. Ho risposto:

- Vado a casa e ne parlo con mio papà...

- Se domani mattina alle otto e mezza lei è qua, vuol dire che è assunta!...

Sono tornata a casa a piedi e di corsa, da Cassina a Gorgonzola, per riferire la bella notizia al papà:

- Mi hanno preso!...

Ero contenta. Mio papà mi ha guardato in faccia e mi ha detto:

- *Tà l'sé chè ché te gh'è da 'ndà col tram a laurà! Tà l'sé chè te tuca ciapà la biciclèta e te rìvet a cà che gh'è scîr in sù la strada!...*¹⁷

- Sì che lo so!...

- *E cun la mama còme la mètum?...*¹⁸ - disse ancora

Io lo guardavo incredula, ma alla fine il papà mi ha rassicurato con queste parole:

- *Và bén, ti dumàn matîna và a laurà, che a la mama ghe penserò mi!...*¹⁹

Dal giorno successivo ho incominciato a lavorare e sono rimasta in quell'azienda quarant'anni consecutivi, rimanendo alla stessa scrivania per occuparmi di relazioni sindacali. Mio fratello aveva poca voglia di studiare e per un po' di tempo è stato in cascina con il papà, ma a lui piaceva soprattutto lavorare con le macchine agricole, che rappresentavano la sua passione. La campagna, però, non era fatta solo di macchinette e trattori e, quando ha capito che quello non era il suo mestiere, ha cominciato a fare il garzone presso un panettiere, dove ha poi imparato la professione e l'ha esercitata tutta la vita. L'attività in cascina si è interrotta con mio papà. Gli

15 Non cominciare ad andare in giro su quel tram lì, neh!...

16 Vai a sentire!...

17 Lo sai che qui devi andare col tram a lavorare! Lo sai che devi prendere la bicicletta e arrivi a casa che c'è buio sulla strada!...

18 E con la mamma come la mettiamo?

19 Va bene, tu domani mattina vai al lavoro, che alla mamma ci penserò io!...

anni Sessanta hanno sancito la fine del mondo e della vita delle cascine lombarde. Tutti, uomini e donne comprese, andavano allora a lavorare nelle fabbriche. Lo stabilimento pareva essere il futuro del lavoro. Non si trovava più nessuno disposto a lavorare la campagna, perché tutti dicevano:

- Vado in fabbrica e, con la pioggia o con il sole, faccio sempre le mie otto ore, torno a casa la sera e sono tranquillo!...

La fabbrica pareva essere un salvavita: lavoro meno pesante, più sicuro e, tutto sommato, anche ben retribuito. Proprio in quel periodo, quando io ero ancora una ragazzina, mio fratello era via per fare il soldato e non trovavamo nessuno disposto a venire a lavorare per falciare l'erba, lavorare il fieno e portarlo in cascina! Ci siamo dovuti arrangiare solo noi tre, ossia io, mamma e papà. Era venuto ad aiutarci solo un signore anziano dal paese. Quell'anno avevo la pelle persino bruciata dal sole preso durante l'assiduo lavoro nei campi. Non andavo più in chiesa né all'oratorio, perché mi chiedevano in continuazione:

- Ma sei stata al mare?...

Avevo vergogna a rispondere loro che ero stata in campagna a fare il fieno! Tutti, allora, si defilavano dalle campagne! I contadini erano stati promossi operai, le fabbriche erano in cerca sempre di nuova occupazione e improvvisamente le cascine sono state abbandonate. Eravamo rimasti davvero in pochi a lavorare la terra. Anche la nostra cascina ha avuto un crollo, per il venire meno delle tante attività. In principio, quei pochi che erano rimasti ad abitare in cascina, la trascuravano, ossia non facevano più manutenzione agli stabili. Con l'occupazione in fabbrica il lavoro ha incominciato ad essere sempre più monetizzato, mentre prima veniva quasi sempre capitalizzato. La gente incominciava a volere solo i soldi.

Pino, dai, adèss basta! Te gh'è de 'ndà!...

Il papà nella sua stalla allevava solo vacche bruno-alpine, nonostante non provenisse dalla montagna e non avesse alle spalle una tradizione bergamina. Del resto, anche gli altri fittavoli allevavano le bruno-alpine. Ricordo che, quando i venditori cominciavano a proporre quelle pezzate, il papà era quasi terrorizzato e assolutamente non le voleva, nonostante gli dicessero che rendevano di più e producevano più latte. Il cambiamento non è stato facile. Per il papà la mucca era qualcosa di più di un animale: egli soffriva quando nella sua stalla c'era una vacca ammalata. Guai a trascurare le mucche! Quando una vacca stava male nella stalla, l'umore di tutta la famiglia cambiava. Il nonno chiamava di frequente anche il veterinario e tutte le settimane tagliava le unghie alle vacche, le curava e le teneva sempre pulite. Il papà seguiva all'inverosimile la produzione e la somministrazione del fieno, per evitare che le sue vacche prendessero infezioni alla bocca e producessero un latte di qualità inferiore. La nostra famiglia viveva in funzione della stalla e della campagna, che insieme rappresentavano un'unità produttiva completa.

Avevo quattro anni quando, giocando nella corte con altri bambini, uno di essi mi aveva dato *ol bernàsc* in testa, provocandomi un grosso taglio; il sangue mi grondava sul volto. Sono corsa nella stalla ad avvisare la mamma: l'ho trovata in cima al

carro, con la forza tra le mani, che riempiva la gabbia dell'erba sulle spalle di un mungitore. È scesa di corsa dal carro, si è avvicinata e mi ha dato una *papina*²⁰!...

- *Ti che te vègnet chù a fàm pèrd témp!*...²¹ - mi ha detto.

La lezione è stata questa: un'altra volta sarei stata più attenta a non farmi male. Per i miei genitori il lavoro in cascina era tutto. Ciononostante io ho sempre nutrito un grande rispetto nei loro confronti. Il papà di norma allevava le sue mucche, ma a volte ne acquistava alcune, poche per la verità, forse quel tanto che bastava per "cambiare il sangue", si faceva sempre consigliare dal mediatore di fiducia. Nella stalla le sue vacche avevano tutte le corna, nelle quali stava riposta anche la loro eleganza, ma non mi risulta che il papà avesse preferenze per alcune di esse. Il papà aveva però il suo cavallo preferito: si chiamava *Pino*, non aveva nulla di particolare, fatta eccezione per quelle grosse zampe nere e pelose. Era un animale da lavoro, ma anche l'unico cavallo che noi bambini, ancora piccoli, potevamo cavalcare; ci pareva un gigante quando, al termine del lavoro nei campi, il papà gli toglieva i finimenti da lavoro e ci metteva in sella; quindi gli dava una pacca sulla coscia ordinando:

- *Pino, adèss và a cà!*...²²

Ero una bambina, ma anche da sola mi sentivo sicurissima sopra quel cavallo, che immancabilmente mi riportava a casa. Il papà si fidava ciecamente di quell'animale. Un giorno il papà era andato in campagna per eseguire alcuni lavori e, a mezzogiorno, giunto il momento di tornare a casa, mentre tentava di salire in groppa al suo *Pino*, è scivolato per terra, rimanendo però agganciato con un piede al finimento del cavallo. Non riusciva a staccarsi: era disteso per terra con un piede incastrato nel finimento vicino alla staffa. Essendo solo nel campo, si è fatto trascinare in cascina, piano piano, senza che il cavallo gli facesse male, dove è giunto con la schiena tutta spelacchiata. Il papà voleva un bene del mondo al suo *Pino*, tant'è che, anche dopo aver vendute tutte le vacche, il cavallo era rimasto l'unico animale nella stalla. Non si reggeva quasi più in piedi per l'anzianità e il tanto lavoro che aveva fatto. Quando è giunto il camion del macellaio per portarlo via, non c'è stato verso di caricarlo e, alla fine, è dovuto intervenire il papà, che è riuscito ad accompagnarlo sul camion come fosse una pecorina:

- *Pino, dai, adèss basta! Te gh'è de 'ndà!*...²³ - gli aveva detto.

Si era creata un'intesa perfetta tra i due. Il papà non lo cavalcava, ma usava il *biròcc*, a due posti, quando si recava in paese, ad esempio per andare a messa o anche al mercato, oppure per fare visita a qualcuno nei paesi vicini.

20 Schiaffo.

21 Tu che vieni qui a farmi perdere tempo!...

22 Pino, adesso vai a casa!...

23 Pino, dai, adesso basta! Devi andare!...

La famiglia di Iolanda Meroni nella cascina Vecchia. Sciùr Angelin, il papà, è seduto al centro, mentre da sinistra si riconoscono: la sciùra Gina (mamma), lo zio Antonio (sciùr Tògn) con a fianco la moglie sciùra Pina. Si riconoscono anche Franco Vitali con la moglie Laura Merisio (dietro la sciùra Pina). L'ultimo a destra è Felice Meroni, figlio della sciùra Pina.



I secchi di alluminio riservati esclusivamente per la mungitura

Nella stalla le mucche erano sempre legate alla mangiatoia: ciascuna di esse aveva il proprio nome distintivo e anche il suo posto, che rimaneva sempre quello e veniva immancabilmente occupato ogni volta, al rientro in stalla, dopo l'abbeverata. Il papà si avvaleva anche dell'aiuto di due cani: ricordo il *Barba*, un pastore bergamasco dal lungo pelo bianco e nero, molto dolce e ubbidiente.

La gestione delle mucche e della stalla era affidata ai *famèi*: si trattava di persone diverse dagli agricoltori ed essi si occupavano solo della mungitura e del governo del bestiame, non degli aspetti connessi all'agricoltura. Il papà ne aveva due: uno di essi viveva in cascina, quindi stava sempre con noi, mentre l'altro ci raggiungeva dal paese, ossia andava avanti e indietro due volte al giorno. Anche lo zio aveva a disposizione due mungitori, ma mentre i nostri due erano originari della pianura e venivano da Gorgonzola, uno dei due mungitori dello zio, si chiamava Valsecchi ed era sceso dalla montagna: questi, dopo aver trascorso qualche anno dallo zio, in seguito è venuto a lavorare da noi. Era pagato mensilmente, ossia era un salariato. Doveva badare soprattutto alle vacche: dar loro da mangiare, pulirle, raschiarle e mungerle; curava i vitelli, si accertava della loro alimentazione,... insomma era l'addetto alla stalla e trascorrevano accanto alle vacche tutta la sua giornata. Egli, però, non si occupava dei cavalli. La mamma o il papà lo assistevano nei momenti più importanti e delicati, soprattutto in presenza di una vacca ammalata. Quando, ad esempio, il papà vedeva che una mucca ruminava in continuazione, producendo eccessiva saliva dalla bocca, gli somministrava col bottiglione un *biberone* contenente vino bollito con acqua; dopo un po' la mucca si riprendeva. Due volte al giorno, giunto il momento di alimentare il bestiame, a fianco del *famèi* interveniva di solito la mamma, la quale saliva sul carro e caricava la quantità di erba occorrente nella gabbia sulle spalle dell'operaio, che avrebbe poi scaricato lungo tutta la mangiatoia. Il fieno, invece, già preparato nel giusto quantitativo fuori dalla porta, sarebbe stato sollevato con la forca e trasportato dal *famèi* sempre nella mangiatoia. L'impegno forse più faticoso era quello della mungitura, quando ancora si mungeva a mano. C'era il mungitore bravo e quello meno bravo, il quale non puliva bene le mammelle e faceva prendere la mastite alle vacche.

Era importante la scelta del mungitore. Ne avevamo uno molto bravo, ma aveva un difetto, che gli piaceva troppo il vino e molte volte lo si trovava in giro ubriaco. Bisognava tenerlo sotto controllo. I *famèi* mangiavano con noi. La preoccupazione maggiore del papà era che le bestie fossero trattate bene e quindi andavano sempre tenute pulite: per la lettiera, da riordinare almeno due volte al giorno, mattina e sera, si usava la paglia di frumento. Gli *scartòss*²⁴, invece, si somministravano alle mucche mischiandoli insieme al fieno. Le vacche si raschiavano anche due volte al giorno. Il papà faceva eseguire regolarmente la tinteggiatura dei muri interni della stalla, utilizzando la *creolina*: in tal caso i *famèi* liberavano le mucche nella corte, lasciandole

24 Foglie secche che avvolgono le pannocchie di granoturco.

all'esterno anche due ore, mentre spruzzavano la sostanza che funzionava anche quale disinfettante.

Prima delle mungitura i *famèi* dovevano accertarsi che i secchi, riservati esclusivamente per questo scopo, fossero pulitissimi. Per dare da bere ai vitelli o per altri scopi, c'erano secchi diversi. Ciascuno aveva il proprio secchio di alluminio. Terminata la mungitura della singola mucca, il latte veniva versato in un mastello graduato, dotato di due manici nella parte superiore per il trasporto, che stava in mezzo alla stalla, sopra il quale veniva riposta una zanzariera bianca. Quel bidone, assieme a molti altri, sarebbe stato poi ritirato dal *menalàtt*²⁵, che mattina e sera passava col camioncino della Galbani o dell'Invernizzi. Il papà ha incominciato a vendere il latte all'esterno (e quindi non più al casaro interno) verso la fine degli anni Quaranta, quando il signor Vitali, marito di mia zia, che viveva nella nostra stessa cascina, aveva deciso di non lavorarlo più. La mamma ne tratteneva solo un po' per il nostro fabbisogno alimentare e per fare uno stracchino o una formaggella ogni tanto.

Mi sembrava l'inizio di un grande esodo

Dal momento in cui lo zio Vitali aveva cessato l'attività di caseificazione in cascina, si era posto il problema di mettere a frutto le colture di fieno e mais delle trecento pertiche di terra (proprietà indivisa delle sette sorelle del papà). Egli aveva deciso di ospitare in cascina i bergamini provenienti dalla montagna: arrivavano a settembre, si fermavano da noi l'inverno, consumavano le scorte di fieno della cascina, quindi la primavera ripartivano. Lo zio metteva a loro disposizione due locali (una cucina e una camera da letto) e la stalla. Non vi so dire come facesse lo zio a scegliere di anno in anno il nuovo bergamino (mai lo stesso). Ero, allora, ancora una bambina, ma ricordo ancora con emozione quelle prime volte quando, nella nostra cascina, arrivavano improvvisamente tutte quelle mucche, con uomini e bambini a piedi al loro seguito. Mi impressionava però maggiormente la partenza in primavera, quando liberavano tutte le mucche dietro le stalle, anche i vitelli, raggruppando e organizzando la mandria, pronti per partire! Sul carretto terminavano di caricare tutte le loro cose, compresi i materassi, soprattutto sacconi: si facevano salire anche i bambini più piccoli, mentre tutti coloro che erano in grado di camminare, anche i ragazzi in età scolare, avevano un loro compito nell'ordinare e condurre la mandria. Ricordo quel gran muggire di vacche e manze, impazienti di partire, e il gran da fare che c'era. Mi sembrava l'inizio di un grande esodo. La *caròna*²⁶ si stava organizzando per partire e anche le donne dei bergamini, coi loro caratteristici *foulard* neri in testa, si destreggiavano tra le vacche e le indirizzavano verso la campagna, nella direzione da seguire. Uno spettacolo d'altri tempi!

Tutti gli anni, in autunno, c'era l'attesa di un bergamino nuovo, uno solo, che

²⁵ L'addetto alla raccolta in cascina e al trasporto del latte al caseificio.

²⁶ Carovana.

sarebbe poi ripartito la primavera successiva. I bergamini si fermavano nella cascina solo lo stretto tempo necessario per affrontare la cattiva stagione e alimentare il loro bestiame con il nostro foraggio. Appena potevano, essi ripartivano per la montagna, che rappresentava la loro casa del cuore.

Negli anni successivi – verso i primi anni Sessanta – la transumanza a piedi cessò definitivamente e i bergamini incominciavano a caricare gli animali sui camioncini; pareva che anche le loro condizioni di vita gradualmente migliorassero.

Le famiglie dei bergamini trascorrevano l'inverno con noi in cascina; la mamma, a volte, si preoccupava di quei bambini e, quando aveva qualche vestito che a noi non andava più bene, diceva:

- *Cià cià... go l'pòrti là a la bergamìna! Vàrda quanti bagài che la gh'à!...*²⁷

Tra bambini si socializza sempre molto facilmente e di frequente noi, figli del fittavolo, frequentavamo la casa dei nostri amici e compagni di gioco nella corte; nella loro abitazione mangiavo cose un po' diverse dalle solite che ci preparava la mamma, la quale ogni volta mi sgridava:

- *Tè saré mia 'ndàda a mangià da la bergamìna!...*²⁸

Da una famiglia di bergamini avevo imparato a mangiare polenta e insalata! Quella donna, versata la polenta in tavola, puliva l'insalata e dispensava ai commensali polenta e insalata. Poi, più tardi, nello stesso paiolo dove aveva cotto la polenta, faceva scaldare altra acqua e lavava i piedi a tutti i sei figli. Sia io che mio fratello ci recavamo di frequente nella casa di quella famiglia di bergamini: due figlie e altrettanti maschi avevano pressoché la nostra età. Era il periodo del *twist* e noi ci trovavamo tutti nella casa della bergamina, che non brontolava mai, per imparare a ballare. Mia mamma manifestava un atteggiamento di profondo rispetto per la condizione dei bergamini: si meravigliava di quanto essi riuscissero a fare, nonostante le loro scarse risorse. Era impressionata soprattutto della grande fatica cui erano stagionalmente sottoposti, anche solo per il continuo spostarsi su e giù dalla montagna, in cerca sempre di una nuova sistemazione. Erano persone come altre che vivevano nella nostra corte. L'abitazione del bergamino era abbastanza vicina alla nostra e quindi si sviluppava facilmente una relazione di vicinato. A differenza dei miei genitori, lo zio Vitali manteneva sempre una certa distanza da loro, forse per rendere visibile il suo ruolo distinto. Come vi dicevo, la famiglia del bergamino viveva in un'unica enorme stanza dotata di un grande camino con due panche ai rispettivi lati (si andava sotto il camino per sedersi sulle panche); il fuoco era sempre acceso e, appeso alla catena, immancabilmente c'era un paiolo di acqua calda. In mezzo alla cucina il tavolo con le seggiole e, al muro, un armadio mezzo sgangherato; nello

27 Dai, dai... glielo porto là alla bergamina! Guarda quanti bambini ha!...

28 Non sarai mica andata a mangiare dalla bergamina!...

Angelino Meroni (il primo a sinistra), papà di Iolanda, nella cascina Vecchia (fotografia superiore) con il cognato Enrico Colombo. La signora Iolanda Meroni con alcuni componenti del gruppo di ricerca nella cascina Vecchia di Gorgonzola. Da sinistra: Valeria e Doriana Offredi, Iolanda Meroni e Valentina Zuccala (fotografia inferiore).



stesso locale, capovolti e allineati su un assito accostato alla parete, c'erano in bella mostra i secchi per la mungitura. Insomma, quel locale aveva diverse funzioni. Al piano di sopra c'era la camera da letto: bisognava però uscire dalla cucina e, giunti nella corte, prendere la scala esterna che conduceva al piano superiore, dove sul ballatoio si affacciavano diverse stanze. Ai bergamini lo zio ne assegnava solitamente una sola, dove essi vivevano tutti insieme, genitori e figli. Ricordo l'ultima famiglia di bergamini, la quale aveva cinque o sei figli, alcuni dei quali anche abbastanza grandicelli, mentre altri gruppi erano più giovani con pochi figli ancora piccoli. Purtroppo non ricordo i nomi di queste famiglie di bergamini: una delle ultime famiglie a soggiornare da noi, in seguito si è trasferita definitivamente a Inzago, dove ha acquistato una cascina e vive tuttora.

Ma Gina, te vèdet nò? Ma vàrda che vàch che l'gh'à lì quel lì!...

In genere le famiglie dei bergamini non partecipavano alla vita del paese, fatta eccezione per la frequentazione dei figli a scuola. Ma la donna bergamina difficilmente andava in paese, se non per partecipare alla messa domenicale. Appena giunti in cascina, infatti, essi chiedevano sempre conto della chiesa e degli orari delle messe. Mia mamma andava sempre alla prima messa dell'alba, accompagnata di frequente dalla donna del bergamino. Quelle dei bergamini erano famiglie molto religiose e non mi è mai capitato di sentire bestemmie e i loro diversi componenti. Quei genitori si manifestavano sempre molto tolleranti anche nei confronti di noi bambini, ospiti molte volte nella loro casa. Non c'era nel locale alcuna croce o simbolo religioso apparente. Diciamo che essi vivevano con poco. C'era l'essenziale. Pensavano alla stalla e a dare da mangiare ai loro figli.

In cascina non c'erano momenti o situazioni frequenti di comunione tra gli adulti dei diversi gruppi familiari e, dopo cena, la famiglia del bergamino, terminati i lavori nella stalla, rimaneva in casa propria. Eravamo forse noi bambini a comunicare di più con loro durante il giorno, mentre gli adulti rimanevano ciascuno entro i propri ruoli e spazi. La nostra stalla confinava con quella del bergamino e poteva capitare che il papà scambiasse qualche opinione con lui, ma non era frequente. Nella gestione della stalla a volte il papà cercava il confronto, perché notava che, nonostante queste persone venissero dalla montagna e faticassero molto di più, di solito avevano le mucche più belle delle nostre. E si chiedeva il perché:

- *Ma Gina, te vèdet nò? Ma vàrda che vàch che l'gh'à lì quel lì!...*²⁹

Non c'era mercato o scambio con le vacche dei bergamini, perché essi non vendevano. Si creavano, però, inevitabili confronti quotidiani. Con noi i bergamini avevano un bel rapporto, anche con mia mamma, la quale molte volte mi mandava dalla bergamina a portarle un po' di verdura del nostro orto:

- *Tò, pòrtela là a la bergamina!...*³⁰

29 Ma, Gina, non vedi? Guarda che belle vacche ha quel [bergamino] lì!...

30 Ecco, portala là alla bergamina!

S'incontravano due culture diverse. Nei bergamini che noi abbiamo conosciuto, non c'era alcun atteggiamento di emulazione nei confronti della nostra condizione ed essi attendevano l'ora di ripartire in primavera, per tornare a casa e salire in alpeggio. Solo l'ultimo bergamino che ho conosciuto si è fermato alla Bassa, mentre tutti gli altri li ho sempre visti ritornare in montagna.

Mio fratello socializzava molto con i figli dell'ultima famiglia di malghesi: andavano dietro le stalle, dove c'erano molte piante di salice, a caccia di uccellini da mangiare con la polenta, stendendo una rete tra due pertiche e dedicandosi alla cattura dei volatili.

Nel contesto delle relazioni di paese, i bergamini venivano considerati come noi, né più né meno. Il papà si continuava a chiedere come mai quel loro continuo peregrinare su e giù dalla montagna. Non capiva. A volte glielo chiedeva e la risposta era sempre la stessa: in montagna non avevano spazi e foraggio sufficienti per trascorrere l'inverno. Da noi, l'inverno, a volte transitavano anche i pastori e papà, quando poteva, dava loro la possibilità di pascolare alcuni campi. Per cucinare alcuni di essi venivano dalla mamma, che favoriva loro l'uso del camino, per preparare la polenta.

Posso affermare che, a mio giudizio, i bergamini facevano una vita abbastanza separata e limitata: l'unica preoccupazione erano le loro vacche e anche le donne mungevano e si dedicavano alla stalla, oltre ad allevare i figli. In genere i bergamini con cinquanta o sessanta vacche non lavoravano il latte, ma lo trasferivano al caseificio. A volte le loro vacche non ci stavano tutte nella stalla e quindi tenevano alcune manze anche fuori, sotto il porticato.

La partenza del bergamino in primavera era per me sempre un motivo di tristezza: veniva meno una componente della cascina e le persone con le quali avevamo trascorso l'inverno si stavano allontanando per sempre. Ero consapevole che non le avrei più riviste. Mi dispiaceva pensare che dovevano rimanere in giro tre o quattro o cinque giorni, prima di arrivare a destinazione. In famiglia sono stata educata a partecipare alle difficoltà altrui. Già alcune settimane prima gli adulti incominciavano a preannunciare al papà la partenza:

- *Fra quindis dì vò a cà, èh!...*³¹

La donna della casa incominciava a radunare tutte le cose, preparandosi alla partenza. I mobili nelle due camere erano loro e venivano caricati sul carretto.

Noi assistevamo quasi increduli a tutti questi preparativi.

Quando mi capita di raccontare queste cose a mia figlia, quasi non ci crede.

31 Tra quindici giorni vado a casa, eh!...