

Un prezioso carico di esperienze e di emozioni

Il racconto di Angelina è intriso di particolari e dettagli di una vita trascorsa tra Retàsc e Artavaggio, le molte casine della Bassa e, infine, gli orti alla periferia di Milano. Ora ultranonenaria, nata durante una transumanza dal piano al monte, conserva una memoria lucida e consapevole e le sue parole trasportano un carico di esperienze e di emozioni davvero grande e prezioso. Gli stimoli non mancano durante la nostra conversazione e trovano continui spunti in una narrazione che, nel suo svolgersi, si fa viva e partecipata, come se le azioni e i fatti esplorati fossero appena accaduti e ancora presenti nel vissuto della nostra protagonista. Ma cosa sono, in fondo, novant'anni, se non il frammento di una storia collettiva assai più ampia, estesa e dalle profonde radici?

Angelina ha vissuto la parte terminale dell'antica professione di due famiglie di solida tradizione bergamina, i Vidalù e i Limösna di Valle Taleggio, le cui pratiche zootecniche e casearie hanno contrassegnato e arricchito la sua infanzia, tanto in montagna quanto in pianura.

Non è stata facile la sua vita, florida di sacrifici e virtù, anche quando, a seguito del matrimonio, ha sostenuto il passaggio dalla condizione di bergamina a quella di orticoltrice, non senza ulteriori fatiche, mai delegate ad altri e sostenute responsabilmente in prima persona. Si ha l'impressione di trovarsi di fronte a persone davvero speciali e dalla ricca sensibilità umana, capaci di gesti supremi di generosità e altruismo, protagonisti sino in fondo della loro parabola esistenziale, pur caratterizzata da uno stile di vita semplice ed essenziale.

Diventa triste, l'Angelina, quando pensa alla sua infanzia nei tanti pascoli delle sue montagne affollati di bergamini operosi e mandrie copiose, confrontati ai molti alpeggi oggi abbandonati. Inevitabilmente affiorano anche i ricordi della sua famiglia di origine, dei suoi cari tutti scomparsi; lei è l'unica sopravvissuta. Ora ha novantadue anni, tre figli e cinque nipoti. Proprio per far conoscere ai discendenti la storia della sua famiglia, di buon grado ha offerto i suoi ricordi a memoria del papà Giovanni Vitali (detto Giuanèt Vidalù e morto tragicamente a Milano nel 1959, investito da un auto, all'età di ottantun anni), della mamma Elisabetta Locatelli (detta Bèta o Betina o Bit, morta a Bareggio di Milano nel 1979, all'età di novantatré anni), della sorella Antonietta (mancata nel 2009 all'età di ottantotto anni) e della sorella Maria (morta nel 2005, a ottant'anni: ha trascorso molto del suo tempo libero nella casa di Retaggio e con il marito ha promosso il consorzio di privati che negli anni Settanta del secolo scorso ha realizzato la strada Pizzino - Capo Foppa).

Angela Vitali.

La famiglia dei nonni paterni (*Vidalù*)

Nei piccoli paesi e nelle valli sono ancora oggi molto diffusi e ripetuti alcuni cognomi, che risultano essere comuni a molti nuclei familiari, pur in assenza di legami di parentela.¹ Era sorta, già in epoca remota, la necessità di identificare più agevolmente i singoli ceppi familiari attraverso un soprannome (in dialetto *sculméjna*), rivelatore di caratteri somatici o anche difetti fisici, professioni, provenienze, abitudini o comportamenti. Accadeva però che famiglie già allora numerose crescessero ulteriormente nelle generazioni successive, oppure che per altri nuovi arrivi si verificassero nuovamente omonimie anche per i soprannomi; si rendeva pertanto necessario un secondo soprannome identificativo. Un'ulteriore modalità identificativa era quella di specificare, accanto al nome e al soprannome anche il luogo di residenza, posto che parecchie famiglie della valle avevano case, stalle, pascoli di proprietà. Pertanto, nel caso della famiglia del papà - Vitali era ed è un cognome diffusissimo in Valle Taleggio - *Vidalù* era il primo soprannome identificativo e probabilmente derivava da caratteristiche fisiche: infatti tutti gli ascendenti che ho personalmente visto e conosciuto erano di costituzione robusta e di alta statura. *Nas* (naso) era il secondo soprannome aggiunto e l'identificazione completa diventava *Vidalù Nas*, quelli che avevano casa a *Saltarino* o a *Retaggio* e che frequentavano i pascoli di Artavaggio. C'erano altri *Vidalù*, anche loro bergamini, ma di ceppo diverso e non nostri congiunti: i *Vidalù Négher* sui pascoli dell'Alben ed i *Vidalù* dell'*Angelina sciùra* verso Campiglio. Quando il papà era bambino, la sua famiglia contava complessivamente quattordici componenti, così rappresentati:

- due nonni: *Giuan Vidalù*, il *regiur*, si è sposato all'età di circa quarant'anni con la diciottenne *Antonia Arioli*, figlia di bergamini di Mezzoldo;
- una prozia zitella, sorella del nonno, rimasta in famiglia con il ruolo di *guidàssa*, ovvero di *regiùra* nell'ambito puramente domestico, a supporto della nonna *Antonia* impegnata a fare e a crescere figli;
- tre figli maschi (Bono, Domenico, Giovanni) e cinque figlie (*Antonia*, *Caterina*, *Maria*, *Orsolina*, infine un'altra sorella, morta però molto giovane);
- tre familiari conviventi (il fratello del nonno, sua moglie detta *Valtòrta* e il loro unico figlio *Bunèt*).

Bergamini da tempo immemorabile, producevano e vendevano principalmente in Valsassina un formaggio morbido a pasta cotta², più simile ad alcuni formaggi della Valtellina che ai taleggi o *strachitùnt* della Valtaleggio.

Quando mio papà aveva solamente sette o otto anni il nonno era deceduto tragicamente nella *casèra di Laser*, una località di Taleggio in prossimità di Capo Foppa. Colto verosimilmente da malore mentre da solo lavorava il latte sul fuoco, era cadu-

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Angela Vitali ad Antonio Carminati il 22 marzo 2014 nella cascina Grandi di Sedriano, 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 Tipo Bel Paese

to sul camino acceso e si era bruciato buona parte del capo. Quel giorno la nonna e tutti i figli erano andati in pellegrinaggio al santuario della Madonna di Salzana e al ritorno mio zio Domenico, fratello del papà, era corso avanti prima degli altri per accendere il fuoco del camino e fare scaldare il latte nella *culdéra*; giunto sul posto, aveva trovato suo papà esanime sul focolare, col volto carbonizzato. Per lo spavento lo zio era stato colto da convulsioni. La direzione della famiglia era passata al fratello maggiore del papà, *Bòno*, diventato il nuovo *regiùr* e... *al cumandàva tüt lü*.³ Era la figura più autoritaria, di spicco, che sentiva la responsabilità del sostentamento e del progresso di tutto il gruppo. *E l'faséva filà tücc, èh!*⁴ Provvedeva responsabilmente anche ai bisogni della mamma vedova. Aveva un piglio deciso, ma faticava a destreggiarsi soprattutto nell'attività in pianura. Come già parecchi altri bergamini avevano fatto, anche lui, nell'intento di assicurare occupazione ai fratelli minori ed espandere l'azienda di famiglia, aveva colto l'occasione di prendere in gestione, come *fitàul*, una cascina a San Bovio (Milano, zona Idroscalo); poi, però, *al dàva fòra de mat*⁵ perché, nonostante le tante braccia di fratelli e sorelle, aveva difficoltà a seguire tutto e a sostenere la doppia attività stanziale di allevatore e soprattutto di coltivatore, mestiere che non aveva mai fatto. Per lui e gli altri fratelli risultava decisamente più semplice e consona la tradizionale vita di bergamino, con le abituali transumanze estive nelle proprietà di montagna e, come tutti in famiglia, aveva un particolare legame con l'alpeggio di Artavaggio. Dopo questa breve e difficile esperienza, complicata anche da un contenzioso con il proprietario della cascina, per i danni arrecati dai maiali al suo curatissimo e lussuosissimo giardino, il clan *Vidalù* aveva ripreso la tradizionale attività bergamina, con la stipula degli usuali contratti di locazione stagionale nelle cascine di fittavoli e/o proprietari di pianura, presso i quali ci si premurava di rimanere sino ai primi giorni di giugno, o al più tardi entro la festa di San Pietro, per poi transumare in montagna durante il successivo periodo estivo. Tutta la famiglia aveva continuato a lavorare unita e a convivere sotto lo stesso tetto, formando un clan sempre più allargato per i successivi nuovi arrivi di mogli e soprattutto di figli. Tra il 1920 e il 1921 il gruppo, diventato troppo numeroso e problematico, si è diviso sia nell'attività lavorativa che nelle proprietà; quasi tutti hanno continuato, autonomamente o in forme di parziale collaborazione, la tradizione bergamina.

La famiglia dei nonni materni: Locatelli *Limösna* e Locatelli *Bràga*

Il nonno materno era figlio di *Giuan Limösna*⁶; si chiamava Francesco Locatelli, identificato nel clan dei *Limösna* come il casaro, perché aveva imparato specificatamente questo mestiere e, per diversi anni, aveva lavorato per altre aziende, occupandosi esclusivamente della trasformazione del latte; era ben stipendiato e apprezzato

3 Comandava tutto lui!

4 Faceva filare tutti, eh!

5 Dava fuori da matto.

6 Soprannome forse derivato da elemosina.

per la sua bravura. In tempi successivi era rientrato nell'attività della famiglia, beneficiando la stessa di tutte le competenze acquisite altrove. I *Limösna* frequentavano gli alpeggi di *Regadùr* e *Basamòrt*.

Angela, la nonna materna, anch'essa Locatelli di cognome, era figlia unica del cepo dei *Bràga*. Entrambi i gruppi erano famiglie di bergamini, espressione di una tradizione professionale di antica data.

Francesco e Angela hanno avuto quattro figli, un maschio (Rocco) e tre femmine (Margherita, Maddalena, Elisabetta); ammalatasi agli occhi, la nonna progressivamente è diventata cieca ed era morta con forti dolori. Durante la malattia il nonno aveva interrotto le transumanze: la assisteva in continuazione e la incoraggiava a sopportare e offrire la sofferenza al Signore!...

Il mondo contadino e la Grande Guerra

Nel 1914 tutta l'Europa era in bellicosa ebollizione e, per un assurdo effetto domino scatenato dall'attentato di Serajevo, i principali Stati europei erano scesi in guerra nell'estate di quell'anno. I filmati d'epoca documentano scene d'incomprensibile euforia e di partenze festose verso il fronte.

Improvvidamente il Re, dopo mesi di accesi dibattiti tra neutralisti (chiesa, popolari, liberali) e interventisti (nazionalisti, futuristi, industriali, parte delle sinistre, ecc.), decideva di far partecipare anche l'Italia alla "festa dei massacri" dalla primavera 1915. Tutto il mondo contadino di allora, assolutamente estraneo a queste follie, aveva dovuto, suo malgrado, dare il maggior contributo e sopportare i più gravi oneri:

- fornendo la gran parte dei soldati;
- contando, alla fine della guerra, il più alto numero di caduti, dispersi e feriti, spesso mutilati o definitivamente invalidi;
- lasciando le proprie campagne sguarnite di forza lavoro e trovando, al rientro, situazioni drammatiche.

Per la carente produzione agroalimentare, tutte le nazioni coinvolte avevano sofferto la fame e, subito, dopo le popolazioni dell'intero continente erano state ulteriormente decimate dall'epidemia della spagnola.

Anche il papà era stato richiamato alle armi all'età di trentasette anni. Frastornato dall'evento imprevisto e preoccupato per il suo futuro, era giunto a Torino, precettato per l'arruolamento nell'Artiglieria Alpina, con prospettiva di prossima destinazione al fronte. Bergamino analfabeta, oriundo delle valli bergamasche, uomo mite, come tutta la classe contadina di allora, era contrario alla guerra; ancor più era stupito e infastidito dall'entusiasmo festoso dei commilitoni interventisti. Mentre vagava pensieroso e senza meta in Corso Cavallotti, notava dei bottoni d'oro nel giardino circostante il monumento di Vittorio Emanuele, una pianta tossica a lui

Dichiarazione di Cesare Quarenghi, testimone della divisione tra i fratelli Vitali. Taleggio, 8 marzo 1928.

Premiata Ditta

Cesare Quarenghi e Figli - Taleggio

PRODUTTORI E NEGOZIANTE STRACCHINI TALEGGIO

Taleggio li 8 Marzo 1928

Sig.

Io sottoscritto Sichiro di essere stato presente alla
combinazione per la divisione stabili fra i fratelli Vitali di
Giovanni, e di stabilito che il Giovanni doveva versare £ 9000.⁰⁰
per la differenza, e con questo restava definita ogni pendenza
~~anteriore al primo dicembre 1925.~~
Le lire novemila furono versate, con regolare ricevuta.

In fede.

Quarenghi Cesare

ben nota. Subito aveva elaborato e attuato una strategia di sopravvivenza: raccolta qualche piantina e schiacciatala tra due pietre, l'aveva applicata sul piede con una fasciatura. Il giorno successivo, con il collo-piede tutto infiammato e dolente, ha chiesto di essere sottoposto a visita medica. Ignorava che il "trucco" fosse già ben noto ai militari e che i regolamenti prevedessero provvedimenti severi per simulatori, autolesionisti ecc., soprattutto in tempo di guerra.

La provvidenza volle che nella commissione militare medica fosse presente anche il padrone della cascina di Nosedo, dove da molti anni i Vitali erano i bergamini affittuari; subito si erano riconosciuti e il papà, dopo aver avuto dal suo padrone parole di rimprovero seguite da conforto e protezione, con sollievo liberatorio lo sentiva dire alla commissione:

- Abbiamo qui, nelle stalle, tante bestie da governare, ma sono affidate a dottori, ingegneri e avvocati, tutti imboscati, che non sanno accudire, mungere, gestire gli animali; non possiamo permetterci di mandare al fronte uno che, per mia conoscenza diretta, possiede il mestiere e l'esperienza necessaria ai nostri bisogni...

Al papà avevano quindi affidato immediatamente il compito di caposquadra della stalla militare di Torino e lì ha prestato servizio durante tutto il tempo della guerra. Un vero colpo di fortuna per il *Giuanèt*, bergamino analfabeta, che riusciva in quegli anni tragici a capitalizzare al meglio una straordinaria esperienza di vita che l'avrebbe sostanzialmente trasformato; infatti:

- approfondiva l'attività a lui più congeniale, ovvero gestire autonomamente gli animali, imparando direttamente dai veterinari dell'esercito moltissime pratiche diagnostiche e curative;

- con l'aiuto del cappellano e di altre figure disponibili ha imparato a leggere e a scrivere; per i soldati l'unica forma di comunicazione con le famiglie era quella epistolare;

- ha pure imparato a esprimersi in un italiano gradevole, a comunicare con toni sempre concilianti e rispettosi, a relazionarsi con naturalezza e credibilità con tutti, superiori militari e persone di ceto sociale elevato;

- ha gestito in prima persona responsabilità lavorative e organizzative crescenti.

Insomma, oltre a tornare a casa vivo e vegeto, ha esteso il suo sapere e il suo saper fare; aveva inoltre imparato a saper essere e a saper vivere.

I miei genitori

La mamma Elisabetta, detta *Bèta* o *Betìna* o *Bit*, era nata a Pizzino (a la *Val*) nel 1886 e si era sposata nel 1920, all'età di trentaquattro anni, con *Giuanèt Vidalù*, che aveva quarantadue anni; il papà, infatti, era nato nel 1878 a Binasco, il paese della provincia di Milano confinante con il territorio pavese. Per la verità, i due si frequentavano già dal 1913 e avrebbero dovuto sposarsi in quel periodo, ma poi c'è stata la guerra. Al termine del conflitto si sono finalmente uniti in matrimonio e sorprendentemente per l'epoca e per la condizione sociale (erano montanari) i due si erano concessi il viaggio di nozze al mare, soggiornando per qualche giorno in luna di miele a Genova e a Rapallo. La mamma aveva frequentato le scuole

elementari (allora fino alla terza) e, avendo maturato particolare dimestichezza coi conti, è sempre stata lei la contabile della famiglia. Quando trattavano l'acquisto del *càss de fè*, prima ancora che l'ingegnere facesse i conti definitivi, lei stessa con le misure e il peso del "camino", faceva il calcolo esatto dei quintali di fieno e quindi era preparata alla trattativa e ai pagamenti. Aveva un'energia inesauribile, molto attenta a controllare e salvaguardare gli "interessi" in ogni aspetto dell'attività di famiglia (introiti, spese, pagamenti, proprietà); si destreggiava in attività sia maschili che femminili (compresa la castrazione di polli e maiali) e lavorava forse anche più di un uomo. Generosa e sempre disponibile, essa si relazionava con gli altri in modi decisamente burberi, sbrigativi e autoritari; agiva spesso in autonomia e con un'incontenibile determinazione. Di fatto l'*éra lé la rìgiùra*⁷ e amministrava le sostanze del gruppo: il papà ne riconosceva capacità e meriti, si fidava e le delegava volentieri compiti a lui poco congeniali; mite e gradito a tutti, bonariamente e pacatamente mediava sempre le sue eventuali intemperanze.

Le tre figlie e la nostra Azienda

Negli anni compresi tra il 1921 e il 1925 la famiglia si completava con la nascita delle tre figlie: Antonietta (nata nel 1921 a Locate Triulzi), Angelina (nata nel 1923 a Osio Sotto) e Maria (nata nel 1925 a Lambrate).

Il clan dei *Vidalì* aveva superato le venti unità di conviventi nella stessa azienda e nel 1920 circa, poco tempo dopo il loro matrimonio, papà e mamma si mettevano in proprio e costituivano una loro separata azienda, ottenendo la proprietà di Retaggio e un'area d'alpeggio ad Artavaggio.

Il papà ha sempre allevato dai quaranta ai cinquanta capi di bestiame, inizialmente solo di razza bruno-alpina, ma poi anche qualche frisona (vacche pezzate comunemente definite olandesi). Solo una parte era da mungere, mentre la rimanente erano manze da inserire progressivamente nella riproduzione. Il toro per la monta lo sostituiva periodicamente per evitare consanguineità e ottemperare alle normative vigenti. Le vacche venivano sottoposte a controlli veterinari periodici obbligatori per accertare l'idoneità riproduttiva; in caso di non idoneità, il toro riproduttore doveva essere sospeso dalle fecondazioni, inesorabilmente macellato e sostituito da altro animale idoneo, solitamente acquistato presso altri allevatori di fiducia.

La conduzione della stalla avveniva secondo regole semplici e precise; a parte il toro, difficilmente si acquistavano altri bovini, salvo rare eccezioni; si allevavano tutte le femmine prolifiche e si vendevano i maschi. Non ho mai visto il papà usare alcun registro di stalla, con date di fecondazione o dati di produttività, di genealogia ecc.; erano comunque dettagli importanti, che seguiva attentamente e aveva sempre ben presente, senza bisogno di registri. Aveva tutto nella sua testa.

Da bergamino apprezzava la vacca che faceva tanto latte, ma, come tutti gli alle-

7 Era lei l'amministratrice della nostra famiglia!

vatori di qualsiasi specie animale, era ancora più orgoglioso di allevare e mostrare all'ammirazione le vacche più belle.

Il latte prodotto veniva solo in minima parte venduto; in gran parte era lavorato e trasformato in formaggi a pasta cruda .

Allevavamo anche altri animali, tutti tenuti con finalità ben precise, in quantità commisurate ai bisogni, nonché ai costi di mantenimento e a quelli accessori (il papà diceva che per cavalli e cani dovevamo pagare una tassa comunale annuale). Nella nostra famiglia ho sempre visto:

- una cavalla che ottemperava a tre funzioni: riproduzione, trasporto a traino in pianura e da soma in montagna. Per la prima funzione veniva accoppiata generalmente con un asino: generava un mulo che, una volta svezzato, veniva venduto alla fiera di Sant'Alessandro a Bergamo;

- due cani pastore per curare la mandria; il cane giovane imparava il mestiere dal cane vecchio, oltre che da uno specifico addestramento operato dai padroni;

- un numero di pecore adeguato ai bisogni di famiglia, per la lana dei materassi da filare con fuso o carrello. A Sottochiesa c'era una *tesàdra*, ovvero una donna esperta ed attrezzata per la tessitura, alla quale la mamma si rivolgeva per far confezionare i robusti *pelöch*, ossia coperte ruvide utilizzate sia nei letti, sia per lavoro; questi tessuti erano infatti in grado di trattenere l'acqua per un giorno intero di pioggia. Il committente portava la sua lana già filata e poteva realizzare un ulteriore risparmio aiutando l'operatrice nella realizzazione del tessuto;

- scrofe in numero adeguato per soddisfare due bisogni: utilizzare gli scarti della lavorazione del latte e riprodurre maialini. Quest'ultimi, una volta svezzati, venivano venduti, tranne quello più esile o meno commerciabile (*al renciù*), che veniva tenuto, ingrassato, macellato e insaccato per soddisfare i bisogni alimentari della famiglia;

- pollame vario, soprattutto galline per le uova e, in assenza di frigoriferi, per avere disponibili proteine animali fresche. Alcune si facevano covare per ottenere i pulcini. Dalle oche, invece, si otteneva la piuma, usata nei corredi per cuscini e piumoni; inoltre era molto usata la tecnica di conservazione nell'*ula* (otre), che consisteva nello stipare in un contenitore ermetico tranci precotti di oca coperti di grasso.

I contratti di locazione dei bergamini

I contratti di locazione, analogamente a tutti gli altri accordi commerciali di compravendita, erano stipulati di solito in trattorie attigue alle piazze sedi di mercato; si rendeva quasi sempre necessaria l'assistenza di un mediatore (il più noto si chiamava *Spaghetù*), che con molta abilità, spesso con autentiche sceneggiate a sostegno delle ragioni dell'uno o dell'altro contraente, concludeva l'accordo e stipulava il contratto.

Sostanzialmente venivano regolamentati i seguenti punti salienti:

I coniugi Giovanni Vitali ed Elisabetta Locatelli con le tre figlie: Angelina (in braccio al papà), Maria (in braccio alla mamma) e Antonia. 1926.



- l'affitto per l'abitazione del bergamino e la stalla del bestiame per il periodo concordato;
- la fornitura di foraggio (erba e/o fieno) e paglia (di grano, di riso, ecc. o più frequentemente di mais) per le lettiere nelle stalle;
- l'uso a favore del fittavolo del letame e del liquame prodotto (preziosissimi perché non c'erano allora concimi chimici);
- il legname (fascine da bucato, ceppi di piccola taglia e di legno duro per il riscaldamento delle case, legno d'opera per attrezzi agricoli, riparazioni, recinzioni ecc.);
- lo scambio di quantità concordate di latte/latticini (fornite dai bergamini) con idonee contropartite di cereali (riso, grano, mais fornite dal fittavolo);
- eventuali altre spese per utenze o servizi.

Il contratto del fieno e/o della locazione terminava sempre il 24 aprile (San Giorgio), quando molti bergamini erano costretti a stipulare un ulteriore contratto di quaranta giorni per il solo acquisto dell'erba, oppure a cambiare cascina, sino ai primi giorni di giugno, coincidenti con la transumanza in alpeggio. La data di partenza prestabilita veniva rispettata anche in caso di maltempo.

Per evitare ripetuti traslochi, quando lo zio faceva il contratto del fieno, si preoccupava di ottenere dal fittavolo di potersi fermare nella stessa cascina tutto il mese di maggio. La transumanza verso la pianura avveniva tassativamente entro il 29 settembre (San Michele).

Invece l'undici di novembre (San Martino) scadevano i vari contratti agrari di pianura, che non riguardavano l'attività dei bergamini.

Abbastanza spesso le locazioni duravano un solo anno a causa di inadempienze contrattuali tra le parti, ovvero tra locatore (fittavolo) e conduttore (bergamino); l'evenienza più intollerabile per quest'ultimi era certamente la cattiva qualità dei foraggi, che determinava immediate ripercussioni negative sulla produzione di latte, da cui scaturiva la necessità di integrare l'alimentazione con la cosiddetta *pitansa* (pietanza), ovvero il mangime di allora (*al panel* di mais o di lino o a scaglie).

Perché le transumanze

Il papà raccontava che le prime transumanze in pianura si imponevano per quelle famiglie numerose che disponevano di molti capi di bestiame, per ovviare all'insufficiente disponibilità di foraggio; soprattutto con l'avvento delle marcite, si producevano quantità maggiori di foraggio, disponibile anche nel periodo invernale.

Il ritorno in montagna nei mesi estivi semplificava molto il lavoro degli allevatori e diminuivano i costi di allevamento; infatti:

- il pascolo nei prati di proprietà non comportava acquisto di foraggi e anche nel caso di prati in affitto i costi erano decisamente minori rispetto alla fornitura di fieno ed erba in cascina;
- il lavoro di accudimento della mandria diminuiva sostanzialmente perché le bestie mangiavano autonomamente nei pascoli e non dovevano essere governate riempiendo le mangiatoie delle stalle;
- non c'erano lettieri da preparare e letame da spazzare;

- le mucche si risanavano soprattutto nella muscolatura, nelle ossa e nei piedi (non più costantemente immersi nel letame) e le manze completavano più armoniosamente il loro sviluppo acquisendo una maggior fertilità.

Sono nata durante una transumanza

Sono nata durante una transumanza il 9 giugno 1923 a Osio Sotto, mentre la mia famiglia stava salendo in montagna. Di solito si partiva almeno una settimana prima, ma probabilmente quell'anno, dato che la mamma *l'era drè per sgravà*⁸, aspettavano che io nascessi; non potendo attendere oltre, a un certo punto avevano comunque deciso di partire, pensando di arrivare a Pizzino per il parto. A quel tempo abitavamo all'*Urtiga*⁹ di Lambrate, verso Segrate, in prossimità dello smistamento dei treni. Giunti a Osio Sotto, la mamma aveva incominciato ad avere le doglie e il papà aveva subito cercato un posto nel quale potesse partorire. In Municipio, dove si era rivolto, l'avevano indirizzato alla levatrice, la quale ha accolto la mamma in casa sua, dove poi ha partorito. Conclusione: io sono nata nell'abitazione privata della levatrice di Osio Sotto. Nessuna convalescenza dopo il parto, poiché la mandria non poteva attendere oltre, e così, con me ancora in fasce tra le sue braccia, aveva subito ripreso il viaggio verso la montagna, accomodata in qualche modo sul carro. Nemmeno un giorno di riposo. Giunti a Pizzino l'indomani, sono stata battezzata nella chiesa parrocchiale da Don Nicola Ghilardi, o forse da Don Bosatelli (i ricordi incominciano ad offuscarsi): mi hanno chiamata Angela, assegnandomi il nome della nonna materna.

Alcune note curiose: durante il mio battesimo i parenti avevano persino litigato. Ora vi spiego brevemente il perché. La mamma, durante la gravidanza, aveva la pancia grossa e quindi pensavano tutti che il nascituro fosse un maschio: si era offerto come padrino *ol Giuàn Bressà*¹⁰, un cugino del papà. Questi, però, quando si è visto arrivare la femmina, ha rinunciato, perché lui voleva tenere a battesimo solo un maschio. Allora fare il padrino comportava l'assunzione di possibili impegni futuri nei confronti del figlioccio patrocinato nei sacramenti di battesimo o di cresima e, nella concezione dei bergamini, le figlie femmine erano decisamente meno gradite dei maschi; infatti nella prospettiva di un contributo alle fortune della famiglia originaria, non rappresentavano una grande risorsa, in quanto, sposandosi, erano destinate a beneficiare altri nuclei familiari. All'ultimo momento era dunque intervenuto lo zio acquisito, il *Pauli* di Orzinuovi, marito della zia Maria, una delle sorelle del papà; appartenevano entrambi a famiglie di bergamini e si erano conosciuti in alpeggio, sui pascoli prospicienti, lui a *Camp Fiurì* e lei a *Saltarì*.

Quando la mamma rievocava la singolare storia della mia nascita, per analogia

8 Era prossima al parto.

9 Ortica era una frazione del comune di Lambrate (annessa a Milano nel 1923). Il nome deriva da "orto", "ortaglia", luogo adatto alle coltivazioni, irrigato dal fiume Lambro.

10 Il Giovanni della famiglia dei Bressà.

raccontava anche di come avesse maggiormente tribolato in una transumanza precedente, quando la scrofa si era attardata e aveva partorito per strada una decina di maialini. Aveva dovuto raccogliere i neonati, riporli convenientemente nel *scussàl* e trascinare per un tratto l'esaurita scrofa, fino a ricongiungersi alla carovana.

I miei ricordi delle transumanze

Mi sembra ieri! Durante la mia infanzia, fino a sei-sette anni, ho sempre partecipato a questo moto quasi naturale: la famiglia intera si spostava con tutti gli animali, l'inverno in cascina e l'estate in montagna, in Valle Taleggio.

I preparativi per la transumanza iniziavano già verso aprile o la prima metà di maggio; subito dopo Pasqua la mamma provvedeva direttamente o indirettamente alla semina del piccolo orto di Retaggio. In cascina, invece, trasformava abbondanti quantitativi di acciughe sotto-sale in acciughe sott'olio, li stipava in appositi contenitori con l'aggiunta di aglio e prezzemolo; in parte erano destinati alla nostra famiglia (il papà era molto ghiotto di cibi saporiti e di pesci in particolare), in parte erano destinati alla sua famiglia d'origine, i *Limösna*. Dato che in alpeggio non c'erano condizioni ottimali per fare il bucato, bisognava partire con una scorta adeguata di vestiti e biancheria pulita; pertanto si doveva fare in cascina una bella *bügada cun scènder o lisciva e saùn*¹¹ e confezionare opportunamente le cose da portare in alpeggio. Una volta tornati, ci sarebbe stato invece il *bugadùn*, ovvero un bucato ancora più consistente e laborioso, con tutti i panni sporchi utilizzati nell'intera stagione in montagna.

Si premurava di preparare i rifornimenti alimentari essenziali, quanto meno per il viaggio; quelli per l'alpeggio si sarebbero teoricamente potuti acquistare anche direttamente in valle. La dotazione di medicinali che portava era costituita da grappa con genziana (digestivo), olio di ricino (lassativo da usarsi preferibilmente il lunedì, dopo ipotetici abusi domenicali), camomilla (infuso serale multifunzione), chinino (per attacchi febbrili) e alcol disinfettante.

Il papà lavava con l'acqua e spazzolava tutte le mucche; guai a partire con le vacche sporche! *L'éra al sò mestér, bagà!*¹² La transumanza era un evento che assumeva una forte valenza esterna: tutti quanti avrebbero visto e valutato quella mandria, anche gli altri bergamini. Le vacche erano lo specchio del bergamino e lui, per orgoglio personale, voleva fare bella figura. Inoltre controllava progressivamente i piedi di tutte le bestie, risanava eventuali ferite e regolava le unghie perché il viaggio verso la montagna sarebbe stato lungo e impegnativo e gli animali avrebbero rischiato di camminare male e rallentare la marcia. Mentre faceva l'arla, io l'aiutavo, tenendogli

11 Bucato con cenere o con lisciva e sapone.

12 Era il suo mestiere, ragazzi!



Nell'anno 1920
Lista della dote di Locatelli Elisa Letta
figlia di Francesco e di Locatelli Angela,
in contratto di Matrimonio con Ubaldo
Giovanni figlio di fu Giovanni
e di fu Crivelli Antonia.

0

2 Comò Moderno tutto noce massiccio
lucido \$ 950

2 Sedie in stoffa 95

1 Specchiera grande 128

1 Paia Origini garantiti oro 20

1 Coperta pichè inglese = 200

1 Coperta nasionale -- 110

1 Coperta lana bordata = 190

Metri 22,60 di Stoffa di Lavarie

qualità \$ 415

2 Materassi di lana nuova = 953

1 Piumino tutto nuovo = 108

2 Giacili e un Scialetto = 030

2 Fasoletti 22

Carlino e tela semplice 11

6 Cg^{ma} di penna d'oca 36

\$ 3347

ferma la cintura. Insomma tutta la famiglia era in subbuglio e ogni componente doveva contribuiva per le proprie competenze.

Il papà preparava il carro e lo copriva con il *pelöch* impermeabile, ben disteso subito sopra l'*archèt*,¹³ oltre il quale ci metteva il bel telo bianco di lino. Prima di disporre i teli, però, organizzava e predisponeva tutti gli spazi del carico, dove collocare cioè il sacco con i vestiti, eventuali sacchi di farina e riso, la *culdéra*, l'angolo per i bambini, la cassetta delle galline,...; sulla gimbarda, invece, situata sotto il cassone del carro, ci metteva i vari attrezzi e anche la sua cassetta di *veterinàri*,... Si doveva prevedere anche uno spazio per eventuali neonati (vitelli, maialini, agnelli, nati durante il viaggio). Prima di partire il papà appendeva al collo di alcune delle sue vacche una *ciòca* e una *brunza*. La *ciòca* si limita a fare un po' di rumore qualsiasi, mentre la *brunza* è una vera e propria campana dal suono squillante e musicale. Mentre la *ciòca* poteva essere appesa a qualsiasi vacca o manza, per la *brunza* la scelta si faceva più difficile, poiché non tutte le vacche sapevano portarla. Il papà individuava tra le sue vacche quella più nobile e orgogliosa, in grado di assecondare con idoneo portamento e coordinazione il suono della campana più bella.

Le vacche venivano fatte normalmente pascolare anche in pianura sino alla festa novembrina di Santa Caterina; in seguito rimanevano rinchiusa nelle stalle sino alla fine di maggio, ovvero quando la transumanza riapriva la nuova stagione dell'alpeggio. Appena liberate, soprattutto le manze si sfogavano, diventavano incontenibili e saltavano nel cortile della cascina fino a stancarsi.

Noi partivamo sempre la mattina e, per non affaticare troppo le bestie non ancora allenate, il primo giorno percorrevamo una distanza limitata a pochi chilometri; la prima tappa era Vignate. La colonna in marcia aveva un suo ordine: davanti il papà e, subito dietro, le vacche *pü sé vègie*¹⁴, che fungevano da capobranco; poi, a seguire, gli altri capi e in coda quelli che camminavano più lentamente. Il cane teneva unita la mandria e andava in continuazione avanti e indietro, per stimolare anche le ultime vacche a procedere speditamente. Era un pastore bergamasco con un occhio bianco e uno nero, dal pelo lungo e taccoloso, pieno *de pètoi*¹⁵: si chiamava *Fèru*¹⁶ ed era bravissimo! Le vacche lo temevano e, in sua presenza, non si azzardavano a uscire dal gruppo. Era stata la mamma ad addestrarlo! Avevamo alle nostre dipendenze anche un *famèi*, pagato secondo l'antica regola: *pòch e sübit!*¹⁷ Egli di solito si poneva in fondo alla colonna in marcia e chiudeva la mandria prima del carro. La mamma camminava con il gruppo, ma anch'essa quasi sempre in fondo alla colonna, occupandosi delle due o tre pecore e soprattutto della *pòrca*¹⁸, che aveva bisogno di essere sempre sollecitata per non rimanere indietro. Chiudeva la colonna il carretto, sul quale viaggiavamo noi bambine: facevamo finta di guidare, ma in realtà la cavalla seguiva spontaneamente la mandria. C'era poi il nostro secondo

13 Lett.: l'archetto, ossia la struttura ad arco del carro, a sostegno dei teli soprastanti di copertura.

14 Più vecchie.

15 Taccole, come sono per l'appunto quelle del cane pastore bergamasco, col pelo lungo e a boccoli.

16 Ferro.

17 [Magari] pochi, ma subito!...

18 Scrofa.

cane che, trotterellando a fianco del carro, interveniva minaccioso verso la cavalla nel caso si fosse attardata.

La seconda tappa era a Boltiere, quindi la terza a Zogno, infine l'ultima a San Giovanni Bianco. Ogni tappa, oltre al pernottamento, comportava anche una doppia serie di impegni serali e del mattino successivo; bisognava cioè provvedere ai pasti nostri e degli animali (i contratti di fornitura di foraggio in loco erano stati precedentemente stipulati) ed effettuare due mungiture con relative cagliate, una serale e l'altra la mattina successiva, prima di ripartire.

Nelle soste notturne noi bambine dormivamo con la mamma sul carretto, mentre il papà riposava sempre vicino alle sue vacche e con lui stava anche il *famèi*.

Nella sosta di Zogno, il papà offriva i *cagiòcc*¹⁹, ottenuti dalla lavorazione del latte, alle suore francescane di clausura del convento del paese; il papà diceva che il latte era *fogàto*²⁰, perché munto delle vacche stanche e che quindi anche il formaggio ottenuto era da consumare fresco.

Durante tutto il percorso, mentre con la mandria attraversavamo i centri abitati, eravamo oggetto dell'attenzione di tutti; per loro, la nostra transumanza era uno spettacolo, la rappresentazione pubblica di un antico e faticoso lavoro, definito da molti uno strano modo di vivere. Coglievo a volte espressioni di stupore, di solidarietà, di simpatia, ma spesso anche di fastidio o di compatimento. Attraversando poi San Pellegrino, allora località turistica d'*élite*, era ancora più evidente e disturbante il divario sociale esistente tra le condizioni di vita dei villeggianti e di noi transumanti. Questa inusuale coesistenza di una civiltà moderna, costituita da villeggianti lussuosamente agghindati, e di una civiltà antica, costituita da tribù di allevatori nomadi (in faticoso trasferimento, con tutti i loro averi verso nuovi pascoli), generava un reciproco disagio.

L'arrivo era fissato a Pizzino, dove il carro veniva scaricato e parcheggiato, durante tutto il periodo dell'alpeggio, sotto il portico attiguo alla scuola del paese, vicino ai carri di altri bergamini (complessivamente quattro o cinque). Mentre la mandria si abbeverava, tutte le nostre cose (*culdéra*, attrezzi vari, panni, ecc.) venivano caricati sul basto della cavalla o direttamente trasportate sulle nostre spalle; i generi alimentari mancanti venivano acquistati dal *Bianco* (commerciante di Pizzino); poi, con lo stesso ordine adottato lungo tutto il viaggio, la carovana proseguiva con destinazione Retaggio. I primi quindici giorni li passavamo qui, nella nostra proprietà, dove *gh'era la cà*²¹: la mandria pascolava i prati non segativi e l'erba presente nelle aree verdi tra i boschi; l'occupazione non mancava, perché c'era il fieno da fare. I *segadùr* del posto venivano a falciare l'erba, mentre noi dovevamo lavorarla nel prato sino all'essicazione, per provvedere infine a sistemare e pressare il fieno, portato dagli stessi *segadùr* sul fienile soprastante la stalla. Raramente il papà si occupava di lavori nella campagna: il suo compito consisteva principalmente nell'accudire gli animali. La mamma coordinava tutte queste operazioni e rimaneva a Retaggio con

19 La pasta fresca dello stracchino, ottenuta da recente cagliata, raccolta nei teli di canapa.

20 Affogato, ossia quasi maltrattato e fatto morire.

21 C'era la casa.

nostra sorella più piccola; curava l'orto, governava i polli e le pecore, filava la lana col *füs*²², coi ferri confezionava maglie e *scalfaròcc*, col lino o cotone o canapa faceva *al bindèl*²³ (utilizzato allora al posto degli attuali elastici), tagliava e cuciva abiti da lavoro per tutti noi, soprattutto *i scussà*²⁴, allora utilizzati soprattutto dagli uomini per non sporcarsi i calzonni. Era sempre indaffarata.

La vita in alpeggio col mio *scussàl blö*

Verso la fine di giugno io e mia sorella maggiore seguivamo la mandria in alpeggio ad Artavaggio, dove avevamo una baita, utilizzata, oltre che dalla nostra famiglia, anche da quelle degli altri due fratelli del papà, con i loro figli, tutti allevatori transumanti. Complessivamente eravamo circa dodici persone.

Noi dormivamo col papà sopra un giaciglio costituito da fascine di *sanguan*,²⁵ che allora si usavano soprattutto per costruire le scope di *bròche*²⁶, utili per pulire le stalle, sopra i quali quali si mettevano i sacconi di *scartòss*²⁷, e il tutto era infine ricoperto da un robusto *pelöch*.

Era il movimento del sole nel cielo a scandire il tempo dell'alpeggio. Non c'erano orologi. Ogni tanto, verso metà pomeriggio, insisteva con il papà:

- *Pà!... L'è nò ura de 'ndà a cà?...*

- *Amò ün mumént!...*

- *Ma cume l'è lung stó mumént, pà!...*²⁸

La nostra vecchia cavalla era alla pari una persona di famiglia: la prendevo per la criniera, cercando di salirci in groppa, senza sella, ma appena alzavo la gamba lei scappava e... sembrava che facesse apposta! Mio papà, intanto, rideva divertito. La mattina si tracciava sempre *ol tòch de pascol*²⁹ giornaliero: se non si trattenevano, infatti, le mucche andavano sempre avanti a pascolare l'erba migliore, tralasciando di consumare quella forse meno appetitosa.

Non essendoci i fili elettrici a delimitare i pascoli, come invece accade al giorno d'oggi, il governo del bestiame veniva affidato a noi, bambini e ragazzi, e consisteva nel tenere a bada il bestiame nella zona di pascolo assegnata, sorvegliando il perimetro di confine. Mentre io mi posizionavo *sul cantùn*³⁰ dell'appezzamento

22 Fuso.

23 Fettucce lavorate e maglia per usi diversi.

24 I grembiuli.

25 Pianta simile al salice, i rami servivano anche per fare le scope o ramazze

26 Rametti.

27 Foglie delle pannocchie di granoturco essiccate.

28 Papà! Non è ora di rientrare a casa? Ancora un momento! Ma come è lungo questo momento, papà!...

29 Il pezzo di pascolo.



REBUZZINI GIOVANNI

PIZZINO

COMAZZO (Mi)

*

†

12 - 9 - 1883

13 - 7 - 1968

ATTENDE LA RESURREZIONE
NEL CIMITERO DI PIZZINO
IN VALLE TALEGGIO (Bg)



*« La memoria del Giusto
non vedrà tramonto »*

*Uomo di una semplicità cristallina
umile e generoso nel dono di sé
a favore degli altri.*

*La sua esistenza
fu una costante prova
di fede e pratica cristiana.*

*A quanti lo conobbero
i nipoti offrono*

REQUIEM

Foto Ceserani - Crema



VITALI GIOVANNI

* 29 - 11 - 1878

† 15 - 9 - 1959

Cimitero di Sedriano
colombaro n. 119

Foto COSTA - Sedriano



**D'animo retto,
di cuore buono e generoso,
ebbe vita semplice, laboriosa
cristianamente vissuta,
tragico investimento automobilistico
lo tolse all'affetto dei suoi cari,
lasciando nel dolore la moglie,
le figlie dilette e parenti tutti
che lo ricordano
a quanti lo conobbero
e lo ebbero caro e stimato.**

REQUIEM

dove era consentito il pascolo, mia sorella vigilava invece *ol cantùn* diametralmente opposto. *Mi me stiüfavi!*³¹ Che giornate lunghe e interminabili! Molte volte non avevo nulla da mettere in testa e la sera tornavo a baita con la faccia arrossata e la pelle spelacchiata dal sole!

Salivano in Artavaggio i villeggianti da *Mósc*³², le bambine ben vestite con i loro grembiulini colorati della festa, mentre io mi presentavo con un abito di tela grezza e robusta – era il solito pesante *scussàl blö*³³ confezionato dalla mamma – mentre ai piedi calzavo un paio di *sapèi* realizzati dal papà con legno di faggio. Anche lui calzava semplici *sapèi*³⁴ e indossava la *scussàla*³⁵, ma aveva il vezzo di portare sempre, anche in alpeggio, la cravatta al collo; la chiamava *ü stràsc*³⁶. Inoltre portava sempre appresso, appesa sulla spalla, *al salèr*, una sorta di bisaccia contenente alcune manciate di *sal négra*³⁷ da somministrare alle bestie.

Quando le mandava al *lavàcc* per l'abbeverata, egli si sedeva su un sasso, nel pascolo lì appresso, e le vacche, dopo avere bevuto, andavano da lui a pretendere un po' di quel sale: ne distribuiva una manciata a ciascuna per la *brama*, diceva il papà. Era diventata un'abitudine e le vacche sapevano che, dopo l'abbeverata, c'era un po' di sale per loro, che il papà gli metteva direttamente in bocca con la mano. Dopo l'abbeverata pomeridiana, verso le ore sedici, si assegnava alla mandria un pascolo nuovo, con l'erba fresca, che poi avrebbe ultimato di pascolare la mattina successiva. Ogni giorno era lo stesso ritmo di cose e azioni.

Alla custodia delle vacche, faceva seguito anche la lavorazione del latte: per quel che potevamo, mia sorella ed io aiutavamo il papà nella mungitura. Attualmente questo impiego lavorativo dei bambini verrebbe definito sfruttamento minorile, ma allora non aveva connotazioni negative e, soprattutto nelle famiglie bergamine, era la regola.

Per ottenere un buono stracchino il latte va lavorato molto lentamente

Il papà cagliava il latte direttamente nel pascolo e portava a baita i *cagidècc*; produceva solo stracchini e li vendeva ancora freschi, perché in alpeggio non aveva ambienti adatti alla stagionatura; ogni tanto, in relazione alla quantità di latte da lavorare, faceva anche qualche *strachitùnt*. Si occupava sempre lui della cagliata: la preparava, la rompeva, raccoglieva il siero da dare ai vitelli, quindi metteva la pasta nelle *pate*, che faceva scolare nel *fassaröl*. Non buttava via niente. Bisognerebbe riuscire a trasmettere ai giovani del giorno d'oggi il senso di quell'economia rurale, dove

30 Sull'angolo

31 Io mi stancavo!

32 Moggio.

33 Grembiule blu!

34 Zoccoli di legno.

35 Grembiule indossato sopra calzoni e panciotto, per tenere pulito l'abbigliamento..

36 Uno straccio.

37 Sale nero.

tutto aveva una funzione e la vita era ricca di significati concreti e simbolici. Fare gli stracchini era il suo lavoro e il sostentamento della famiglia stava riposto proprio nella cagliata. Il papà sosteneva che, per ottenere un buono stracchino, il latte va lavorato molto lentamente: non bisogna avere fretta quando si fa la cagliata e tutte le operazioni devono essere eseguite con delicatezza, per dare il tempo alla pasta di maturare e di emergere; diversamente gli stracchini risulterebbero amari e faticherebbero ad amalgamarsi bene. In alpeggio la cagliata si faceva nella *casèra* solo quando le vacche pascolavano in prossimità della baita, che utilizzavano anche gli zii: ciascuno aveva la propria *culdìra* e gli attrezzi necessari. Alcuni bergamini producevano il caglio, mentre il papà lo acquistava. In ogni zona c'era sempre chi si dedicava alla produzione del caglio, che poi vendeva a bergamini e allevatori: il *cagié*³⁸ ricavava il caglio dagli stomaci di vitelli e capretti. Non ricordo chi fosse in Valle Taleggio a occuparsi di questa incombenza. Periodicamente, una o due volte la settimana, salivano ad Artavaggio i mulattieri dalla Valsassina, che ci rifornivano dei generi di consumo (viveri, caglio, utensili) di volta in volta ordinati dal papà, i quali ritiravano i nostri stracchini per conto di un commerciante locale (Locatelli). Era bello vedere quei muli procedere in fila indiana, carichi di cassette di stracchini sul basto, scendere sino a Moggio, percorrendo il vallone dietro il rifugio Castelli. In alpeggio, di norma, le vacche non si legavano durante la notte, ma dipendeva anche dalle circostanze di tempo e di luogo. Quando alpeggiavano vicino a baita, nel portico la sera venivano rinchiusi quelle più delicate, ammalate e gravide. Quando, invece, si pascolavano le praterie più distanti, il papà e l'*gh'èra dré sèmpre al mass de cavicc*³⁹: la sera legava ciascuna vacca al proprio picchetto, ben conficcato nel terreno, per evitare che si allontanasse. Ogni capo di bestiame aveva avvolta, attorno al collo, sempre un pezzo di corda, che serviva ogni qualvolta c'era l'esigenza di condurlo altrove. Si cambiava posto tutte le sere alle vacche, per concimare progressivamente un diverso spazio di pascolo, e, ogni volta, si definiva la nuova *staléra*⁴⁰, ossia veniva individuata l'area dove piantare i picchetti e legare le vacche e le manze all'aperto. La mandria rimaneva sempre all'esterno, anche sotto la pioggia e durante l'imperversare dei temporali, che in montagna erano sempre molto violenti; anche noi prendevamo l'acqua come le bestie: ci si riparava col solito *sàch de pelöch*⁴¹ e il papà si avvaleva di un grosso e largo ombrello.

C'era sempre qualcuno che dormiva la notte con gli animali e, di norma, questo compito era affidato al *bagài* a servizio. Alcune famiglie di *marà*, soprattutto quelle più numerose, ci affidavano per l'alpeggio estivo uno o due ragazzini, in cambio molte volte solo dell'alimentazione. Il papà, del resto, ha sempre tenuto con sé un *bagài* anche in pianura: questi era un persona *de fà cur*.⁴² Per un certo periodo in montagna si erano aggregati a noi il Nino e il Franco, due fratelli provenienti dalla Valle Imagna: nella cascina alla Bassa, poi, si erano aggiunte anche alcune loro sorelle.

38 L'addetto alla produzione del caglio, ma in senso lato anche colui che si occupa della cagliata.

39 Aveva appresso il mazzo di cavicchi.

40 Ambito circoscritto e riservato allo stallaggio all'aperto delle vacche.

41 Sacco robusto e impermeabile confezionato dalla lavorazione della lana di pecora ancora grezza.

42 Da far correre, ossia alla quale affidare le incombenze più disparate.

Angelina, el ciùcio l'è giò che al spèta la pulénta!...

La nostra alimentazione in alpeggio era ripetitiva, ossia polenta di giorno e riso e latte la sera. Una regola alimentare indiscussa. Ogni tanto il papà mandava me e/o mia sorella al rifugio Castelli per acquistare il pane, che doveva durare alcuni giorni e quindi il più delle volte lo mangiavamo rafferma; per lui, invece, prendevamo il tabacco di seconda (lo ricordo ancora oggi con il sacchettino di tabacco in tasca e la sua pipa) e *al giornàl de iér*⁴³, che leggeva tutto con molto interesse, stando al pascolo con il bestiame. Con i suoi parenti a volte giocava alla *mura* e in palio c'era un bicchiere di vino, da bere al rifugio perché in baita non usavano tenere vino.

Poi, verso le cinque del pomeriggio, il papà ci mandava a baita per preparare la minestra di riso e latte. Al pascolo il papà curava i nidi e ci cucinava gli uccelli catturati (*ciù bianc*⁴⁴, merli, ecc.) col *pucè cun la pana*⁴⁵. Sempre in baita egli teneva sempre una cassa di legno chiusa a chiave, che apriva e chiudeva di persona, per garantire a tutti le medesime proporzioni di cibo: dentro c'erano alcuni salami, cotechini e un po' di lardo, ottenuti dall'uccisione del nostro maiale; a volte ci stava anche un pezzo di grana. Era la nostra scorta alimentare. I salamini li faceva saltare sulla brace e ne distribuiva *ün tuchelìn*⁴⁶ per ciascuno. Ero la più piccola della compagnia e divoravo in fretta la mia parte di companatico; lo zio *Ménech*⁴⁷ rideva e mi diceva:

- *Angelina, el ciùcio l'è giò che al spèta la pulénta!... Adèss te màngiet la pulénta con cusè?...⁴⁸*

Mi volevano bene e c'era sempre qualcuno che si prestava per dividere con me la sua parte. Anche quando andavamo a lavarci al *lavacc*⁴⁹, i miei cugini mi dicevano:

- *Dóvra nò tanta saunèta! Guarda che la rénd quèsta!...⁵⁰*

Era un modo come un altro per giustificare l'uso parsimonioso della saponetta.

Tè di ol Patèr, Angelina?...

Nella nostra baita non era prevista alcuna illuminazione artificiale la sera, neanche una candela; non sempre si recitava il rosario perché, come *vegnìva scür, sérum stràch!*⁵¹ e andavamo a letto. Prima di coricarmi sul *baitèl*, la domanda del papà era ricorrente:

43 Il giornale di ieri.

44 Tipologia di passero

45 Intingolo con la panna.

46 Un pezzettino.

47 Diminutivo del nome proprio Domenico.

48 Angelina, l'intingolo è giù che aspetta la polenta!... Adesso con cosa mangi la polenta!...

49 Pozza d'acqua piovana in alpeggio.

50 Non utilizzare troppo la saponetta! Guarda che questa rende!...

51 Diventava buio, eravamo stanchi!

Li 30 Gennaio 1953



Io sottoscritto Vitali Giovanni
fu Giovanni e fu crioli e Antonia
stato il 29 Set. 1878.
Ringrazio prima di tutto il Signore idio
di darmi sempre conservato nella vera
fede cattolica e assistito dalla divina
Provvidenza. fiducioso nella sua infinita
misericordia.
di mio Propio Pugno stabilisco in Questa
mia scrittura che, alla mia morte Quanto
possiedo in eredi. Sereni e Bestiarne
Passa in Proprietà della mia Moglie
Locatelli Elisabetta che crederà fare
Parti uguale con le nostre tre figlie
Questa e la mia volontà
Qualora fossi il primo a finire la vita
e mi firmo Vitali Giovanni
Mi farete celebrare una Messa
ciascuna annualmente Perpetua

- *Tè dì ol Patèr, Angelina?*...

- *Sì, l'ó dì!*...

- *Dì amò almén: O Signùr vütém, se m'ì creàt salvém!*...⁵²

Infine mi dava sempre la buonanotte. La mattina, quando si alzava, ecco ritornare la solita domanda:

- *Tè dì ol Patèr, Angelina?*...

- *Sì, l'ó dì!*...

- *Tè gh'é la büsà che la pàssa sù dal nas!*...⁵³ - concludeva con uno sguardo affettuoso. Quando eravamo a casa nostra, però, non veniva mai meno l'appuntamento con tale dovere serale: mamma e papà ci avevano educate sin da piccole a questo adempimento. Quando la mamma lo avviava e noi bambine ci guardavamo in faccia e ridevamo, il papà prendeva in mano la cintura:

- *Ardì che ghe l'ó ché prùnta, nèh!*...⁵⁴

In realtà non l'avrebbe mai usata e bastava quel richiamo per tranquillizzarci. La mamma faceva recitare dieci Ave Maria a ciascuna di noi sorelle, mentre elencava di volta in volta i vari misteri della fede.

Io restavo quasi ininterrottamente ad Artavaggio col papà e quindi rivedevo la mamma solo al termine dell'alpeggio; mia sorella maggiore, invece, scendeva a Retaggio il sabato sera per portarle un secchio di latte e i panni sporchi. Risaliva il giorno successivo, dopo aver sentito la messa, con alcune scorte alimentari e il ricambio dei vestiti per la settimana. La mamma a Retaggio accudiva una *cavrèta*⁵⁵, che mungeva per avere sempre un po' di latte per mia sorella piccola. L'estate preparava la scorta di generi alimentari da portare in cascina:

- essiccava le radici di genziana, usate come digestivo con due preparati: inserendo un pezzo di radice in una bottiglia di grappa, oppure aggiungendo progressivamente zucchero all'acqua di bollitura delle radici; versando poi il tutto in contenitori, otteneva col raffreddamento delle torte circolari, molto compatte e di gusto dolce-amaro: si chiamava *matrical* ed era da succhiare in piccoli pezzi;

- salando e facendo essiccare la carne di animali (ovini o bovini) abbattuti a seguito di eventuali avversità; preparava dunque la *carne seca* che, analogamente a quanto avveniva per i salumi, diventava una scorta alimentare sempre pronta e utilizzabile;

- raccoglieva in un sacchetto di tela la scorta di nocciole, *secaröla*, per l'inverno.

Marà, buascèr, móch

I bergamini chiamavano *marà* i valligiani stanziali e *móch* gli abitanti della pianura. I *marà* definivano i bergamini transumanti *buascér*⁵⁶, forse in relazione alle sgradevoli

52 Hai recitato il Padrenostro, Angelina? Sì, l'ho recitato. Recita ancora almeno [la seguente preghiera]: O Signore aiutatemi, se mi avete creata salvatemi!...

53 Hai recitato il Padrenostro, Angelina? Sì, l'ho recitato. Hai la bugia che sale su per il naso!...

54 Guardate che ce l'ho qua pronta, neh!...

55 Capretta.

56 Coloro che vivono tra il letame delle mucche. Da *boàssa*, lo sterco del bovino.

tracce lasciate per terra dal passaggio con le mucche. A volte si manifestavano forme di rivalità tra *marà* e *bergamì*, come pure tra *bergamì* e *móch* delle cascine, in entrambi i casi per contrasti o contenziosi a seguito di accordi commerciali, locazioni, compravendite, commesse di lavoro, pagamenti... avvenuti in montagna i primi, in pianura i secondi. C'era una marcata distinzione sociale tra gli uni e gli altri, che a volte si guardavano in cagnesco. Pur avendo *marà* e *buascér* origini o radici comune, nel corso di decenni le due categorie si sono separate e hanno vissuto esperienze, opportunità e condizioni di vita molto diverse. La maggior parte dei primi era rimasta stabilmente in valle, continuando le tradizionali attività locali, con tutte le difficoltà conseguenti: ristrettezze economiche, limitate opportunità lavorative e relazionali, ecc.; alcuni si erano trasferiti definitivamente altrove, altri emigrati all'estero. La quasi totalità dei secondi, invece, viveva per buona parte dell'anno in zone di pianura, allora come ora in rapida e costante evoluzione socio-economica, e avevano assorbito usi e costumi del posto. Il grosso svantaggio era rappresentato, oltre che dall'attività, anche dai continui spostamenti con la conseguente difficoltà a stabilire relazioni stabili. Soprattutto per i loro figli maschi, le famiglie privilegiavano nettamente i matrimoni nello stesso ambito bergamino; potevano realizzarsi spontaneamente o essere combinati. In subordine si accettavano anche matrimoni con donne *marà*, ritenute infaticabili lavoratrici e di buon comando. Salvo rare eccezioni erano invece non graditi matrimoni con donne *móch*; l'appellativo *muchèta*, usato per definire una ragazza della pianura, aveva intrinseche connotazioni di fragilità o inaffidabilità. Mi ricordo il caso toccante di un mio parente acquisito che, per l'assoluta opposizione di sua mamma, non aveva potuto sposare la donna della sua vita, una *muchèta* appunto, ed è sempre vissuto da *single*.

Nel corso del tempo il nostro dialetto si è molto trasformato rispetto a quello dei valligiani e, forse per un recondito bisogno di identità o di appartenenza, quando tornavamo in valle, cercavamo di riprendere l'idioma originario, ma non azzeccano più i caratteristici accenti, le cadenze, le intonazioni.

In ogni caso, però, tutti coloro che sono nati e cresciuti sulle nostre montagne hanno in comune tutte le motivazioni, i sentimenti e le emozioni descritte nei Promessi Sposi :

Addio, monti sorgenti dall'acque, ed elevati al cielo; cime inuguali, note a chi è cresciuto tra voi, e impresse nella sua mente, non meno che lo sia l'aspetto de' suoi più familiari; torrenti, de' quali distingue lo scroscio, come il suono delle voci domestiche; ville sparse e biancheggianti sul pendio, come branchi di pecore pascenti; addio! Quanto è tristo il passo di chi, cresciuto tra voi, se ne allontana! Alla fantasia di quello stesso che se ne parte volontariamente, tratto dalla speranza di fare altrove fortuna, si disabbelliscono, in quel momento, i sogni della ricchezza; egli si maraviglia d'essersi potuto risolvere, e tornerebbe allora indietro, se non pensasse che, un giorno, tornerà dovizioso. Quanto più si avvanza nel piano, il suo occhio si ritira, disgustato e stanco, da quell'ampiezza uniforme; l'aria gli par gravosa e morta; s'inoltra mesto e disattento nelle città tumultuose; le case aggiunte a case, le strade che sboccano nelle strade, pare che gli levino il respiro; e davanti agli edifizî ammirati dallo straniero, pensa, con desiderio inquieto, al campicello del suo paese, alla casuccia a cui ha già messo gli occhi addosso, da gran tempo, e che comprenderà, tornando ricco a' suoi monti...

Un profondo senso religioso ricco di valori e di significati

Quello dei bergamini è stato un mondo particolare, ordinato da regole ataviche e condizionato da un orgoglio che a volte superava le strette contingenze economiche. Erano infatti persone molto attente e permalose, propense al risparmio e orientate alla cultura dell'essenziale; nell'ambito della loro attività potevano sorgere conteziosi (per fatti di pagamento, sconfinamento, errori nel taglio nel bosco, ecc.,) che, se non risolti, avrebbero generato attriti tramandati anche per più generazioni. Pertanto, nella composizione delle vertenze, veniva spesso coinvolto anche il parroco e, ad accordo raggiunto, era frequente che l'indennizzo fosse devoluto in tutto o in parte, direttamente alla parrocchia.

C'era molta devozione nella società rurale e il conforto religioso attraversava tutti gli aspetti e le fasi della vita. Soprattutto in presenza di drammi familiari, c'era sempre una spiegazione che rimandava l'evento avverso a una imperscrutabile volontà divina, finalizzata in ogni caso al bene. Tale convinzione sollevava da sensi di colpa per eventuali errori, negligenze o responsabilità e leniva il dolore.

Nonostante i disagi logistici, la scarsa varietà dei generi alimentari e la limitata disponibilità economica, nella loro pratica religiosa i bergamini rispettavano rigorosamente i cinque Precetti generali della Chiesa, ovvero:

- udir la Messa la domenica e le altre feste comandate;
- non mangiar carne il venerdì e negli altri giorni proibiti (tempora di avvento, di quaresima, di pentecoste, di settembre) e digiunare nei giorni prescritti;
- confessarsi almeno una volta all'anno e comunicarsi almeno a Pasqua;
- sovvenire alle necessità della Chiesa, contribuendo secondo le leggi e le usanze;
- non celebrar solennemente le nozze nei tempi proibiti.

La mamma era ossessionata dalla destinazione finale delle anime dei defunti. Paradiso, Purgatorio, Inferno e Limbo. Quest'ultimo, in particolare, secondo la cultura di allora, era l'ambito riservato ai bambini morti prima di ricevere il battesimo. Da qui l'usanza di battezzarli nei primi giorni di vita. Era convinzione diffusa, presente anche nella sua famiglia originaria, che, agendo generosamente con offerte, opere di beneficenza, messe di suffragio, pellegrinaggi, preghiere ecc., si potesse modificare la destinazione finale propria e/o dei familiari. Per questo motivo alcune famiglie (come quella della mamma) si sottoponevano a continue restrizioni per accantonare l'occorrente in vista di sostenere elargizioni, messe di suffragio, pellegrinaggi.

In epoca post-bellica, Papa Pacelli (Pio XII) aveva pronunciato la "scomunica dei comunisti", ma nel giro di poco tempo questo provvedimento era caduto nell'oblio e non aveva avuto seguito; la mamma, invece, l'aveva preso molto su serio e per tutta la sua vita aveva adottato nei confronti dei comunisti comportamenti coerenti/conseguenti all'editto papale. Più volte, infatti, l'hanno vista di buon ora staccare dai muri i manifesti elettorali del PCI.

Anche in montagna noi andavamo a messa assiduamente, quasi sempre a Sant'An-



tonio, per comodità di strada e orario; era la chiesa prossima a molti alpeggi e vi si celebravano le funzioni la mattina di buonora; per tali motivi era frequentata soprattutto dalle famiglie dei bergamini. Alle prime luci dell'alba si vedevano molte lucerne scendere da tutti i pascoli di montagna, anche da quelli più distanti; giunti sul sagrato della chiesa, poi, i fedeli si toglievano gli zoccoli, li disponevano ordinatamente all'ingresso ed entravano assistendo a piedi scalzi alla funzione religiosa. In questa chiesetta il prete si rivolgeva regolarmente ai fedeli con un sermone in dialetto bergamasco.

Anche ad Artavaggio c'era una chiesetta dove il sacerdote saliva tutti gli anni a celebrare la Messa e a benedire i bergamini.

La popolazione è sempre stata molto legata a tutte le proprie chiese: quella parrocchiale di Pizzino, della Madonna del Carmen di Salzana, del Fraggio (località menzionata anche nelle mappe affrescate nei musei vaticani), del Grasso, di Cà Corviglio, di Cantiglio. Ciascuna chiesa celebrava una propria festa annuale, che rappresentava anche l'occasione per raccogliere offerte.

La festa della *Madóna de aóst*⁵⁷

Nella seconda domenica di agosto si celebrava e tuttora si celebra la festa di Pizzino. Una solenne manifestazione che prevedeva funzioni religiose in pompa magna, gara d'asta (*incànt*) sul sagrato, processione con banda fino al Grasso e poi ritorno. Giunti quasi alla fine dell'alpeggio, la festa segnava l'approssimarsi della discesa in pianura dei bergamini. Alternativamente negli anni si portavano in processione le statue della Madonna o di Santa Vittoria, accompagnate sempre da *stendàrd*, *Croceféss* e *tiùcc i laùr*.⁵⁸ Il sacrista, o altra persona incaricata, bandiva ad alta voce un'asta pubblica sul sagrato antistante la chiesa e si aggiudicava ai migliori offerenti il privilegio di portare a turno, per un tratto di processione, i vari simboli religiosi. Tutti potevano partecipare; i bergamini gareggiavano soprattutto per poter portare in processione la Madonna o Santa Vittoria e *chi pagàva piùsé i la purtáva*.⁵⁹ Questo solenne trasporto era affidato al gruppo di portantini che direttamente o indirettamente aveva vinto l'asta: tutti coperti con paramenti (una mantellina rossa), erano posti ai quattro lati della statua e reggevano sulle spalle le stanghe inserite nel piedestallo. La collocazione anteriore era quella che garantiva ai portantini una miglior visibilità e maggior prestigio e pertanto era la più contesa. Spesso il papà raccontava, tra il serio ed il faceto, che bergamini particolarmente boriosi (e citava le famiglie), erano soliti accaparrarsi il posto di portantino anteriore, e, fingendo

57 Madonna di agosto.

58 Lo stendardo, il crocefisso e tutte le altre cose sacre.

59 Chi pagava di più la portava.

Elisabetta Locatelli (seduta in centro) con la figlia Angela Vitali (alle spalle). In alto a destra Maria Vitali, sorella di Angela. Piazza Morandi, anni Cinquanta.



di sistemarsi la mantellina sulle spalle, esibivano ripetutamente appariscenti anelli, indossati appositamente per l'occasione agli spettatori.

La mamma spesso portava lei stessa la croce o lo stendardo; in età avanzata interveniva indirettamente delegando soprattutto mia sorella minore Maria, o altri parenti.

Perentoriamente disponeva:

- *Tì, và a purtà chèla crus là!*⁶⁰...

Il papà non amava mettersi in mostra, ma partecipava sempre. Osservatore attento, diceva spesso che questa festa era una delle principali passerelle per i giovani del posto in cerca di moglie. Papà era un uomo profondamente religioso, ma in una dimensione intima e riservata; per lui il Paradiso era soprattutto quello terrestre e perciò era molto attento e selettivo nella sua vita terrena, evitava ogni tipo di eccesso, non l'ho mai visto alterato, stressato, fuori posto o sopra le righe, dava la giusta priorità agli affetti, alle relazioni, all'interesse per il suo lavoro e alle soddisfazioni da esso derivate; trasmetteva a tutti serenità, armonia, ottimismo e noi siamo sempre state fiere di essere sue figlie.

Verso la fine di agosto, a Pizzino il parroco celebrava anche le Quarantore; la funzione era considerata una forma di ringraziamento per il buon esito della stagione trascorsa in alpeggio e per noi era assolutamente doveroso partecipare. Nei giorni successivi, in relazione ai contratti da poco stipulati, ogni famiglia intraprendeva autonomamente il viaggio di ritorno alla Bassa.

Le storie per i bambini

Il mondo contadino ha sempre temuto moltissimo le avversità meteorologiche, in quanto potenziali cause di grossi danni; quando imperversava il cattivo tempo e minacciava la tempesta, era usanza comune bruciare un rametto di ulivo dalla finestra di una camera o sull'aia recitando una preghiera.

All'interno della stalla avevamo uno spazio riservato per l'incontro serale delle persone nella stagione invernale. In questo ambiente non mancava mai l'immaginetta di Sant'Antonio, protettore degli animali e, a gennaio, la sera della vigilia della sua festa annuale, si faceva *l'illuminasiùn de Sant'Antòni*:⁶¹ gli abitanti della cascina venivano nella stalla con il cero acceso e, una volta giunti a destinazione, dopo aver spento il cero, la mamma avviava il rosario. C'era sempre qualcuno che intratteneva i bambini, raccontando loro alcune storie, molte delle quali si tramandavano da più generazioni. Erano racconti che spesso generavano stupore e spavento.

Alcuni bergamini riuscivano a teatralizzare in senso drammatico la vita di alcuni Santi, incutendo nei più piccoli un senso di paura. Ad esempio, raccontando la vita di Don Bosco, si narrava che questi conoscesse personalmente tutti i suoi bambini e sapesse persino chi doveva morire: la sera prima li metteva in fila e, passandoli in rassegna uno per uno, indicava quelli che dovevano passare subito da lui, per essere

⁶⁰ Tu, vai a portare quella croce!...

⁶¹ Lett.: l'illuminazione di Sant'Antonio.

preparati alla morte. La mattina successiva, infatti, quei bambini li trovavano morti nel loro letto: fortunatamente Don Bosco li aveva preparati per tempo!

Risultato: noi bambini avevamo paura di andare a dormire!...

La mamma, invece, raccontava di aver visto o sentito serpenti che ipnotizzavano le persone in Valle Asinina, ai piedi del monte Ventulosa; altri serpenti volanti sarebbero stati visti di notte a Baciarmorti.

A Pizzino circolava la leggenda del *Bèla*, un dannato sepolto lungo il sentiero che conduce da Pizzino a San Bartolomeo, in prossimità di una *còrna*, dove l'erba è sempre secca.

Ad Artavaggio i bergamini raccontavano di un sito lontano e selvaggio, dove non si sente il suono delle campane benedette; un luogo abbandonato: lassù *i mòrcc i se fà vède!*...⁶²: dopo la festa della Madonna di settembre, proprio lì, una volta, quelli più sopra dei *Campèi* avevano visto una donna anziana che camminava da sola nella notte con una coperta sulle spalle. Sempre a *Campèi* ci sarebbero stati un tempo orsi e lupi e, per limitare i danni, gli allevatori erano soliti sacrificare le loro bestie più malandate, legandole nelle zone a rischio. Ah, quante fantasie! Noi, bambini e ragazzi, le ascoltavamo a bocca aperta e rimanevamo sempre senza parole! Dietro questi racconti, però, c'era sempre un filo di verità, un messaggio che doveva passare, se non altro di prudenza nei confronti della montagna e dei suoi molti misteri.

Ol taiù e la nostra ultima transumanza

Il 1929 è stato un anno drammatico e molto difficile, a causa della grave e diffusa epidemia del *taiù* (afta epizootica) nelle nostre bestie. Eravamo giunti in montagna all'inizio di giugno con la mandria; come sempre, anche quell'anno ci siamo fermati alcune settimane a Retaggio per pascolare la prima erba, prima di salire in alpeggio. Si erano già diffuse notizie inquietanti circa una malattia dei bovini molto contagiosa. Pochi giorni appresso giungevano dalla Bassa anche i Rebuzzini, altra famiglia di bergamini, con la loro mandria; il papà è andato a far loro visita per sapere le ultime notizie. Osservando attentamente quel bestiame, aveva notato qualche mucca che *la pipàva!*...⁶³

- Mi sono accorto troppo tardi, quando ero già in viaggio!... - aveva confermato il Rebuzzini, e, per evitare di contagiare anche la nostra mandria, ci aveva invitati a raggiungere un sua zona di pascolo isolata, che sembrava non ancora interessata dall'epidemia:

- *Andè là in Valasnina, in del mé lèt!*...⁶⁴

Il contagio, però, aveva già interessato tutta la valle e infatti nelle settimane successive, salendo verso l'alpeggio, nei pascoli tra *Scanegàl* sino ad Artavaggio, vedevamo continuamente bestie con la bava alla bocca! Una moria di bestie incredibile e i

62 I morti si fanno vedere!...

63 Faceva la bava alla bocca.

64 Andate a pascolare là in *Valasnina*, nel mio lotto.

bergamini non facevano a tempo a sotterrarle!... Anche il nostro allevamento è stato decimato. Non ho mai più visto una cosa del genere. Che tristezza!

In quegli anni la proprietà di Artavaggio è stata suddivisa in tre parti, una per ciascun fratello (il papà e i due zii); pure la baita era stata così ripartita. Delle tre parti, al papà era toccata quella centrale, ma in questo modo la sua proprietà risultava essere sempre attraversata dagli altri due. Per evitare questioni con i suoi fratelli, a un certo punto ha deciso di non salire più in alpeggio e l'ultima transumanza è stata quella del 1929. Quello stesso anno il papà aveva contratto una lunga infezione per una ferita in un *calcàgn*⁶⁵. Insomma l'anno della mia ultima transumanza è stato per noi un anno da disperati e da allora l'attività della mia famiglia è continuata esclusivamente in pianura. Le proprietà in montagna sono state in parte vendute, in parte affittate.

La transumanza di ritorno

Scendevamo dall'alpeggio sempre verso la fine di agosto, o nei primi giorni di settembre, per pascolare i prati di Retaggio (segativi compresi). Il maggengo che avevamo accatastato sul fienile all'inizio della stagione, in parte veniva somministrato alle vacche, in parte rimaneva su fienile quale scorta per il ritorno in montagna nella stagione successiva: sarebbe servito a integrare l'alimentazione delle vacche non ancora abituate al pascolo nei prati. Trascorsi altri quindici giorni circa, si ripartiva *tücc*⁶⁶ per la cascina della Bassa. Anche le vacche parevano annunciare, col loro comportamento irrequieto, l'imminente cambiamento, perché *gh'era pü negót de mangià. Gh'era dùmà i rebüit*.⁶⁷

Quando, poi, il papà si avviava, le bestie si mettevano in fila una per una, con ordine, come fossero tante persone. Durante la discesa, ci si fermava negli stalli che avevamo percorso durante la salita, già prenotati per tempo nel mese di agosto, quando il papà era sceso in pianura per cercare la nuova cascina dove trascorrere l'inverno. A volte stava via anche due o tre giorni, il tempo necessario per trovare la nuova allocazione.

Il papà considerava la zona del basso milanese particolarmente favorevole perché ricca di acqua e di marcite, quindi di abbondante e precoce foraggio fresco; per questo motivo con la sua famiglia di origine erano rimasti più di vent'anni nella cascina Nosedo di Chiaravalle, situata nell'immediata periferia Sud-est di Milano. La città un tempo era circondata da aziende agricole che accoglievano volentieri i bergamini, perché presenti in cascina solo nei mesi di minore attività

65 Calcagno.

66 Tutti.

67 Non c'era più niente da mangiare. C'era solo la nuova e fresca erbetta che rispuntava lentamente.



nei campi e perché potevano disporre del letame da essi prodotto, necessario per la produzione di cereali (non c'erano allora gli odierni concimi chimici). Da questo connubio, vantaggioso per entrambe le parti, si generava una florida economia rurale, zootecnica e casearia. In particolare a San Giuliano Milanese e d'intorni c'erano le cascine più grosse, dotate quindi di notevoli aree agricole e di tecnologie innovative (attrezzature agricole, selezione di razze bovine, nuove varietà di semi, ecc.); negli anni 1930-40 si diceva che presso la cascina *Sèlma* si sperimentava o si praticava già la fecondazione artificiale per bovini ed equini.

Dal 1929-30 in poi non siamo più saliti in montagna, rimanendo quindi sempre nelle stesse zone della Bassa milanese; le località dove siamo rimasti più a lungo sono state Novegro e Porta Romana e, nello specifico :

- la mia infanzia all'*Ürtiga* di Lambrate, dove siamo rimasti sette o otto anni;
- un solo un anno alla Gallarana, una cascina vicina all'idroscalo, proprio quando stavano iniziando i lavori per la costruzione di quell'infrastruttura;
- alla cascina *Castegnè*, vicino a Porta Romana, siamo rimasti due o tre anni, il tempo necessario per frequentare la scuola, sino alla terza classe elementare;
- un breve periodo in una cascina di Viale Michele Bianchi;
- alla cascina Nuova, sempre nella stessa zona, tra l'Idroscalo e Novegro;
- alla cascina del Giambellino, in via Lorenteggio.

Le cascine erano sostanzialmente costituite da un cortile centrale e comune, circondato da costruzioni di diverse dimensioni e funzioni: la casa padronale, le case coloniche, le stalle, i portici, i fienili. Allora non c'era il problema dei rifiuti o prodotti di scarto, se non in minima parte; in zone appartate della cascina si trovava il letamaio, dove giornalmente veniva stipato il letame fresco proveniente dalla stalla. Il rottamaio serviva invece per la raccolta ordinata di ferro, altri metalli, vetro ecc.; periodicamente passavano *rutamàt e strascé* a ritirare questi materiali per il successivo riciclaggio. Le cascine costituivano un centro di aggregazione per molte persone di ceto sociale diverso; all'apice c'era il *fitàul*, ovvero il padrone, il *sciùr padrun de le bèle braghe bianche* citato nella nota canzone delle mondine. C'erano, poi, tutte le famiglie dei dipendenti (*ubligàt*) gerarchicamente distinti in: *al fatur* (il fattore), *al cap cavalànt* (il capo degli addetti ai cavalli), *al cavalànt* (il cavallante), *al cavalantìn* (il giovane apprendista), *al biulc* (l'addetto ai buoi), *al campè* (l'addetto all'irrigazione); poi c'erano gli addetti alle mucche: *al cap famèi* (il capo dei mungitori), *al famèi* (il mungitore), *al manzulè* (l'addetto alle manze),... Frequentemente accedevano in cascina venditori ambulanti di alimentari, di generi di consumo, mercanti di stoffe, mediatori, barbieri, artigiani per ferrare-tosare-confezionare finimenti per i cavalli, materassai, questuanti, ecc.

Il papà ha sempre manifestato un particolare legame con le sue vacche

Il bergamino occupava in cascina una posizione sociale intermedia e papà è stato ben voluto da tutti. Nonostante i tanti trasferimenti, non ha mai avuto litigi o scontri con i fittavoli e altri residenti (mia mamma forse un po' meno); si esprimeva bene anche in italiano, sempre rispettoso, pacato e conciliante. Nell'ambito della

sua professione, si relazionava gradevolmente con tutti in maniera accogliente e competente; aveva una grande esperienza con bovini ed equini, in modo particolare era diventato un riferimento per i parti problematici delle mucche. Quando una bestia manifestava seri problemi molti allevatori ricorrevano a lui; infatti, quando andavamo a Messa all' *Ūrtiga*, più volte ho visto avvicinarsi i fittavoli per chiedergli un consiglio, oppure accadeva che venissero a prenderlo direttamente a casa, per accompagnarlo poi nelle stalle dove era richiesto il suo prezioso intervento.

Era un uomo di statura medio alta, con una struttura ossea e muscolare massiccia; aveva una forza impressionante, ma sembrava non averne bisogno; in tutte le sue attività non era mai frettoloso, impulsivo o eccessivo; procedeva sempre con attenzione e metodo; in ogni sua attività trasmetteva anche agli altri soddisfazione, sicurezza e ottimismo. Era intimamente gratificato da questo suo modo di vivere e non poteva o non voleva fare diversamente.

Durante l'assistenza al parto della vacca, incominciava a rilevare tutti i dati utili: dimensioni della pancia, condizioni generali dell'animale, aspetto dei genitali esterni, stato di dilatazione del bacino (*l'à mulà i curdù*),... Altri allevatori, per estrarre il vitello, esercitavano trazioni importanti, attaccando anche un tiro di cavalli; il papà, invece, procedeva sempre manualmente, con pazienza e maestria. Solo dopo adeguata preparazione e aver accertato la posizione del vitello, usava tecniche di trazione manuale, da solo o con altri, applicando la forza dovuta al momento giusto. Nelle fasi critiche, per mal posizionamento del vitello, dopo accurata preparazione igienica e lubrificazione del braccio con il burro (in alternativa usava olio o sugna), sapeva entrare nell'utero della vacca, rilevare e definire eventuali difficili posizionamenti del vitellino e, utilizzando tutta la sua forza, di frequente riusciva a correggerli, girava il vitellino nella pancia della mamma e quindi la liberava. Era un lavoro molto faticoso, che però faceva con entusiasmo, anche se ne usciva stremato e fradicio di sudore.

Manifestava un affetto particolare e naturale per gli animali in genere, in particolare nei confronti delle vacche, che curava molto anche sotto l'aspetto esteriore; quello produttivo era per lui meno importante rispetto al legame affettivo. Quando le governava, non usava la forca per distribuire il foraggio nelle mangiatoie, preferiva usare ogni volta le braccia e, ritornando a mani vuote, non tralasciava di accarezzare ogni sua bestia. Attualmente una mucca dura pochi anni e, dopo circa un quinquennio l'animale viene sostituito, ma un tempo il bergamino teneva la sua mucca molto di più. Aveva sempre allevato vacche di razza bruno-alpina, ma quando ha smesso di salire in alpeggio, ha incominciato a inserire nella stalla anche alcune vacche frisone, che gli piacevano: aveva un particolare piacere nel contemplare nel prato alcune vacche pezzate mescolate con i nostri capi tradizionali. Insomma aveva accolto quelle poche vacche nella mandria "per bellezza", ma non aveva mai pensato di sostituire le vacche bruno-alpine, alle quali non tagliava le corna, anche se a volte potevano essere pericolose.

Un anno, mentre eravamo a Pioltello, durante il pascolo autunnale in cascina le nostre cinquanta bestie si sono incontrate mischiandosi con una mandria di circa duecento capi di bestiame: i *famèi* faticavano a selezionare e separare le une dalle altre; non era una cosa facile. A un certo punto è intervenuto il papà, che ha detto loro:

- *Vardé, lassé stà! Ferméss ü momént!...*⁶⁸

Ha incominciato a chiamare per nome le tre mucche anziane:

- *Baggìna!... Marcia!... Gioia!...*⁶⁹

Rapidamente, una dopo l'altra, tutte le nostre mucche sono uscite dal grosso gruppo. Parevano tanti bambini che rispondevano al richiamo del loro papà. Un vero spettacolo! Il papà riusciva a trasmettere affetto alle sue bestie, che a loro volta gli volevano bene. Tutti i *famèi* sono rimasti a bocca aperta e osservano increduli!...

Per alimentare meglio le sue bestie, aveva concluso accordi con il direttore dell'Ortomercato di Milano e con le grosse panetterie della zona; in pratica acquisiva a poco prezzo carichi di ortaggi invenduti (zucche, zucchine, rape, frutta,) e pane raffermo, tutti convenientemente utilizzati per integrare la normale alimentazione animale. Riusciva così a incrementare notevolmente la qualità e la quantità di latte. Inoltre utilizzava anche materiali di confezionamento (segatura, trucioli o fogliame di banane) come lettieri al posto degli scomodissimi stocchi di mais.

Soddisfatto dei risultati ottenuti, soleva ripetere:

- *L'è pròpi véra che a Milàn gh'è al pan!*

Una persona speciale

Mio zio, *Ròch Limösna*, marchiava tutti i suoi *strachitùnt* ancora freschi con una "L". Il papà, invece, non li marchiava, né faceva stagionare i suoi formaggi (nemmeno faceva la prima salatura), perché preferiva venderli ancora freschi.

Per i trasporti in pianura, utilizzava la cavalla col carretto e ogni settimana portava gli stracchini dall'*Ürtiga* sino a Lambrate; spesso lo accompagnavo anch'io dal *Giuàn* Bellaviti, detto *Castèl*. Era un negoziante che stagionava, confezionava e commercializzava i nostri formaggi col suo marchio; anche altri bergamini della zona di Lambrate, come i *Pütanchèi*, conferivano i loro prodotti al Bellaviti. Al ritorno, passavamo dai prestinaia a caricare il *panpòss*⁷⁰.

Ogni tanto diceva:

- *Vó a fà saltà la cavàla!...*⁷¹ perché la cavalla serviva anche da riproduzione, per ottenere dei *mülèt*⁷²;

Come tutti i bergamini, il papà frequentava i mercati agricoli e il sabato si recava spesso a Piazza Fontana, dove si incontrava con altri bergamini e mediatori, si aggiornava sui prezzi; lì c'erano anche negozi specializzati per la vendita di prodotti e attrezzi connessi all'attività casearia (telerie Ghidoli) e all'allevamento.

68 Guardate, lasciate stare! Fermatevi un attimo!...

69 Il bergamino dava un nome ad ogni sua mucca

70 Pane raffermo

71 Lett.: vado a far saltare la cavalla, ossia a farla fecondare.

72 Muletti.



Si era perfettamente integrato in quella comunità della periferia milanese; nel tempo libero non frequentava mai osterie, né giocava a carte, ma non perdeva occasione per incontrare amici, conoscenti, parenti e intrattenersi con le autorità del posto. Per tale motivo, pur dovendo cambiare cascina, cercava di rimanere sempre nella medesima zona, dove aveva messo in atto una rete di relazioni sociali ed economiche per lui molto soddisfacenti.

Andava spesso e volentieri a cantare nella chiesa di San Luigi, vicino a Novegro, con un amico musicista, che suonava l'organo; gli piaceva molto cantare, lo sentivamo canticchiare di frequente durante la giornata, mentre faceva la cagliata, quando mungeva, ... Cantava canzoni di quei tempi, popolari e degli alpini, di montagna e di chiesa; spesso sottovoce, aveva di frequente qualche nota sulle labbra.

Mi è rimasta impressa la sua abitudine di lasciare sempre in un angolo della stalla una balla di paglia disfatta, per offrire al viandante un giaciglio la notte. A quel tempo la gente viaggiava sempre a piedi ed erano pochi quelli che potevano permettersi di andare a dormire nelle locande. I viandanti chiedevano accoglienza soprattutto nelle cascine, nelle stalle o sui fienili. Anche durante la stagione invernale c'era sempre qualcuno che chiedeva di poter dormire nella stalla, al caldo, accontentandosi di un giaciglio di fortuna. Nel milanese il martedì era la giornata dei poveri e anche nelle cascine arrivavano a *cersà sü*.⁷³ Si offriva quello che c'era. Due di questi, Domenico e Severino, che avevano una gamba sola, giungevano sempre con una carrozzina trainata dai cani: ciascuna famiglia della cascina offriva loro qualcosa, il papà li accoglieva sempre con un pezzo di stracchino. Era una persona generosa, dotata di una sensibilità davvero speciale.

I problemi scolastici dei figli dei bergamini

Ho frequentato la prima elementare all'Ürtiga, una frazione di Lambrate, e mi piaceva andare a scuola; in classe, assieme con me, c'erano anche i *bagài del Pütanchèl* (l'Angiulèta, la Maria, l'Ursulìna, la Carlòta⁷⁴...) che venivano da Peschiera. Accadeva però lì quello che poi si sarebbe ripetuto in tutte le scuole successive; i compagni ci canzonavano perché dicevano che puzzavamo di stalla. Noi non sentivamo niente e respingevamo con forza quelle accuse, ci sentivamo offese e a volte reagivamo; anch'io avevo imparato a difendermi. Le maestre non ci hanno mai maltrattato, ma certamente non eravamo le scolare predilette; eravamo tollerate, non ben viste. Le altre bambine erano di un ceto sociale decisamente superiore, venivano a scuola molto ordinate, accuratamente pettinate, molto ben vestite, col grembiule bianco di popeline e belle cartelle, accompagnate da mamme vestite elegantemente e col cappellino in testa. Noi, no. Noi vestivamo alla montanara. Rispetto ai compagni avevamo una minor disponibilità economica e quindi non sempre potevamo aderire come gli altri a iniziative scolastiche che implicavano spese per la famiglia. In quegli

73 A chiedere l'elemosina.

74 I figli di un componente della famiglia Putanchèl (l'Angioletta, ... la Carlotta).

anni le scuole caldeggiavano l'adesione ai Balilla per i ragazzi e alle Piccole Italiane per le ragazze; ogni tessera di adesione comportava il pagamento di cinque lire, l'equivalente del valore di cinque litri di latte. Alcune famiglie per motivi ideologici o economici non potevano assecondare la richiesta dei figli; in ogni caso ai bergamini non garbava molto buttare l'equivalente di cinque litri di latte per cose per loro irrilevanti. Quelli che non aderivano erano però in un certo senso discriminati da parte del personale scolastico. Insomma, a scuola noi figli di bergamini ci sentivamo figli di un dio minore, eravamo in una condizione di disagio, o più esplicitamente avevamo vergogna della nostra condizione. Abbiamo dovuto imparare a sopravvivere anche in situazioni difficili. *Gh'è de bun che sëm sëmper defendü!...*⁷⁵ Nel caso di insufficienze in pagella, un genitore doveva recarsi a colloquio dalla maestra; la mamma si presentava abitualmente con un ombrello da uomo in mano, indossando un vestito nero lungo d'altri tempi, e, di fronte alla maestra che assisteva esterrefatta, immancabilmente procedeva nei miei confronti con la "meritata punizione corporale". Avevo pertanto chiesto e ottenuto che fosse il papà a venire al colloquio; lui veniva sempre vestito decorosamente, con modi pacati e autorevoli, rispettoso e gioviale nell'approccio; con lui le maestre erano molto ossequiose e lo informavano facendolo sedere accanto. A casa ci aiutava a gestire i rapporti con la mamma. C'erano altri inconvenienti legati alle transumanze e ai continui trasferimenti:

- i primi di giugno partivamo per la montagna e dovevamo pertanto concludere presso altre la scuole gli esami finali previsti per la promozione del primo, terzo e quinto anno. Tali esami richiedevano una commissione di tre maestre. I cosiddetti "esperimenti" previsti per la promozione del secondo e quarto anno richiedevano invece una sola maestra. Pizzino aveva una piccola scuola che non andava oltre il primi tre anni e non disponeva di tre maestre; il paese più vicino per ottemperare agli obblighi scolastici previsti poteva essere per i primi tre anni Olda, mentre per gli altri si doveva andare a San Giovanni Bianco. Per i genitori bergamini l'ultima delle preoccupazioni era la scuola dei figli e pertanto molti scolari che non erano riusciti a espletare i test finali dovevano ripetere interamente l'anno; di conseguenza molti interrompevano anzitempo gli studi;

- i continui trasferimenti da una cascina all'altra implicavano necessariamente il cambio di scuola, rendendo impossibile la continuità di insegnanti e compagni di classe.

La mia aspirazione sarebbe stata di studiare da infermiera; ho però dovuto fermarmi alla quinta elementare, perché trasferendoci continuamente e sempre più alla periferia della città non erano per me disponibili o accessibili le scuole necessarie.

Perchè quèi là ghe l'àn rusa e nünc ghe l'ém bianca?

Sfortunatamente per tutte le casalinghe di allora non c'erano gli elettrodomestici, i detersivi, gli utensili facilitanti le faccende domestiche; i bagni, intesi come servizi

75 C'è di buono che ci siamo sempre difesi!...

igienici, erano disponibili solo nelle abitazioni di un certo livello; nelle cascine si usavano le stalle per le funzioni da espletare in bagno. Fortunatamente per noi, visti i frequenti traslochi, il nostro arredamento era ridotto all'essenziale, i bisogni personali erano molto limitati e così pure l'offerta di generi di consumo. Moltissime cose si facevano in casa, materie prime comprese e, soprattutto in tempo di guerra, ci sentivamo veramente privilegiati rispetto alla condizione di miseria sofferta da molte famiglie, specialmente quelle di città. Noi non abbiamo mai sofferto la fame, perché con l'attività del papà qualcosa da mangiare sulla tavola c'era sempre, quanto meno una fetta di stracchino con la polenta. La mamma non poteva dedicare molto tempo alla casa, per cui aveva semplificato tutto, a partire dalle abitudini alimentari; aveva adottato anche in cascina una cucina rapida e ripetitiva, non molto diversa da quella praticata in montagna; alcuni dettagli erano però singolari. Il papà definiva la minestra *biada dell'uomo*, era il suo alimento preferito e se ne riservava sempre una maxi porzione, servita nella sua *basla del lacc*, usata come fondina e molto capiente. La mamma, pur disponendo di tutte le verdure e conserve necessarie, preferiva non farne uso e preparava la minestra solo con riso, estratto di carne liebig, battuto di lardo e trito d'aglio; ne risultava un'insolita minestra bianca, quasi trasparente, alla quale il papà aggiungeva *ün biciér de vin!*⁷⁶ Una parte del battuto di lardo e aglio la mamma se lo riservava per sé e lo mangiava con la polenta fredda. Era questo il suo piatto preferito. Anche il risotto e la pasta asciutta erano sempre irrimediabilmente bianche e noi sorelle vedevamo i vicini prepararsi invitanti piatti conditi con sugo rosso e chiedevamo:

– *Perchè quèi là ghe l'àn rusa e nünc ghe l'ém bianca?...⁷⁷*

La polenta, anch'essa frequente sulla nostra mensa, in tempo di guerra era cucinata in forma più liquida perché scarseggiava la farina.

I secondi piatti più frequenti erano rappresentati dai nostri prodotti: stracchini, salami, carne secca, ecc. serviti estemporaneamente, in relazione al bisogno o alla richiesta dei commensali; quelli cucinati erano solitamente i bolliti di testina, il polame arrosto o lessato, l'oca in tranci con le verze, uova cucinate in varie versioni. A Natale non mancavano mai il cappone ripieno (la mamma era abilissima nel dissossarlo), il panettone e il torrone. Il papà alla fine di ogni pasto era solito esprimere parole di compiacimento– ringraziamento per la fortuna di avere il cibo, la buona salute, una bella famiglia; anche nei momenti critici era sempre molto rassicurante. Alcune incombenze erano solo sue: provvedeva all'acquisto di sacchetti di castagne ai primi di novembre e durante tutto l'anno rinnovava la scorta del vino in damigiana; non lo imbottigliava, bensì versava giornalmente la quantità necessaria alla famiglia. Considerava il vino un alimento polivalente, indispensabile per tantissime preparazioni: nei salami, nella cottura di primi e secondi piatti, nel caffè, in periodo estivo anche nel latte freddo, ecc. Una sua abitudine era quella di terminare il pasto con un pezzo di pane intinto nel vino. Io non l'ho mai visto eccedere, anche perché la mamma glielo avrebbe certamente impedito.

⁷⁶ Un bicchiere di vino!

⁷⁷ Quelli là ce l'hanno rossa, mentre noi l'abbiamo bianca!...

Fare il bucato (*la bügada*) allora era per noi donne un lavoro molto impegnativo: aveva una cadenza grosso modo quindicinale, poteva impegnarci anche tre giorni consecutivi e implicava disporre di una buona quantità di acqua e di legna da ardere per riscaldarla. Usavamo come detergente la cenere bollita, filtrata e ulteriormente lavorata; in tempi più recenti siamo passati all'uso della lisciva (acquistata) e al sapone (fatto anche in casa). Con le tecniche di allora era praticamente inevitabile infeltrire i capi di lana e usurare per sfregamento quelli di cotone o lino.

Crescendo, noi figlie davamo il nostro contributo attraverso un progressivo coinvolgimento nelle attività di famiglia. Mia sorella maggiore aiutava il papà nella mungitura, io cucinavo e la minore puliva la casa; negli anni successivi, di nostra iniziativa e a volte senza il pieno consenso della mamma avevamo anche trovato occasionali attività lavorative esterne, accantonando qualche soldo con lavori domestici, mondariso, apprendistati di vario tipo.

Avvicinandosi l'età da marito, tutte le ragazze dovevano per tempo preparare il corredo: si incominciava con l'accantonamento della lana delle nostre pecore per fare poi i materassi e della piuma delle nostre oche per confezionare cuscini e piumini; poi, in relazione alle risorse disponibili e alle abilità personali, si confezionavano in casa o si facevano fare a gente del mestiere.

Tabù e matrimoni

A quei tempi ci si rivolgeva ai genitori con l'appellativo "voi", si riceveva una rigorosa ed efficace educazione religiosa, ma non era prevista in famiglia, né delegata ad altri, alcuna forma di educazione sessuale.

Avevamo tutti una naturale dimestichezza professionale per la riproduzione degli animali e anche un'ovvia naturalezza professionale nel parlarne, ma, passando dagli animali alle persone, i nostri genitori, e come loro tanti altri, per pudore tacevano. In occasione del menarca di nostra sorella maggiore, evento a noi non preannunciato e quindi completamente sconosciuto e inatteso, spaventatissime eravamo corse a chiedere soccorso a nostra mamma. La non spiegazione era stata telegrafica: - Sono cose che ogni tanto succedono!...

Niente di più. Certi argomenti erano assolutamente tabù e normalmente non se ne parlava. Non si usava.

Notoriamente le famiglie bergamine, molto numerose per prole, erano solite combinare matrimoni preferibilmente tra di loro, tant'è che, pur con diversi gradi, si era creata una ragnatela di parentele, nella quale solo mia sorella maggiore sapeva districarsi con sicurezza e dovizia di particolari. I nostri genitori non hanno però mai avviato né intrecciato alcuna ipotesi di accordo per noi.

La mamma era sempre molto vigile e, quando "i mosconi cominciavano a ronzare" attorno alle sue figlie, interveniva direttamente sul pretendente di turno, scoraggiando energicamente velleità di ogni tipo. Il papà in queste circostanze era invece tollerante e intimamente gongolava per i numerosi corteggiatori; come sua abitudine era sempre accogliente con tutti e, soprattutto in queste circostanze, era orgoglioso di aver generato tre belle figlie. Quando però le eventuali frequentazio-

ni sembravano radicarsi o evolversi in rapporti affettivi più importanti, in assoluta riservatezza, andava dal parroco a chiedere informazioni sul pretendente e sulla sua famiglia. A proposito dei “mosconi”, soleva ripetere:

- *Quand a gh'àn de tö la dōna disen che fan l'òst, al macelàr, o al prestiné, dòpu che l'àn truàda a fan pü nanca al strascé!...*⁷⁸

La procedura investigativa, allora frequentemente utilizzata, prevedeva che il parroco della futura sposa, dopo aver raccolto le necessarie informazioni (anche presso il parroco del paese dello sposo, nel caso i fidanzati fossero di paesi diversi), relazionasse alla parte richiedente. Il parroco, oltre a riferire al papà le notizie raccolte, manifestava spesso il suo stupore perché, a suo dire, questa procedura era utilizzata solo nei confronti dei maschi e non succedeva mai che fossero gli sposi o le loro famiglie a richiedere informazioni sulla futura sposa.

La fine della guerra e la cessazione dell'attività

Durante la Seconda Guerra Mondiale abitavamo nella cascina di Lorenteggio, vicino all'ospedale militare di Baggio, e abbiamo vissuto la paura dei bombardamenti, fortunatamente senza molti danni.

A pochi chilometri c'erano obiettivi strategici come l'Alfa Romeo, la Pirelli, stazioni e nodi ferroviari importanti e, giorno e notte, arrivavano stormi di bombardieri americani o inglesi; usavano prevalentemente bombe incendiarie e, in più occasioni, avevano provocato incendi anche in alcune cascine limitrofe, con rilevanti danni alle strutture, alle persone e agli animali. Nel corso di un bombardamento sulla città anche il papà era stato ferito al piede da una scheggia; spaventatissimo, in qualche maniera era poi riuscito a tornare a casa con le sue gambe. A seguito dell'armistizio dell'otto settembre 1943, si era creato un fuggi-fuggi generale da parte di soldati italiani fuggiaschi che buttavano le divise e cercavano di tornare a casa; il papà, correndo qualche rischio con tedeschi e fascisti, aveva nascosto sul fienile e dato sostentamento per molte settimane a parecchi di loro.

Ricordo, poi, il dramma degli sfollati, ovvero di coloro che abbandonavano la città in seguito al crollo della casa, oppure per sfuggire ai bombardamenti, o ancora per recuperare qualcosa da mangiare. Alcuni cugini alle armi non sono più tornati dalla Grecia e dalla Russia e la disperazione delle famiglie è stata molta. Quanti morti disseminati ovunque, lungo le strade, il 25 aprile!

78 Quando devono prendere moglie dicono di fare l'oste, il macellaio o il prestinaio, dopo che l'hanno trovata non fanno più neppure lo straccivendolo

Gruppo di bergamini nella chiesa di Pizzino davanti alla statua di Santa Vittoria. Da sinistra si riconoscono: Pierino Danelli Trüca (terzo), Giuseppe Vitali Giàna (quarto), Isaia Bellaviti (quinto), Pietro Vitali Pütanchèl (sesto), Giovanni Locatelli Limösna (settimo), Carlo Chiaveri (nono, al centro), Piero Vitali Vidalù (decimo), Giovanni Vitali Süpì (dodicesimo), Francesco Chiaveri (quattordicesimo), Francesco Locatelli Valdimàgn (quindicesimo). Nella fotografia inferiore: Antonietta Vitali, sorella di Angela, il giorno del suo matrimonio.



Quello che oggi è definito il giorno della Liberazione, a noi era sembrato più il giorno del regolamento dei conti. Nei tre anni successivi al termine della guerra, nonostante le solite intemperanze e le scontate perplessità della mamma, io e le mie sorelle abbiamo fatto in assoluta autonomia le nostre scelte affettive e tutte tre ci siamo sposate, una ogni anno, e la prima sono stata io.

Fino all'età di settantacinque anni il papà e sessantasette la mamma, i genitori hanno continuato la loro attività di sempre, con l'aiuto del *famèi*. Essi non percepivano alcuna pensione, per cui vivevano del loro lavoro e dei risparmi. Nel 1953, quando si è liberata un'abitazione attigua a quella dove risiedevano le due figlie maggiori (nella zona San Siro, a Milano), papà e mamma hanno deciso di trasferirvisi per ricongiungersi alle figlie. Avevano venduto con molto dispiacere il bestiame, anche le attrezzature, e con loro la tradizione bergamina della nostra famiglia si è interrotta definitivamente.

Il papà ha fatto il bergamino tutta la sua vita con orgoglio e soddisfazione. Altri bergamini, nel frattempo, erano passati all'agricoltura, diventando fittabili e acquistando anche cascine in pianura; questo modello di sviluppo, però, al papà non interessava, non avendo figli maschi e non possedendo una particolare predisposizione imprenditoriale. Nel corso della sua vita bergamina, egli aveva pianificato e organizzato tutta l'attività, mantenendo stabile nel tempo il numero di capi di bestiame per lui ottimale, riservando a sé le attività preferite, praticando la lavorazione casearia a lui più congeniale, attuando scelte residenziali nel milanese durante le molte transumanze, rimanendo quindi nelle zone circoscritte di suo gradimento. Insomma tutte le scelte di vita erano state fatte esattamente a sua misura. L'ho sempre visto sereno e pienamente soddisfatto della sua qualità della vita; non era un "rampante" e non tollerava situazioni conflittuali o problematiche. A suo tempo, con molto dispiacere, aveva venduto la proprietà dell'amatissimo Artavaggio, ma a noi figlie soleva dire:

- Se c'è qualcosa che vi disturba e vi rovina l'esistenza, liberatevene subito, se possibile anche il giorno dopo, e vivrete meglio.

Era consapevole di non avere una moglie di bell'aspetto, né di buon carattere, ma non se ne doleva, anzi la giustificava e la proteggeva, ne apprezzava e valorizzava le rilevanti capacità lavorative, delegandole moltissimi compiti a lui poco congeniali. Ancor più le era grato per avergli dato le sue adorate tre figlie.

La vita da bergamini pensionati

La mamma, anche dopo la cessazione dell'attività bergamina, sembrava non aver avuto alcun contraccolpo, né bisogno di riconversioni; come sempre continuava a trafficare nelle sue molteplici attività domestiche ed extradomestiche; in particolare passava molte ore lavorando all'uncinetto per realizzare manufatti per figlie e nipoti. Il papà ha attraversato invece un periodo di profonda crisi. Le sue mucche gli mancavano moltissimo e pertanto, così come si fa con amici e parenti, andava spesso a trovarle nelle stalle dei nuovi proprietari: quelle vacche lo riconoscevano e quando entrava nella stalla muggivano come per salutarlo e trattenerlo. Ogni volta

tornava a casa piangendo. Poi, gradualmente, aveva imparato a riempire le sue giornate con attività a lui gradite: lettura del giornale, relazioni con tutti e commissioni varie in città per sé, le figlie e i nipoti; passeggiava di frequente nelle campagne per osservare le attività agrarie. Penso che fosse riuscito a stare al passo con la rapida evoluzione sociale che stava preparando il *boom* economico e, da osservatore stupito e interessato, se la gustava.

Infine frequentava, perfettamente a suo agio, una comunità di frati che operava nella chiesa prospiciente il cimitero di Musocco: amava soprattutto partecipare alle loro funzioni cantate.

Dopo aver ristrutturato la casa di Retaggio, i genitori hanno ripreso a trascorrervi i tre mesi estivi, con turnazioni di figlie e nipoti. Il papà, pur essendo in buona salute, non aveva più voluto salire in alpeggio e si accontentava di ricevere notizie della vita in quota.

Altri bergamini, anch'essi pensionati, erano soliti ritornare insieme in quota e trascorrere qualche giorno ai rifugi; il papà, invece, non partecipava mai a questi incontri e nei suoi spostamenti oltrepassava raramente Piazza Morandi. Si applicava giornalmente in una serie di lavoretti per il riordino e la manutenzione della casa e delle sue adiacenze, poi era solito sedersi sul muretto delimitante la mulattiera di accesso all'abitato, in un punto fisso, pronto a socializzare con i passanti. Era particolarmente contento delle visite dei suoi numerosi parenti, soprattutto i *Bressà* dell'amatissima sorella minore *Pinìn*, ed era sempre affascinato dal passaggio delle carovane di muli del Felice di Sottochiesa: riempiva le loro eventuali soste di ristoro con argomentazioni sugli animali e richiedeva aggiornamenti sulle attività nella valle. Si recava quotidianamente in alcuni punti panoramici e osservava a lungo con il binocolo l'attività del bergamino locale, nostro affittuario (*Scimaröl*), gli animali al pascolo, gli spostamenti furtivi delle bestie selvatiche, il volo perlustrativo dei rapaci, i movimenti delle nuvole per prevedere variazioni meteorologiche. Ascoltava il canto degli uccelli, identificandone la specie. Passava molto tempo a osservare e commentare il trasporto della legna, dal Cancervo a valle, con il sistema delle teleferiche forestali.

Non mancava mai alla festa di Pizzino, dove incontrava parenti ed amici, ma manteneva sempre un basso profilo, come se fosse uno spettatore occasionale. Nelle settimane successive alla festa era sempre di ottimo umore e programmava il ritorno a Milano. Di fatto non faceva assolutamente mistero di aver sempre preferito la vita in città; aveva completamente perso lo spirito montanaro, era diventato un *moch*.

La mamma, invece, era rimasta una montanara: inossidabile, incontrollabile e incontenibile dalle figlie, aveva mantenuto tutte le sue abitudini anche negli anni successivi; si notava e tutti la conoscevano.

Fino ad oltre ottant'anni saliva in alpeggio coi nipoti a far scorta di genziana; sempre trafelata, non era raro vederla uscire da sola dal bosco con carichi impressionanti di legna; non era neppur raro vederla abrasa e sanguinante per le ripetute cadute o scivoloni. Scontrosa al primo impatto, manteneva relazioni stabili e prevedibili, nelle quali rispolverava quel che restava del suo dialetto bergamasco, compresi tutti i neologismi usati dai bergamini.

Regolarmente si recava a trovare le loquaci cugine *Limosna* di Sottochiesa, da Don

Valentino a Pizzino per le doverose offerte alla chiesa, da Bruno per mangiare ciambelle e gelati (ne era ghiottissima); di frequente si recava a Piazza Morandi a questionare animatamente col fratello Rocco e famiglia. Andava sempre volentieri anche al Piazza dai Vitali (*Giàna*), parenti acquisiti a suo tempo attraverso il matrimonio della sorella Margherita; qui intratteneva feconde conversazioni con un'altra *regiùra* molto autorevole, la mamma Maria, detta *Ruàna*.

Il mercato ortofrutticolo in Corso XXII Marzo

Da bergamina sono diventata orticoltrice. In principio il passaggio non è stato facile e ho sofferto assai. Quando mi sono sposata, mio marito coltivava ad ortaglia solo ventisei pertiche di terra, ricevute in affitto del Comune di Milano; dopo qualche tempo abbiamo preso altri terreni per sessanta pertiche, sempre coltivate a ortaggi. *Tùta ortàia*⁷⁹.

L'azienda era situata in zona San Siro, dove abbiamo vissuto tredici anni. Non erano ancora diffusi i trattori e altri attrezzi facilitanti, quindi si lavorava soprattutto con i cavalli, mentre raccolta e confezionamento si facevano manualmente. Operazioni molto impegnative. Producevamo insalate, cipolle, zucchine, cornetti e altri prodotti che, raccolti il giorno prima, vendevamo direttamente l'indomani all'ortomercato di Milano, chiamato comunemente *verzè*, situato allora in Corso XXII Marzo. Noi avevamo lì un posteggio fisso, specifico per i generi ortofrutticoli. Tutte le mattine portavamo in città un carro carico di verdure e ortaggi da vendere all'ingrosso. Immagini d'altri tempi! Di buonora, diversi carri, trainati da cavalli, carichi di verdure e di altri prodotti agricoli coltivati nella campagna milanese transitavano da Piazza Duomo. Ricordo anche questi fatti curiosi: inevitabilmente i cavalli sporcavano le strade e i portieri uscivano subito in strada a pulire: non solo per una questione generale di decoro, ma soprattutto per raccogliere la "grassa" preziosa per fiori e giardini. Con le ruote del carro dovevamo fare attenzione a non entrare nei binari del tram; erano ruote di legno e rischiavano di incastrarsi, analogamente ai motocicli. Tutte le mattine accompagnavo mio marito all'ortomercato col carro: giunti sul posto, poi, scaricavamo i nostri prodotti, disponendoli opportunamente, in attesa che arrivassero i clienti. Mio marito, poi, rimaneva là tutta la mattinata e si occupava delle trattative, delle consegne, dei conteggi, dei pagamenti, dell'acquisto di sementi e materiali di imballaggio; io, invece, facevo subito ritorno a casa con il carro vuoto: dovevo preparare il carico del giorno successivo, coordinare il personale dipendente, seguire i figli. Non avevo mai requie. Da questo punto di vista posso dire di avere ereditato la determinazione tutta montanara della mamma. La grossa difficoltà del nostro lavoro non consisteva tanto nel produrre i beni, ma soprattutto nel cercare di vendere tutto e bene. Questo aspetto commerciale non era da sottovalutare perché, trattandosi di merce rapidamente deperibile ed avendo già sostenuto i costi di produzione, l'invenduto avrebbe determinato perdite particolarmente penalizzanti.

79 Tutta ortaglia.

Un dolce e caro ricordo

Mantengo ancora la proprietà a Pizzino, che conservo volentieri. È un dolce e caro ricordo. L'estate scorsa sono salita ad Artavaggio: ho visto e sofferto i notevoli cambiamenti e tutte quelle costruzioni!... Sono ritornata lassù assieme a mio cugino, Giovanni Locatelli: nei pascoli dei vari alpeggi abbiamo contato solo duecento capi di bestiame, quando un tempo in quella zona ce n'erano almeno un migliaio. Ho davvero sofferto quando ho visto quel *lavàcc*, che tutti gli anni noi tenevamo così ordinato e pulito, ora trascurato e maleodorante! Il papà non lasciava mai entrare le mucche: si metteva dinnanzi e le fermava, ossia consentiva loro di entrare solo con le due zampe davanti, quindi prendeva una *pèrtega* lunga per trattenerle, tutte allineate, consentendo l'abbeverata, ma non l'invasione della pozza. Ah, quante cose si facevano un tempo e oggi non si fanno più! Ora sono rimasti pochi alpeggiatori mentre le praterie montane della mia infanzia erano popolate da intere famiglie di bergamini tenaci, che popolavano i versanti e li arricchivano di azioni e di voci. Attualmente nell'agroalimentare è sempre più in discussione il concetto di intensività e in alternativa si propongono nuove metodi di produzione definite ecosostenibili, ecosistemiche, a filiera corta o a chilometro zero, rispettosi della biodiversità. Forse molte di queste cose le facevano già da secoli i bergamini....