

La storia di un moderno imprenditore dalle origini bergamine

Un'esperienza ricca di sfide coraggiose quella di Armeno Vitali, nate da una caparbia volontà ereditata dagli avi materni di montagna e coniugata con una reinterpretazione imprenditoriale, sperimentata quotidianamente in pianura, sulle orme dei nonni materni scesi dalla Valle Taleggio, nel contesto della cascina lombarda a Sud-Est di Milano.

Spinto da un'atavica passione per gli animali, Armeno si è lasciato guidare sia dal suo istinto che dalla razionalità di una logica che tende all'evoluzione e al progresso, nella continua ricerca di equilibri economici tra uomo, natura e lavoro.

Le radici bergamine riemergono all'inizio degli anni Settanta, dopo essere passato attraverso varie e poliedriche esperienze: la passione per la tassidermia, l'attività di rappresentanza di carni e salumi che lo immerge giovanissimo nella giungla dei rapporti umani fino ad allora osservati attraverso la lente della famiglia; l'avventura delle quaglie, iniziata come una scommessa e cresciuta fino a diventare uno dei maggiori allevamenti d'Italia degli anni Settanta.

Attualmente Armeno è impegnato nell'allevamento bovino, dove ha sviluppato una sua organizzazione tecnica della stalla, che punta al benessere dell'animale per metterlo nelle condizioni di produrre la quantità di latte più consona alla propria nuova fisiologia.

È solo un'utopia il mondo bucolico delle favole. Le prospettive future comunque sono tutt'altro che rassicuranti e continuare a lavorare in questo settore richiede una sempre maggiore capacità di misurarsi con le leggi del mercato e di fronteggiare un'economia fragile e incerta dominata dai grandi colossi industriali e bancari.

Intanto, però, c'è ancora la soddisfazione e il compiacimento di riuscire a comunicare con le vacche, soprattutto nel momento in cui nasce una nuova vita...

Armeno Vitali con Brunilde Lazzaroni.

Zio Guerrino, bergamino allegro, specialista nel predisporre l'*imbülàda*

Mi chiamo Armeno Vitali, detto Vittorio, e possiedo un'azienda agricola, la cascina Fornasotto di Galgagnano, dove assieme ai miei figli allevo vacche da latte e bufale. Sono nato il 18 novembre 1935 a Colturano,¹ primo di quattro fratelli, e per parte materna ho origini bergamine, ma da giovane non ho mai fatto il bergamino, né l'agricoltore. Le radici bergamine le devo alla mamma, Maria Arioli, classe 1913, figlia di bergamini di Piazzatorre, Antonio Arioli e Maria Chiaveri, poi diventati piccoli agricoltori a Balbiano di Colturano, nelle vicinanze di Melegnano. I suoi fratelli, tre maschi e due femmine, si chiamavano Paolina (1907), Paolo (1909), specialista nella produzione di stracchini, Santina detta *Pinìn* (1911), Guerrino (1915) e Francesco, detto *Cechino*, l'ultimogenito, nato nel 1922. Nelle famiglie bergamine di un tempo accadeva di norma che uno o più figli maschi non si sposassero per tenere unito il patrimonio familiare. Nel nostro caso si sono sposate soltanto zia Paolina, che si maritò con un fittavolo, zio *Cechino* sposatosi tardi, alla fine degli anni Settanta, e mia mamma. Paolino, il primogenito maschio, alla morte del nonno avvenuta prematuramente, divenne il *regiù*, il capofamiglia; l'ultimo figlio, Francesco, non ha mai lavorato in cascina: volle separarsi dai fratelli anzitempo e ottenere quindi la sua parte di eredità per avviare un altro mestiere, ma senza successo; Guerrino, invece, il penultimo, era un creativo e non gli mancava certo la fantasia, ma morì giovane, a soli quarantotto anni. Fu un grande lavoratore, ma sapeva anche far festa. Da buon giocherellone, non si tirava mai indietro quando c'erano scherzi da fare. All'epoca in paese a certi matrimoni si usava fare uno scherzo un po' cattivo chiamato l'*imbülàda*²: quando due fidanzati si lasciavano, dopo un periodo più o meno lungo di frequentazione, e uno di essi si sposava un'altra persona, il giorno del suo matrimonio si stendeva un sentiero (a tappeto) di *ruscón*³ dalla casa dello sposo/a sino alla casa del/la fidanzata/o vecchia/o. Guerrino, in queste cose, agiva sempre da protagonista ed era uno specialista nel predisporre l'*imbülàda*. Era l'unico della famiglia un po'... festaiolo e quando si recava in paese all'osteria a giocare alle bocce gli piaceva vestirsi di tutto punto, in modo elegante, in estate con i calzoni bianchi e un bel foulard rosso al collo, ma sempre a piedi nudi. Fu così che, quasi coetanei, lui e mio padre, Angelino Vitali, figlio di Edoardo, il sellaio e proprietario della piccola osteria e posteria del paese, anche lui allegro e compagno, divennero amici. E fu così che mio padre conobbe la mamma e la chiese in moglie; ma dovette superare alcune difficoltà, perché la nonna decretò che prima di lei toccava a *Pinìn*, la secondogenita, ancora nubile e di due anni più vecchia; all'inizio non permise

1 Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Armeno Vitali ad Antonio Carminati il 24 gennaio 2015 nella cascina Fornasotto del Comune di Galgagnano, in provincia di Lodi, 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 La bula era la lolla di riso con la quale per scherzo si cospargeva la strada dell'*imbülàda*.

3 Lolla di riso

Prezzo complessivo Lit. 4.600 (compresa la I. d. c. di
VALE PER CAMBIALI CON SCADENZA

SINO A 4 MESI		OLTRE 4 MESI A 6 MESI		OLTRE 6 MESI A 9 MESI		OLTRE 9 MESI A 12 MESI	
PAGABILI		PAGABILI		PAGABILI		PAGABILI	
Salito 4.600	4.600	Salito 4.600	4.600	Salito 4.600	4.600	Salito 4.600	4.600
di cui 4.000	4.000	di cui 4.000	4.000	di cui 4.000	4.000	di cui 4.000	4.000
di cui 600	600	di cui 600	600	di cui 600	600	di cui 600	600



Anzoli Antonio
 Chiaveri Maria

A quattro mesi dalla pag. 100 per questa un capitale
all'ordine e domicilio della BANCA M. POPOLARE AGE. di LODI
Succursale di MELEGNANO la somma
di Lire 11. Centocinquante

Goglio Paolo
Luih Paulina

Chiaveri Maria Vito Brig.
Anisi Paolo

VALE PER CAMBIALI CON SCADENZA					
FINO A 6 MESI		OLTER 6 MESI FINO A 6 MESI		OLTER 6 MESI OD IN SU	
PAGABILI					
NELLO STATO	ALL'ESTERO	NELLO STATO	ALL'ESTERO	NELLO STATO	ALL'ESTERO
da oltre 3.000 a 4.000 lire	da oltre 7.000 a 8.000 lire	da oltre 1.000 a 2.000 lire	da oltre 3.000 a 4.000 lire	da oltre 800 a 1.000 lire	da oltre 1.000 a 2.000 lire



nemmeno il fidanzamento. Fu grazie all'opera di convincimento dello zio Guerrino che la nonna cedette e acconsentì alle nozze, che si tennero il primo agosto 1934. La mamma, allora ventunenne, donna dal carattere cordiale e riservato, molto religiosa e grandissima lavoratrice, non esitò a trasferirsi in paese, andando a vivere nella casa di nonno Edoardo Vitali, dove, dopo la morte della moglie Annetta Chierichetti, era rimasta anche zia Carla, allora un bimba di soli otto anni.

Il grande salto da bergamini a proprietari

Il nonno materno era originario di Piazzatorre, patria degli Arioli, mentre mia mamma Maria nacque in una cascina di Cerro al Lambro, durante la stagione invernale, e i suoi fratelli videro la luce nelle varie cascine del milanese. La transumanza continuò fino al 1922, quando i nonni decisero di divenire stanziali e di acquistare la piccola cascina Pelucca di Balbiano di Colturano, *un bèl pustisìn*⁴ di cento pertiche, situato leggermente fuori dal centro abitato, sulla strada per Melegnano. Ai primi del novecento Balbiano era una realtà completamente rurale: la famiglia Gandini, possidente principale del paese, aveva alle dipendenze diversi contadini, i *paisàn* (così chiamati i braccianti agricoli), che lavoravano nei loro campi; c'erano poi aziende più piccole, come quella del nonno (diventata, dopo la sua morte, di zio Paolino), dotata di quindici o venti vacche; infine c'erano altri gruppi ancora più ristretti, i quali vivevano su un'economia di sussistenza.

Nel paese, dunque, c'erano tre tipologie di famiglie rurali, connesse le prime alle grosse aziende, le seconde a quelle di medio-piccole dimensioni (con cinquanta o cento pertiche di terra), infine gli aggregati rurali di minore entità. Inoltre quelli che esercitavano professioni diverse (il dottore, il prestinaio, l'oste, il commerciante di burro,... i borghesi), oltre alla loro casa, disponevano almeno di duemila metri quadrati di terra, dove coltivare l'orto, allevare galline, avere l'erba per il cavallo, custodire il biroccio,... Nel contesto della società di allora, i bergamini ovviamente non frequentavano la comunità del paese, poiché erano completamente dediti alla loro bergamina. Tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso, diventare proprietari di una piccola cascina era un traguardo importante per una piccola azienda zootecnica con non più di venti capi di bestiame. Un evidente sintomo di progresso. Zio Guerrino raccontava che, nei primi tempi, in cascina i nonni a loro volta ospitavano pure un bergamino durante la stagione invernale. Dal momento dell'acquisto della cascina, essi interruppero i rapporti con l'alpeggio e Piazzatorre, mettendo per sempre da parte l'idea del ritorno, e i terreni di lassù sono stati ceduti molti anni dopo al Comune.

Presumo che, oltre a condurre ovviamente una vita molto dura, la famiglia di mia madre si trovò ad affrontare, dopo l'acquisto del fondo e la morte del nonno, serie

4 Un bel posticino.

Ricevuta di consegna del taleggio. Balbiano, 2 gennaio 1961.

ARIOLI PAOLO
Colturano

Fraz. Balbiano 2 Genn. 1961

Consegnato alla Ditta Arioli Domenico di Mele
anano nel mese di Dicembre:

Taleggio fresco Kg. 30	£. 330	£. 9.900
T.E. 2.30%		" 228
		£. 10.120
		=====

S.E.O.



GEN 1961

difficoltà; mamma parlava poco di quel periodo, ma ricordo che per lei, dopo sposata, era come se si fosse chiuso un capitolo a cui non credo volesse più appartenere. Durante la mia infanzia, l'estate mamma portava di frequente me, mia sorella Anna e mio fratello Aldo in alta Valle Brembana, soprattutto a Branzi, Valleve, a Foppolo, ma non ci portò mai a Piazzatorre! Come mai, mi ero chiesto. Piazzatorre le ricordava forse esperienze spiacevoli? Non lo so. Sta di fatto che non ci teneva a essere bergamina: si è sposata a ventun anni con il papà ventitreenne, quando nonno Edoardo era rimasto vedovo con un'altra figlia piccola e in negozio non c'era più nessuno che si occupasse dell'attività commerciale. Quella famiglia aveva bisogno di qualcuno in grado di condurre osteria e posteria. La mamma, dunque, a seguito del matrimonio, dalla cascina è venuta ad abitare nell'osteria (non esistevano spazi privati e spazi dedicati all'attività e, a parte le camere, tutto era ambito comune), acquisendo subito, grazie alle sue capacità e all'educazione ricevuta, una certa autonomia e autorevolezza gestionale. Penso che abbia vissuto questo cambiamento come una grande opportunità di progresso. Mamma non ci teneva a ricordare l'esperienza dei bergamini: non ne parlava molto ed era più proiettata verso il futuro della sua nuova dimensione familiare. Essa, però, aveva imparato dall'esperienza passata della sua famiglia ad affrontare le difficoltà con molta concretezza e caparbia; dotata di una riservatezza quasi *snob*, grande lavoratrice (*Suta nò a parlà! Fà 'ndà i màn!*⁵) e molto molto religiosa, ci trasmise il modo di fare dei bergamini e i valori di quel mondo, soprattutto quelli del lavoro e dell'unità della famiglia. Forse l'unica "imprenditrice" dei fratelli Arioli è stata lei, grazie alla sua saggezza e concretezza: negli anni successivi ho sempre cercato il suo confronto nelle mie scelte professionali che segnarono la vita lavorativa. Nonostante questa voglia di rivalsa, dopo il matrimonio, la mamma naturalmente mantenne i rapporti con la sua famiglia d'origine: la nostra osteria distava poco più di cinquecento metri dalla cascina della nonna, l'ambiente che ho sempre frequentato sin da piccolo, dove la vita in campagna costituiva una forte attrazione. Nonna Maria Chiaveri era una persona particolare. C'erano poche cose nella sua casa, ma lo stracchino abbondava e quando mi offriva la merenda diceva: - *Vitòrio, vé chi che te dó un tòc de strachìn!*...⁶

Negli anni successivi anche zia *Pinìn* ebbe lo stesso tono con i miei figli piccoli, quando proponeva loro la stessa merenda.

Té spendü póch, ma té spendü!...

L'economia dell'azienda era fondamentalmente basata sulla non spesa, di nessun genere, quanto piuttosto sul risparmio.

5 Smettila di continuare a chiacchierare! Fai andare le mani!

6 Vittorio, vieni qui che ti do un pezzo di stracchino.



- *Té spendü póch, ma té spendü!...* - mi disse un giorno con orgoglio zio Paolino, dopo che gli avevo comunicato un modesto investimento. Il motivo basilare che ha spinto il nonno ad acquistare la terra è stato il raggiungimento dell'autonomia economica della propria attività: il lavoro veniva svolto dai familiari, non da dipendenti esterni, il latte prodotto in cascina era lavorato per produrre gli stracchini, non più di due o tre al giorno, venduti sia sul posto ai privati che consegnati a un commerciante di Melegnano (un certo Arioli); i proventi giornalieri della vendita venivano religiosamente avvolti nella carta di giornale e accantonati. Era necessario trovare della terra per non dover più acquistare il fieno, non dover più pagare affitti, raggiungere una certa autosufficienza e dare sicurezza alla famiglia. Il reddito era determinato dalla capacità di non creare alcuna spesa per la produzione del latte e degli stracchini. Paolino ha trascorso la sua vita allevando vacche e producendo stracchini, che per molti anni ha venduto all'Arioli di Melegnano, commerciante di formaggi, il quale era molto esigente e li voleva belli squadriati. E se non lo erano: - *Òstrega! Ogni tant i strachìn i me scàpen!...*⁷ - gli rispondeva lo zio.

Se maturavano troppo, infatti, tendevano a lasciarsi andare. Secondo i gusti dell'epoca, gli stracchini si consumavano d'abitudine freschi, dopo dieci o quindici giorni di stagionatura.

A questo proposito ricordo che la nonna diceva, riferendosi agli stracchini:

- *Quand stagiùnen tròp ià vören pü!...*⁸

Una volta la settimana zio Paolino li caricava sulla bicicletta, dentro una cassetta posta sul davanti, e pedalava in direzione di Melegnano. Oltre allo zio, cagliavano all'occorrenza anche nonna e zia *Pinìn*. Si lavorava poco latte, derivante dalla mungitura di una decina di vacche. La mungitrice non è mai entrata nella stalla dello zio, il quale, dopo aver munto, trasportava i secchi colmi di latte in casa per la cagliata, che avveniva nella *stüa*, il locale più caldo dell'abitazione. Anche ai miei figli, una volta traferitici in campagna, ho insegnato a riconoscere i piccoli steli di canne da raccogliere, fare essiccare e stendere sul piano del *fassaröl*, su cui far spurgare e asciugare gli stracchini freschi. Zio Paolino aveva assimilato il concetto di risparmio totale, quale valore assoluto: risparmio di denaro, di cose, consumi parchi; conservo ancora oggi la piccola cassetta di legno dentro cui il nonno custodiva gelosamente i suoi risparmi, tra i quali figurano anche alcuni marenghi d'oro, i venti franchi francesi, che costituivano il tesoro di famiglia. La cassetta me l'ha consegnata direttamente zio Paolino, affinché io la conservassi, nel devoto ricordo dei nostri avi. Ciascuna moneta, poi, dentro la cassetta, era avvolta nel suo *scartusìn*. Più che la sua ricchezza, queste monete rappresentavano la sua economia, ossia il suo *tegnì de cünt*.⁹ Nonna, zio Paolino e zia *Pinìn* hanno sempre vissuto insieme e nella loro casa il tempo si era fermato. Nel corso degli anni zio Paolino non ha introdotto alcuna novità in cascina, nonostante fosse un bravo allevatore e sapesse il fatto suo in materia. Egli è rimasto fondamentalmente legato a un concetto di economia assoluta.

7 Ogni tanto gli stracchini mi scappano!...

8 Quando stagionano troppo, non li vuole più nessuno.

9 Tenere da conto.

Ti te me dé 'ndré dés pèrtegh de tèra!...

Per poter acquistare la terra e la cascina i nonni hanno chiesto e ottenuto prestiti da amici, dietro garanzia di cambiali senza data, perché non era possibile fare altrimenti. Conservo alcune di quelle cambiali di diecimila lire ciascuna, una di dodicimila lire. Mentre acquistavano il fondo, il nonno è morto, perché nella terza cambiale, rilasciata nel 1931, non c'è più la firma di entrambi, ma solo della nonna: Chiaveri Maria Vedova Arioli. Siamo nel periodo della grande crisi.

Negli anni a seguire, non ricordo che lo zio abbia mai effettuato investimenti anche minimi, nonostante fosse inserito nella società degli altri bergamini del suo tempo, con i quali intratteneva regolari relazioni. Tra bergamini, infatti, si prestavano i soldi e il sistema dei prestiti funzionava in questo modo: un bergamino prestava un milione per l'acquisto di dieci pertiche di terra, con l'obbligo alla restituzione del prestito in cinque o dieci anni, secondo un criterio oggi alquanto insolito, ossia non sulla base degli interessi prestabiliti, ma in relazione all'incremento del valore della terra acquistata. Mi spiego: se quel milione veniva restituito dopo dieci anni, il valore da restituire doveva essere pari a quello che le dieci pertiche di terra avrebbero avuto al momento della restituzione del capitale. Ovviamente qualcuno insisteva:

- Preferisco darti gli interessi che stabiliamo preventivamente...

- *Nò! Ti te me dé 'ndré des pèrteg de tèra!...*¹⁰

La logica era: io che ho comprato ne godo i frutti, ma tu che mi hai prestato i soldi godi del plusvalore che quella terra ha avuto nel tempo.

Lo zio ha venduto le vacche nei primi anni Ottanta. Una decisione sofferta. Una necessità. In quel momento o riusciva ad adeguarsi alle nuove esigenze, risanando l'allevamento e ammodernando la stalla, oppure doveva chiudere. E ha chiuso. I tempi stavano cambiando velocemente e bisognava normalizzare l'attività in relazione alle necessità produttive. Zio Paolino non era sposato e non aveva figli: era solo e incominciavano a manifestarsi i primi acciacchi di salute. Non aveva stimoli economici per proseguire.

Una curiosità; allo zio piacevano gli alberi nel suo fondo, contrariamente all'atteggiamento di quasi tutti gli agricoltori, i quali tendenzialmente tagliavano le piante poiché costituivano un impedimento alle colture e ai lavori agricoli; anche i fittavoli non potevano sopportare le piante, perché erano della proprietà: *el fitàvol el godèva l'umbria*,¹¹ mentre il proprietario godeva la pianta e i suoi frutti! Credo che lo zio non abbia mai tagliato un albero nel suo fondo, anzi sosteneva che per fare venire belli gli alberi bisognasse trascurarli e *lassàì sta!*¹² Sul suo terreno c'erano molti pioppi e la legna, subito dopo la guerra, valeva moltissimo: gli avevano chiesto di poter tagliare le piante, in cambio di quaranta pertiche di terreno in aggiunta alla sua proprietà, ma non accettò.

Con gli anni mi sono ritrovato quasi esattamente come lui e nella mia cascina ci

10 No! Tu mi restituisci [il valore di] dieci pertiche di terra!...

11 Il fittavolo godeva [solamente] l'ombra...

12 Lasciarli stare

sono ancora tanti alberi lasciati crescere così come sono e, tra questi, anche alcuni classificati “monumentali” dalla provincia di Lodi.

L’osteria fungeva anche da posteria

Vitali è un cognome che fa riferimento alla Valle Taleggio, ma mio padre, Angelino Epifanio (nome che non ha mai confessato di avere), figlio di Edoardo e Anna Chierichetti, nato il 6 gennaio 1911, non veniva da una tradizione di bergamini, poiché il nonno Edoardo era uno specialista nel realizzare i finimenti per i cavalli e si spostava di cascina in cascina prestando i suoi servizi: mentre il nonno faceva il sellaio, i suoi fratelli erano mugnai. Nonno possedeva e gestiva anche l’osteria con licenza di posteria, a fianco della chiesa, situata proprio sulla strada che portava al Mulinazzo di Mediglia, dove c’era una grossa pila per il riso, un percorso molto battuto dai carrettieri.

Il nonno diceva che vendeva una damigiana di grappa (forse di trenta litri) tutte le settimane, somministrata soprattutto la mattina proprio ai carrettieri. La strada passava a fianco di un fosso “abitato” da molti *aneddotti*.¹³ I carrettieri con la frusta li colpivano e se ne appropriavano, nascondendoli sotto la cassetta alla guida del carro e le donne del paese, che abitavano lì vicino, proprietarie degli anatroccoli, stavano molto attente affinché ciò non avvenisse.

Nonno Edoardo e nonna Annetta, hanno avuto cinque figli, ma se ne sono salvati solo due, papà e zia. Sulla testata del mio letto c’era un quadretto ricamato con la scritta: *A Vitali Cherubino che a soli otto giorni di vita volava in cielo a raggiungere il fratellino*.

Il nonno abitava con la famiglia vicino alla chiesa ed era una persona molto religiosa: lo ricordo durante le funzioni con la mantellina rossa dei Confratelli; aveva una “bella voce” e gli piaceva soprattutto cantare, sia durante le funzioni religiose che fuori.

L’osteria fungeva anche da posteria, ossia il negozio con licenza di vendere tutti i generi alimentari. Quanti ricordi di quell’ambiente!... Potrei raccontare le storie personali di molti contadini del paese che venivano all’osteria e delle loro donne con gli zoccoli ai piedi e in mano che intervenivano per riportarli a casa quando ritardavano!

Intuivamo anche le difficoltà delle persone. A volte venivano in posteria i bambini a fare la spesa:

– Passa la mia mamma a pagare!... – concludevano.

Un brutto segno, anzi a volte la mamma rispondeva:

– Dì alla tua mamma *de vegnì lé a fà la spésa!*...¹⁴

13 Anatroccoli.

Paolo Arioli, zio di Armeno Vitali, alla cascina Pelucca di Balbiano di Colturano (fotografia superiore). Guerrino Arioli, zio di Armeno Vitali, alla cascina Pelucca di Balbiano di Colturano (fotografia inferiore).



A novembre, il giorno di San Martino, e in quelli immediatamente successivi, a ridosso dei rinnovi dei contratti agricoli, arrivavano a far spesa in posteria nuovi braccianti e bergamini che prima non conoscevamo, rispetto ai quali non sapevano se far credito o meno. Se alcune delle loro donne, venendo ad acquistare, chiedevano *mès chilo de lügànègh*,¹⁵ la mamma comprendeva subito la situazione e diceva:

- *Questa chù la pàga nò nanca lé!*...¹⁶

Nel clima di economia generale che ho descritto prima, comune a molti, quella dose di salamelle era decisamente eccessiva ed essendo persone sconosciute era bene non fidarsi.

Molti anni dopo, questa attenzione della mamma mi tornò utile durante l'attività di rappresentante di salumi: di fronte a nuovi potenziali clienti, osservavo innanzitutto la situazione degli scaffali e se, non trovando molto assortimento, questi mi ordinavano importanti quantità di merce subito, alla prima visita, quando uscivo dall'esercizio gettavo l'ordine, certo che avrei avuto problemi nei pagamenti. Nessuno si è mai lamentato che la merce ordinata non fosse più arrivata.

Era l'economia di paese. Il lavoro in osteria era svolto dalle donne, mentre il nonno viaggiava di cascina in cascina per occuparsi dei finimenti dei cavalli. Nella casa del nonno, inoltre, vivevano anche altre due donne, le vedove dei suoi fratelli, sostenute dalla medesima economia: abitavano in famiglia aiutando e partecipando alle stesse attività. Il sistema parentale proteggeva le figure più deboli del gruppo, non escludeva ma includeva.

Angelino, mio papà, era cresciuto alla scuola del nonno e aiutando in osteria; divenuto grandicello, negli anni Trenta ha incominciato a fare il ciclista, ossia a riparare le biciclette, quindi ha acquistato dapprima una Moto Guzzi col carrozzino, in seguito un'automobile, ma sempre per rendere servizi di trasporto; faceva il noleggiatore da rimessa con conducente, un mestiere che ha poi insegnato anche a me. Il mio primo lavoro, infatti, consisteva nel trasportare le spose il giorno del loro matrimonio. Il papà aveva acquistato tre automobili, due Balilla e una Lancia elegantissima! Nel 1935 la Guzzi col carrozzino costava millecinquecento lire, la Balilla diecimila lire e la Lancia Ardena usata, nel dopoguerra, valeva novecentomila lire. Papà Angelino ha sempre fatto quel mestiere e sapeva essere anche meccanico, almeno per fronteggiare i problemi principali, come pure io, soprattutto in tempo di guerra, quando non c'era la benzina e non si trovavano neppure le gomme. Il papà la sera in casa faceva i rappezzi.

Un giorno mi disse:

- *Sù 'ndài a Fòpul e ó sbüsàt dumà du vòlt !...*¹⁷

Ovviamente la strada non era asfaltata.

Di frequente accompagnava in montagna anche i bergamini provenienti dalle valli, soprattutto quando scendevano in pianura per fare i contratti di cascina.

14 Di venire lei a fare la spesa!...

15 Mezzo chilo di salamelle

16 Questa non paga nemmeno lei!...

17 Sono andato a Foppolo e ho bucato solo due volte!...

Da tassidermista a rappresentante, fino all'allevamento delle quaglie

L'attività di noleggio da rimessa e la gestione dell'osteria sono continuate fino al 1959. Da quel momento in poi ho fatto cambiare, prima casa e poi mestiere, a tutta la mia famiglia, dopo avere affittato ad altri l'osteria e venduto le automobili!

Ora vi spiego come sono arrivato a questa decisione. Sin da piccolo mi sono sempre piaciuti gli animali, soprattutto gli uccelli. Ricordo che andavo a prelevare gli uccellini ancora implumi dai nidi e li allevavo; volevo possedere la mia gallina, ... ma più di tutto desideravo avere un reddito mio; così, da autodidatta, leggendo qualche primo testo, ad appena quattordici anni mi sono messo a imparare a imbalsamare e in questo modo incominciavo a guadagnare i primi soldi .

Ho sempre continuato a coltivare questa passione, che mi ha dato un secondo reddito, fino ai primi anni Ottanta, quando l'allevamento delle vacche ha poi assorbito completamente anche le ore invernali che dedicavo a questa attività. Ho imbalsamato migliaia di uccelli, imparando a conoscere ogni piuma, ogni muta, ogni movenza, e svolgendo il lavoro anche su un piano professionale (per il riallestimento del Museo di Scienze Naturali di Milano preparai alcuni esemplari), ma mai come prima attività.

Nei primi anni Cinquanta, intorno ai diciotto anni, ho iniziato a lavorare ufficialmente con l'attività di vendita di salumi e formaggi, che non solo mi affrancò dalla piccola realtà rurale di Balbiano, ma rivoluzionò anche l'economia della mia famiglia: iniziai presso il Salumificio Milano di Besana Brianza. Studiavo la sera, prima al liceo scientifico, poi presso l'istituto dei geometri. Ho amato molto questo mestiere, che mi ha trasmesso non solo la motivazione di uscire dal nido e incominciare a "volare" (cosa che ho imparato veramente in quegli anni, prendendo il brevetto per il volo a vela), ma mi ha offerto anche una tranquillità economica fuori dagli standard del periodo, grazie alla quale ho potuto acquistare una nuova bella casa per la mia famiglia.

È stato un periodo florido e il lavoro procedeva molto bene; conoscendo il mercato, ero arrivato a elaborare offerte di prodotto e di prezzo studiate apposta per ogni cliente: ho continuato a fare questo lavoro fino al 1968, in concomitanza con lo sviluppo di un'altra occupazione, iniziata come un esperimento e diventata uno degli allevamenti avicoli più importanti del Nord Italia, quello delle quaglie .

Come dicevo all'inizio, ho sempre sognato di allevare qualcosa. Si era diffusa la notizia di questa opportunità, supportata anche da studi dell'Università di Bologna, e cioè che si potevano importare e allevare, anche qui da noi, quaglie giapponesi ovaiole: una qualità migliore di quella più selvatica allora diffusa in Lombardia.

Nel gennaio 1958 ho acquistato le prime venticinque quaglie, pagate carissime, mezzo milione di lire, allevandole nel pollaio dove hanno incominciato a produrre le uova. Proprio in quel periodo Modugno cantava *Volare!*...

L'allevamento nel 1964 era già una solida realtà con capannoni, macello e dipendenti: commercializzavamo per il consumo quarantamila quaglie ogni settimana.

Ho sempre fatto il contrario dello zio Paolino, ossia ho sempre investito in progetti e risorse. Ho sperimentato a mio modo le tecniche migliori per allevare quelle quaglie. È stato un processo graduale ma repentino: ho scoperto subito che a

diciotto gradi e 35 giorni la quaglia fa regolarmente un uovo tutti i giorni, che tra i ventuno e i ventidue gradi i maschi incominciavano a cantare e ad andare d'accordo con le femmine,... Ho costruito la prima incubatrice utilizzando semplici scatole, lampadine e alcuni termometri. Tutto funzionava. Nel 1966 vendevamo sessantamila quaglie a settimana e, conseguentemente, tutti i membri della mia famiglia si sono dedicati a questa attività. Nel 1968, già sposato e padre di due bambini, ho acquistato questa cascina, il Fornasotto, con novecento pertiche di terreno adiacente, cinquecento delle quali coltivate a prato e le rimanenti quattrocento a bosco, in prossimità del fiume Adda, con l'intenzione di installarvi i capannoni nuovi, dato lo sviluppo esponenziale che l'attività avicola aveva avuto. Quando ho deciso di acquistare il Fornasotto di Galgagnano, sono andato dallo zio Paolino a chiedergli:

- Vieni a Galgagnano per vedere se la terra è buona o grama e dammi il tuo parere!...

- *Se vègni a fà a Galgagnàn! Cumìncia*¹⁸ a guardare se la terra si attacca agli stivali (perché vuol dire che è una terra argillosa)!... - mi aveva risposto.

Poi aggiunse:

- *Tè vé in stala: te guardi bén, se gh'é tanti vach vécc, la tèra l'è buna!*...¹⁹

All'epoca il bestiame veniva alimentato solamente con i prodotti del fondo e se questi alimenti avevano carenze varie, queste si ripercuotevano sulla salute degli animali. Questi consigli nascevano dalla sua esperienza, che risaliva a quando i bergamini dovevano fare i contratti di cascina e cercavano di evitare di acquistare il fieno di un fondo gramo.

In quel periodo lo Stato concedeva agli agricoltori un mutuo quarantennale con interesse all'uno per cento. Non essendo agricoltore, non potevo disporre di questa possibilità. Gli agricoltori affittuari della cascina non hanno avuto il coraggio di sfruttare tale opportunità, nonostante la rata di mutuo fosse addirittura inferiore a quella relativa al canone dell'affittanza. Ricordo ancora oggi l'affermazione di quel fittavolo:

- *Mì ün débit in có per quarant'àn...? mai!*...²⁰

Così quella famiglia se ne andò, lasciando libera la cascina e depositate sotto il portico tutte le macchine agricole e gli attrezzi, che peraltro io non sapevo assolutamente utilizzare.

Nel frattempo avevo definito l'acquisto della cascina con il fondo annesso pur senza mutuo, ma con l'aiuto economico di mio suocero: all'epoca la famiglia Innocenti (quelli delle automobili) stava trattando l'acquisto dei terreni confinanti

18 Cosa vengo a fare a Galgagnano! Incomincia...

19 Vai nella stalla: guarda bene, se ci sono tante vacche vecchie, vuol dire che la terra è buona!...

20 Io un debito in capo per quarant'anni... mai!...



a quelli del Fornasotto, per costruire la villa di famiglia, un parco con riserva di caccia e un campo da golf; ho subito rivenduto loro i boschi, a cui erano molto interessati, anche per la presenza di una lanca morta dell'Adda, e con il ricavato ho subito restituito il prestito a mio suocero ed effettuato l'investimento per allestire la nuova infrastruttura di duemila metri quadrati per l'allevamento delle quaglie. Era il mio secondo allevamento. Ho studiato minuziosamente il progetto, elaborato un nuovo sistema di allevamento a terra, quasi totalmente automatico, dove era necessaria pochissima manodopera. Tutta la famiglia era coinvolta in questa attività, soprattutto mia sorella Anna, che ne prese le redini nei tempi successivi. Abitavo ancora a Milano, dove mi ero trasferito dopo le nozze, ma la mia vita si svolgeva qui, in cascina, con cinquecento pertiche di terra all'intorno.

Sono arrivato da dove ero partito...

Allevare vacche è sempre stato l'ultimo dei miei pensieri, ma allora ho compreso che, se volevo restare, era l'unico destino possibile. All'epoca abitavo in una bella casa di Milano, avevo sposato la figlia di un commerciante di stoffe e biancheria milanese, molto conosciuto, Sògaro; i miei figli ancora piccoli andavano a scuola in città e venivano in campagna la domenica; la loro vita era completamente diversa. Ciononostante, visto che oramai il nostro destino ci aveva portato sin qui, ho chiesto a mia moglie di seguirmi in campagna; si badi bene, in aperta campagna, non in paese. Lei mi rispose:

- A patto che tu mi faccia trovare una bella casa e..... il telefono!...

E così è stato. Era il mese di dicembre 1973. Abbiamo chiuso la casa di Milano (lasciata intatta e a disposizione in caso di ripensamenti) e siamo venuti ad abitare qui, in cascina, dove abbiamo ricostruito il nostro equilibrio.

Era tutto nuovo e quasi sconosciuto per me. Avevo solo visto lo zio Paolino fare le cose, ma io non le avevo mai fatte. I miei vicini sorridevano, parlando del milanese che era venuto in campagna e vedendomi armeggiare goffamente i vari attrezzi e macchinari, scommettevano su quanto poco sarei durato.

In principio ho incominciato ad allevare una cinquantina di torelli da carne, lasciati quasi al pascolo. Ma col tempo mi sono reso conto che l'unico animale agganciato alla terra è la vacca. Non c'è altro animale! Dunque eccomi ritrovato da dove mio nonno era partito: il nonno Antonio Arioli era bergamino con le vacche e si era reso conto della necessità di avere anche la terra per poter produrre direttamente tutto ciò che era necessario all'allevamento; io ero a Galgagnano con la terra e la stalla vuota e mi sono reso conto che gli unici animali che potevano "consumare" ciò che coltivavo e dare una rendita costante e continua erano le vacche da latte.

Dopo i torelli, quindi, ho iniziato ad allevare alcune vitelle, prese dallo zio Paolino; ne ho acquistate subito altre e gradualmente ho costituito il mio allevamento.

Ricordo ancora lo... sgomento e le immense difficoltà della prima mungitura: e adesso che è nato il vitello, come si fa?

Con il latte... producevo inizialmente gli stracchini, poi ho deciso di vendere quelle piccole quantità iniziali all'Invernizzi di Melzo, che ne ritirava trenta litri

ogni due giorni. Il primo assegno incassato dall'Invernizzi per un mese di fornitura è stato di centoventimila lire. La bergamina nel frattempo cresceva e, non trovando più posto nella vecchia stalla della cascina, nel 1982, dopo diverse avventure, finalmente ho inaugurato la stalla nuova (dove attualmente si trovano le vacche e la sala di mungitura), una tra le prime a stabulazione libera su grigliato, scelta molto contrasta all'epoca, che ovviamente col tempo e l'esperienza ho evoluto.

Subito dopo il nostro trasferimento da Milano, mia moglie Tita si ammalò gravemente. Tita non era mai stata in campagna e, pur inserendosi perfettamente nella realtà di paese e della cascina, amata e stimata da tutti, non perse mai la sua aria cittadina, diventando... una signora di campagna.

Nonostante la grave malattia che la colpì e la obbligò a peregrinare per ben dodici anni tra Milano e l'ospedale di Perugia, essa mi ha sempre sostenuto; soprattutto quando - lei ammalata e io solo diviso tra le prime due vacche da mungere e l'ospedale, con i bambini distribuiti presso i parenti - pensavo spesso di mollare e di vendere tutto:

- Se vendi le mucche, io torno a Milano! Siamo venuti qui per fare questo mestiere e se ora molli, cosa restiamo a fare?... - mi aveva detto.

All'epoca mia madre ci è stata molto vicina e ha trasmesso ai miei figli gli stessi valori e stili di vita a suo tempo dedicati a me.

I miei figli ancora ricordano con molto affetto quando, da piccoli, mentre la mamma era all'ospedale e loro qui a Galgagnano, tutte le sere, prima di andare a dormire, invece di guardare la televisione, recitavano con nonna Maria e nonno Angelino il rosario per la mamma in latino, davanti al fuoco che si smorzava. Qualcuno nel frattempo si addormentava! Assieme a mia moglie, che poi ci ha lasciati prematuramente, avevo deciso che i nostri figli non avrebbero più peregrinato per parenti, ma avrebbero imparato da giovanissimi a rendersi utili e responsabili, occupandosi della cascina e degli animali. Sono stati anni impegnativi e sofferti sotto tutti i punti di vista, un po' come le cambiali del mio nonno Arioli, ma per loro fu un'esperienza importante, che li aiutò a crescere. In seguito l'allevamento è cresciuto e ci siamo dedicati alla produzione del latte Alta Qualità. Attualmente in mungitura ho sempre duecento capi sui cinquecento che compongono la mia stalla. Abbiamo costruito una terza stalla, introdotto le bufale e operiamo con tre mungiture al giorno. Produciamo un latte con caratteristiche particolari, adatto a essere lavorato da caseifici artigianali; mio figlio Matteo ha sviluppato una linea di prodotti lattiero caseari a marchio nostro, che vendiamo al dettaglio.

Ma i vitellini li porta la cicogna? Ecco come ho imparato il parto pilotato

È vero, da bambino sono stato molto in cascina dai nonni, conoscevo sia vacche che vitelli, ma non avevo mai visto un parto, né tantomeno nessuno mi aveva mai spiegato come assistere efficacemente l'animale.

Negli anni del mio esordio come allevatore, quando le vacche erano solo sei, alloggiate nello stallino, mi sono trovato ad affrontare tutte le problematiche possibili immaginabili inerenti al parto: podalico, torsione dell'utero, collassi,

prolassi... Ogni allevatore costruisce il proprio rituale con le vacche, soprattutto in alcune particolari circostanze, come quella del parto.

- Mi sa che quella vacca l'è *prunta!*...²¹

È l'imminenza del parto. Se poi c'è la luna piena, allora la nascita del vitellino è prossima. L'obiettivo è tranquillizzare l'animale e assecondarlo.

Cerco innanzitutto di immedesimarmi, per capire cosa può cercare quella vacca nell'imminenza del parto e a che stadio si trova. Mi avvicino a lei, cerco di farmi accettare, fingendo di diventare un vitello. Per ottenere ciò esiste un modo infallibile. Ispezionando con un guanto l'utero della vacca, per cercare di capire se la posizione del nascituro è in ordine o meno, inevitabilmente ci sporca del muco del vitello, ricco di ormoni: cerco di farlo annusare dalla vacca e da quel momento questa mi riconosce come il suo cucciolo e non come un soggetto estraneo. Mentre vado a prendere il tirapedi, un cric che aiuta facilmente a estrarre il vitellino durante le spinte, incomincio a comunicare con la vacca e lei mi risponde:

- *Mèh... Mèhhh....*

Quando la vacca ha perso anche le acque, va ad accucciarsi dove sente l'odore delle sue perdite, che è lo stesso che ho io. Da quel momento, la vacca mi segue letteralmente: sto lì con lei e aspetto. Quando la vacca si sdraia e capisco che il vitello è in posizione per uscire, invito la vacca a spingere:

- Ehhhhh! Ehhhhh.... Spingiiii!... - fingendo di fare pure io lo sforzo.

La vacca si volta, mi guarda e incomincia a spingere!

È lei che deve fare il vitello, non sono io che devo tirarlo fuori!

Animare la situazione, comunicando con la vacca, significa pilotare e favorire il parto.

Tali gesti e comportamenti riflettono la passione per gli animali ricevuta dalla mia famiglia, dalla nonna, dallo zio Paolino, dalla zia *Pinìn* e che a mia volta ho cercato di trasmettere anche ai miei figli.

Il mondo delle favole è finito o forse non é mai esistito

Attualmente le stalle sono popolate da vacche la cui qualità, resistenza e produttività è completamente trasformata, perdendo ogni confronto con gli animali dei racconti dello zio Paolino; chi svolge oggi questo mestiere, l'allevatore/agricoltore e i suoi collaboratori (perché tutta la coltivazione del fondo è in funzione dell'allevamento), deve acquisire competenze specifiche molto elevate, in tantissimi ambiti, soprattutto nel settore dell'alimentazione, perché solo alimentando in maniera corretta e adeguata i propri animali, si mantengono in salute, sostenendo la loro effettiva capacità lattifera. L'animale non deve mangiare tanto, ma tutto ciò di cui ha bisogno in modo equilibrato: la sua salute e il benessere sono la prima garanzia di qualità del latte prodotto.

21 Sta per partorire.

Negli anni Settanta una cascina come la mia aveva una produttività, connessa all'allevamento di cinquantacinque animali in produzione, con cinquecento pertiche di terra e due lavoranti (uno per i lavori esterni ed uno in stalla), per una produzione finale di due quintali di latte al giorno.

Nella medesima realtà, oggi ci sono quattro dipendenti assolutamente intercambiabili, novecento pertiche di terreno (parte delle quali in affitto), duecento capi sempre in lattazione sui cinquecento complessivi, per una produzione giornaliera di sessanta quintali di latte.

Chi viene oggi dalla città, o da ambiti lontani dal nostro, si aspetta di vederci lavorare come faceva lo zio Paolino, mungendo a mano, arando la terra con il vecchio aratro... Perché la favola moderna ha fatto passare l'idea che le cose buone vengono solo da questo modo antico di lavorare. Ma non è più così e da tanto oramai! Si può dire che dal metodo dello zio Paolino si potrebbe ricavare ancora qualche litro di latte, ma è una soluzione individuale, inconcepibile sul piano imprenditoriale.

Il mondo delle favole, quel contesto del "naturale" a tutti i costi, è finito o probabilmente non è mai esistito; il mondo dei nonni è stato quello dove si moriva a quarant'anni, dove si viveva con difficoltà e l'alimentazione scarseggiava, quando ottanta persone lavoravano per sfamarne cento, il loro lavoro non valeva nulla e il cibo era carissimo.

Oggi la conoscenza e la tecnologia ci hanno consentito di fare passi da gigante e non è possibile tornare indietro; basta andare in un supermercato per capire il livello che la nostra società ha raggiunto, con la grande quantità di merce disponibile e a basso costo.

Oggi dalla spesa ho portato a casa un pollo arrosto per soli quattro euro. M'intendo di polli arrosto, ho osservato la forma del pollo, ho assaporato il gusto di quel prodotto e ho fatto una riflessione su quella filiera produttiva; ai ragazzi di oggi dico che la loro possibilità di studiare, il loro progredire, tutta la loro vita e il benessere attuale è riposto in questo pollo che non costa nulla. Se così non fosse, essi dovrebbero lavorare solo ed esclusivamente per campare, e con poco, come facevano i nostri nonni e come fanno tanti altri giovani di paesi meno sviluppati. D'altro canto, la riflessione è attualmente sotto i nostri occhi con l'Esposizione Universale di Milano, con il pianeta da nutrire e da conservare in salute, perché non dimentichiamoci che non siamo solo produttori e commercianti, ma apparteniamo al paesaggio circostante, del quale noi costituiamo una componente fondamentale.

Per concludere non vi so dire se esista realmente una continuità tra la storia dei miei nonni bergamini e la mia attività attuale, ma sicuramente l'elemento di connessione tra la storia passata e quella attuale è stato lo zio Paolino.