

L'anello terminale della catena degli antichi allevatori transumanti

Pierangela rivive con distacco il tempo della sua infanzia e fanciullezza in cascina e in montagna. Si esprime con proprietà di linguaggio, ha studiato e si è fatta una sua posizione nella società.

I suoi ricordi non affondano le radici in un passato troppo lontano, ma ripercorrono alcune tappe della vita in alpeggio, sulle praterie montane della Valle Taleggio, e introducono uno spiraglio di luce sulla società rurale e il lavoro nell'immediato secondo dopoguerra del Novecento, calati soprattutto nelle cascine tra Melegnano e Rodano, quando queste erano ancora centri vitali di relazioni umane, agricole ed economiche.

Sa di appartenere all'ultimo anello della catena degli antichi bergamini, che puzzavano sì di stalla, ma avevano anche il conto in banca; ha sperimentato l'epilogo del fenomeno quasi naturale della transumanza, quando le vacche e le manze si caricavano ormai sui camion, ma ha imparato comunque presto a mungere, a undici anni, ha compreso il sistema di comunicazione e la gerarchia tra le vacche e ha capito che non esiste uno stracchino simile all'altro.

Pierangela ha vissuto la gioia del ripopolamento della montagna a giugno, quando però ormai anche in alpeggio c'era la radiolina a transistor a rompere il silenzio eterno delle praterie montane di alta quota.

I tempi erano prossimi a radicali e repentini cambiamenti, ma allora si differenziavano ancora i fittabili dai proprietari di antica nobiltà, i bergamini dagli agricoltori e dai braccianti, poiché la società, nel suo complesso, soprattutto nel contesto rurale, si esprimeva attraverso categorie economiche ben definite, diversificate, subito riconoscibili.

In particolare, a Pierangela, ancora fanciulla, il mondo pareva diviso in tre categorie principali, quelle dei bergamì, dei marà e dei móch, le quali caratterizzavano di volta in volta il paesaggio umano delle valli e della piana lombarda.

Un mondo di frontiera, in rapida evoluzione, che sarebbe stato presto scalzato dai processi dirompenti dell'industrializzazione e della scolarizzazione. Anche Pierangela lei e i suoi fratelli sono stati travolti da quei fenomeni, che improvvisamente hanno messo tutti sullo stesso piano. Almeno così sembrava...

Vitali Pierangela (in primo piano) con la sorella Maria Grazia.

La famiglia dei Süpì: da Vitali Antonio, detto “zoppino”, oppure “gamba”

Mi chiamo Pierangela Vitali e sono nata a Mediglia nel 1947.¹ Appartengo a una famiglia di bergamini per tradizione, credo da sempre, perché questo è stato il mestiere di genitori, nonni e bisnonni, anche se non sempre esercitato in forma esclusiva. Dai documenti di famiglia, infatti, risulta che il nonno di mio nonno operava già sul milanese, quale negoziante di fascine di legna: desumo che i miei avi abbiamo fatto diverse attività rurali e commerciali, anche se nelle ultime generazioni si sono occupati principalmente di allevamento zootecnico. Allevavano vacche, producevano il latte e facevano gli stracchini almeno sino ai primi anni Sessanta, cioè fino a quando i miei l'estate salivano in montagna per l'alpeggio. Pure il latte prodotto sui monti della Valle Taleggio serviva per fare gli stracchini. Successivamente, invece, quando la mia famiglia si è stabilita definitivamente in pianura, tutto il latte veniva venduto alle grosse aziende casearie lombarde. I genitori facevano la transumanza regolarmente, ossia di norma trascorrevamo otto mesi d'inverno in pianura e quattro l'estate in montagna. Appena terminate le scuole, a fine maggio, salivamo in Valle Taleggio e l'ultima mia transumanza l'ho vissuta al termine della terza media, all'età di quattordici anni. In quel periodo, però, avevamo già ridotto il numero dei capi e di solito le vacche rimanevano in cascina: il papà portava sull'alpe solo le manze e le mucche più giovani, che potevano sopportare il viaggio e il cambiamento.

Il papà, nato nel 1909 a Mediglia, si chiamava Giovanni Pietro ed era della famiglia dei Süpì. Il nome Giovanni ricorre di frequente: un fratello del papà, morto ancora piccolo, portava proprio questo nome, mentre un altro fratello, deceduto a soli nove anni, a seguito della caduta accidentale dal fienile della cascina, si chiamava Pietro. Inizialmente pensavamo che l'origine del soprannome, Süpì, derivasse da zuppa, invece dagli antichi documenti emerge l'esistenza di un nostro antenato di nome Vitali Antonio, detto “zoppino”, oppure “gamba”.

I nonni hanno lasciato la Val Taleggio già verso la fine dell'Ottocento, ma hanno sempre mantenuto la residenza lassù, in montagna, almeno sino al 1964: il papà e gli zii sono venuti alla luce tutti in pianura, ma mio fratello, nato a Melzo nel 1963, risultava ancora residente sul territorio bergamasco. Ciò significa che la famiglia ha sempre mantenuto l'iscrizione anagrafica a Taleggio. Nella famiglia del papà c'erano due fratelli e due sorelle: un fratello è morto in cascina e una sorella si è fatta suora, quindi in casa sono rimasti solo mio papà con zia Angela, la quale non si è mai sposata ed è sempre stata con noi. Il nonno, invece, aveva preso moglie due volte, con due sorelle, come succedeva di frequente a quei tempi, per mantenere unita la famiglia: zia Angela era figlia della prima moglie del nonno, mentre papà della seconda. Anche zia Angela faceva la bergamina e aiutava il papà nello svolgimento

¹ Questo testo è il frutto di un'intervista rilasciata da Pierangela Vitali ad Antonio Carminati l'otto febbraio 2014 a Rodano 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.

di tutte le faccende della stalla, ossia mungeva e operava come se fosse un uomo, svolgendo i servizi che di volta in volta necessitavano. Anche la nonna, finché è vissuta, è sempre rimasta con noi in famiglia: quando è mancata, è stata la zia Angela a prendere in mano le redini della famiglia. Faceva la *regiùra*. Il bilancio era uno solo e mia mamma, in quelle condizioni, essendo entrata in famiglia, risultava essere la persona più debole e sottomessa; se aveva bisogno di qualcosa, doveva chiedere “per favore” alla cognata. Vigeva allora il detto detto: *la tusa la vè giò da scale, la spusa la vé ‘n cà da la pòrta*². C’era una gerarchia quasi naturale nelle relazioni tra i vari componenti della famiglia estesa. Fortunatamente la mamma aveva un carattere tranquillo e sottomesso. Essa era pure figlia dei bergamini della famiglia Corvini; Carlo, suo papà, era originario della Valle Taleggio, mentre sua mamma proveniva dalla Valle Brembana: aveva lasciato la valle ancora giovanissima per andare a servizio domestico sul milanese, nelle case dei signori. Era un destino frequente per molte ragazze di allora.

Papà e mamma credo si siano conosciuti in cascina, in primavera, e si sono sposati dopo solo cinque mesi di frequentazione, l’autunno successivo. Per quello che ne so io, era frequente il matrimonio tra famiglie di bergamini: era la probabilità maggiore e quasi tutti i figli di bergamini che ho conosciuto hanno sposato figlie di bergamine. Non ho conosciuto il nonno paterno, perché è morto nel 1934: era nato nel 1858 a Taleggio, ancora sotto il dominio del Lombardo Veneto. Già allora il nonno faceva la transumanza, ma non so se esercitasse anche altre attività, ossia commerciasse in legname e formaggi. È stato il nonno a trasferirsi definitivamente in pianura, perché la zia Angela (1899) era nata già a San Giuliano Milanese, mentre mio papà a Mediglia. Credo che il nonno abbia abbandonato la Valle Taleggio ancora in giovane età. La nonna, invece, morta nel 1960, l’ho conosciuta: viveva in casa con noi e ha avuto due *ictus*, il secondo dei quali, nel 1957, ha limitato vistosamente le sue facoltà mentali.

Voi siete ricchi, ma puzzate di stalla!...

Mio papà ha avuto sei figli, tre maschi e altrettante femmine, ma due fratelli sono morti ancora giovani, in modo tragico (il primo in un incidente stradale, mentre il secondo ha avuto una congestione durante il bagno nel torrente Enna, in Valle Taleggio), uno di ventuno e l’altro di venticinque anni. Così siamo rimasti in quattro, un fratello e tre sorelle.

Ho trascorso la mia infanzia e fanciullezza da bergamina fin tanto che, quando avevo ventun’anni, abbiamo cessato l’attività quasi completamente: vivevamo, allora, proprio in questa cascina, dove in seguito abbiamo mantenuto ancora poche bestie per alcuni anni, ma l’attività principale era diventata la gestione della trattoria, aperta proprio qui, dall’altra parte della strada.

A Mediglia, dove sono nata, ho abitato circa quattro anni, prima che la mia famiglia si trasferisse a Melegnano, in un’altra cascina: laggiù è nata una mia sorella, mentre a

2 La figlia scende dalle scale, la “sposa” [ossia la cognata] entra in casa dalla porta.

cinque anni siamo venuti ad abitare a Rodano e lì ho trascorso poi gran parte della mia vita. Già nella Cascina Bustighera di Mediglia avevamo un contratto annuale, nonostante l'estate salissimo ancora in montagna per l'alpeggio. Il fittavolo, se non erro, si chiamava Canzi. In quella cascina non c'erano altre famiglie di bergamini, perché di solito quell'agricoltore aveva bisogno di un solo malghese.

Da lì, poi, ci siamo trasferiti nella Cascina Dosso di Melegnano, dove siamo rimasti poco più di un anno. Quindi nella Cascina Tessera (dal nome del proprietario), situata a Lucino, abbiamo abitato circa tredici anni, sino al 1966.

Dimenticavo un passaggio intermedio: dal 1966 al 1968, per due anni abbiamo abitato nella Cascina Civasco di Rodano. Dunque, durante la mia infanzia, la famiglia ha cambiato solo quattro caschine.

Ai miei tempi abitare a Rodano significava vivere in cascina. Il primo palazzo a Rodano, destinato ad ospitare famiglie operaie, è stato costruito nel 1960, quindi risiedere in cascina significava essere figli di contadini o figli di agricoltori o figli di bergamini. La piana lombarda era ancora un esteso contesto rurale, perché l'industria è arrivata solo dopo gli anni Sessanta. Gli abitanti erano tutti contadini, braccianti o artigiani: solo dopo la prima metà degli anni Sessanta hanno incominciato ad affacciarsi sulla scena gli operai.

In cascina convivevano almeno tre figure principali, ossia quelle dei proprietari (che di solito non abitavano lì), dei fittavoli (che alcune volte potevano essere anche proprietari), dei bergamini e dei contadini (bracciati e agricoltori che lavoravano i campi, sempre alle dipendenze del fittavolo). È sempre difficile ricostruire la scala sociale in quel contesto; innanzitutto c'erano i proprietari, poi i fittavoli e, subito dopo, i bergamini, ai quali si diceva:

- Voi siete ricchi, ma puzzate di stalla!...

A quel tempo possedere il bestiame era sinonimo di ricchezza. Mio papà aveva circa un centinaio di capi: ottanta vacche e una ventina di manze. Egli ha sempre mantenuto stabile questo quantitativo di bestiame, fino a quando abbiamo venduto la bergamina e cessato l'attività, trattenendo solo poco più di una decina di vacche e manze, nella cascina appresso alla trattoria, ma quella ormai non era più l'attività principale.

La mia infanzia in cascina, a Rodano, è stata tranquilla: si andava a scuola, si giocava nella corte e poi bisognava aiutare la mamma in alcune faccende domestiche e connesse alla gestione della stalla. La mamma mi diceva:

- Non mi ascolti mai! Vuol dire che non mi vuoi bene!...

A scuola, poi, in un tema avevo scritto che non volevo bene alla mia mamma! La nostra vita era quella della cascina. Non ce n'era un'altra. Era il mio mondo e io mi trovavo bene così. Solamente all'età di undici anni, quando sono andata a Milano a scuola dalle suore, ho visto un mondo diverso da quello della cascina e sono entrata in crisi.

Baite di Traversi; sullo sfondo la cima del monte Sodadura (fotografia superiore). Pascolo di Saltari (fotografia inferiore).



La cultura degli stracchini è propria dei bergamini

In cascina, oltre alla mia famiglia, vivevano i contadini, non solo i braccianti agricoli, ma pure fattore, cavallante (l'addetto ai buoi e ai cavalli utilizzati per i lavori in campagna), trattorista,... tutti dipendenti dell'agricoltore, il quale si avvaleva anche di alcuni mungitori. La nostra stalla era nettamente distinta da quella del fittavolo e noi si era indipendenti; esercitavamo la nostra autonomia, provvedendo da soli alle nostre esigenze, tanto nella cura delle vacche quanto per la mungitura; talvolta ci si avvaleva dell'aiuto di un *famèi*. La maggior parte dei fittavoli aveva anche il proprio allevamento. La gestione del bestiame era separata: non c'era scambio di personale e le relazioni tra bergamino e fittavolo si esaurivano in un confronto di opinioni sulle questioni connesse ai rispettivi allevamenti. C'era una differenza sostanziale tra noi bergamini e i fittabili: questi ultimi allevavano le vacche ma vendevano il latte, mentre noi bergamini lo lavoravamo, lo trasformavamo in stracchini o gorgonzola da vendere sul mercato caseario lombardo. La cultura degli stracchini è dei bergamini. Gradualmente, quando anche noi abbiamo modificato tradizione e posizione sociale e ci siamo adeguati alle nuove logiche produttive della pianura, abbandonando gradualmente la montagna, la vendita del latte ha avuto il sopravvento rispetto alla sua trasformazione. Ciò ha segnato la fine di un mondo. Il progetto di vita del papà è sempre stato semplicemente quello di fare il bergamino: egli non era interessato a diventare fittabile o proprietario; era contento della sua professione, desiderava che le cose andassero per il verso giusto, che le sue vacche stessero bene; voleva produrre del buon latte e fare degli ottimi stracchini. Era contento per natura e aveva un carattere positivo e propositivo, a differenza della mamma, la quale era piuttosto negativa e si sentiva un po' vittima della propria esistenza. Il papà ha sempre avuto rapporti semplici e tranquilli coi fittabili con i quali è entrato in relazione, ossia non sono mai sorti attriti rilevanti. Il contratto di cascina dava diritto, oltre che alla stalla per il bestiame, anche alla casa della famiglia, mentre fieno e erba per gli animali si acquistavano, nelle quantità stabilite e pesate di volta in volta. Quando il papà ha cessato la transumanza, io ero ancora troppo giovane per comprendere come venivano gestite a livello commerciale le sue attività. La scuola elementare non era distante dalla cascina: si attraversava la piazza ed ero già arrivata. Andavamo a scuola senza essere accompagnati. In classe, a volte, noi, figli di bergamini, eravamo fatti oggetto di scherno da parte di alcuni compagni, che di solito ci contestavano di puzzare di stalla. In ogni caso, anche se non era vero, il solo fatto di essere bergamini era sufficiente per ricevere tale epiteto; erano i soliti luoghi comuni che i ragazzini, nostri coetanei, sentivano dire in casa. Devo però dire che, tutto sommato, al di là di queste piccole schermaglie, non abbiamo subito discriminazioni. Ricordo che ci dicevano che avevamo i capelli color delle vacche (bruno-castani).

Ho cominciato a undici anni a mungere

In cascina il lavoro più impegnativo era quello della mungitura: le vacche andavano munte sempre, due volte al giorno. Un impegno inderogabile. La prima mungitura

avveniva la mattina di buonora perché, dovendo lavorare il latte, bisogna portarsi avanti, ma anche successivamente, quando lo si vendeva, l'addetto alla raccolta passava presto. Tutti i familiari erano impegnati nella mungitura: io ho cominciato a undici anni a mungere e ho continuato ad esercitare questo impegno sino a diciassette anni. I due fratelli maschi, prima di recarsi a scuola, andavano in stalla a mungere le mucche, mentre io, forse per la mia condizione femminile, la mattina ero esentata da questo impegno, dal quale però non mi potevo assolutamente sottrarre la sera.

La mungitura impegnava alcune ore tutti i componenti della famiglia, ossia papà, mamma, zia, fratelli e sorelle, anche un *famèi*. Questi, un Testori della Valle Taleggio, è stato con noi molti anni, ma abbiamo avuto anche altri mungitori originari della Bassa. Il Testori, invece, era un valligiano e scendeva proprio dalla montagna. Egli viveva con noi: di giorno mangiava alla nostra mensa, ma la sera dormiva in stalla, assieme alle vacche, dove aveva il suo pagliericcio.

La sua vita, diciamo, era nella stalla e il suo incarico consisteva nel governo delle mucche. In autunno si occupava anche di portare le mucche al pascolo in campagna. Da noi, il *famèi*, oltre ad avere il diritto di vitto e alloggio, veniva anche pagato. Mangiava quello che mangiavamo noi e anche lui poteva usufruire dei nostri servizi, che allora erano davvero minimali: per i bisogni principali, ad esempio, c'era la stalla, ma anche noi non disponevamo di servizi particolari, perché c'era solo un gabinetto per tutti nella corte. Quando siamo venuti ad abitare a Lucino, invece, nel 1953, la nostra condizione era già migliorata perché in casa avevamo il gabinetto e pure l'acqua fredda. Era già una conquista.

L'alloggio di Mediglia, invece, era molto semplice: ricordo la cucina al piano terra, che dava sulla corte, e una scala di legno che conduceva al piano superiore, dove c'erano due camere, quella dei genitori e l'altra per tutti noi figli. Dentro la cucina c'erano la stufa, un armadio, un tavolo e alcune sedie: l'arredo era di nostra proprietà, ma sempre ridotto ai minimi termini.

Il *famèi* Testori, quando si è sposato, si è fatto assegnare una propria abitazione e ha smesso di dormire nella stalla. Successivamente, quando ha smesso di lavorare alle nostre dipendenze – crescendo i fratelli, ne abbiamo fatto a meno – egli ha continuato a rimanere nella stessa cascina, lavorando alle dipendenze del fittavolo, sempre come mungitore.

La vita in cascina era semplice ed essenziale, come l'alimentazione. La mattina c'era il caffelatte col pane; a mezzogiorno il risotto, oppure la pastina, anche in bianco, perché la pastasciutta al pomodoro è venuta un po' dopo. Quando ero piccola in cascina consumavamo tanto riso.

La polenta non mancava mai e la domenica col brodo del lessò la mamma ci preparava un buon risotto. Una grossa componente della nostra dieta erano salami e insaccati, ottenuti dall'uccisione del maiale. La sera, invece, c'era quasi sempre la minestra di verdura con la pastina, condita con un po' di lardo. A volte anche la minestra di latte. Chiedevamo alla mamma di cambiare un po' le verdure, ma tutte le sere, immancabilmente, erano sempre quelle.

I miei familiari non coltivavano l'orto e le verdure le compravamo dai contadini della cascina. Il bergamino era allevatore, non agricoltore e il papà e la mamma non hanno mai coltivato la passione dell'orto; andando in montagna l'estate, tra l'altro,

l'avremmo dovuto abbandonare. Ogni tanto i contadini ci davano le zucchine, ma dato che alla zia non piacevano, spesso non le consumavamo. La zia diceva che non avevano né sapore, né sostanza, quindi non si cucinavano.

Esisteva una gerarchia tra le vacche

In cascina molti impegni erano fissi e si svolgevano con regolarità: innanzitutto c'era la stalla, che rappresentava il centro della vita del bergamino, poiché anche la casa era secondaria rispetto al ricovero delle vacche. Il bergamino, infatti, quando andava a vedere la cascina dove trascorrere l'inverno con la sua mandria, si accertava soprattutto delle buone condizioni della stalla. Il papà era orgoglioso della sua bergamina, e così pure anche le mogli e le donne dei bergamini. Con la stalla si viveva, ma solo con la casa no.

Il ciclo dell'anno del bergamino scorreva in modo abbastanza regolare perché le variazioni più evidenti si hanno nell'agricoltura, più che nell'allevamento. L'estate le vacche mangiavano erba, mentre l'inverno il fieno; inoltre in autunno si portavano al pascolo nelle campagne nei dintorni della cascina, mentre l'estate c'era l'alpeggio in montagna.

Tutti i lavori nei campi spettavano al fittavolo, dal quale il bergamino acquistava fieno e erba, che gli avrebbe consegnato fuori della stalla. Noi bergamini non andavamo mai ad aiutare i fittavoli nei lavori della campagna.

La mia giornata in cascina, quando andavo alle scuole elementari, scorreva in modo abbastanza regolare: si faceva scuola anche il pomeriggio, mentre giovedì si stava a casa e sabato si frequentava solo la mattina.

Tutti i giorni tornavo a casa verso le quattro del pomeriggio. Non ero troppo coinvolta dai lavori nella stalla: aiutavo i genitori quando c'era da portare al pascolo le mucche, oppure a mungere, soprattutto l'estate, e ad eseguire i vari lavori. Il papà teneva le mucche sempre legate alla mangiatoia e le liberava solo per il pascolo e l'abbeverata.

Per il papà la vacca era un animale da rispettare rigorosamente, anzi io non l'ho mai visto maltrattarne una. Se l'animale sta bene, dà più latte e anche una carne migliore. Nello stesso tempo, però, rimaneva un animale, anche se garantiva la sopravvivenza della famiglia. Evidentemente si creava con le vacche un legame particolare, anche sotto il profilo affettivo: gli volevamo bene e ciascuna di essere aveva il proprio nome. Le conoscevo tutte, anzi sapevo distinguerle una ad una: la *Fasàna*, la *Bianca*, la *Sciùra*, la *Viòla*, l'*Alpina*,...

Il nome veniva attribuito spontaneamente dal papà o dai miei fratelli anche pochi giorni dopo il parto, prendendo spunto da alcune caratteristiche dell'animale o da altre circostanze fortuite. Sono sempre rimasta affascinata dal fatto che nella nostra mandria esisteva una gerarchia tra le vacche. Noi, però, non siamo mai riusciti ad

Giovanni Vitali drante la mungitura sull'alpeggio di Saltarì (fotografia superiore) e con la sorella Angelina Vitali (fotografia inferiore).



avere la *vaca batidùra*³, ossia quella che domina su tutte le altre in ogni circostanza, la “capa” della mandria. Le vacche si conoscevano tra di loro. Quando due di esse, ad esempio, s’incrociavano, a spostarsi era quella meno forte, la quale cedeva il passo alla maggiore. Nella stalla le vacche mantenevano sempre lo stesso posto: dopo il pascolo, al rientro ciascuna di esse si posizionava al suo posto. Sapevano dove andare. Era importante anche per noi questo fatto, perché quando si andava per mungerle, dalla loro posizione nella stalla sapevamo con quale animale avevamo a che fare. Il papà ha sempre allevato la razza bruno-alpina, appartenente alla sua tradizione zootecnica, ma anche perché più resistente all’alpeggio in montagna; le frisone e le olandesi sono decisamente più delicate. Le nostre sono sempre state vacche resistenti, anche se producevano magari meno latte delle altre. Il papà allevava le vacche, non le comprava, selezionando i vitelli da quelle migliori della sua stalla. Egli tentava di organizzare una selezione in proprio. Aveva pure il toro, ma spesso la monta veniva effettuata da un toro esterno, per evitare gli incroci. Da piccole, venivamo allontanate quando il toro passava all’azione. Non potevamo vedere, ma di nascosto riuscivamo ugualmente a sbirciare qualcosa.

Non ci sarà mai uno stracchino uguale all’altro

In cascina noi producevamo solo talleggi e ciascuna delle nostre vacche ci forniva dai dieci ai quindici litri di latte il giorno. Poi, all’inizio degli anni Sessanta, quando è stata lasciata la cascina di Lucino, abbiamo incominciato a vendere il latte pure noi, perché il papà diceva che diventava difficile produrre ancora gli stracchini, dato che nella nuova cascina non esistevano tutte le condizioni ottimali. Anche lui, del resto, incominciava a invecchiare e le sue forze venivano gradualmente meno. Successivamente ha continuato a produrre ancora qualche stracchino, ma non più come attività principale.

Il papà produceva stracchini destinati alla vendita. Qualche volta faceva anche *strachitùnt*, ma solo per il nostro consumo domestico, e solitamente lamentava il fatto che non gli venivano bene, come avrebbe voluto. Gli stracchini li vendeva alla ditta Arfani di Melzo, che veniva tutte le settimane a ritirarceli. Li consegnavano ancora freschi. Era il papà l’addetto alla cagliata, sostituito a volte dalla zia e, prima ancora, dalla nonna. Usava la caldaia di rame e il latte veniva lavorato subito, appena munto e a temperatura ambiente, senza riscaldarlo. Il papà caseificava in un locale vicino alla stalla. Sempre due cagliate al giorno, mattina e sera. La vendita dei talleggi costituiva il primo introito della famiglia, che veniva integrato di volta in volta dalla cessione di un torello e dei maialini, ... Per i bergamini la fonte principale di reddito è sempre stata connessa alla caseificazione e alla vendita degli stracchini.

3 La mucca anche fisicamente più prestante, che con la *ciòca* o *brunza* (detta anche *schèla*), cioè il campanaccio più grosso e squillante, occupava nella mandria il posto di capofila. In tutti gli spostamenti e, in particolare, nelle transumanze, era lei a fare da battistrada e a segnare il ritmo ai quadrupedi (e agli umani!) in movimento.

Il papà diceva sempre che non ci sarà mai uno stracchino uguale all'altro, anche come sapore, perché ogni volta dipende da quello che hanno mangiato le vacche, dal loro stato di salute, anche dal clima, dall'umore, dalla capacità e dall'abilità del casaro. Il commerciante, però, glieli ritirava sempre, senza mai scartarne alcuno. A volte gli stracchini gli si gonfiavano; non so come il papà risolvesse il problema: il commerciante, comunque, non glieli respingeva, anche se, ovviamente, li pagava di meno; ci avrebbe pensato lui, dopo, a risolvere il problema, allungando il periodo di stagionatura, perché col tempo lo stracchino ritorna normale. Evidentemente non potevano essere venduti freschi, perché sarebbero risultati gommosi. Il papà vendeva gli stracchini anche ai privati che venivano direttamente da noi, in cascina. Ogni tanto scremava il latte, per ottenere la panna con la quale fare il burro.

Vi potrà sembrare strano, ma a me non piacciono i formaggi in genere come pure agli altri miei fratelli. Anche in alpeggio il papà li produceva. Quando, però, prima di salire sull'alpe in piena estate, all'inizio della stagione ci fermavamo circa quindici giorni a Monteruccio, la contrada vicina al paese che rappresentava la nostra base in montagna, il papà si dedicava agli *strachitunt*. Erano i primi giorni dell'alpeggio e, di solito, quando vedeva che il latte dava dei problemi, realizzava lo *strachitunt*, ma non vi so dire, per la precisione, in quale circostanza particolare. Oltre agli stracchini vendevamo anche il burro, soprattutto ai braccianti e ai contadini che vivevano in cascina. Non facevamo altri prodotti col latte, solo il mascarpone qualche volta, per Natale: in tal caso, la mamma prendeva la panna e la faceva bollire con il limone.

Oltre alle mucche, in cascina il papà teneva nel pollaio solo alcune galline e nel recinto i maiali. In principio allevava anche la scrofa e vendeva i maialini. Di solito uccideva due maiali l'anno, uno a novembre e l'altro a febbraio o a marzo. L'uccisione del maiale era una festa, perché quel giorno si mangiava la polenta con la *rustissàda*. Noi bambini venivamo allontanati nel momento dell'uccisione del maiale, mentre partecipavamo gioiosi a tutte le fasi successive dell'impasto delle carni e della produzione degli insaccati, che di frequente avvenivano anche fuori, sotto il portico. Oltre ai salami, si producevano cotechini, testina e lardo, che veniva conservato e utilizzato per condire le minestre e per fare il risotto. Conigli non ne abbiamo mai avuti. A volte il papà allevava anche qualche pecora, che seguiva la mandria in montagna. Con la lana di pecora, infatti, la mamma confezionava cuscini e materassi. Ma l'animale principe è sempre stata la vacca e il bergamino non poteva distrarsi su altri fronti.

La transumanza era un fatto normale

La transumanza aveva inizio verso la fine di maggio, al più tardi nei primi giorni di giugno, in coincidenza con la fine della scuola e soprattutto in relazione all'andamento climatico della stagione; terminava, invece, verso la fine di settembre, a volte anche i primi giorni di ottobre, col ritorno in cascina. La transumanza era un evento. Per tutti. Per noi bambini, in modo particolare, equivaleva a un vero e proprio cambiamento di vita: si lasciavano improvvisamente alle spalle sia la scuola che la vita di corte in cascina per andare incontro a una nuova esperienza,

in montagna al seguito della mandria durante l'alpeggio estivo. Lassù, dapprima a Monteruccio e poi sull'alpe, c'erano sempre tanti lavoretti da fare, anche diversi da quelli soliti nella stalla della cascina in pianura: tagliare l'erba, raccogliere il fieno, far pascolare le vacche.

Era il papà a stabilire il programma di viaggio, in relazione anche alla disponibilità dei camion utilizzati per il trasporto. Nel periodo successivo al secondo dopoguerra, ossia sino alla fine degli anni Quaranta, la transumanza avveniva ancora a piedi, come io ho potuto solamente percepire dai racconti diretti della zia, la quale mi narrava soprattutto dei preparativi per l'allestimento del carro, sul quale si caricavano pentole, vestiti, alimenti, galline nelle ceste, eventuali maialini ancora piccoli,... insomma, un po' di tutto. La transumanza a piedi durava sette o otto giorni. La prima tappa era Boltiere, presso uno stallazzo; un'altra avveniva presso il punto di sosta di Ventolosa, nel Comune di Villa d'Almè, infine a Sottochiesa. Da lì, poi, con l'ultima tappa, si raggiungeva Monteruccio, la contrada originaria della mia famiglia dove ci si fermava poche settimane prima di salire più su, in alpeggio. Il papà raccontava poco di quelle esperienze passate; più loquace era, invece, la zia, la quale ci trasmetteva, con partecipazione emotiva e coinvolgimento personale, l'esperienza del viaggio a piedi.

Ho vissuto la transumanza solo quando le vacche si caricavano sui camion. Qualche giorno prima la mamma si dedicava ai preparativi e ci coinvolgeva per predisporre tutto quando doveva essere trasportato in montagna: raccoglieva e ordinava i nostri vestiti dentro cassette di legno, predisponendo gli attrezzi necessari per la caseificazione,... Si portava in Valle Taleggio quanto serviva per trascorrere circa quattro mesi d'alpeggio. Diversamente da quanto avveniva durante le antiche transumanze, tutto il resto era lasciato in cascina, perché la casa non si svuotava, dato che rimanevano alla Bassa le vacche da latte migliori e con esse anche una parte della famiglia. Prima, invece, quando il contratto di cascina aveva termine per San Giorgio, bisogna portare via tutto, perché l'autunno successivo non si era sicuri di fare ritorno nel medesimo posto. Alcuni anni siamo saliti in montagna tutti quanti, con le vacche e con i nostri averi, e ciò era accaduto in concomitanza del cambio di cascina. Dipendeva, insomma, dal contratto. Pure le bestie partecipavano a questo evento, ossia manifestavano alcune avvisaglie i giorni prima della partenza, che riuscivano a percepire come ormai imminente. Erano quasi impazienti di partire. Il papà è sempre stata una persona tranquilla e positiva: anche la transumanza era per lui una fatto normale, che accettava ed eseguiva come tante altre azioni, senza cioè dargli troppa importanza.

Caricavamo il bestiame su uno o due camion a rimorchio, che avrebbero poi scaricato a Sottochiesa, nella piazza della chiesa: da lì, poi, via via manze e vacche venivano incamminate sulla strada in direzione di Pizzino e quindi ancora più su, sino a raggiungere Monteruccio. La nostra età ci impediva di partecipare attivamente alle operazioni di carico e scarico degli animali. Però seguivamo la colonna in

Angelina Vitali (Süpi) al centro dell'immagine sull'alpeggio Saltarè (fotografie superiore e inferiore).



marcia e osservavamo le varie situazioni. Uno di noi stava davanti, per dare il passo e la direzione alla mandria in cammino, mentre un altro, ad esempio il *famèi*, stava in coda e chiudeva la colonna. Sempre scodinzolante, avanti e indietro dalla mandria, era il nostro cane pastore, *Tàffari*, di pelo lungo e bianco con qualche macchia grigia, la cui agitazione ricordava, abbaiando in continuazione, alle vacche e alle manze l'ordine e i tempi del percorso. Sui camion caricavamo anche le casse con i nostri pochi averi, che poi venivano portate a Monteruccio con i muli, condotti dagli stessi mulattieri che poi, una volta la settimana, salivano in alpeggio a ritirare i taleggi.

A giugno la montagna si ripopolava...

Non oltre i primi giorni di giugno raggiungevamo sempre Monteruccio, la nostra contrada di montagna, sede e residenza della famiglia originaria: c'erano la casa principale, altri locali per alloggio e alcune stalle con una porcilaia. Non mancava il *find*, il locale dove si stagionavano gli stracchini: si tratta di cantina con soffitto a *silter* ad arco, un ambiente piuttosto umido, situato contro terra e dotato, oltre alla porta d'accesso, anche di due piccoli finestrini. Non c'erano ambienti sufficienti per ospitare cento mucche e quindi nelle stalle venivano ricoverate solo le vacche, mentre le manze si radunavano la sera sotto un grande portico. Avevamo poi altre stalle nelle vicinanze della contrada. In seguito, solo una minima parte del bestiame rimaneva a Monteruccio, perché la maggior parte dei capi saliva sull'alpe. A Monteruccio ci fermavamo sempre quindici o venti giorni, il tempo necessario per fare un po' di fieno (solo in alcuni punti) e di pascolare la prima erba di stagione. In quel periodo, tra la fine di maggio e i primi di giugno, ogni giorno c'era qualche mandria di bergamini che saliva sul monte e occupava tutte le baite sopra Pizzino, fino a Capo Foppa.

La montagna si ripopolava. Tutti in attesa di riprendere il cammino per l'alpeggio. Noi, in particolare, ne frequentavamo tre: Traversino (a 1500 metri), Baitoni di Artavaggio (già in provincia di Como, a circa 1600 metri di altitudine), Piazza (dove adesso ci sono il rifugio Nicola e Cazzaniga, a quasi duemila metri). Tutta la mandria si spostava durante la stagione: il primo pascolo occupato era Traversino, dove ci fermavamo circa quindici o venti giorni; quindi si alpeggiava al Baitone un altro mese circa; infine salivamo al Piazza, dove si rimaneva ancora trenta giorni. Poi avveniva il percorso a ritroso, ossia si tornava verso il basso, ripercorrendo gli stessi pascoli, dai più elevati a quelli meno distanti dalla nostra contrada di Monteruccio, che si raggiungeva a settembre durante la discesa.

Caricato il bestiame sui camion, dalla cascina della Bassa si partiva la mattina, sempre dopo la mungitura, per arrivare in Valle Taleggio verso mezzogiorno: la sera stessa eravamo già ben sistemati a Monteruccio. Da lì, poi, quando poche settimane dopo si trattava di ripartire verso l'alpeggio, la mandria si incamminava la mattina presto, nelle ore più fresche. Durante i trasferimenti, la preoccupazione principale del papà consisteva nel tenere le mucche tutte assieme e di arrivare a destinazione con meno problemi possibili.

In alpeggio con la radiolina a transistor

In alpeggio non c'era quasi niente e i servizi erano ridotti all'essenziale: un locale con il fuoco per fare da mangiare e il baitello dove riposare la notte; si dormiva tutti insieme su un pagliericcio fatto di foglie e ci si copriva con pelli di pecora. Ci svegliavano la mattina i raggi del sole che fendevano come spade le fessure della copertura del tetto: ogni tanto ci mettevo il dito, per non fare entrare la luce che mi colpiva sul viso e per continuare a dormire ancora un poco. Si andava a dormire vestiti e ci si lavava poco. I pascoli del Traversino e del Baitone erano nostri (in seguito il papà li avrebbe venduti), mentre quello del Piazzo era del Comune. L'ultima volta che sono salita in alpeggio avevo quattordici anni, come vi dicevo, perché poi il papà ha smesso di fare il bergamino di monte. La discesa dall'alpeggio verso Monteruccio non aveva una data fissa, ma dipendeva dall'andamento della stagione climatica e da una serie di valutazioni circa le scorte di foraggio. Una volta, ad esempio, sull'alpe aveva nevicato la fine di agosto e, di conseguenza, abbiamo dovuto anticipare con urgenza la discesa a valle, intaccando anzitempo le scorte di erba e di fieno che era stato fatto essiccare e portato in stalla solo poche settimane prima. In genere, però, con l'andamento regolare della stagione, verso la metà di settembre scendevamo dall'alpe in direzione di Monteruccio, dove ci saremmo fermati ancora due o al massimo tre settimane. Una volta eravamo scesi il tre di ottobre, a scuola già iniziata e l'Annalisa era stata sgridata severamente dalla maestra per il ritardo. Gli stracchini che il papà produceva in alpeggio saliva a ritirarli il Felice di Sottochiesa, con i suoi muli. Questi faceva solo da tramite, ossia provvedeva al trasporto, perché il papà vendeva il prodotto direttamente ai commercianti. Il mulattiere saliva di norma tutte le settimane e, in quella circostanza, ci portava un sacco di pane, che doveva durare per altri sette giorni, come pure un sacco di farina gialla o di riso che il papà aveva comandato la settimana prima. Avevo solo dieci anni quando, essendo terminato il pane, il papà mi ha mandato in paese, dal Baitone, con lo zaino a prenderne altri cinque chili: non ero mai scesa da sola e avevo paura delle vipere, ma mi aveva spiegato bene la strada.

In alpeggio, come del resto anche in cascina, era sempre il papà ad occuparsi della cagliata, assistito a volte dalla zia.

In alpeggio noi bambini non ci si alzava prestissimo e, per prima cosa, si faceva la polenta, da consumare quale prima colazione con un po' di latte o di *logànega*⁴ verso le otto, dopo che il papà aveva già munto, con l'aiuto del *famèi*. Quindi toccava a noi portare al pascolo la mandria sulla prateria di monte. Avremmo mangiato la seconda volta solo la sera, perché di giorno, al pascolo, bastava una frugale merenda. Prima di partire per l'alpeggio, infatti, si preparava il sacchetto con il cibo, che avrebbe coinciso con il pranzo di mezzogiorno, contenente una fetta di polenta, un panino, una o due fette di salame, magari anche un po' di cioccolato.

La mamma con i figli più piccoli e la nonna rimanevano di solito a Monteruccio,

⁴ Insaccato alimentare di carne bovina, ma anche di equino, specialmente mulo o asino, molto speziato, da consumare lessato o abbrustolito sulla brace.

con le galline, il maiale, ... La famiglia si organizzava per coprire tutte le diverse esigenze: una delle due donne della casa, la mamma o la zia, saliva in alpeggio, mentre l'altra rimaneva a Monteruccio, per accudire i bambini piccoli. Durante l'alpeggio, già ragazzina, mi ero fatto regalare una radiolina a transistor, che ascoltavo in continuazione quando stavo al pascolo. Non avevo l'orologio e il papà mi aveva insegnato a capire l'ora in relazione alla posizione del sole e in questo modo mi sono sempre regolata per gli spostamenti della mandria. Avevamo al seguito circa cinquanta o sessanta capi, tra vacche e manze, e al pascolo eravamo sempre in due: io e mio papà, oppure in compagnia del *famèi* o di mio fratello. Poteva succedere qualsiasi cosa e quindi bisognava essere sempre in due. Partivamo verso le otto e mezza la mattina e tornavamo all'incirca le quattro del pomeriggio, con la vacche pronte per la mungitura. La sera ci avvicinavamo sempre alla baita, perché sarebbe stato problematico il trasporto del latte dalle località più distanti. La sera la mandria veniva raccolta entro un recinto col filo elettrico. In ogni caso molte vacche venivano legate al picchetto. Le due piccole stalle di cui disponevamo erano riservate ai vitelli appena nati o alle mucche che non stavano bene, mentre il grosso della mandria viveva sempre all'esterno. Una volta raccolte nel recinto, venivano munte. Il sole in montagna cala abbastanza tardi e la mungitura si svolgeva di solito dalle cinque alle sei e mezza del pomeriggio. La nostra cena era spesso fatta di riso e latte, oppure dalla minestra con patate e *pariich*⁵, che il papà chiamava *cù* (code). La sera, dopo cena, ci si incontrava poco con gli altri bergamini, i quali pure si ritiravano presto a baita. Ci si incontrava forse più di giorno, magari al pascolo, quando le due mandrie alpeggiavano vicine. Tendenzialmente le mandrie si tenevano divise, cioè si evitava di mischiare i capi dei diversi gruppi. C'era il cane che provvedeva a tenere unita la mandria, andando di volta in volta a riprendere i capi che si allontanavano.

Nei primi anni Sessanta il papà ha smesso di fare il bergamino

Alla fine degli anni Sessanta il papà ha smesso di fare il bergamino, quando si è accorto che i suoi tre figli maschi non volevano più seguire questo antico mestiere e quindi avevano cambiato occupazione. Probabilmente si è sentito invecchiare senza vedere dinnanzi una prospettiva alla sua stalla. La società stava cambiando e i miei fratelli erano attratti da altri progetti di vita; non volevano più fare questo lavoro, perché era troppo impegnativo e richiedeva una presenza costante, tutti i giorni, mattina e sera, in settimana e anche la festa, estate e inverno. Piero aveva incominciato a lavorare in un colorificio della zona, ma poco dopo è morto, mentre l'altro era stato assunto dalla Carlo Erba. Si era in piena industrializzazione e il lavoro nelle fabbriche abbondava.

5 Spinaci selvatici che crescono in alta quota.

Fotografia superiore: Morteruccio. Forografia inferiore, da sinistra in piedi: Antonietta Bellaviti (sorella di Giuan Barbè e Pierino fotografo), Annalisa Vitali, Angelina Vitali, Rinaldi Bruno (panettiere di Pizzino). Seduti (da sinistra): Rocco Vitali (Vidalù), al centro Pietro Bellaviti Buttoni con i nipoti Claudio e Giancarla.



Il papà aveva un carattere tranquillo e penso che non abbia sofferto per questa scelta dei figli: credo che egli non si sia mai posto il problema se continuare l'attività o interromperla, in quanto ha seguito di volta in volta l'inclinazione degli eventi. Diciamo che, quando ha visto che i figli avevano trovato una soluzione diversa dalla tradizione professionale di famiglia, anche lui si è rimesso in gioco: da solo non era più in grado di sostenere l'impegno del governo di una bergamina e nel contempo era ancora troppo giovane per la pensione; quindi, a cinquantanove anni, si è messo a cercare un'altra attività. Decise di aprire un'osteria con trattoria a Rodano, dove anche noi figlie abbiamo incominciato a prestare servizio. Gli anni Sessanta hanno rappresentato anche il periodo della scolarizzazione diffusa: io, la maggiore delle figlie, in quel periodo stavo ancora studiando e, appena diplomata, avevo trovato immediatamente lavoro in un laboratorio chimico. Diciamo che il papà non ha sofferto nell'interrompere il suo lavoro di bergamino, vedendo che i figli avevano comunque trovato una conveniente sistemazione sociale ed economica. Forse ha sofferto di più la zia nel vedere uscire per sempre le vacche dalla stalla. È stata una scelta radicale, che il papà ha ritenuto di compiere quale azione necessaria. In quello stesso periodo, tra l'altro, molti bergamini avevano cessato l'attività, sollecitati anche dagli interessanti contributi pubblici per lo "smaltimento" delle vacche non vaccinate: voleva essere un invito a ricostituire stalle con animali risanati, ma molti bravi allevatori hanno venduto il bestiame lasciando per sempre le stalle vuote. La scelta del papà di aprire un'osteria non era un fatto isolato, bensì un comportamento consolidato di molti altri bergamini, nel momento in cui decidevano di cessare la loro attività. Era impensabile che un bergamino andasse a lavorare alle dipendenze di altri, abituato com'era a vivere in libertà: le possibili attività in proprio allora non erano molte e forse quella più accessibile era la trattoria o l'osteria. La nostra osteria ha funzionato circa una decina d'anni, quando l'abbiamo venduta a un altro bergamino della famiglia Vitali, che aveva cessato pure lui l'attività con le vacche. I miei due fratelli, che dovevano prenderla in gestione, erano morti improvvisamente e quindi veniva meno l'interesse a mantenere quell'attività commerciale.

Gli incontri settimanali al mercato

I bergamini, soprattutto gli uomini, avevano individuato anche in pianura i loro luoghi abituali di incontro, dove parlarsi e confrontarsi. Essi si ritrovavano soprattutto al mercato tutte le settimane: particolarmente a quello di Melzo, ma anche a Melegnano e il venerdì a Milano. Luoghi di ritrovo importanti per appuntamenti e incontri anche d'affari. Il papà ci andava sempre volentieri e, al suo rientro, la mamma gli chiedeva abitualmente:

- *Alùra... sté cumbinà?...*

Giovanni Vitali (Nino Süpi) con la fisarmonica e la sorella Angelina.



- *Niént!...*⁶

Intanto, però, era stato via tutto il giorno! Il papà parlava poco delle sue cose e degli incontri cui partecipava! Il mercato settimanale rappresentava un contesto familiare e socializzante per i bergamini. Con gli altri figli dei bergamini della zona ci si incontrava a scuola, la domenica a messa e in pochi altri momenti, perché bambini e ragazzi vivevano soprattutto in cascina. Da piccola, ad esempio, ogni tanto andavo a trovare il nonno materno Corvini, bergamino in una cascina dalle parti di Melegnano. Mi fermavo da lui magari anche due o tre giorni: aveva molte più vacche di noi e, in seguito, i suoi figli sono diventati fittabili e hanno modernizzato l'azienda, al punto che oggi quei nostri cugini continuano a gestire una stalla moderna con un grande allevamento. Una stalla all'avanguardia. Capitava che i bergamini diventassero fittavoli, in genere mantenendo però sempre la centralità dell'allevamento sull'agricoltura. In casi più rari succedeva che diventassero anche proprietari.

Quando andava al mercato, come pure la domenica, il papà ci teneva a vestirsi bene; anche noi figli siamo stati educati nello stesso modo. Avevamo il vestito della festa, che bisognava subito togliere al rientro in cascina, dopo la Messa domenicale. Anche zia Angela ci teneva che il papà andasse in giro vestito bene: era una persona di società e tanto il papà quanto la zia avevano una percezione di loro stessi abbastanza elevata. Alcuni bergamini indossavano la *scussàla* migliore della festa, anche in certe occasioni di ritrovo ufficiali, come segno distintivo della professione, mentre il papà la metteva solo quando faceva i taleggi o l'arla alla vacca. Non la indossava durante la transumanza. Non portava nemmeno l'orecchino, ma ci aveva detto che da piccolo gliel'avevano messo d'oro, per proteggergli la vista. Poi l'ha tolto. Usava pure tabarro e cappello, soprattutto in montagna, e anche in pianura portava sempre il cappello.

Sono vissuta in una famiglia con un profondo senso religioso, manifestato in modo particolare dalla mamma. Per lei la domenica esisteva solo in funzione dell'andare a messa e del fare la comunione. Guai a disertare la messa e i vesperi pomeridiani! La recita del rosario, poi, era un'abitudine serale della famiglia, che per la mamma diventava quasi un'ossessione. Lo recitava sempre in latino. La mattina, appena alzati, c'era la recita del *Patèr*⁷ e anche la sera, prima di coricarsi, la mamma ci invitava ai nostri doveri religiosi.

Il papà non era così osservante come la mamma, per la quale la preghiera era un bisogno profondo. Lei ci credeva davvero e ha sofferto in modo particolare quando io, a circa vent'anni, ho incominciato a non frequentare più la chiesa. Anche nella stalla il papà teneva sempre l'immagine di Sant'Antonio e, una volta l'anno, il prete veniva a benedire gli animali. Era una tradizione che si accettava.

In famiglia non si festeggiava più di tanto il compleanno, ancora meno l'onomastico. Le feste principali erano quelle religiose di Natale e Pasqua.

6 Allora... cosa hai combinato?... Niente!...

7 Padrenostro.

Marà! Maranèl! Maranèl!...

Quando ero piccola, il mondo era diviso in tre categorie: i *bergamì*, i *móch* e i *marà*. Questi ultimi erano quelli che, nati in montagna, vivevano sempre lassù, ossia non si spostavano quasi mai e parlavano solo il bergamasco. I *móch*, invece, erano quelli che vivevano esclusivamente in pianura, oppure che andavano magari in montagna, ma solo come villeggianti, e non conoscevano il bergamasco. I *bergamì*, invece, erano coloro che vivevano sia in montagna che in pianura e rappresentavano una sorta di sintesi o di collegamento tra i due mondi. Ovviamente, all'interno di questo sistema sociale, la figura dei *bergamì* era quella più importante.

Ricordo questo fatto. A Monteruccio, un giorno, io e mio fratello ci siamo rinchiusi nel camerino sul retro che dava sulla strada e, mentre passavano i due fratelli *Barséi* del Fraggio, abbiamo incominciato a urlare:

- *Marà! Maranèl! Maranèl!...*⁸

Mia mamma ci ha sentiti e... sgridati mica da ridere! Qualche giorno appresso abbiamo incontrato di nuovo quei due fratelli e abbiamo avuto paura. Molte volte anche gli scambi matrimoniali avvenivano all'interno di ciascuna di queste categorie ed era difficile che un *bergamì* sposasse un *móch* o un *marà*. Anche il *paisàn*, ossia il contadino nei paesi della Bassa, *l'era un móch*.

In talune circostanze si manifestavano rivalità e, quando ai bergamini si contestava il fatto di puzzare di stalla, questi dicevano ai *móch*:

- *Tè ghe n'è gnà vün che cünta du!...*⁹

Mentre i bergamini di solito avevano il loro conticino in banca, non sempre questo era possibile per i braccianti della Bassa, molti dei quali vivevano a giornata.

Il papà cantava sempre, anche da solo, nella stalla, mentre mungeva o faceva qualche altro lavoretto. Era un alpino - ha fatto un mese di guerra, prima che lo mandassero a casa, perché indispensabile per la conduzione dell'azienda - e cantava le canzoni degli Alpini, oltre a quelle popolari da osteria. Anche la zia cantava, soprattutto canzoni di chiesa. Papà e zia li ho sempre sentiti cantare. Chissà se in montagna il canto era un modo per vincere la solitudine dell'alpeggio...

9 Marrano! Piccolo Marrano!... Il riferimento va ai villici, ossia agli abitanti del piccolo paese dal quale non si sono mai staccati. In senso spregiativo è rivolto agli uomini villani e maleducati.

10 Non ne hai nemmeno uno che fa due!...