

Persone e pensieri

Bergamini
vacche e stracchini

*Ventiquattro racconti di malghesi, lattai e fittavoli
dalla Valle Taleggio alle cascine di Gorgonzola e dintorni*

Persone e pensieri

Bergamini vacche e stracchini

*Ventiquattro racconti di malghesi, lattai e fittavoli
dalla Valle Taleggio alle cascine di Gorgonzola e dintorni*

a cura di Antonio Carminati

con il contributo di Massimo Vitali



Centro Studi Valle Imagna

Persone e pensieri

Collana di poesie, racconti e testimonianze locali

Numero 44

Bergamini, vacche e stracchini. *Ventiquattro racconti di malghesi, lattai e fittavoli dalla Valle Taleggio alle cascine di Gorgonzola e dintorni.*

a cura di Antonio Carminati
con il contributo di Massimo Vitali.

Direzione editoriale

Alessandro Ubertazzi, Antonio Carminati, Giorgio Locatelli.

Comitato scientifico

Paolo Biscottini, Philippe Daverio, Pierfrancesco Fumagalli, Giovanni Iudica, Giorgio Mirandola, Ettore Mocchetti, Francesco Trabucco, Alessandro Ubertazzi.

Coordinamento editoriale

Antonio Carminati.

Gruppo di ricerca

Antonio Carminati, Doriana Offredi, Valeria Offredi, Massimo Vitali, Valentina Zuccala.

Testi introduttivi

Stella Agostini, Antonio Carminati, Michele Corti, Antonella Invernizzi, Giuseppe Invernizzi, Donatella Lavelli, Alberto Mazzoleni, Alvaro Ravasio, Angelo Stucchi.

Testimonianze

Alessandro Bellavite, Palmino Cattaneo, Carlo e Maria Chiaveri, Maria Corvini, Ester Danelli, Guerrino Goi, Luigi Invernizzi, Carlo e Antonio Locatelli, Giovanni Locatelli, Fruttuoso Manenti, Agostina Manzoni, Fabrizio Manzoni, Iolanda Meroni, Angelo Offredi, Antonio Testori, Adele Giulia Villa, Angela Vitali, Angelo Rocco Vitali, Antonietta Vitali, Armeno Vitali, Carlo Vitali, Carolina e Mariuccia Vitali, Lucia Vitali, Pierangela Vitali.

Gran parte delle immagini e dei documenti riprodotti in questo libro sono stati forniti direttamente dalle persone intervistate. Non potendo sempre risalire agli autori, qualora essi si rivelassero, saremo ben lieti di comunicarlo.

Copyright

Centro Studi Valle Imagna - Via V. Veneto, 148 - 24038 Sant'Omobono Terme (Bg)
Tel. 328 1829993 - www.centrostudivalleimagna.it - info@centrostudivalleimagna.it

ISBN 978-88-6417-071-8

Stampa

Grafica Monti (Bergamo). Settembre 2015. Prima ristampa: luglio 2024

In copertina:

Alpeggio sui pascoli di Saltarè (Pizzino, Valle Taleggio).

Questa ricerca è inserita nel programma di sviluppo rurale denominato Social Service Cà Berizzi - Centro di animazione culturale e di promozione dell'accoglienza nello spazio rurale, attivato dal Centro Studi Valle Imagna grazie al sostegno della Fondazione Cariplo, della Fondazione Banca Popolare di Bergamo e della Fondazione Credito Bergamasco.



**fondazione
cariplo**



**FONDAZIONE
CREDITO
BERGAMASCO**

**Fondazione
Banca Popolare
di Bergamo onlus**



**Camera di Commercio
Lecco**



Lecco Food System



**LECCO
VERSO E OLTRE
EXPO
MILANO 2015**



**COMUNITÀ MONTANA
VALLE BREMBANA**



**Val Taleggio
ecomuseo**



**Comunità Montana
Valle Imagna**



**Comune di
Gorgonzola**



**Comune di
Taleggio**



**Comune di
Vedeseta**



**Comune di
Morterone**



**Comune di
Fuipiano V.I.**



casArrigoni
storie di formaggi



AA
ASSOCIAZIONE
ALIMENTARE
MILANO 2015



Il libro, promosso dal Centro Studi Valle Imagna per i tipi della collana Persone e pensieri è stato pubblicato nell'ambito del progetto di ricerca per la conoscenza e la valorizzazione delle espressioni salienti della civiltà dei bergamini.

Siamo altresì grati alle istituzioni, alle associazioni e alle aziende che hanno patrocinato e sostenuto questa pubblicazione. Un particolare sentimento di gratitudine è altresì rivolto a Donatella Lavelli, Mirella Roncelli, Rachele Boffelli, Marisa Testori e Massimo Vitali per i preziosi stimoli ricevuti.



*Mandrie di nuvole
percorrono le rotte
del fieno da Nord a Sud
guidate
dal profumo del latte
e dal desiderio d'infinito*

(Mirella Roncelli, *poesie*, 2015)

Con quest'opera s'intendono onorare le generazioni che ci hanno preceduto e che si sono prese cura di noi; esse ci donano ancora, attraverso queste pagine, intense emozioni, che ci auguriamo possano giungere, con immutata freschezza, anche ai nostri figli e alle generazioni che verranno.

Gruppo familiare dei Pütanchèi a Sant'Antonio a Vólt, in Valle Taleggio, negli anni Sessanta (fotografia superiore) e bambini delle famiglie Vitali Süpì e Pütanchèi a Morteruccio di Pizzino nel 1997 (fotografia inferiore).

NOTE ALLA PRIMA RISTAMPA

Ristampare un libro equivale a farlo nascere una seconda volta, attribuendogli quindi una nuova dimensione vitale.

L'esaurimento delle copie in circolazione e la pressante richiesta del volume da più parti hanno motivato la scelta della ristampa, sostenuta innanzitutto dalla Pro Loco di Gorgonzola, l'Ente con cui abbiamo avviato nel 2013 la ricerca e divulgato la prima edizione (settembre 2015).

Il mondo dei bergamini continua a suscitare ampi interessi, avendo caratterizzato la storia del contesto zoo-caseario lombardo con allevamenti e produzioni industriali e artigianali di prim'ordine.

La storia dei bergamini ha coinciso con quella del mondo popolare della montagna e della pianura lombarda, due ambiti che, soprattutto nel passato, hanno saputo trovare soluzioni di interscambio produttivo ottimali, nell'ottica di migliorare il lavoro, sviluppare opportunità economiche convenienti, sostenere le risorse di ambiti geografici tra loro contigui.

L'economia è fatta dalle persone. Sono le persone a caratterizzare gli ambienti, a fare la storia umanizzando il Creato, a modellare il volto dei luoghi, a riempire di significati le montagne e le pianure, ad allevare vacche e a produrre formaggi.

Quando, undici anni or sono, abbiamo deciso di avviare la ricerca che oggi viene ristampata, non abbiamo esitato a mettere al centro dell'indagine innanzitutto le persone, dando quindi voce ai protagonisti della civiltà bergamina, superstiti di una tradizione oggi decisamente superata nelle forme tradizionali, ma ancora assai viva nella memoria popolare.

A distanza di poco più di un decennio, molti dei protagonisti narranti sono ormai passati a miglior vita. La ristampa del volume li restituisce alle loro famiglie e alle rispettive comunità; attraverso la memoria collettiva, inoltre, si ricomponе l'identità storica di un gruppo sociale, quello dei bergamini, che dal Medioevo ha camminato a testa alta sulla linea del tempo, costruendo storia e progresso e giungendo sino ai giorni attuali.

Non è un caso che questa sorta di ricongiunzione storico-culturale avvenga proprio a Gorgonzola.

Gorgonzola, luglio 2024

Antonio Carminati

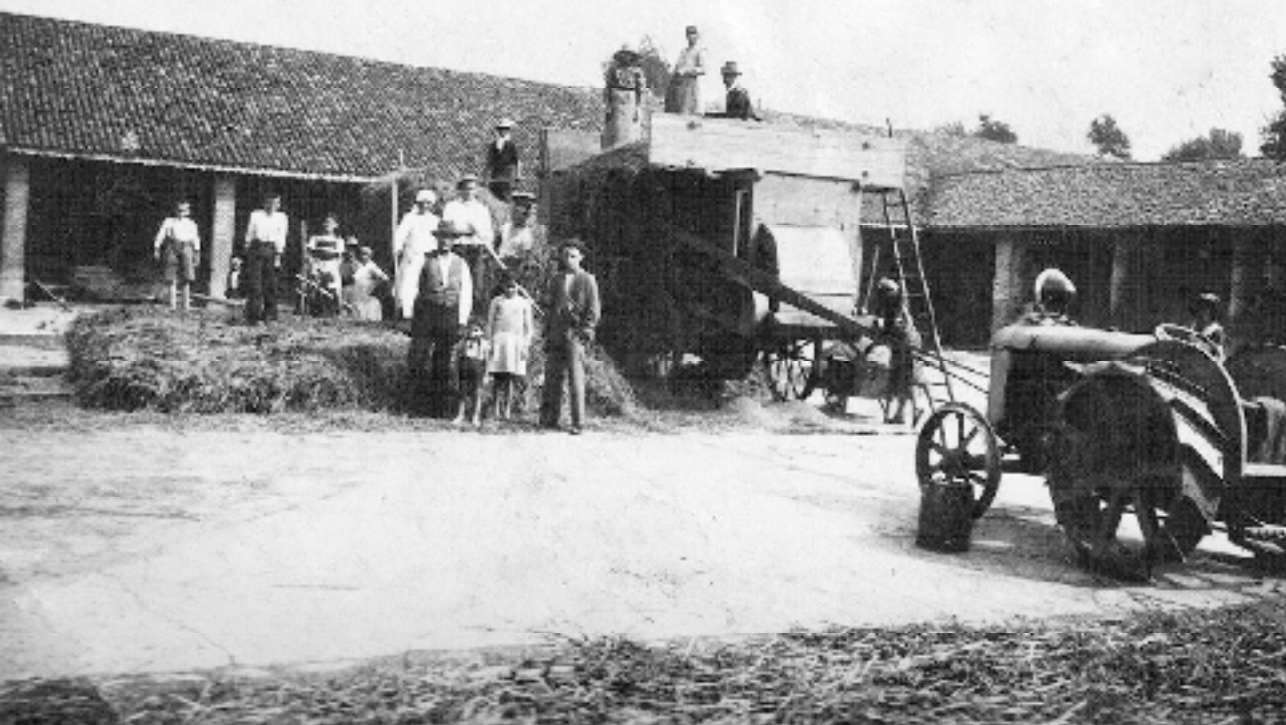
Massimo Vitali

Sommario

<i>Un tesoro di conoscenze e di emozioni</i> Alberto Mazzoleni (Sindaco di Taleggio)	13
<i>Una città dai confini sempre più estesi</i> Angelo Stucchi (Sindaco di Gorgonzola)	15
<i>Ma che progresso è mai questo, che trascura i nostri territori?</i> Silvestro Arrigoni (Sindaco di Veduggio)	16
<i>Buone pratiche per la conservazione del territorio montano</i> Antonella Invernizzi (Sindaco di Morterone)	17
<i>Il mio paese ... che è anche un formaggio</i> Donatella Lavelli (Pro Loco di Gorgonzola)	18
<i>Innamoramenti</i> Alvaro Ravasio (Consorzio Tutela Stracchino Valtaleggio)	19
<i>Retrospectiva di una ricerca</i> Antonio Carminati (Centro Studi Valle Imagna)	21
<i>I bergamini: una tradizione e un'esperienza di popolo che devono essere tramandate raccogliendo la sfida della storia</i> Michele Corti (Presidente Festival del Pastoralismo)	31
<i>Lo stracchino, il grande dono dei bergamini all'umanità intera</i> Giuseppe Invernizzi (Associazione Provinciale Allevatori di Como e Lecco)	41
<i>La cascina racconta...</i> Stella Agostini (docente dell'Università degli Studi di Milano)	47

<i>Un esempio di rigenerazione della comunità rurale</i> Alessandro Bellavite	65
<i>Le sapienti e generose mani dell'ultimo bergamino</i> Palmino Cattaneo	83
<i>Due fratelli amanti delle vacche</i> Carlo e Maria Chiaveri	105
<i>Le amiche in viaggio dalla Valle Taleggio alla Bassa</i> Ester Danelli e Maria Corvini	137
<i>La civiltà del latte al centro di un sistema diffuso di economie di territorio</i> Guerrino Goi	153
<i>L'epilogo in pianura di una tradizione di allevatori di montagna</i> Luigi Invernizzi	163
<i>Due anziani fratelli ritornati sui pascoli del bisnonno</i> Antonio e Carlo Locatelli	179
<i>Virtù, fatti e comportamenti da non dimenticare</i> Giovanni Locatelli	203
<i>Il riscatto del famèi, ma sempre con le vacche...</i> Fruttuoso Manenti	231
<i>La donna con la transumanza "nel sangue"</i> Agostina Manzoni	243
<i>Bergamino per sempre</i> Fabrizio Manzoni	263
<i>La storia di una comune vicenda umana e professionale</i> Iolanda Meroni	283
<i>Una straordinaria passione per le vacche e gli stracchini</i> Angelo Offredi	307
<i>L'ultimo fittavolo della cascina Pagnana</i> Virginio Perego	327
<i>In ufficio, come in montagna, con entusiasmo, coraggio e onestà</i> Antonio Testori	337

<i>La coraggiosa amministratrice delle caschine del conte</i> Adele Giulia Villa	359
<i>Un prezioso carico di esperienze e di emozioni</i> Angela Vitali	379
<i>La curiosa geografia umana dei bergamini</i> Angelo Rocco Vitali	425
<i>Nuovi scenari zootecnici nel solco della cultura degli antichi malghesi</i> Antonietta Vitali	449
<i>La storia di un moderno imprenditore dalle origini bergamine</i> Armeno Vitali	461
<i>Azioni dimenticate e misteri nella vita dell'allevatore e casaro</i> Carlo Vitali	481
<i>Le sorelle bergamine</i> Carolina e Mariuccia Vitali	515
<i>La bella bambina dal vistoso colletto di pizzo bianco</i> Lucia Vitali	533
<i>L'anello terminale della catena degli antichi allevatori transumanti</i> Pierangela Vitali	565
Glossario	587
Geografia umana relativa alla presenza dei bergamini sui pascoli della Valle Taleggio e nelle caschine di Gorgonzola	634
Indice delle caschine citate nei testi	638



Un tesoro di conoscenze e di emozioni

Piacevolissimo è lo scorrere le pagine di questo libro, fantasticando un piccolo-grande mondo che non c'è più. Ringrazio tantissimo i promotori, l'autore e gli interpreti del volume i quali, in continuità con l'ottimo precedente lavoro, hanno perfettamente rappresentato al lettore cosa ha significato la transumanza e l'alpeggio per la Valle Taleggio e la pianura.

In queste pagine si intrecciano tante storie, ciascuna delle quali portatrice di viaggi e sogni, prima e dopo la guerra, che il più delle volte si sono poi trasformati in nuove vite e maggior benessere conquistato. Un mondo scomparso che, per tanti versi, possiamo ritrovare nei racconti pieni di ricordi di vita vissuta dei nostri vecchi. Che bello! Un piccolo mondo antico che la mia generazione è stata forse l'ultima a vivere nella sua fase terminale. Durante la mia infanzia, verso la fine degli anni Sessanta, arrivavano allo scarico bestiame di Sottochiesa le mandrie dei bergamini... ma già "comodamente" col camion. Era ancora un momento di festa per il paese, soprattutto per noi bambini. Festa del Ritorno abbiamo voluto chiamare proprio la manifestazione che si tiene tutti gli anni la prima domenica di ottobre, assieme alla Mostra Zootecnica, proprio per onorare e ricordare i tanti bergamini transumanti e non che nel passato hanno popolato la nostra valle e che ancora oggi la rendono preziosa. Da questi racconti si intuisce il loro grande amore per le terre montane dei padri, assieme alle dichiarate difficoltà nel sostenere un modello di vita non facile, che però dava grandi soddisfazioni sul piano delle relazioni umane; si coglie l'orgoglio di rappresentare una comunità socialmente coesa, l'attaccamento alla terra e lo stretto rapporto tra uomo e animali con cui si viveva giorno e notte; emerge l'orgoglio tutto valligiano di riconoscere la grande capacità casearia dei padri, arte che si è tramandata sino ai nostri giorni e che rende la Val Taleggio patria di alcuni tra i formaggi maggiormente conosciuti nel mondo: Taleggio dop e Strachitunt dop. Elementi ed esempi di vita vera! Prodotti veri! A volte facciamo fatica a riconoscerli, persi nei sapori di plastica che il mondo globalizzato cerca di imporci. Eppure sono passati solo quarant'anni. Ma sembra davvero un'eternità ciò che divide l'attuale modello di vita da quello di allora, così lucidamente narrato in questi racconti. Archeologia sociale, se penso a mio figlio Alessandro di tre anni che usa il tablet (computer portatile) quasi meglio di me. Eppure

Fasci di grano in fase di battitura. Cascina Sangalli Oliviero Ceregallo di San Zenone al Lambro, 1940 (fotografia superiore). Maria De Giorgi, addetta ai vitelli, nella cascina Bianca di San Zenone al Lambro, anni Sessanta (fotografia inferiore). Credito fotografico: Ivana De Giorgi e Simona Re.

ricordo bene questo mondo nei racconti della nonna Alice, gestrice dell'Albergo a Sottochiesa: proprio lì davanti transitavano i carri in movimento per l'Alpeggio in primavera inoltrata e in partenza l'autunno per la Bassa. Tutti noi in valle siamo cresciuti con i cari ricordi dei nostri genitori e nonni. Gente semplice, la nostra, con un grande cuore! E come dimenticare per me, allora bimbo di cinque anni, quell'arcigno signore di Cà Corviglio, il Mario Locatelli, detto Giunfunt, che con il suo asino, con appese due casse di legno sul basto, ogni settimana arrivava dal Giusto, che gestiva il negozietto vicino a casa mia, a Sottochiesa, e gli scaricava gli stracchini? E mia mamma Bruna, che mi mandava a prendere il latte appena munto versato col mestolo dalla Giuditta nel tulì del lacc. E, ancora, quel sapore contadino che ritrovavo quando andavo a far visita ai miei nonni Luigi e Cesarina nella loro cascina alla Canova di Rivanazzano nel periodo della vendemmia? O i miei rozzi tentativi di aiutare il famèi per mungere il latte da dare alla Galbani, alla Cascina Bianca di San Zenone al Lambro degli zii Vittorino e Jose (figlia di nonna Alice). Con loro ho vissuto, alla fine degli anni Settanta, il momento del riscatto: scalare la gerarchia sociale, passando da fittavoli del Conte Cacci Dominioni a proprietari! Ecco: ho ricevuto da questo libro un tesoro di conoscenze e di emozioni, che spero vivamente possa cogliere anche il lettore. Ritornare a pensare alle piccole cose importanti della vita. Genuine come non ne esistono più in questo mondo, dove la tecnologia, benedetta e maledetta allo stesso tempo, rischia di assorbire tutti i sentimenti e le relazioni.

Alberto Mazzoleni
Sindaco di Tàleggio

Una città dai confini sempre più estesi

Cosa resta nelle nostre città attraversate nel passato dai bergamini, comunità di uomini estranei alla cultura cittadina, ma protagonisti con le loro attività dello sviluppo del nostro territorio? Forse niente, se non il ricordo di questo muoversi dalla montagna alla pianura con gli animali.

Oggi la transumanza è impedita da strade stabilmente occupate da mezzi sempre più numerosi e veloci che contrastano con la lentezza del cammino della mandria e per muovere le vacche da latte si è dovuto ricorrere all'autotrasporto. Anche le imprese agricole, zootecniche e casearie da loro fondate o a cui hanno contribuito ad espandersi e crescere devono contendere spazi, terreni e attività con una città dai confini sempre più estesi che sostituisce il verde con il cemento.

Certo, questo passaggio non è più visibile come allora, ma qualche cosa è comunque rimasto. Altri volti sostituiscono quelli dei bergamini: sono i volti dei figli di quegli uomini, dei membri di quelle famiglie che lentamente, trasferendosi dalla montagna in luoghi conosciuti e amici, oggi abitano le nostre città.

Le campagne, i luoghi dello svernamento o della sosta sono diventati per alcuni di loro la città da abitare e su cui costruire il loro futuro. Non più allevatori e casari, ma tecnici, commercianti, imprenditori. Non più transumanti, ma cittadini delle nostre città.

Nella moderna trasformazione culturale della società, questi uomini e donne, come i loro padri, hanno contribuito allo sviluppo delle nostre comunità, coniugando il loro passato con un presente globalizzato. Per farlo, essi attingono da una solida radice antropologica, che consente di sfruttare i vantaggi dell'antica sapienza popolare, e dalla forza delle reti parentali, che fanno della memoria l'elemento per coniugare il presente.

Fissare, conservare il tempo passato con un'azione di paziente raccolta di testimonianze che descrivono quel tempo non serve solo per conoscere a chi si appartiene, ma diventa dono da condividere e da offrire alle nuove comunità.

Uomini e donne del passato e del presente arricchiscono la nostra città e ci fanno camminare con passo sicuro sulle strade da loro conosciute, strade del lavoro e della relazione, strade che sboccano in città dove è bello vivere.

Angelo Stucchi
Sindaco di Gorgonzola

Ma che progresso è mai questo, che trascura i nostri territori?

Le pagine di questo libro scorrono in modo interessante e piacevole: tornano alla memoria ricordi che sembrano appartenere alla preistoria, ma in realtà risalgono solo a pochi decenni fa. L'arrivo delle mandrie (nei primi anni Settanta) sui camion, poi lo scarico del bestiame in zona Cavallo e, da qui, la partenza verso gli alpeggi, sulla comunale che da Vedeseta porta a Reggetto. La strada rimaneva cosparsa di boàscie, ma nessuno si lamentava e al primo temporale sparivano. Negli anni successivi il via vai di camion faceva la spola tra la zona dello scarico del bestiame e Reggetto: l'autotreno non riusciva a salire sin lassù e quindi si utilizzava la sola motrice. Erano due settimane di fuoco: la fine della primavera, con la salita agli alpeggi, e l'inizio dell'autunno, per la demonticazione.

Mi tornano in mente i racconti del papà: quando i bergamini, durante il periodo bellico e sino all'immediato secondo dopoguerra, facevano la transumanza a piedi, attraversando anche zone "pericolose", dove si rischiava di perdere capi di bestiame; negli anni successivi hanno cominciato a caricare vacche e manze sui treni, fino a San Giovanni Bianco, oppure sui camion, fino a Brembilla, per poi completare la transumanza a piedi. Le comunicazioni con il mondo esterno erano limitate, per non dire inesistenti, senza cellulare e smartphone: si era legati solo ai tempi della natura e bisognava cautelarsi dagli eventi meteorologici avversi. I temporali potevano essere micidiali, ma la mancanza di acqua ancor di più per l'abbeverata del bestiame. Oggi tutto si concentra in mezza giornata, il primo sabato di giugno e l'ultimo di settembre, e le boàscie vanno subito rimosse per il decoro delle strade! I nostri alpeggi sono sottoutilizzati e molte zone di monte abbandonate a loro stesse. La vita d'alpeggio non è più remunerativa e - piccolo dettaglio - molti sentieri spariscono e in diverse zone non si riesce più ad accedere, se non a rischio di "perdersi" nei rovi o nei pini mughi. I lavàcc erano frequenti e tutti efficienti, quando ero bambino e salivo con il papà a trovare gli amici Guglielmo, Catelècc, Ciaér. I loro pascoli erano come tanti giardini. Ma che progresso è mai questo, che trascura e abbandona i nostri territori? Forse sarebbe meglio mettere un po' da parte la tecnologia e le comodità, per riappropriarsi di una vita serena legata ai ritmi della natura, lontana dalla frenesia odierna. Grazie a chi, con i suoi racconti, ci fa rivivere i ricordi personali e mantiene memoria di una realtà non troppo lontana, ma ormai ai più sconosciuta; grazie a chi ha raccolto tali testimonianze e a tutti quelli che hanno contribuito alla pubblicazione di questo bellissimo "angolo dei ricordi".

Silvestro Arrigoni
Sindaco di Vedeseta

Buone pratiche per la conservazione del territorio montano

Il paesaggio che ci circonda è un qualcosa in continuo divenire.

Soprattutto in questi ultimi decenni, alcuni territori e paesaggi sono mutati con grande rapidità. Ciononostante i nostri monti conservano, silenziosi e talvolta nascosti, numerosi segni della loro lunga storia, del loro passato, segni da conoscere e da conservare.

Conoscere significa ripensare alla storia dei nostri territori e al modo in cui venivano organizzati.

Gli antichi muri delle dimore lasciano intuire il vissuto di coloro che vi abitarono.

Dietro a un prato, a un pascolo, a un vecchio nucleo o a un rudere, oltre ad aneddoti curiosi e a storie di vita, ci sono e ci sono stati animali e uomini che hanno lavorato e hanno vissuto della montagna.

I sentieri, come una fitta ragnatela, percorrono ancora tutto il territorio, costituendo ancora oggi valide vie di comunicazione e di collegamento fra le zone del fondovalle e la fascia dei boschi e dei pascoli. Qui si svolgeva, e tuttora si svolge sottotono, l'intensa attività legata al trasferimento del bestiame, alla trasformazione del latte e alla preparazione dei formaggi.

La pratica dell'alpeggio è un'arte che va salvata, non solo per un debito di riconoscenza verso i nostri nonni e bisnonni, ma anche per la conservazione del territorio.

Per questo, ancora una volta, sento di partecipare con il Centro Studi Valle Imagna al grande compito di conoscere meglio cosa sta dietro ai pascoli e ai prati di Morterone.

Le testimonianze offerte sottolineano il fatto che anche le fonti scritte aiutano a ritrovare o a consolidare un rapporto attuale con il nostro territorio, sanno restituire la voce di un passato reale.

Antonella Invernizzi

Sindaco Comune di Morterone

Il mio paese ... che è anche un formaggio

“Paese”, dal latino volgare pagense, derivato di pagus, ‘villaggio’, significa piccolo centro abitato e da ciò è facile evincere che ciò comporta uno stretto legame tra il territorio ed i suoi abitanti. Con questa parola dunque si intende un’unità imprescindibile fatta di uomini e paesaggio, persone e territorio, attori e palcoscenico.

Il nostro palcoscenico ha una scenografia ben definita, sempre uguale, ma capace di condizionare le vite e le azioni degli attori che nel corso dei secoli si sono avvicinati, ne hanno subito l’influenza ed il fascino e l’hanno portato con sé. Perché il paese è quello che ci portiamo dentro. Il mio paese è nell’aria sempre un po’ umida, nella nebbia che ammorbidisce i contorni, nella foschia che aleggia sui campi della periferia, nei muri delle antiche case affacciate sul lento naviglio, nella nostra magnifica chiesa, negli acciottolati e nei ponti, nei cortili a ringhiera e nelle vecchie cascine, nel profumo un po’ particolare del nostro formaggio, ...

Gorgonzola, un nome importante da portarsi dentro e da portare in giro, a spasso per l’Italia, come è capitato a noi della pro loco proprio per far capire che, prima di un formaggio, Gorgonzola è una bella città, con angoli caratteristici e con risorse umane non dai nomi e natali altisonanti, ma altrettanto importanti. E tra questi abitanti che nei decenni hanno raggiunto numeri elevati, sono numerose le famiglie discendenti dai bergamini, gli stessi che, dopo aver fatta la spola tra pianura e montagna per tutta una vita, hanno deciso di stabilirsi proprio nei nostri territori. I racconti di questo volume celebrano lo rapporto stretto tra questi due mondi, le prealpi e la pianura, o meglio tra una delle valli in cui soggiornavano le mandrie prima della transumanza e la città di pianura che le accoglieva tra settembre e ottobre.

Cacio per eccellenza, il gorgonzola ha origini lontane, lo mangiavano anche i barbari. Numerose sono le leggende che si avvicinano per rendere romantica la nascita di questo formaggio: dalla famiglia contadina che per ammirare una stella cometa dimentica la cagliata, alla storia del giovane innamorato che per scappare dalla fidanzata abbandona il latte rappreso. Tutte le storie che ruotano intorno alla nascita del formaggio hanno però un comune denominatore: il gorgonzola è nato nella nostra città, zona di transito delle mandrie di passaggio, grazie al popolo dei bergamini ed al loro amore e la loro passione per il proprio lavoro.

Lo stesso nostro amore che ha voluto fortemente conservare, grazie alle pagine di questo libro, la memoria di un passato che ci ha reso quello che ora siamo.

Donatella Lavelli
Presidente Pro Loco Gorgonzola

Innamoramenti

Era l'estate 1975 quando da studente sono arrivato in Valtaleggio con alcuni amici per trovare una casa dove passare l'estate e preparare degli esami.

Ho incontrato anche Tina Arrigoni, che poi diventerà mia moglie, figlia di Giovanni Arrigoni e Adele Offredi, che vengono più volte citati nelle testimonianze rilasciate da Angelo Offredi e Rocco Angelo Offredi.

Non è mia intenzione tediarvi con il racconto del fidanzamento e della mia vita matrimoniale, ma da questo incontro sono partiti, a parte quello personale per mia moglie, molti altri grandi innamoramenti.

Innanzitutto mi sono innamorato della Valtaleggio, valle verdisima e incontaminata, patria dello Strachì quàder e dello Strachitùnt, da dove sono partiti tantissimi bergamini per la pianura, fra i quali anche molte delle persone presenti in questo libro.

Mi sono innamorato della famiglia di mia moglie, della passione per il loro lavoro di stagionatori di strachini, del rispetto per i loro bergamini, dai quali ritiravano il prodotto fresco, e della cura che prestavano nella loro attività di stagionatori.

Ho subito intuito che erano valori da tutelare e tramandare: anzi, se gestiti con serietà e professionalità, potevano diventare addirittura un segno distintivo per continuare e incrementare l'attività, come poi i fatti hanno dimostrato.

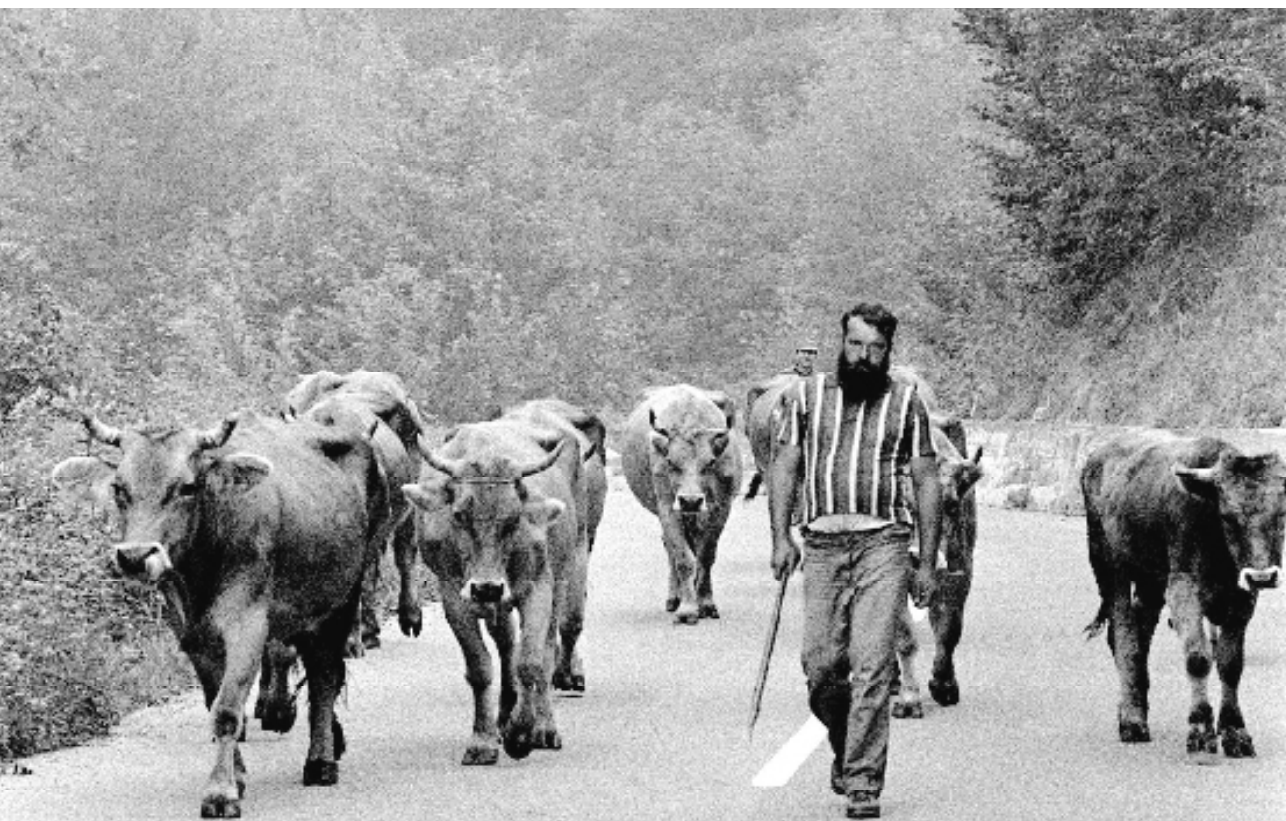
Mi sono di conseguenza innamorato di questo lavoro, decidendo di praticarlo con mia moglie e i suoi fratelli dal 1981. Questa opportunità mi ha avvicinato ancora di più al mondo bergamino, sia attraverso la conoscenza degli zii di mia moglie, alcuni più volte citati nel testo, quasi tutti allevatori, sia attraverso il rapporto diretto con i produttori della valle, diventati ormai pochi.

Per alcuni anni abbiamo continuato a ritirare gli strachini freschi in valle e a consegnare quelli stagionati in moltissime cascine di pianura, dove famiglie di bergamini ci aspettavano come se con il formaggio portassimo loro una parte della loro storia e della loro vita.

Da queste relazioni ha preso forza l'impegno mio e della mia gente per ottenere la Denominazione di Origine (DOP) dello Strachitùnt, un grande formaggio che rappresenta l'amore, la gioia, la passione che i bergamini intervistati in questo utilissimo testo hanno saputo rappresentare e trasmettere.

Alvaro Ravasio

Presidente Consorzio Tutela Strachitùnt Valtaleggio



Retrosцена di una ricerca

Sono trascorsi poco meno di due anni da quando il Presidente della Pro Loco di Gorgonzola, accompagnato da un collaboratore, dal cognome rivelatore delle sue origini taleggine, venne al Centro Studi per proporre una ricerca sui bergamini, nell'ottica di cogliere il contributo da essi fornito allo sviluppo della cascina lombarda situata a Sud-est della città di Milano, tra Gorgonzola e Melegnano.

Prima di allora non conoscevamo Donatella Lavelli e Massimo Vitali, con i quali ci siamo sentiti subito in sintonia ed è nata un'amicizia. Ci era già familiare, però, la realtà dei bergamini, per averla studiata in altri contesti, come quando, ad esempio, con il caro Costantino Locatelli, siamo entrati nella dimensione rurale degli alpeggiatori della Valle Taleggio e degli abitanti di Morterone, per conoscere meglio alcuni elementi di una lunga tradizione di allevatori transumanti di monte, per i quali le cascine della Bassa costituivano un'utile soluzione dove trascorrere con il bestiame i mesi invernali. In montagna non c'era foraggio sufficiente, né idonei ricoveri per gli animali, a fronte delle rigidità invernali. Non c'era posto per tutti. Quelle indagini e gli interessi sollevati hanno prodotto diverse pubblicazioni¹, attraverso le quali è stato possibile non solo storicizzare il fenomeno della transumanza,

- 1 Antonio Carminati, Costantino Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina dalla Valle Taleggio*, Bergamo, 2004, pp. 592. Antonio Carminati, Costantino Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Bergamo, 2007, pp. 768. Rinaldo e Giorgio Della Vite, *Bergami. Ambienti umani di Valle Imagna e Valle Taleggio*, Bergamo, 2001, p. 188. Santino Calegari, *Risoi. Itinerari umani delle valli Taleggio, Imagna e Brembilla*, Bergamo, 2002, p. 144. Emilio Moreschi, *Tradizioni e lavoro in montagna*, Bergamo, 2008, p. 323. Pepi Merisio, *Valle Imagna*, Bergamo, 2008, p. 134. Antonio Carminati, Costantino Locatelli, *Genti, contrade e soprannomi di valle Imagna. La stala e la cà*, Bergamo, 2001, p. 560. Antonio Carminati, Costantino Locatelli, *Genti, contrade e soprannomi di valle Imagna. L'ótro dé*, Bergamo, 2012, p. 372. Antonio Carminati, Costantino Locatelli, *Prida e piöda. Mulattiere, muri a secco, fontane, stalle, case e altri manufatti dell'edilizia tradizionale in Valle Imagna e Valle Taleggio*, Bergamo, 2012, p. 360. Michele Milesi, *Il Tesoro della Bruna*, film-documento, DVD, Bergamo, 2015. Masnada Veronica, *Quaderno degli antichi mestieri. Vita, cultura e lavoro nella tradizione della montagna orobica*, Bergamo, 2011, p. 276.

Il trasporto in montagna con i muli e la transumanza (fotografie di ©Alfonso Modonesi, anni Settanta).

ma soprattutto approfondire aspetti umani, insediativi ed economici di una tribù seminomade, quella dei bergamini, che ha rappresentato una componente fondamentale della geografia sociale delle Orobie, dal Medioevo sino a tutto il secolo scorso. Possiamo affermare, infatti, l'esistenza di una vera e propria civiltà del latte e dello stracchino dai caratteri omogenei nel contesto montano che abbraccia Valsassina, alta Valle Imagna e Valle Taleggio, sugli alpeggi di monte disposti tra la Culmine del Palio e la Culmine di San Pietro, per proseguire poi lungo le praterie di alta montagna, in direzione di Valtorta. Il latte e lo stracchino hanno costituito gli alimenti principali della dieta contadina e, assieme alle castagne, prima che giungesse sin quassù la cultura del granoturco, hanno alimentato e sfamato generazioni di valligiani per secoli.

L'itinerario turistico-ambientale e culturale denominato *La strada dello stracchino e della pietra* coinvolge tutto il territorio sopra considerato e pone al centro della proposta di accoglienza nello spazio rurale due ingredienti di base comuni per i diversi villaggi, ossia la produzione lattiero-casearia e l'architettura rurale di pregio degli insediamenti, aggregati per contrade e sparsi sui versanti, unici nel loro genere in tutto l'arco alpino. La civiltà del latte e la civiltà della pietra, ossia l'insieme degli elementi di vita materiale, sociale e spirituale che hanno caratterizzato la vita dei gruppi, delle famiglie nelle nostre valli. Leggendo questo libro ci si accorge della complessità della struttura sociale e dell'organizzazione economica tanto della cascina lombarda quanto degli insediamenti montani, in relazione all'uso dei rispettivi territori, alla vita delle persone e alle necessità ordinarie di sussistenza e di progresso. La figura del malghese, con il fenomeno della transumanza ad esso colleato, quale soggetto-ponte tra la montagna e la pianura, nelle sue varie sfaccettature, è particolarmente espressiva della capacità di adattamento dei montanari e della loro caparbieta nell'affrontare continuamente situazioni nuove e ambienti diversi, vicini e lontani. Altro che persone chiuse e dalle vedute corte!...²

- 2 È interessante cogliere anche la dimensione per così dire "contrattualistica" del bergamino, nelle sue relazioni esterne con gli altri soggetti che hanno condizionato le pratiche zoo-casearie. Egli, infatti, viveva sempre "sotto contratto": da San Michele a San Giorgio col contratto del fieno (o di cascina), da San Giorgio sino ai primi di giugno con il contratto per l'erba, infine da giugno a San Michele con il contratto d'alpeggio, e il ciclo ricominciava. Ogni contratto era frutto di una ricerca e di una trattativa, non sempre facile, né immediata. I contratti del fieno e dell'erba erano annuali, mentre quello d'alpeggio in principio era novennale (le *novene*). In allegato alla testimonianza di Angelo Rocco Vitali abbiamo offerto un contratto del fieno, mentre a quella di Carlo Vitali un capitolato d'asta per la concessione degli alpeggi in montagna. Di seguito trascriviamo integralmente il contratto del fieno sottoscritto da Antonio Vitali il 31 agosto 1891, la cui testimonianza è stata offerta da Marco Vitali Giàna nel citato volume *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina dalla Valle Taleggio*:

Torrevecchia Pia, lì 31 agosto 1891. Colla presente privata scrittura il sottoscritto Bertelli dot. Vincenzo del fu Ing. Gaspare proprietario conduttore del fondo detto Guzzafame in territorio del Comune di Torrevecchia Pia, quivi residente, vende al Malghese Sig. Vitali Antonio di Bergamo, che accetta e si obbliga per sé e i suoi eredi solidariamente fra loro, il fieno agostano e terzuolo (rastellone compreso) esistente nella propria cascina di Guzzafame sud.ta e precisamente nei cinque cassi che trovansi sulla stalla delle vacche in angolo di levante e tramontana e nei cassi a terra attigui alla detta stalla. Per il prezzo fra le parti convenute d'italiane lire otto e centesimi sessanta (diconsi L. 8,60 al quintale). Il presente contratto viene poi stipulato sotto i seguenti patti:

1) Il fieno verrà ridotto mercantile all'atto della sua misurazione salvo revista.

La richiesta pervenuta dalla Pro Loco di Gorgonzola, auspice il Comune medesimo che porta il nome di uno stracchino formidabile, anch'esso frutto della cultura dei bergamini, non poteva essere disattesa, poiché ha prodotto, nel contesto delle nostre indagini, una sorta di ribaltamento di prospettiva. È stato cioè introdotto un punto di vista differente, questa volta più rivolto alla pianura che alla montagna, in grado di cogliere l'intreccio di relazioni tra i bergamini e gli altri soggetti che hanno popolato le cascine lombarde (fittavoli, lattai, commercianti, agricoltori, cavallanti,...). È stato possibile cogliere anche l'evoluzione professionale di una figura, quella del malghese, strettamente agganciata all'antico mondo contadino della Bassa e destinata a scomparire dalla riformulazione dei nuovi equilibri rurali ed economici della struttura sociale dei gruppi e degli insediamenti situati alla periferia dei grossi poli industriali e delle principali città lombarde. La società nel suo complesso, durante la seconda metà del secolo scorso si è rivelata sempre più urbanocentrica, allontanandosi improvvisamente dalle originarie fondamenta che poggiavano sul mondo rurale, dal quale tutti noi proveniamo.

Il nuovo approccio di ricerca ha richiesto un impegno diverso all'*équipe* costituitasi per l'attuazione del progetto³, meno scontato per chi proviene dalla montagna. Al centro dell'indagine è stata posta la vita dei bergamini nel contesto della cascina lombarda, sollevando nel contempo pure una serie di altri argomenti di vitale in-

2) La misurazione e liquidazione del detto fieno verrà eseguita entro il mese di Novembre prossimo venturo a misura milanese dal perito Signor Ingegnere Cornalba Antonio di Lodi e in sua mancanza dal perito Signor Ingegnere Redaelli Angelo di Milano, dichiarandosi dalla parti contraenti di accettare fin d'ora il nominato perito Ingegnere Antonio Cornalba e il suo sostituto eventualmente delegato alla misurazione come sopra, anche quale arbitro inappellabile ed amichevole compositore in qualsiasi controversia potesse insorgere sia sulla qualità che sulla quantità del presente contratto.

3) Il pagamento del conseguente prezzo del fieno dovrà farsi dal suddetto Signor Vitali nelle mani del venditore Signor Bertolli, o di chi per esso, alle epoche sotto indicate, e cioè per lire mille (diconsi £. 1.000) entro otto giorni dal suo arrivo al cascinale col bestiame e per la restante parte per un terzo col giorno 20 Dicembre prossimo venturo, per un altro terzo alla fine di febbraio del prossimo anno 1892 e per l'ultimo terzo prima del giorno 15 di Aprile dello stesso anno 1892.

4) Il suddetto fieno verrà consumato in luogo a far tempo fino al giorno di S. Giorgio 24 aprile del prossimo anno 1892 e non oltre.

5) Oltre il fieno suddetto s'intende concesso al sunnominato Malghese senza compenso il pascolo delle erbe quartirole dei campi e prato e da spianata del detto fondo Guzzafame, ad eccezione del Campo detto Ortaglietta e delle Coste. Avvertendosi che in caso di pioggia continuata il venditore proprietario si riserva di far sospendere il pascolo delle dette quartirole, facendo però in tal caso tagliare l'erba da somministrare al bestiame.

6) Oltre le dette quartirole il venditore dovrà gratis al Malghese suddetto, a titolo di appendice, chilogrammi dieci di legna per ogni quintale di fieno a risultanza della misura peritale, non che il pagliaio di seghezzatura esistente nella corte posteriore alla stalla in angolo Nord-Est.

7) A titolo di caparra del presente contratto il suddetto Signor Vitali ha pagato al Signor Bertolli, che ne accusa ricevuta, la somma di italiane lire duecento (£. 200) da scontarsi sull'ultima rata di pagamento.

8) Le spese della presente scrittura e relative tasse saranno a carico del Signor Bertolli, qualora però la detta scrittura dovesse per fatto o colpa del suddetto Malghese essere prodotta in giudizio le dette spese e tasse saranno totalmente a carico del Malghese Signor Vitali. Tanto promettersi essere in piena buona fede. Sott[oscritt]o D.re Vincenzo Bertolli, Vitali Antonio, Emilio Dordo testimonio, Zima Carlo testimonio.

- 3 Il gruppo di lavoro, coordinato da Antonio Carminati, è costituito da Massimo Vitali di Gorgonzola, Doriana Offredi, Valentina Zuccala e Valeria Offredi del Centro Studi Valle Imagna.

teresse, quali, ad esempio, il passaggio dalla condizione di malghesi a quella di allevatori stanziali, da bergamini a fittavoli; diversi bergamini acquistarono le cascine, diventando proprietari, chiudendo definitivamente una tradizione di malghesi che durava da antica data.

Mentre Michele Corti portava a termine il suo pregevole studio sulla civiltà dei bergamini, pubblicato per i tipi del Centro Studi Valle Imagna e presentato nel contesto della Sagra del Gorgonzola nel 2014 a Gorgonzola⁴, gli altri ricercatori scandagliavano l'indagine nelle diverse cascine per incontrare alcuni protagonisti del contesto rurale della pianura lombarda e raccogliere le loro testimonianze, utilizzando lo strumento dell'intervista videoregistrata. La campagna di rilevazione sul campo, durata un anno e mezzo (dall'autunno 2013 sino alla primavera 2015), ci ha consentito non solo di acquisire un ricco bagaglio di informazioni e conoscenze, ma ha favorito soprattutto la valorizzazione dei diversi percorsi umani. Ciascuna intervista, infatti, si è configurata quale sintesi concettuale scaturita da una relazione dialogica tra informatore e rilevatore, ciascuno dei quali ha espresso il proprio bagaglio di esperienze, considerazioni e riflessioni. Più volte la distinzione dei ruoli veniva meno durante la conversazione, la quale assumeva un andamento spontaneo e fluido, sull'onda di situazioni, fatti ed emozioni descritti e analizzati durante il loro affiorare, a volte lento a volte "furioso", ma sempre in modo semplice e spontaneo, mai forzato, dai vari livelli di memoria e di coscienza.

Mentre Massimo pianificava di settimana in settimana i vari incontri, chi scrive metteva a fuoco di volta in volta i protocolli di riferimento per le singole interviste, in relazione alle persone da avvicinare e al loro profilo professionale. I questionari, predisposti per le interviste, sono stati utilizzati come semplici riferimenti iniziali per avviare la conversazione e incanalarla sulla direttrice di ricerca: utili spunti di indagine che immancabilmente venivano superati dopo la prima mezz'ora di conversazione, e abbandonati quando l'incontro raggiungeva un proprio livello di comunicazione, seguendo uno sviluppo sempre diverso, per raggiungere in modo naturale un gratificante e fruttuoso dialogo. Durante la fase preliminare di messa a punto dell'indagine nel suo complesso e sviluppo pluriennale, anche quale funzione propedeutica alla costruzione di un *patto di amicizia* tra le comunità di Taleggio e Gorgonzola, si è stabilito di organizzare il lavoro distribuendolo in un biennio: è stato presentato dapprima il saggio storico di Michele Corti (2014), per lasciare spazio ai protagonisti narranti (2015). Non che questi non ci fossero nella compiuta indagine scientifica di Corti, giacché egli fonda le sue copiose argomentazioni su diverse testimonianze acquisite durante un'attività pluriennale di ricerca sul campo, ma nel suo libro esse vengono usate a scopo argomentativo, mentre in questo se-

4 Michele Corti, *La civiltà dei bergamini. Un'eredità misconosciuta. La tribù lombarda dei malghesi tra la montagna e la pianura dal quattordicesimo al ventesimo secolo*, Edizioni Centro Studi Valle Imagna, Sant'Omobono Terme, 2014.

La fase dell'acquisizione delle testimonianze. Il gruppo di ricerca nell'abitazione di Lucia Vitali (fotografia superiore) e di Luigi Invernizzi (fotografia inferiore).



condo lavoro esse costituiscono il cuore della forma narrativa. Oggi, a conclusione della ricerca, siamo lieti di essere riusciti, non senza difficoltà, a mantenere fede al programma inizialmente approvato, offrendo al pubblico anche questa seconda pubblicazione, la quale si configura quale concerto di voci e azioni che narrano in prima persona la storia della loro esperienza.

I ventiquattro capitoli che compongono questo libro equivalgono ad altrettante esperienze personali, nate e cresciute dentro la dimensione rurale della montagna orobica e della piana lombarda. Ciascuna di esse, è una sintesi della vita del protagonista narrante e della sua famiglia, espressione vera di un singolare rapporto tra il mondo della pianura e quello della montagna e di una stretta relazione tra il bergamino, le sue vacche, la produzione del latte e la lavorazione degli stracchini. Azioni interconnesse e senza una soluzione di continuità nel vissuto personale, al punto che la maggior parte dei nostri informatori si sente ancora fortemente legata al mondo contadino di un tempo, nel quale è stata formata ed è cresciuta. Abbiamo ritenuto di dare spazio ai singoli brani per affermare, attraverso questa scelta editoriale, il valore collettivo delle diverse esperienze di vita, le quali non sono solo la sommatoria di fatti e situazioni riferiti alle singole persone, bensì esprimono con forza ed efficacia la presenza di uno specifico vissuto delle famiglie negli insediamenti, tanto nelle antiche contrade sul monte quanto nelle cascine del piano.

Leggendo i vari brani, il lettore è portato a confrontare le diverse situazioni e comunque si accorgerà facilmente che, pur rimanendo dentro la parabola esistenziale di ciascuno, per certi versi non dissimile dalle altre, emergono punti di vista diversificati, conseguenze non comuni, orizzonti narrativi ampi e mutevoli. Anziché affermare che molti interlocutori descrivono la transumanza, è preferibile porre l'attenzione sul fatto che ciascuno offre la propria esperienza di transumanza, con un bagaglio di dettagli unici e personali.

Entrando nelle varie case e colloquiando con i nostri informatori abbiamo avuto la netta percezione dell'esistenza di una grande "famiglia" di bergamini e allevatori, molti dei quali oggi non più in attività, che però si riconoscono nella medesima storia sociale e sentono pulsare ancora un forte sentimento identitario. Quell'orgoglio bergamino di un tempo, che ben traspare nel citato libro di Michele Corti, non è venuto meno. Nonostante gran parte delle stalle siano ormai chiuse e molte cascine trasformate o in condizioni di degrado e abbandono, i vari componenti si sentono ancora uniti gli uni agli altri dallo stesso destino, consapevoli di essere gli ultimi anelli di una lunga catena professionale. Ci è sembrato cioè di cogliere un filo conduttore che lega e accomuna le varie esperienze: si intreccia in continuazione attraverso gli scambi matrimoniali e il rafforzamento delle parentele, sino a costituire un robusto tessuto di relazioni e di memoria sociale straordinariamente viva. È vero: molti dei nostri interlocutori non si frequentano ormai da anni, ma sono informatissimi circa le reciproche vicende di vita e di lavoro.

Questo libro contribuisce a mettere in luce la relazione di comunità tra gli ultimi esponenti dell'antica tribù dei bergamini, affermando l'esistenza di una entità organica sotto il profilo sociale, pur rimanendo sempre lontana dai riflettori. I bergamini e i figli dei bergamini che compaiono in questo volume costituiscono un gruppo

di persone che condividono origini, tradizioni, lingua, rapporti sociali, attitudini e modi di fare per il perseguimento di fini comuni: hanno rappresentato una componente strutturale dell'ecosistema socio-territoriale ed economico locale e assieme ad essi, anche le altre componenti del medesimo contesto, quali lattai e fittavoli, si raccontano, rivelano fatti personali e vicende collettive di un mondo ormai decisamente superato. Del resto, la vita dei bergamini transumanti è sempre stata, pur tra il frastuono dei campanacci e il clamore al passaggio degli armenti in movimento, un'esistenza per così dire silenziosa, nomade, distribuita tra la montagna e la pianura, frazionata di cascina in cascina alla Bassa. Il tempo sufficiente per ambientarsi in un luogo, che era già arrivato il momento di ripartire!... Ogni volta si ricominciava...

I ventiquattro racconti, di seguito proposti in ordine alfabetico, costituiscono l'emblematico affioramento di un'esperienza rurale molto più estesa e coinvolgente, che ha segnato il passaggio dall'antico mondo contadino alla società moderna. Ciascuno degli informatori, infatti, ha vissuto in prima persona il cambiamento epocale avvenuto nella seconda metà del Novecento: essi sono tuttora testimoni diretti dell'ultima frontiera culturale, quando cioè, sino a tutta la prima metà del secolo scorso, la vita e il lavoro erano scanditi da ritmi, azioni e comportamenti antichi. Pepi Merisio, il grande poeta dell'immagine, sostiene di essere arrivato in tempo a fotografare, dall'immediato secondo dopoguerra e sino ai primi anni Cinquanta del secolo scorso, squarci di Medioevo, poiché la vera trasformazione epocale subita dalla provincia italiana è avvenuta nei lustri immediatamente successivi.

I ventiquattro protagonisti hanno dovuto cedere il passo al tempo e ai cambiamenti repentini della società, che pure hanno prodotto una vera e propria rivoluzione strutturale a tutti i livelli: ma qui, nel presente di questo libro, essi si presentano a testa alta, con il coraggio delle loro scelte e la forza della memoria di un passato vivo e concreto. Orgogliosi di far parte della famiglia dei bergamini! Anche i fittavoli, i commercianti di latte e stracchini, gli allevatori stanziali hanno sempre nutrito ammirazione e rispetto nei confronti dei malghesi transumanti provenienti dalle montagne lombarde, per una vita per alcuni versi anche inconcepibile e incompresa. Sarebbe fin troppo semplice assimilarli alla classe dei "vinti". È l'umanità intera a vincere o a perdere, non tanto la singola persona, la quale è parte non sempre consapevole di un disegno superiore, il più delle volte impercettibile. Basta osservare i loro volti di oggi, riprodotti nei ritratti personali offerti in apertura di ciascuna testimonianza, per cogliere i valori e i caratteri di cui ciascuno di essi è portatore. Volti di uomini e donne puliti, trasparenti, determinati, dai quali si percepisce una storia fatta di azione e sentimenti autentici. Volti coronati da capelli bianchi, scavati dalle rughe, come lo sono le cascine, le stalle e i campi da essi coltivati, ma sempre fieri e desiderosi di ricominciare. Caratteri volitivi, mai rinunciatari, temprati dal lavoro e votati al sacrificio. La scelta iniziale di anteporre al racconto, ricco di immagini storiche e appartenenti ai singoli archivi privati delle famiglie, un ritratto attuale dell'informatore intende richiamare la storia al presente, perché non si vuole compiere un semplice esercizio di memoria, bensì offrire uno strumento di conoscenza. È la vita di ieri che continua oggi e che ha saputo reinventarsi, andando oltre le difficoltà contingenti. A fianco dell'immagine, poi, un breve "medaglione" (in carattere corsivo) offre una sintesi del testo, con alcune riflessioni personali del

curatore, per facilitare l'accesso all'esperienza narrata, mettendone in risalto alcuni aspetti salienti e consentendo quindi al lettore di acquisire chiavi di lettura della dimensione personale del protagonista.

Questo libro, quindi, si configura innanzitutto come una raccolta di fonti della tradizione orale raccolte dagli ultimi protagonisti della civiltà dei bergamini orobici. Raccogliere, conservare e tramandare anche solo alcuni frammenti di quel grande patrimonio culturale collettivo che ha rappresentato l'esperienza plurisecolare dei malghesi costituisce non solo una necessità scientifica, ma risponde anche un dovere morale e a un'istanza di conoscenza. Un debito culturale e un sentimento di riconoscenza. La ricerca ha implementato sensibilmente gli archivi della memoria e dell'identità del Centro Studi Valle Imagna e i ventiquattro documenti audio-visuali vanno ad incrementare il migliaio di video e fonodocumenti, frutto di altrettante interviste a emigranti, bergamini, muratori, pecapride, tornitori, lattai, ... che hanno popolato le Orobie. Un grande affresco di vita popolare e di storia sociale dei gruppi e degli insediamenti.

Sul piano metodologico, invece, va precisato che i ventiquattro racconti sono il frutto di una generale rielaborazione del curatore delle interviste, da ciascuna delle quali sono stati estrapolati gli elementi chiave e i contenuti di sintesi per la costruzione del racconto storico, cercando di riportare più fedelmente possibile le espressioni particolari dei singoli informatori, l'uso della lingua locale, le emozioni e le valutazioni personali. I testi così ottenuti, poi, sono stati restituiti ai vari interlocutori per la revisione finale. Non tutte le interviste effettuate sono confluite in questo libro, anzi alcuni documenti acquisiti che qui non compaiono saranno di sicuro interesse quando, nei prossimi mesi, sarà avviata un'ulteriore indagine sugli alpeggiatori dell'alta Valle Imagna, tra Pralongone e la Costa del Palio.

Non si spaventi il lettore delle oltre seicento pagine che scorrono secondo un ritmo costante dato dai racconti, poiché i ventiquattro capitoli ne facilitano l'approccio, rendendoli agibili e facilmente godibili. La proposta, infatti, si configura come una raccolta antologica, esposta nella forma letteraria del racconto in prima persona. I paragrafi in cui è ripartita ogni narrazione, poi, favoriscono un'ulteriore indicizzazione interna. Sempre nell'ottica di non appesantire il testo con un eccessivo apparato di notazioni, a piè di pagina sono riportate solo le traduzioni delle frasi in lingua bergamasca o della Bassa piana lombarda, che abbondano in molti testi per lasciare meglio trasparire l'ambito spontaneo ed espressivo della comunicazione. Per i singoli lemmi vernacolari afferenti alla tradizione bergamina, invece, in appendice viene offerto un utile glossario, con l'intento di tradurre e illustrare oggetti e comprendere significati, azioni, comportamenti di persone e animali. All'inizio del volume, inoltre, oltre agli interventi istituzionali, peraltro sempre graditi, si richiama l'attenzione sui contributi di Stella Agostini, che offre spunti di comprensione storica e organizzativa dell'ambiente umano della cascina lombarda nell'area da noi considerata, ossia a Sud-est della città di Milano, di Michele Corti, il quale invece si sofferma in modo particolare sulla tradizione dei malghesi come esperienza di popolo da tramandare, e di Giuseppe Invernizzi, che mette in luce alcuni aspetti dell'eredità attuale del mondo dei bergamini. A tutti loro siamo grati.

Per realizzare questa ricerca abbiamo contratto molti debiti.

Siamo grati innanzitutto ad Alessandro Bellavite, Palmino Cattaneo, Carlo e Maria Chiaveri, Maria Corvini, Ester Danelli, Guerrino Goi, Luigi Invernizzi, Carlo e Antonio Locatelli, Giovanni Locatelli, Fruttuoso Manenti, Agostina Manzoni, Fabrizio Manzoni, Iolanda Meroni, Angelo Offredi, Antonio Testori, Adele Giulia Villa, Angela Vitali, Angelo Rocco Vitali, Antonietta Vitali, Carlo Vitali, Carolina (Carla) e Mariuccia Vitali, Lucia Vitali, Pierangela Vitali, Armeno Vitali per avere accettato di consegnare alla comunità alcuni frammenti della propria esistenza e quella delle rispettive famiglie. Essi, dopo averci accolto con generosità nelle loro case, ci hanno permesso di scrivere questo libro facendo tesoro delle testimonianze dirette offerte nei luoghi abituali della vita e del lavoro. Abbiamo potuto così proporre una sorta di affresco sulla vita e la struttura familiare e sociale dei bergamini e degli altri soggetti della cascina lombarda nel secolo scorso, cogliendo alcuni aspetti storico-culturali generali e la dimensione umana dei singoli vissuti personali, ma soprattutto la visione della società rurale in evoluzione attraverso la vita quotidiana delle persone intervistate, i loro progetti e le loro speranze.

I testi di seguito offerti sono il frutto di molte ore di conversazione: ci scusiamo sin d'ora se non siamo riusciti ad esprimere in pieno e con efficacia le esperienze concrete e i pensieri che ci sono stati consegnati, oppure se li abbiamo anche solo in parte fraintesi o sottaciuti. Se ciò è avvenuto non è dipeso dalla nostra volontà.

All'inizio di questo lavoro eravamo animati soprattutto dal desiderio di conoscenza di un fenomeno ancora poco conosciuto, ossia quello dei bergamini e della transumanza in relazione all'apporto che essi hanno dato allo sviluppo della cascina lombarda e alle relazioni con gli altri abitanti della Bassa. Ora, nel presentare il libro siamo anche lieti di dichiarare un sentimento di profonda ammirazione nei confronti dei protagonisti di quella straordinaria stagione culturale che, soprattutto dal XIX secolo e sino a tutta la prima metà del Novecento ha visto la civiltà dei bergamini irradiarsi dalla montagna nella piana lombarda, seguendo le principali aste fluviali e andando ad incrementare le produzioni agrarie e lattiero casearie della Bassa. La storia dei protagonisti di questa indagine è la storia di migliaia di valligiani che hanno lasciato le loro montagne e si sono avventurati altrove. È la storia di tanti allevatori, bergamini, agricoltori, semplici contadini che hanno saputo vincere la fatica e la sofferenza, trasformando situazioni di difficoltà in nuove opportunità. Essi hanno combattuto la battaglia della vita con la "testa" ancor prima delle "braccia", cioè costruendo, giorno dopo giorno, una storia di successi e vittorie personali, pur non senza fatica e con tanta voglia di farcela. Non potevano permettersi di sbagliare. La morte o la perdita di una sola mucca costituiva un dramma per tutta la famiglia. Sono persone che hanno meritato sul campo apprezzamenti ormai unanimi. A tutti loro siamo grati.

Un particolare sentimento di gratitudine, poi, è rivolto a Donatella Lavelli, presidente della Pro Loco di Gorgonzola, che ha fortemente voluto questo lavoro, stimolando in continuazione, passo dopo passo, ogni fase dell'indagine, facendoci omaggio del suo entusiasmo e dei suoi consigli.

Antonio Carminati,
direttore del Centro Studi Valle Imagna



I bergamini: una tradizione e un'esperienza di popolo che devono essere tramandate raccogliendo la sfida della storia

Questo volume appare dopo che altre pubblicazioni del Centro Studi Valle Imagna hanno squarciato il velo d'ombra che avvolgeva la vicenda plurisecolare dei bergamini. Una vicenda che, grazie a queste iniziative - portate avanti quasi del tutto autonomamente e con scarsissimi sostegni istituzionali - ha consentito di iniziare a farla apprezzare quale capitolo non secondario della storia sociale della Lombardia. Un capitolo in grado di spiegare la natura delle relazioni che per secoli hanno raccordato montagna e pianura interessando, come ben pochi altri fenomeni sociali possono vantare, tutte le attuali province lombarde.

Nel mio volume sui bergamini¹, che ha preceduto quello che qui si presenta, ho tentato di offrire delle ipotesi di tipo socio-culturale alla "invisibilità" del fenomeno. Una "invisibilità" che continua a restare largamente tale e che costerà ancora molto lavoro di ricerca e di divulgazione rimuovere. Ma i bergamini, la loro storia, la nostra storia (con riferimento ai loro moltissimi discendenti sparsi per tutta la Lombardia, ma non solo ad essi) lo meritano.

Gli stimoli a proseguire nel lavoro intrapreso non mancano e questo nuovo volume ne è la dimostrazione. Frutto dell'impegno infaticabile e sistematico di Antonio Carminati - fortemente sostenuto da Massimo Vitali e dalla Pro Loco di Gorgonzola - esso rappresenta un frutto maturo dell'opera iniziata ormai parecchi anni fa. Di "bergamini" o "malghesi", sulla base di notizie assunte in ambito familiare e nell'ambiente agricolo milanese e lodigiano, ho iniziato a scrivere vent'anni fa.² All'inizio del decennio scorso, in vista dell' "anno della montagna" del 2002 (che come tutte queste celebrazioni scade immancabilmente nella retorica e in richiami di rito) con Giacomo Camozzini (già dirigente della Comunità Montana della Valsassina) elaborai un progetto sistematico di ricerca sul tema. Le istituzioni

1 M. Corti, *La civiltà dei bergamini. Un'eredità misconosciuta. Una tribù lombarda di malghesi tra i monti e il piano tra il quattordicesimo e il ventesimo secolo*, Centro Studi Valle Imagna, Sant'Omobono, 2014.

2 M. Corti, 1995, *La matrice alpina dell'identità etnica lombarda*, in: Quaderni padani, 1, 1, 1995:8-16.

(province, regione, banche) furono sorde ma, sulla base dell'entusiasmo di persone come Antonio Carminati e Giuseppe Invernizzi (Direttore dell'Associazione Allevatori di Como e Lecco) vennero intraprese diverse iniziative quali le "transumanze" di Introbio-Pasturo e di Abbiategrosso e una serie di conferenze in diverse località (tra cui Abbiategrosso e Rivolta d'Adda) che presero spunto anche dalla pubblicazione di diversi articoli e libri sul tema dei bergamini.³ Dall'inizio del nuovo secolo ad oggi non sono poche le pubblicazioni sui bergamini date alle stampe e ci auguriamo che ne continuino ad uscire, illuminando i tanti aspetti che restano da approfondire.

Tappe fondamentali della "riscoperta dei bergamini" sono state segnate dalle due raccolte editate dal Centro studi valle Imagna: "Bergamini: ventun racconti di vita contadina dalla valle Taleggio" e "Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone". Pur non rappresentando una documentazione "mirata" in modo esclusivo sulla realtà bergamina, la messe di informazioni e di testimonianze del vissuto di tanti protagonisti in essa immersi o comunque di essa partecipi contenuta in questi due volumi, ha rappresentato una fonte essenziale per la mia opera di sintesi. Con quest'ultima, attraverso un lavoro che non ha inteso sovrapporre l'interpretazione critica (e una filtrazione intellettualistica) all'esperienza viva, credo di aver contribuito a mettere al riparo l'eredità dei bergamini da quei rischi di cui metteva in guardia il servo di Dio Luigi Giussani quando diceva:

*una tradizione, o in genere un'esperienza umana, non possono sfidare la storia, non possono sussistere nel fluire del tempo, se non nella misura in cui giungono ad esprimersi e a comunicarsi secondo modi che abbiano una dignità culturale.*⁴

Di dignità l'epopea dei bergamini ne esprime *ad abundantiam* ma qui Giussani, che pure era il primo a ribellarsi contro le gerarchie della cultura borghese, intendeva fare riferimento all'esigenza di sottrarre un'esperienza vitale di popolo all'oblio cui è condannata nel suo tramandarsi esclusivamente attraverso le forme della memoria orale, nel suo non approdare al livello dell'autoriflessività che diventa condizione obbligata per ogni espressione sociale nel contesto della postmodernità, come insegnano Giddens, Beck e altri sociologi contemporanei. Una volta assicurata l'esperienza dei bergamini a un livello di dignità culturale (attraverso una sistematicizzazione della loro avventura storica e umana) abbiamo con piacere potuto constatare che questo "salto di qualità" ha contribuito a promuovere quel processo di autoriconoscimento, di autoriflessione che salda la dimensione della

3 G. Pettinari, *Dalle montagne alla pianura. Storie di transumanza e di Bergamini: le vicende della famiglia Papetti da Foppolo a Sordio nel Lodigiano*, Sordio, 2001; N. Arioli, "I bergamini dell'Alta Valle Brembana negli archivi parrocchiali dello Stato di Milano nel XVII e XVIII secolo", in *Quaderni Brembani*, 1 (2002): 7-12.; A. Carminati, C. Locatelli, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina della Valle Taleggio*, Sant'Omobono, 2004; G. Pettinari, *Quella casa lassù in montagna. Malghe, transumanza e Bergamini. I Moretti: storie di vita vissuta tra montagna e pianura*, Spino d'Adda, 2005; A. Carminati, C. Locatelli, *Morterone. Sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, Sant'Omobono, 2007; N. Arioli, *Le radici di Carlo Cattaneo: storia di una famiglia da Valleve alla Bassa Milanese*, Bergamo, 2012.

4 L. Giussani *Il movimento di Comunione e liberazione 1956-1986, Conversazioni con Robi Ronza*, Milano, 2014, p. 12.

ricerca (partecipata, ma ancora inquadrata in coordinate accademiche ed esposta al rischio di compiacimenti intellettualistici) con quella del vissuto collettivo, della memoria condivisa di un gruppo sociale dai confini mobili, dalle molte connessioni e filiazioni (tanto da portare linfa vitale all'esperienza di una grande impresa lombarda agroalimentare che poi, esaurita quella linfa, si è presto e tristemente chiusa). Un'esperienza di un gruppo sociale che a buon diritto può rappresentarsi quale esperienza e storia di popolo.

Il progresso nel processo di autoriconoscimento e autoriflessione affiora in parecchie tra le tante testimonianze raccolte in questo volume. Se oggi i discendenti dei bergamini, o coloro stessi che nella loro vita hanno vissuto la condizione bergamina, affermano con naturalezza e convinzione che il progresso agrario, zootecnico, agroalimentare della Bassa Lombardia è in larga misura opera di innumerevoli generazioni successive di bergamini, ciò si deve anche alla "semina" effettuata negli ultimi quindici anni, al lavoro *in primis* editoriale, ma in senso più ampio culturale e di animazione promosso dal Centro Studi Valle Imagna e da diversi altri soggetti. Sul piano conoscitivo i progressi compiuti in questi anni in tema di realtà bergamina si riflettono nella capacità, da parte di chi ha condotto le interviste, di stimolare narrazioni dense ma anche coerenti e convergenti. Nelle precedenti opere di raccolta di testimonianze la narrazione della realtà bergamina appariva a tratti vivida, ma frammentaria, spesso in sottofondo a storie personali in cui emergevano ricordi, sentimenti, percezioni spesso orientati a evidenziare altre narrazioni. Il merito di questo lavoro, dal solido impianto metodologico, emerge nella sua compatta organicità in cui – anche a prezzo di inevitabili ripetizioni – le storie personali, con le loro sia pure importanti e inevitabili varietà, restano in sottofondo e ad emergere è la dimensione corale, l'esperienza dei bergamini.

Ripercorrendo una vicenda temporale che, a volte, risale ad un secolo fa, il coro delle testimonianze ci consegna uno spaccato accurato dell'ultima fase dell'epopea bergamina e delle modalità con le quali essa si è trasfusa in altre esperienze (commerciali, allevatorie, agricole) o si è spenta. Una fine a volte triste, in ragione dell'estinzione di rami familiari, quando non della cancellazione fisica di quello che era lo spazio rurale milanese (costellato di cascine piccole e medie sino a ridosso dei bastioni spagnoli) e il territorio che si estendeva tra la capitale lombarda e centri storici quali Melegnano, Melzo, Gorgonzola. Sostituiti da un diluvio di asfalto, cemento, capannoni, falansteri abitativi.

I racconti contenuti in questo volume ci spiegano come la presenza dei bergamini in comune di Milano, specie in quelli che erano i vecchi "corpi santi" (parrocchie e centri rurali ricchi di vita con una propria identità, destituiti poi ad anonime periferie), fosse una presenza capillare che contribuiva a imprimere un'impronta sociale a quella realtà. Nonostante i bergamini, nella loro provvisorietà, nel loro apparire e sparire ciclico, nella caducità di alcune relazioni (almeno di quelle che si esaurivano nell'ambito della cascina), nel loro mantenere centri focali di valori e sentimenti gli animali e (spesso) anche la montagna, rappresentassero presenze un po' enigmatiche, anche se "nessuno se n'è accorto", è indubbio che a loro si deve un'impronta colonizzatrice della realtà della Martesana e dei comuni del Sud-

Est milanese. Erano loro che subentravano nelle piccole cascine, che acquistavano terreni, e fabbricati frutto di divisioni di proprietà più ampie, anche al di fuori di quella logica di “azienda agraria organica” che rappresentava il modello “ortodosso” di agricoltura. Combinando variamente e creativamente le risorse terra, animali, fabbricati, i bergamini e i fittavoli, i piccoli proprietari, le tante figure miste (un po’ *famèi*, un po’ affittuari, un po’ proprietari, un po’ casari, un po’ commercianti) di matrice bergamina hanno improntato di sé le plaghe dell’Est e Sud-Est milanese, caratterizzate da forme intensive di produzione agricola e zoo-casearia su cui si è innestata la grande industria dei Galbani, Invernizzi, Cademartori ecc.

Una forma di vita, di socialità, di economia, di produzione gravitante sulle cascine, grandi e piccole, organismi brulicanti di vita (anche se per la maggior parte di chi vi abitava era vita di fatica, povertà, sottomissione). I bergamini sono stati testimoni privilegiati e protagonisti della decomposizione dell’organismo della cascina quale unità produttiva e, al tempo stesso, sociale e demica. A volte restavano soli (con pochi dipendenti) diventando affittuari o proprietari. Non c’era più posto per tante figure che dalla cascina avevano per secoli ricavato il pane quotidiano. Non c’era più posto per gli intermediari.

A partire dai primi Landini a testa calda, dalle prime mungitrici dell’Alfa laval, dalle prime Bcs, la meccanizzazione ha poi preso l’abbrivio e ha trasformato le cascine in ampie rimesse di macchinari di ogni tipo, mentre le voci dei *bagà* che si rincorrevano nei cortili si sono fatte rare, per poi spegnersi del tutto. Le famiglie dei *paisàn* non abitavano più nelle corti e i pochi salariati rimasti, nelle poche cascine rimate, oggi vivono in paese o comunque fuori dalla cascina. Solo rombi dei motori al posto di voci infantili e adulte e nitriti di cavalli mentre sono scomparse (annientati gli insetti dai pesticidi) anche le rondini garrule i cui nidi nelle stalle i bergamini rispettavano con cura. La partenza per la transumanza o per il *San Martìn* non è stata più segnata dalle grida per la circostanza stridule ed eccitate dei bimbi dei *bergamìn* (e dei loro compagni *mochetini*), né dal concerto delle *brünze*. Poi si è persa anche la transumanza motorizzata. Negli anni la manutenzione di quei fabbricati divenuti obsoleti (quando non trasformati in officine, laboratori, abitazioni per immigrati, o demolite) è diventata un peso ed è stata trascurata e le cascine vivono spesso una condizione di fantasmi di sé stesse, con le corti piene di erbacce.

I *bergamìn* hanno smesso non solo perché la loro forma di economia era diventata sorpassata in un mondo di contoterzismo, di premi Pac, di industrializzazione agraria ma anche perché semplicemente non esistevano più le “loro” cascine, i prati e le marcite sostituite da quello che un allevatore di razza come Valerio Invernizzi, della Cascina Cortenuova di Trucazzano, ha definito – con espressione cruda ma efficace – “il nefasto”, il silomais, quello dell’*unifeed*, il piatto unico, la sbobba per macchine da latte uguale per 365 giorni all’anno che comporta grande uso di pesticidi, grande consumo di acqua, grandi carichi di azoto in forma minerale per

Lavoro sull’aia di donne e bambini durante l’esicazione del grano. Cascina Sangalli Oliviero Ceregallo di San Zenone al Lambro, 1940 (fotografia superiore). Lo sfalcio dei prati con le falciatrici a traino. Cascina Sangalli Ruggero, 1955 (fotografia inferiore). Credito fotografico: Ivana De Giorgi e Simona Re.



“far partire” la coltura. Ai cicli della marcita, del prato stabile delle quartirole e quintirole è subentrata l'uniformità di un insilato conservato per un anno intero. Ma i bergamini avevano smesso uno dopo l'altro di produrre gli *strachìn* anche prima di questo “progresso”. L'acqua era diventata cattiva, il foraggio ne risentiva, nei pozzi e nel *Làmbèr* finivano i veleni industriali, spanne di schiuma da detersivi non biodegradabili coprivano il fiume e le *rùngie*. La soluzione fu nel vendere all'industria il latte. Finiva la civiltà degli stracchini. La qualità del latte un tempo era condizione *sine qua non* per la riuscita degli stracchini. Ora l'industria, correggendo, pastorizzando, miscelando, trattando riusciva a produrre lo stesso quelli che i vecchi bergamini considerano con disprezzo *chèla ròba lì, chi pastrìgn lì*.

Il mondo dell'igiene e della pulizia industriale, che vanta la sanificazione microbiologica del latte, nascondeva una sozzura chimica mai vista che ha iniziato a intossicare gli organismi viventi sin nelle più delicate strutture genetiche producendo guai destinati a ripercuotersi sulle generazioni future. Sparivano le rane (per gli effetti femminilizzanti dei pesticidi), gli insetti e le rondini e cominciavano ad aumentare i tumori. Il latte prodotto era sempre di più, ma la “qualità” era quella di un latte “morto”, sottoposto a cicli di raffreddamento, trasporto a distanza, riscaldamento. I bergamini, che si identificavano con i loro animali e tenevano moltissimo al loro benessere (come tutte le testimonianze del volume confermano), non potevano adattarsi a questo regime, con le vacche costantemente stressate, che riescono a partorire poco più che due volte in media nella loro vita. Vacche che, solo dopo diverse inseminazioni, restano gravide dopo cinque mesi dal parto e che vengono precocemente “rottamate” per la frequente insorgenza di gravi malattie “da alta produzione” (mastiti, dislocazioni dell'abomaso, zoppie, acidosi, acetonemia, decalcificazione ossea e conseguente fragilità).

Tutte queste trasformazioni hanno comportato la riduzione a quote minuscole del valore aggiunto trattenuto dall'allevatore. Prezzi del latte ridicoli e costi elevati per le macchine agricole, i pesticidi, i concimi chimici, gli integratori, i mangimi, le sementi, le consulenze, l'informatica, la “genetica”, fanno sì che oggi l'allevatore rappresenti solo l'anello di una catena di valore che alimenta una macchina industriale e finanziaria governata da poche grandi imprese (comprese quelle multinazionali che sono diventate le vere padrone del cibo). Tutto quello che è venuto a delinearsi è agli antipodi dell'esperienza dei bergamini, fatta di autonomia e autosufficienza. Non è un “progresso” e i vecchi bergamini che non si lasciano convincere ad ammettere la bontà del nuovo regime agricolo non sono nostalgici. Essi sono portatori di esperienze, conoscenze, valori preziosi nell'orientare nuove generazioni di contadini e bergamini, disintossicate dalle perniciose illusioni del produttivismo senza limiti etici ed ecologici.

Ciò che annulla la fertilità della terra e degli animali, che porta all'accumulo di veleni negli agroecosistemi, che aumenta la dipendenza da poteri economici molto concentrati porta ad un vicolo cieco. Attraverso lo sfruttamento di sistemi agricoli “arretrati” e la messa a coltura di nuove terre (con devastanti impatti ecologici) il sistema mondiale agroindustriale compensa le perdite di superfici agricole per impermeabilizzazione, salinizzazione, erosione e trova un ambientalismo di matrice urbana pronto a vendergli le eco-indulgenze. Una spirale che non potrà durare

a lungo, tanto che nel mondo ci si sta rendendo conto che per nutrire il pianeta è necessario tornare a sistemi in grado di non dissipare più risorse, di riciclare al massimo la materia, di chiudere i cicli degli elementi nutritivi, di garantire la sovranità alimentare. In un contesto in cui l'economia è sempre più caratterizzata dalla virtualità speculativa affidarsi agli indici di efficienza economica porta al collasso sociale ed ecologico e bisogna imparare a fare valere altri tipi di valutazioni e ad applicare altri parametri. L'economia contadina e pastorale non ha mai puntato sul massimo profitto immediato consapevole dei rischi che ciò comporta. Ha sempre puntato a salvaguardare, valorizzare, equilibrare le risorse (capitale umano, terra, conoscenze, capitale bestiame) attenta a non compromettere la capacità produttiva dei diversi fattori. Bisogna imparare da loro.

Centro dell'economia contadina e, ancor più, di quella bergamina, era la famiglia. Nel caso dei bergamini una famiglia multipla, costituita dall'unità di più nuclei parentali sotto l'autorità di un patriarca (e di una matriarca). Potrebbe questo apparire come un anacronismo ma il "ritorno dei contadini", che da più parti viene auspicato come soluzione alle devastazioni dell'agricoltura industrializzata, è impensabile al di fuori di una trama di famiglie a loro volta inserite in comunità rurali.

La fine dei bergamini ha coinciso con la fine delle famiglie estese e multiple: con le divisioni famigliari, l'allontanamento dei figli e dei nipoti verso il lavoro industriale (compresa l'industria casearia). Incalzava una civiltà individualistica dove i desideri e le inclinazioni personali entravano in conflitto con quelle esigenze di economia rigidamente in comune e con quell'organizzazione quasi militare che il buon funzionamento della famiglia bergamina richiedevano.

Con l'aiuto della meccanizzazione (in particolare le mungitrici e i "nastri" per l'asportazione del letame) gli ultimi bergamini (a volte due fratelli, a volte un solo titolare) hanno tirato avanti melanconicamente sino a che le forze li hanno sorretti, sia perché quella era la loro vita, sia perché non riuscivano a staccarsi dagli animali ma anche perché spesso non avevano altra fonte di reddito per sopravvivere. A volte, però, hanno cambiato attività cercando di mantenere l'autonomia (così molti sono diventati commercianti e osti). Autonomia e orgoglio erano irrinunciabili.

Sarebbe un errore, però, vedere nell'esperienza dei bergamini solo una storia di sacrifici. Se lo fosse risulterebbe un modello improponibile. La vita dei bergamini, che poteva apparire limitata e chiusa, era in realtà inserita in una trama di rapporti parentali che metteva i bergamini in connessione con le varie figure, in larga misura di origine montanara, che frequentavano le cascine e i mercati: i negozianti (di animali, formaggi), i sensali (cui affidarsi per la compravendita di animali, l'acquisto di terra, fabbricati rurali, fieno), i *laté* (che lavoravano il latte dei bergamini, dei fittavoli e il proprio), i *menalàt* (trasportatori del latte), gli artigiani del cuoio che producevano i finimenti per gli animali, i maniscalchi. La frequentazione plurisettimanale dei mercati (Milano, Melzo, Melegnano) costituiva occasione di intensa socializzazione attraverso la quale i bergamini restavano in contatto tra loro e con le figure sociali della loro sfera. La consegna degli stracchini ai punti di raccolta costituiva un'altra occasione di incontro. Vi erano poi gli scambi di visite reciproci in cascina, i contatti durante la sosta negli stallazzi durante la transumanza, le feste

patronali e sull'alpe. Tutti questi momenti erano occasione (anche per i giovani che non frequentavano mercati e annesse osterie) di scambi e conoscenze che spesso costituivano il presupposto di conoscenze destinate a sfociare in matrimoni più o meno "pilotati" (almeno prima dello sgretolamento della civiltà dei bergamini negli anni a cavallo dell'ultima guerra e, più intensamente, negli anni sessanta).

Su molti aspetti della vita dei bergamini (la permanenza in cascina, i contratti, la vita in alpeggio, la transizione verso nuove forme di economia rurale o extrarurale, la produzione casearia, il rapporto tra bergamini e animali, quello dei bergamini tra loro e con i *marà* e *móch*, rispettivamente i contadini stanziali della montagna e gli appartenenti ai ceti popolari della pianura) la raccolta di testimonianze qui presentata pone dei punti fermi. La ricchezza e l'articolazione delle informazioni, sapientemente stimolate dall'intervistatore, consente ormai, con questo nuovo volume, di disegnare con precisione e in dettaglio tali aspetti che costituiscono la componente più significativa e caratteristica della vita bergamina.

Ottenere informazioni dalle storie di vita presuppone una buona conoscenza del contesto da parte del ricercatore. Da questo punto di vista i precedenti volumi del Centro Studi hanno rappresentato una base di conoscenza in grado di guidare gli informatori avvicinati nell'ambito di questa campagna di interviste in modo sicuro verso la costruzione di narrazioni in sé significative ma che, nel loro insieme rendono l'affresco della vita bergamina molto più vivido.

L'aneddotica personale in questo volume è qui strettamente funzionale alla costruzione di una narrazione che costituisce un elemento del quadro complessivo mentre nei volumi precedenti ("Bergamini" e "Morterone"), spesso assumeva un ruolo preponderante oscurando la storia collettiva. Alcune interviste si distaccano dallo schema principale legato ad una testimonianza diretta di vita bergamina (quelle all'amministratrice delle proprietà del conte Sola Cabiati, ad un fittavolo, a personaggi di estrazione bergamina che si "svolsero" precocemente verso altre esperienze agricole e commerciali), ma anch'esse risultano utili all'economia della narrazione complessiva.

Se è vero che nell'ambito di ciascuna intervista molti contenuti rappresentano una "variazione sul tema" e, spesso, anche evidenti ripetizioni (si pensi alla ricostruzione del clima di eccitazione che si impossessava delle vacche nell'imminenza della transumanza, alla descrizione delle modalità di pesatura del fieno ma anche a dettagli come l'offerta degli stracchini prodotti durante la sosta a Zogno alle monache di clausura) va anche sottolineato come ogni intervista apporti particolari nuovi, ci fa meglio capire qualcosa che nei precedenti lavori era rimasto ancora vago e ci consente di mettere a fuoco diversi significativi aspetti tecnico-produttivi nella loro variabilità. Basti pensare alla differenza tra coloro che, per produrre lo *strachitunt*, sbriciolavano la pasta ottenuta dalla cagliata della sera prima (ormai solidificata) nella massa della cagliata del mattino ancora calda e fluida e quelli che, invece, sovrapponevano strati di cagliata calda e cagliata fredda. Dettagli, ma importanti.

Con tutto ciò possiamo dire che la ricerca sul campo sul tema dei bergamini è ormai arrivata alla saturazione informativa? Niente affatto. Come accennavo all'inizio di questo contributo questo volume rappresenta un grande stimolo ad intensificare la ricerca. Per diversi motivi:

1) ci sono ancora molti testimoni viventi del periodo delle transumanze a piedi e della “famiglia patriarcale bergamina” e diventa urgente raccogliere le loro testimonianze; 2) pur nell’omogeneità dell’ambito geografico (la stragrande maggioranza degli intervistati proviene dalla val Taleggio e svernava tra Milano, Gorgonzola e Melegnano), sono emersi aspetti nuovi ed una interessante variabilità tanto da far ritenere che l’estensione della ricerca ad altre aree forti della “geografia dei bergamini” possa restituire una più adeguata e complessiva comprensione del fenomeno; 3) la ricchezza delle informazioni ormai disponibili ci consente di ritenere possibile – anche attraverso l’integrazione delle fonti orali con quelle archivistiche – una presentazione in forma sistematica (cronologie, genealogie, geografie) delle nostre conoscenze sulla “civiltà dei bergamini”. Con un obiettivo: far conoscere potenzialmente a tutti coloro che hanno un’ascendenza bergamina le proprie origini.

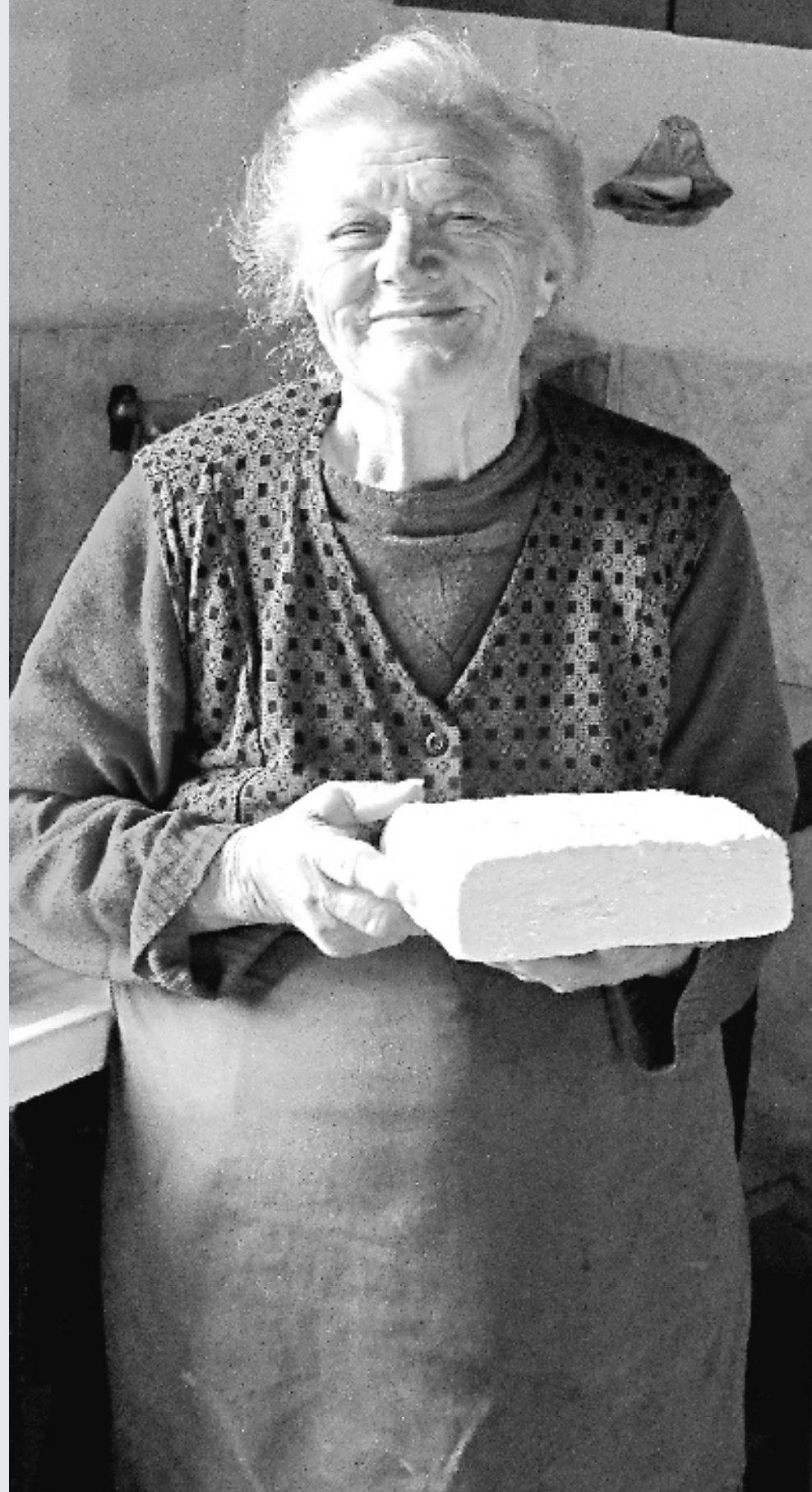
Restano da sondare con maggiore sistematicità alcuni aspetti legati all’immaginario, alla soggettività, alla dimensione psicologica, affettiva. Si tratta di superare barriere culturali ormai consolidate tra mentalità. C’è l’ostacolo del pudore, del rispetto della memoria dei trapassati, una malintesa ‘vergogna’ da parte di chi teme di divenire scherno alla luce della mentalità attuale, del razionalismo, dell’utilitarismo, dell’individualismo che hanno imbevuto l’esperienza esistenziale anche di chi avverte il limite e il pericolo di questa deriva.

Mentre molti testimoni confermano l’importanza delle forme di pratica religiosa (il rosario, la preghiera individuale, la partecipazione alla messa) pochi e fugaci i riferimenti nei racconti dei testimoni di questo e degli altri libri a quella densa realtà di credenze soprannaturali (streghe, esseri fatati, anime confinate, malocchio) che non vengono rivelate all’estraneo. Poche anche le notizie sulle pratiche magico-scaramantiche (l’uso del pane avanzato a Natale come rimedio somministrato in mangiatoia alle vacche ammalate) e la dimensione magico-agraia del culto dei santi, anche nella sua cornice di conformità alla pratica religiosa ortodossa.

La dimensione bergamina, come in generale quella dei nomadi e dei transumanti era particolarmente caratterizzata da una componente magica temuta e ammirata dagli “stanziali”. Ma questa deve ancora emergere. Della vita familiare conosciamo solo la dimensione “ufficiale” improntata alla conformità ai rigidi criteri di moralità (o moralismo) imposti dalla chiesa cattolica. Ma nelle società rurali sappiamo che vi erano, oltre alle espressioni magiche, anche componenti trasgressive in parte tollerate (rapporti prematrimoniali, adulteri consumati anche in seno al gruppo familiare). Su questi aspetti, ma anche sull’insieme delle espressioni culturali, è desiderabile un approfondimento per restituire una realtà dei bergamini a tutto tondo, capace di influenzare in positivo, quale elemento di riferimento identitario, i tanti discendenti. Ma non solo loro.

Michele Corti

Presidente Festival del Pastoralismo



Lo stracchino, il grande dono dei bergamini all'umanità intera

Bergamini, vacche e stracchini, un nuovo volume di testimonianze di un recente passato a molti sconosciuto e a volte dimenticato.

Il titolo sintetizza e racchiude un mondo durato secoli ed ora scomparso, dissoltosi quasi totalmente in pochi decenni: *bergamì, vacche e strachì* nella parlata dialettale ormai in disuso è ancora più denso di sensazioni ed emozioni.

Le testimonianze raccolte sono il semplice racconto di una vita che ormai volge al tramonto, sono i ricordi, le riflessioni di chi ha più tempo alle spalle che davanti; si parla di cose vissute e non di progetti futuri. Eppure, quanta serenità, tranquillità in chi ha giocato la sua partita, con grinta e determinazione, rialzandosi ad ogni caduta o avversità della sorte, acciaccati ma mai domi. Ogni volta un nuovo inizio fino al cambiamento totale, irreversibile, quando ormai non era più realisticamente possibile continuare con l'attività di bergamino.

Pronti a cambiare, a imparare, certo non tutti; qualcuno (senza figli) si è ritirato dalla competizione, non ha voluto rinunciare a un modo di vivere più consono alla sua indole ed è tornato all'amata montagna; non gli interessava il progresso o farsi una nuova posizione economica: gli bastava quel poco per vivere, un reddito esiguo, ma in un contesto ambientale di libertà, con ampi orizzonti, rapporti, conoscenze e affetti consolidati.

La diversità dei caratteri, delle vicissitudini familiari, le avversità affrontate compongono un ricco spaccato di un modo di essere, di vivere consapevole del trascorrere del tempo, dell'evoluzione tecnica, economica e culturale di un progredire che ha arricchito l'Italia.

Molte cose sono cambiate e il rimpianto, quando c'è, è più per una giovinezza, una freschezza, un vigore ormai lontano; non si rimpiange il passato. Ciò di cui i protagonisti di questo libro sentono la mancanza è una trama di rapporti, la vita sociale della grande famiglia estesa, il lavoro manuale; la valorizzazione del saper fare bene le cose: allevare begli animali, fare un buon latte e ottimi stracchini.

Dai racconti si percepisce come in molti di loro, pur essendo spesso nati e vissuti in pianura, è ancora viva ed evidente la genesi montanara, il legame affettivo con

Carmela Rota di Locatello, moglie di Carlo Rota (Locatello in Valle Imagna).

i luoghi d'origine della famiglia, ma soprattutto il fuoco di una cultura spartana, essenziale, rispettosa delle cose e del cibo, attenta a non sprecare niente; con una concezione di famiglia allargata capace di riconoscersi e ritrovarsi ovunque andassero i vari membri, identificandosi in una sorta di etnia, clan o tribù attorno all'allevamento della vacca da latte e nella capacità innata (perché tramandata) di produrre stracchini.

Il tornare periodicamente al villaggio d'origine ogni estate, anche solo per la festa patronale o per partecipare ai funerali, era un modo per rinnovare i rapporti, un abbeverarsi alla fonte.

Non si rimpiangono le ceneri di un mondo passato, che non c'è più; il desiderio, semmai, è di tramandare alle nuove generazioni il fuoco di una consapevolezza del saper fare bene le cose. Ciò che si fa non è per i soldi o la carriera: è più importante condividere la vita per migliorare il presente e il futuro con l'utilizzo di nuove tecnologie, strumenti, invenzioni, diversi materiali e modalità produttive.

L'elemento basilare, l'*humus* che dava consistenza nelle difficoltà, nelle malattie e nelle avversità che emerge con grande chiarezza è l'impronta educativa cristiana, vissuta con fedele semplicità con la frequenza alla Messa e le recite quotidiane del *Pater* o del Rosario.

Il libro racconta di un passaggio epocale. Cosa ci rimane di quel mondo? Qual è l'eredità, il tesoro dei bergamini?

Per diverse centinaia di anni l'economia agricola lombarda ha visto progredire, crescere e affermarsi un connubio, una sinergia produttiva, un sistema equilibrato di gestione dei pascoli e dell'allevamento della vacca da latte fra le alte praterie della montagne prealpine e le campagne ricche di acque e foraggi della bassa padana.

I bergamini avevano acquisito la capacità di fare economia agricola in territori di alta montagna, oltre i mille metri, in situazioni ai confini della sopravvivenza; non si trattava dell'agricoltura di fondovalle, dove sono praticabili le coltivazioni di cereali, grano saraceno, patate ed ortaggi, noci, nocciole e castagne e, fin dove possibile, anche la vite.

L'allevamento di bestiame diventa l'unica possibilità di produzione di alimenti; il latte e la sua trasformazione, assieme agli animali di bassa corte e il maiale, sono la fonte di proteine, il prodotto da vendere o barattare per l'acquisto di tutto quant'altro serve per vivere.

Chi era avvezzo ad un'agricoltura di alta montagna, ad un ambiente difficile aveva imparato a costruirsi un'economia di sussistenza, ma che non si limitava all'autoconsumo; con il crescere della mandria, le risorse foraggere locali non potevano più bastare e quasi inevitabile era la necessità di spostarsi verso luoghi dove erano disponibili altri foraggi per il bestiame.

Il fenomeno, l'epopea dei bergamini è stata l'esaltazione di una esigenza che affonda le radici nella preistoria, quando l'uomo da raccoglitore e cacciatore diventava, prima che agricoltore, allevatore di bestiame condividendone le necessità. L'uomo allevatore e pastore condivide le necessità del suo gregge, deve premurarsi di trovare l'acqua e il foraggio necessario ai suoi animali, imparando i ritmi delle stagioni e la necessità di spostarsi continuamente, "transumando" con tutta la mandria alla

ricerca di nuovi pascoli, seguendone il ciclo vegetativo, che presenta tempi diversi a seconda delle latitudini, dell'esposizione e dell'altimetria.

I bergamini sono l'anello di congiunzione, l'elemento catalizzatore che ha permesso, avviato ed accelerato la messa a cultura di vaste aree della bassa padana, delle terre acquitrinose, paludose, bonificate a marcita, consumando i foraggi con le sue mandrie e lasciando il letame per le colture cerealicole. Come testimonia la struttura della tipica cascina lombarda, che prevedeva la presenza di una grande stalla da affittare quasi sempre ai bergamini con l'obbligo di consumare in loco le scorte di fieno e l'erba delle marcite.

La montagna è stata la culla, la sorgente dei bergamini e ha alimentato per secoli la pianura di nuovi allevatori; oggi la transumanza è cessata, in quanto la fonte dopo diversi secoli si è inaridita: dalle alte valli ormai abbandonate non arrivano più alla bassa le nuove leve, energie fresche vogliose di crescere e progredire.

La mandria, *la bergamina*, era per gli allevatori montanari lo strumento economico per affrancarsi da una situazione di stenti, per affermarsi; la sua crescita numerica e qualitativa era l'esito di una capacità di lavoro, la dimostrazione oggettiva della riuscita, l'orgoglio di un risultato, l'evidenza tangibile del successo raggiunto. Di tutto questo i bergamini andavano orgogliosi, *si stimavano nelle vacche*.

Oggi non è riproponibile quella vita in simbiosi fra l'uomo e l'animale: nessuno più vive e dorme costantemente in stalla o sul fienile per essere sempre pronto ad ogni esigenza delle vacche. Un'espressione tipica di molti bergamini era: *ai vacche ghe manca la parola*, per evidenziare la forte intesa che si creava a quei tempi, quando ad ogni *famèi* si affidavano solo quindici vacche. Ora che devono accudire cento o duecento vacche è evidente che è tutto diverso: per la buona gestione della mandria servono stabulazioni libere, impianti di mungitura, alimentazione unifeed, automazioni e controlli computerizzati in ogni fase produttiva.

Nel precedente libro *Morterone: sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone*, che racconta la storia di un villaggio culla di bergamini, diventato qualche decennio fa il più piccolo comune d'Italia, più volte si poneva l'interrogativo di quale sarebbe stato il suo futuro.

Ora che molta parte della montagna è diventata sempre più simile a Morterone ci si rende conto degli enormi cambiamenti iniziati con l'ultimo dopoguerra e di come continui inesorabile l'abbandono delle valli, delle terre alte.

Cosa potrà salvare dall'oblio Morterone e gli altri villaggi montani?

Se la fonte che alimentava la transumanza, con la nascita e la formazione di nuovi bergamini, che poi si trasferivano in pianura, si è ormai inaridita, ciò che potrà rinvigorire le contrade montane sarà il ritorno dei loro discendenti: se non saranno bergamini, saranno comunque giovani con lo stesso spirito, persone innamorate della vita a contatto con la natura rude di montagna, disposti al sacrificio, al lavoro accurato, per condividere rapporti con chi mantiene vivo il fuoco di un'educazione originaria cristiana, che si esprime nell'accoglienza tipica degli uomini di montagna. Certo serve un sostegno economico per recuperare e avviare un'attività che dia reddito; ma non sarà il denaro il fattore determinante, bensì il desiderio di abitare un luogo particolare, di vivere consapevoli valorizzando le risorse e le opportunità

locali, fosse anche solo un cielo stellato! Spettacolo affascinante in luoghi remoti, altrimenti dimenticati, in un mondo sempre più anonimamente uguale, appiattito sul presente effimero, esasperato dalla burocrazia inutile e condizionato dalla grande finanza.

Recentemente Papa Francesco, riferendosi al tema di Expo 2015, *Nutrire il pianeta, energia per la vita*, ha ricordato che l'accesso al cibo è un diritto di tutti e che per sconfiggere la fame di molti si potrebbe cominciare con eliminare lo spreco che rappresenta il trenta per cento degli alimenti prodotti.

Nell'anno di Expo vale la pena ricordare che i bergamini hanno contribuito a nutrire il pianeta valorizzando le eccedenze stagionali di latte, inventando un modo di conservarlo attraverso una lavorazione casearia semplice originale che poi, col tempo, l'esperienza, l'attenzione e la bravura dei casari si è arricchita di continue variazioni sul tema, dando origine ai formaggi stracchini: da consumo fresco, come la crescenza, il quartirolo, il taleggio e le robiole, a quello stagionato, come lo *strachitunt*, il gorgonzola e il salva.

A tal proposito vale la pena di ricordare l'origine di due stracchini, lo *strachitunt*, poi Gorgonzola, e il Salva.

Lo *strachitunt*, antenato del gorgonzola, è figlio della transumanza, nasce come modo intelligente di superare situazioni precarie, anomale, nelle quali non è possibile lavorare il latte nel modo usuale, come nel caso di una mandria che si deve spostare dai monti al piano, sostenendo anche un tragitto che poteva durare quindici e più giorni, quando le distanze da percorrere erano notevoli.

Le vacche, oltre a camminare per diverse ore, percorrendo decine di chilometri, dovevano mangiare, riposare ed essere munte; il latte ottenuto da queste vacche *strache*, se non vi erano villaggi vicini in cui venderlo, per non sprecarlo doveva essere subito cagliato, così, appena munto e ancora caldo, per ottenere appunto gli *stracchini* da portarsi appresso tappa dopo tappa, se non si trovano acquirenti a cui cederli.

Per ovviare al disagio, qualche bergamino deve aver iniziato, per risparmiare tempo, a mischiare la cagliata calda appena ottenuta con quella fredda della mungitura precedente, impastandole in forme tonde di otto o dieci chilogrammi, ben più grandi di quelle usuali, ottenendo un prodotto che può e deve stagionare diversi mesi, un tempo decisamente più lungo rispetto alla lavorazione degli stracchini quadrati, a cui bastano una ventina di giorni. L'operazione di mischiare una cagliata calda con una fredda e asciutta dà spesso, come esito finale, una forma non omogenea con spazi e presenza di aria che permette la crescita del *pennicilium*, con formazione di striature verdi, ossia la classica erborinatura del gorgonzola.

Da un problema logistico, l'attenzione a non sprecare il latte e la bravura dei casari hanno dato origine al gorgonzola, uno dei formaggi italiani più conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

La storia del Salva è ancora più semplice: pare che il nome derivi dal fatto che questo stracchino *salvasse la produzione di latte* quando la quantità prodotta dalle vacche eccedeva la capacità di vendita o i prezzi erano particolarmente bassi, per cui conveniva al bergamino non vendere ma aspettare tempi migliori, *salvando il suo reddito*.

Come si ottiene? Semplicemente sovrapponendo due forme quadrate normalmente utilizzate per il quartirollo o il taleggio: si ottiene una forma della dimensione doppia, che può essere stagionata anche per oltre sei mesi, e un formaggio decisamente diverso ed originale, lo stracchino oggi dai più conosciuto come Salva Cremasco. In definitiva, se la vacca e la mandria costituivano l'orgoglio dei bergamini, il vero tesoro era rappresentato dal latte trasformato in stracchini: gli stracchini sono il vero tesoro, il grande dono dei bergamini all'umanità intera.

Il riconoscimento di questo fatto documenta che i bergamini sono gli inventori degli stracchini e tale prodotto costituisce il monumento, la traccia indelebile del loro passaggio sulla terra.

Questo aiuta a capire l'importanza delle testimonianze di chi ha vissuto da bergamino, raccolte nei libri precedenti e nell'ultimo volume *Bergamini vacche e stracchini*.

Non buttare il cibo quando si è nell'abbondanza, ma trarre un bene da ciò che è sprecato e destinato allo scarto è un modo cristiano di guardare le cose e le persone traguardando a distasna una seconda possibilità, un riscatto, una nuova resurrezione.

Giuseppe Invernizzi

Direttore dell'Associazione Provinciale Allevatori di Como e Lecco



La cascina racconta...

Premessa

Le forme diverse della cascina della pianura lombarda raccontano l'ingegno degli agricoltori lombardi per valorizzare la morfologia e la fertilità del suolo.

Da un punto di vista etimologico l'accezione "cascina" fa la sua prima comparsa in un atto del XII secolo. Il lemma si fa derivare dal latino volgare *capsia*, recinto per le bestie (nelle successive derivazioni di *capsia* - *capsina* - *cassina* - *cascina*), o da *caseus*, cacio. L'ultima ipotesi è accreditata dal fatto che la grande cascina si sviluppa soprattutto nella parte occidentale della pianura padana, la zona irrigua e ricca di foraggi, dove fiorisce un'impresa agricola dedicata alla risicoltura e all'allevamento dei bovini. In questo tipo di azienda agricola spesso il caseificio è il cuore della cascina e *cascina* vengono definiti i fabbricati che si sviluppano intorno alla *caséra*, quando non anche la *caséra* stessa. Come l'etimo evoca il ruolo delle cascine nella produzione, così la loro storia e la loro stessa conformazione si fanno sintesi del rapporto dell'uomo agricoltore con la terra e i suoi prodotti.

Come evidenzia Cesare Cantù nel 1844¹:

Nell'alto milanese la consuetudine della mezzadria abbastanza estesa, fa partecipare il villano ai frutti a cui sudò; associazione che, ben regolata, partorirebbe tanta prosperità. Per il sistema comunale si moltiplicano le comodità locali, giacchè al par del signore su cui cadrà la maggiore spesa, han voto i minimi possessori che risiedono nel paese le godranno; e a ciò sono dovute le belle strade, in cui i comuni di questa sola provincia spendono mezzo milione all'anno.

Quelle di sotto di Milano sono ad estese proprietà, siccome comportano la natura dei prati e le opere costose occorrenti per condurvi le acque che, mediante opportune livellazioni, vi si stendono in un velo leggero e sempre in movimento, in guisa che la vegetazione concessa neppure nell'inverno, e sette volte all'anno l'erba viene al taglio.

Gli edifici che compongono la cascina vengono accorpati o separati seguendo distribuzioni planimetriche diverse, conformandosi al modo di condurre la terra, le cascine della pianura asciutta, dove le caratteristiche geomorfologiche consentono

1 C. Cantù, *Notizie naturali e civili sulla Lombardia*, Bernardoni, Milano, 1844.

prevalentemente la mezzadria o una conduzione pluriaziendale con proprietà piccole o frazionate, si strutturano in un insediamento alto e raccolto, in modo da offrire spazi indifferenziati ad ogni colono. Nel Sud Milano, area ricca d'acqua e di fontanili, dove prevale il latifondo, la cascina si allarga sino a configurarsi nell'ampia cascina a corte, monoaziendale.

La cascina dell'alta pianura asciutta

La pianura asciutta comprende le zone pedecollinari e di pianura del comasco, milanese, bergamasco e bresciano. In queste aree le caratteristiche del terreno, rendono convenienti solo colture promiscue, come erbacee arative, essenzialmente cereali. Gli appezzamenti sono coltivati secondo la regolare consuetudine della rotazione biennale di granoturco e frumento. La depauperante successione si accompagna a una strutturale deficienza di foraggi, di bestiame e di concimi. L'allevamento è limitato agli ovini e ai suini e a un tipo di sostentamento familiare. A questo si accompagna una policoltura arborea (prevalentemente vite e gelso) che richiede la presenza degli agricoltori in pieno campo. L'insediamento isolato si sviluppa a partire dal XVI sec., come dimora dei coloni che hanno il compito di sorvegliare il fondo del proprietario benestante che risiede in città. È già esteso anche il granoturco, che fornisce spesso l'unico cibo al contadino: la polenta, secondo una dieta non molto salutare che alla fine gli procura la pellagra dovuta a mancanza di vitamina PP. Accanto al granoturco sono diffusi la vite e il gelso.

Il regime contrattuale più diffuso è il contratto colonico misto, che consiste nel pagamento di un canone fisso annuo versato in grano per il terreno aratorio e in denaro per il prato. Il colono ha una compartecipazione ai prodotti della terra (vite e gelso) e deve pagare un canone per l'uso della casa e dei rustici. Dalla seconda metà del secolo XVIII l'allevamento del baco da seta viene praticato in tutte le case contadine, in locali ricavati apposta nei solai, o nelle stesse cucine delle abitazioni. Secondo il contratto colonico, la foglia del gelso rimane appannaggio dei proprietari terrieri che hanno diritto su una buona parte del reddito derivante dalla produzione. Intorno al 1840 il contratto d'affitto assume la forma di "fitto a grano" per cui tutti i prodotti del suolo, salvo l'uva e la seta, restano di proprietà del fittavolo e la quantità di grano da versare al proprietario viene determinata di anno in anno. Il Catasto teresiano rileva che la proprietà delle terre è per il 70% nelle mani di nobiltà (2/3) e clero (1/3). Alla fine dell'Ottocento l'interesse economico legato alla terra e l'arrivo di numerosi mercanti portano alla frammentazione dei più estesi possedimenti terrieri, moltiplicando le proprietà. L'assenza dei proprietari, che passano in campagna solo parte dell'anno, favorisce lo sviluppo delle nuove figure del fattore (gestore e responsabile dell'azienda agricola) e del fittavolo (anche imprenditore, preoccupato del miglioramento della redditività dei terreni). Quando il proprietario provvede direttamente a coltivare in economia la parte del terreno riservata ai prati e alle piccole colture speciali, usufruisce di alcune giornate lavorative dei coloni, a salario prestabilito. Le dimensioni dei fondi si attestano sulla capacità di lavoro di una famiglia contadina e ogni gruppo riceve in conduzione diversi lotti di

terreno separati fra loro. Le caratteristiche della policoltura dell'area si riflettono in insediamenti distinti a seconda della facoltosità degli agricoltori.

Nella zona di collina la corte isolata è rara e compare in prevalenza la corte aggregata che forma una fitta trama di piccoli nuclei sparsi. Nell'insediamento rurale della grande proprietà, l'abitazione rurale resta legata alla terra: la parte abitativa è adiacente al rustico oppure riunita in unico organismo edilizio, sotto lo stesso tetto. Quando il fondo di riferimento è costituito da vari appezzamenti discontinui sul territorio, le famiglie degli agricoltori proprietari si aggregano sino a formare una piccola corte nei nuclei rurali più organizzati. La dimensione della corte varia in relazione al numero di aziende familiari che lavorano in forma autonoma secondo il contratto di mezzadria. La parte abitativa si sviluppa su tre piani di altezza e costeggia i due lati della strada. Tipici sono il portico con sovrastante loggiato bipartito da colonna in pietra talvolta ripetuta anche ai piani superiori. Le stalle e un alto muro definiscono gli altri due lati della corte.

La piccola proprietà contadina si localizza soprattutto nella fascia collinare della Brianza. Dal momento che la superficie limitata degli appezzamenti è insufficiente a dare lavoro ad un'intera famiglia, questi piccoli agricoltori prestano la propria opera come braccianti presso le grandi aziende della Bassa da giugno a settembre, nei periodi più intensi del raccolto o della monda, o anche in qualità di carrettieri presso aziende non agricole. Questo tipo d'insediamento si caratterizza nell'unitarietà fra la parte abitativa e il rustico. La stanza del piano terra è destinata all'allevamento dei bachi o a ripostiglio. La stalla è a una sola corsia e può ricoverare insieme vacche e cavalli. Una scala esterna con ballatoio in legno definisce la facciata principale dell'edificio che si può strutturare come due corpi a "L" fino ad assumere la forma di cascinello aperto isolato nella campagna.

Questo tipo di cascina si diffonde soprattutto fra il XVIII e il XIX secolo, disponendosi in modo sparso attorno al nucleo insediativo da cui amministrativamente dipende.

La cascina della bassa pianura irrigua

La pianura irrigua è segnata dall'opera di bonifica compiuta nel XII secolo dai monaci Cistercensi e dagli Umiliati che trasformano la calamità dei campi allagati dalla sovrabbondanza di acqua nell'opportunità di gestire i terreni a marcita, innescando una serie di ricadute positive che condizioneranno nei secoli successivi l'agricoltura dell'area. La temperatura costante dell'acqua affiorante dal sottosuolo (11°C circa) garantisce una crescita continua del prato durante tutto l'anno. L'aumentata disponibilità foraggera influenza in modo determinante l'allevamento e la produzione del latte; l'incremento del carico di bestiame stabulato fornisce una maggior quantità di letame e questo permette di elevare le rese produttive dei terreni senza esaurirli. È la stessa zona di cui Jacini² nel 1857 scrive:

2 S. Jacini, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole* in "Lombardia: studi economici" di Stefano Jacini, Civelli, Verona, 1857.

È una agricoltura speciale del nostro paese e per mezzo di essa si è pervenuti a cavare dalla terra la massima produzione che forse si conosca in Europa, poichè dalle marcite l'erba foltissima si taglia ogni 60-70 giorni e in quelle irrigate con le acque della Vettabia, che porta con sè gli spurghi di Milano, ogni 40-45 giorni, il che è quanto dire sei, otto, nove volte all'anno.

Ai tempi delle prime bonifiche, a Sud di Milano la proprietà fondiaria è quasi tutta in mano a congregazioni religiose e Corpi morali: le sole proprietà che possano avventurarsi nelle complesse operazioni di gestione della terra (livellazioni, canalizzazioni ecc.), per il fatto stesso di non essere soggette a trapassi, ma ricche di mezzi e garantita di immunità fiscali.

Nel Lodigiano la terra delle possessioni dell'Ospedale Maggiore di Milano sono distinte in due categorie: terre ricche (campagna) e terre povere (regona, fra la confluenza dei fiumi Adda, Po e Lambro). Il terreno è dato in gestione in lotti fra ottantacinque e duecento ettari. La forma di conduzione prevalente è l'affittanza. Il proprietario fornisce il capitale fisso (terreno, piante, edifici, canali, diritti d'acqua); l'affittuario provvede al capitale d'esercizio (denaro, attrezzi, sementi e bestiame) oltre al proprio ingegno e al lavoro della direzione.

Il contratto d'affitto di cui si ha notizia sin dal 1417 ha una durata di nove anni e impegna l'affittuario, che può essere rappresentato da più agricoltori riuniti, a soddisfare una serie di obblighi, quali: provvedere al fabbisogno di frumento del parroco, consegnare l'intera produzione di burro alla proprietà (Ospedale Maggiore), assicurare a proprie spese la manutenzione del podere e degli edifici, comprare tutto il bestiame, mantenere agibili strade e canali d'irrigazione, consegnare tutto il legname, fieno e biada prodotto all'agente dell'Ospedale che coordina i lavori della possessione. La necessità di mantenere una diffusione capillare delle opere di regimazione delle acque porta al proliferare degli insediamenti isolati nella campagna e alla formazione del latifondo condotto mediante grandi imprese monoaziendali secondo il sistema delle coltivazioni intensive. Con la pratica generalizzata dell'allevamento bovino nel tempo si moltiplicano gli esempi di grande affittanza a denaro con obbligo di miglioria.

Dal XV al XVI secolo lo sviluppo del sistema agricolo connesso ai possedimenti principeschi e ducali si riflette sulla struttura dell'azienda agricola, portando alla diffusione di diverse tipologie di cascine:

- a corte chiusa o semiaperta, unica o multipla, in cui la residenza padronale è nettamente separata dagli altri edifici e circondata da giardini ben curati. Di questa tipologia fa parte la cascina ad impianto planimetrico quadrato con una torre d'ingresso, che discende dal castello lombardo ducale del XIII-XIV secolo lombardo (come nel caso della cascina Femegro di Zibido San Giacomo) o con le torri, spesso quadrate, ai quattro angoli dell'impianto quadrato ed eventualmente un'altra torre d'ingresso;
- con edifici disposti a pianta lineare, che riprende le caratteristiche dalla tipologia castellana negli elementi decorativi e compositivi (es. le bifore), senza mantenere l'impianto a corte del complesso.

La cascina si struttura ponendosi a servizio di un ordinamento cerealicolo-

zootecnico impostato sulla rotazione di grandi colture-prato, mais, frumento, erbai, accanto a piantagioni di pioppi e risaie permanenti. Il capillare regime irrigatorio comincia a servire aziende diverse, secondo turni e orari codificati da diritti secolari. Quando la cascina non viene data in affitto, le veci del padrone vengono svolte dal fattore, che gestisce la forza lavoro e cura la parte amministrativa dell'azienda.

La vita in questo mondo chiuso in se stesso richiede un preciso schema produttivo predeterminato dalle sue esigenze.

In questa armonia d'insieme ogni edificio ha una propria specificità costruttiva dando luogo a tipologie funzionali che si differenziano in relazione alla gerarchia sociale degli occupanti e al ruolo da assolvere all'interno del ciclo produttivo dell'azienda.

Trasponendo nei campi gli impegni verso il personale, come i salari in natura e le compartecipazioni, insieme alle quantità dei cereali necessari per il mercato e ai foraggi per gli animali, si ha il rapporto delle colture suddiviso in metà superficie aziendale a prato ed erbai e l'altra divisa fra frumento e granoturco.

Un fitto contorno alberato sulle rive di ogni fosso, di ogni roggia, serve con il suo ceduo triennale alle necessità per l'uso domestico e dell'azienda.

Ogni essenza legnosa è scelta e impiegata a uno scopo. Il platano serve come legna da ardere, il rovere per le armature dei tetti (travi di colmegna, di "paradosso", nell'orditura del tetto, tra pilastro e pilastro, travi di terzere, ecc.), l'olmo per gli arnesi e per i carri, il pioppo per usi vari.

Il gelso per il baco da seta, quando non c'è posto sulle sponde delle irrigatrici viene piantato in filari tagliando i campi in piane di uno o due ettari. Con questo complesso arboreo si arriva a superare le cinquanta piante per ettaro, creando micro ambienti popolati da animali, insetti, uccelli di una variabilità infinita.

La suddivisione dell'unità fondiaria mediante rogge, colatori e filari ritmano il paesaggio con campi piccoli, a formare stanze perimetrate dalle alberature. Queste impercettibili geometrie che danno un senso del molto ordinato della campagna, sono quelle che la Regione Lombardia, nella sua strumentazione urbanistica paesaggistica, ha definito "segno di lombardità".

Questo paesaggio è un capolavoro costruito dall'agricoltore artigiano. I fossi sono scavati a mano, come i campi delle marcite sono baulati a colpi di badile; il mezzo di trasporto dei prodotti è la carriola e la livella è fatta da due bicchieri in cui si versa acqua e vino rosso; le buche per le piante da mettere a dimora sono fatte con il palo di ferro.

Questo mondo sopravvive fin quando non viene travolto dalle trasformazioni economiche, politiche e sociali.

Negli ultimi decenni del XX secolo iniziano a diffondersi le pratiche colturali più moderne che arrivano dagli Stati Uniti e dall'Inghilterra, unitamente alle prime macchine, fra cui bisogna includere gli attrezzi a trazione animale per la preparazione del terreno, lo sfalcio, la semina, oltre alle prime macchine a vapore, a punto fisso, per la trebbiatura.

All'inizio del 1900 l'unità aziendale si aggira intorno ai sei e dieci ettari: rimane pressoché inalterata fino agli anni Sessanta del secolo scorso, quando molte famiglie affittuarie abbandonano il settore agricolo.

Dopo il 1930 si comincia a:

- impiegare razze elette (varietà migliorate) di cereali e di foraggiere e concimi minerali di sintesi;
- sostituire il bestiame da lavoro con le trattrici agricole e a portare l'energia elettrica in tutti i fabbricati rurali.

Tutte le aziende vengono dotate di strutture innovative per la conservazione dei foraggi e molte migliorano le strutture abitative per i lavoratori agricoli.

La sempre maggiore disponibilità di mezzi tecnici e la forte diminuzione di manodopera dagli anni Sessanta spingono verso consistenti modifiche del classico ordinamento cerealicolo-zootecnico. Rispetto al passato, stalle e fienili sono i primi a restare inutilizzati e sostituiti da strutture prefabbricate in cemento che presto saranno a loro volta abbandonati per inseguire le sempre più veloci innovazioni della pratica agricola.

Nonostante il progressivo abbandono, all'inizio del terzo millennio le cascine sono ancora uno degli elementi costitutivi del paesaggio agrario della bassa milanese, insieme a:

- struttura di parcellizzazione e confini, (campi piccoli, aperti o contornati da siepi o alberate,);
- colore e tessitura dei campi (rotazione o monocultura, marcite, prato stabile, verde tutto l'anno);
- accessi (cancelli, recinzioni, grado di permeabilità visiva);
- opere di sistemazione delle superfici del terreno (tipo di pavimentazione e tecniche di posa ecc.);
- vegetazione arborea e arbustiva: siepi e impianti arborei segnati dai pioppi dai gelsi da foglia capitozzati in regolari allineamenti (e talora quelli delle viti ad essi consociate nei campi adibiti alla coltura dei cereali);
- opere di sistemazione idraulica.

Gli edifici e gli spazi

La disposizione degli edifici di servizio intorno ad uno spazio quadrato, sormontato dalla casa del padrone, risponde all'esigenza di controllare e difendere dall'esterno i luoghi di produzione e di stoccaggio. La funzione principale è quella di vincolare e proteggere lo spazio scoperto, che resta chiuso dalle volumetrie degli edifici. Tutto rispecchia un organismo unitario, autonomo, fondato su un ordinamento gerarchico degli addetti.

Benché la corte esprima precise differenze gerarchiche fra i corpi che la conformano, rispetto alla complessa organizzazione della produzione/lavorazione e trasformazione dei prodotti, non esistono edifici secondari.

Nello sviluppo del complesso il corpo centrale è riservato al padrone e/o all'affittuario e gli edifici abitativi minori accolgono i salariati e le loro famiglie. Tra

La corte dei salariati in una cascina antecedente al Settecento, prima della ristrutturazione (Cascina Cassinetta di Settala, fotografia superiore) e il sistema irriguo alimentato dai fontanili, tipico dell'area.



l'uno e l'altro si stende l'aia, luogo insieme di raccolta, di lavorazione, di essiccazione e distribuzione del raccolto, prima del suo immagazzinaggio.

Supponendo la residenza del conduttore sul lato corto occidentale, sul lato meridionale si posizionano le stalle per le bovine da latte. Quando siano presenti due stalle all'interno di una stessa corte, quella che resta sul lato più esterno è quella data in affitto ai bergamini. Sul lato corto orientale si trovano le abitazioni per i salariati (disposte a schiera). Infine, il lato settentrionale ospita i rustici: portici per deposito degli attrezzi e dei carri ed eventualmente la scuderia.

Queste componenti ricorrono in tutte le cascine della bassa e si differenziano in funzione dell'indirizzo produttivo. La disposizione di tutti gli edifici è governata dall'orientamento delle stalle delle bovine. Allo scopo di permettere un'abbondante e costante produzione di latte e ottimizzare l'areazione, le aperture della stalla si affacciano a Nord e Sud, in modo da sfruttare la differenza di temperatura delle due facciate. Hanno lo stesso ruolo i porticati antistanti e aggettati alle stalle.

Le scuderie per i cavalli, che restano ubicate ai lati Est o Ovest della corte, presentano il lato lungo da Nord a Sud in modo da evitare che i raggi diretti del sole colpiscano gli occhi dell'animale in posizione eretta, come avverrebbe se le finestre della scuderia fossero orientate verso il sole di Mezzogiorno.

Quando la produzione aziendale si apre alla coltura del riso, ai corpi di fabbrica preesistenti si aggiungono l'essiccatoio e la pila e la cascina si articola in più corti contigue specializzate, quali la corte padronale, la corte della legna e la corte dei salariati, per soddisfare la sistemazione di un maggior numero di lavoratori avventizi, ecc. L'aia può restare al centro della corte principale o esserne allontanata per evitare di restare nel cono d'ombra degli edifici. In tal caso restano esterni alla corte anche un portico d'aia munito di essiccatoio per il ricovero d'emergenza del prodotto messo ad essicare, i locali mondariso e la pila del riso. In presenza di abbondanti marcite e prati stabili si ha un ulteriore allargamento di stalle e fienili e compaiono caseificio e porcilaia, oltre ad alti sili per la conservazione del foraggio. La porcilaia, così come la cappella, si dispongono al limite della recinzione o appena fuori dalla corte.

All'interno della corte lo spazio si organizza in successive aree di disimpegno che comprendono diversi settori di attività, quali: la parte padronale (abitazione con granaio sovrastante), rimessa, arsenale (inteso come laboratorio-officina), giardino e orto; il settore dell'aia, che costituisce il nucleo centrale della cascina, riunendo i portici, l'essiccatoio, il silo; il settore dei salariati. Quando cresce il numero delle bovine, la concimaia si allontana dall'aia, verso i campi, cui è riservato il letame; in questo caso uno specifico settore della cascina viene riservato all'allevamento delle lattifere, comprendendo lo stallone con fienile e retrostante cortile con concimaia.

Visita in cascina

Avvicinandosi dal viale d'ingresso, la corte della Bassa pianura irrigua emerge come un fronte murario continuo e chiuso, ritmato dalla teoria delle piccole finestre dei corpi delle stalle e dei rustici.

Si entra nella corte attraverso un grande portone ad arco. Sul lato opposto della corte, se ne apre un altro che dà direttamente sui campi. L'accesso conduce al cortile interno, di forma quadrangolare, su cui si affacciano tutti gli edifici dell'azienda. Parte della corte è occupata dall'aia. L'interno del complesso aziendale è caratterizzato dall'armonia dei volumi, dei colori e dei materiali impiegati. Tutte le facciate degli edifici delle abitazioni e dei rustici sono mosse da porte, scale esterne e ballatoi, dalle grandi aperture dei fienili e dallo sviluppo dei portici aggettanti alle stalle.

La casa padronale e la casa del fittavolo occupano, insieme ai magazzini e ai piccoli rustici, un lato interno della corte, quando non si vanno ad affiancare alle stalle delle bovine da latte. Un altro lato della corte è occupato dalle case dei salariati fissi. Sul retro si apre un cortile lungo e stretto che si affaccia sui bassi rustici riservati a ciascuna famiglia salariata.

All'interno del complesso ogni edificio ha una propria specificità costruttiva. La presenza e la cura di alcuni particolari compositivi è dettata dalle funzioni e dai ruoli assunti nel centro aziendale, come viene di seguito descritto nelle ricorrenze più comuni.

La casa padronale è l'edificio che ostenta la disponibilità economica del proprietario. Per motivi di gerarchia sociale e sorveglianza sorge di fronte o a fianco all'ingresso carraio principale, generalmente al centro del lato Sud della corte principale. È un corpo di fabbrica signorile e imponente che emerge rispetto alle altre abitazioni della corte per la cura dei dettagli architettonici. Il tetto è a quattro falde e i prospetti sono lasciati in laterizi faccia a vista oppure finemente intonacati con fasce marcapiano e decorazioni di contorno alle aperture, davanzi e talvolta volte e voltini per porte e finestre. Offre due locali al pianterreno (cucina e sala con piccolo studio) e due camere da letto al primo piano. Al secondo piano è sistemato il granaio a cui si accede per scala interna in legno. Sopra il tetto si staglia una piccola torretta con campana per segnalare l'ora dell'inizio e della fine del lavoro nei campi.

Sul retro della casa padronale si apre il "brolo", il giardino-frutteto, intorno a cui si sviluppano i bassi rustici padronali (pollai, porcile e legnaia) e, talvolta, anche la ghiacciaia.

Accanto alla casa padronale si erge la casa del fittavolo, con la facciata principale rivolta verso l'interno della corte e dell'azienda. Come persona di fiducia e presenza fissa della cascina, il fittavolo (fattore) ha un'abitazione confortevole, seppur priva di elementi di decorazione. Sul retro si apre un orto senza giardino.

Le abitazioni dei salariati si dispongono a schiera lungo un lato della corte. Si sviluppano in moduli uguali, indipendentemente dal numero dei componenti di ciascuna famiglia, articolandosi in due piani fuori terra. Al piano terra resta una piccola cucina. Alla camera da letto posta al piano superiore si accede dall'esterno attraverso la scala comune disposta parallelamente alla facciata dell'edificio, che porta ad un lungo ballatoio di distribuzione. Quando la scala di collegamento diventa interna racconta di una proprietà particolarmente abbiente. Il tetto è a due falde. Eventuali piccole aperture nel sottotetto rivelano la presenza di un solaio con funzioni di stoccaggio. L'accesso è consentito da una scala interna posta in

un angolo (parte in mattoni e parte in legno) o attraverso una botola sul soffitto con scala a pioli. Le finestre sono piccole, quasi squadrate con davanzale e cornice imbiancati di calce.

I rustici dei salariati possono configurarsi come un piccolo edificio a due piani caratterizzato da una serie di portici tamponati su tre lati. Il piano inferiore è destinato al ricovero degli animali allevati dai salariati (animali da cortile o maiali) e piccoli depositi; il piano superiore è occupato dal fienile o dalla legnaia. Il fronte principale può essere chiuso da un cancelletto di legno. Il tetto è a una falda con orditura in legno.

La stalla delle bovine è l'edificio principale della cascina. Il progetto della stalla dipende dalla combinazione di impianti e attrezzature, dalla disponibilità di manodopera e dalla routine operativa dell'azienda. Lo stallone tradizionale risponde a un tipo di stabulazione a posta fissa (oggi non più consentita perchè non conforme alle norme sul benessere animale), dove gli animali restano legati per tutto l'anno a una posta e sono disposti in una o due file, testa a testa o groppa a groppa. La pianta dell'edificio è rettangolare a impianto basilicale. All'interno il corpo di fabbrica è scandito in tre corsie: la corsia delle poste, la corsia di foraggiamento e la corsia di servizio. La corsia di alimentazione è presente per mandrie con oltre venti capi. In un angolo della stalla può essere situata la *baita*, il letto-giaciglio per il mungitore di guardia, costituito da un'impalcatura di legno con un materasso di paglia. Dall'esterno lo stallone è contrassegnato dal ritmo regolare delle basse aperture rettangolari. Le mangiatoie sotto le finestre permettono la distribuzione del foraggio dal portico esterno. La parte superiore della stalla, è destinata al fienile, che in dialetto viene definito *cassina*. L'accesso al fienile è consentito da scale a pioli che vengono posizionate di volta in volta su uno dei due lati lunghi aperti. Una serie di botole, che si aprono nel solaio interpiano, permette la distribuzione del fieno alle mangiatoie. Le caratteristiche aperture a grigliato in mattoni sfalsati garantiscono l'aerazione del fieno.

Il prolungamento di una, o di entrambe, delle falde del tetto porta alla formazione della tipica "barchessa", porticato esterno utilizzato come deposito o per lo svolgimento di tutte le operazioni necessarie al governo della stalla. La testata laterale delle tre corsie interne è chiusa nella parte inferiore. Le testate delle due corsie esterne porticate sono aperte e coperte. Il tetto è a due spioventi, interrotto da muri tagliafuoco.

La porcilaia. In cascina possono essere presenti due tipi di porcilaie: il piccolo ricovero per pochi capi, diviso in compartimenti, che fa parte dei rustici annessi alle abitazioni, e un edificio più grande, specializzato per la produzione dei suini destinati alla vendita. Il ricovero più piccolo assume le caratteristiche descritte nei rustici per i salariati. La porcilaia, priva di portici esterni, è un edificio a pianta rettangolare, con tre corsie. Le due corsie brevi laterali, chiuse da una paratia in legno, sono suddivise in cellette (baste o stabbioli), destinate ad accogliere i suini secondo taglia e peso. Ogni basta ha strette feritoie e ante "a vasistas" attraverso cui si somministra l'alimento agli animali. La corsia centrale è riservata al personale di servizio ed è più alta delle due laterali per consentire il massimo grado di

ventilazione dall'esterno per tutta la lunghezza del corpo di fabbrica. Caratteristica è la struttura della copertura a capanna spezzata e l'apertura d'areazione, a forma di rosone, posta sul timpano della facciata, nell'asse del portale d'ingresso.

Generalmente ubicata fuori dalla corte, per allontanarne gli odori, la porcilaia resta vicino ai locali destinati alla trasformazione dei derivati del latte, in modo che i suini vengano alimentati con il siero ottenuto dalla cagliata (scotta), integrato con pastoni di farina di mais.

Il caseificio. Adibito alla lavorazione del latte, è un edificio a due piani fuori terra. Il piano superiore ha funzione di deposito. Il piano terra si compone di tre locali: uno riservato alla conservazione del latte, un locale di lavorazione, con fornello di mattoni e caldaia del formaggio e l'ultimo areato adibito alla conservazione e stagionatura dei formaggi. I locali per la conservazione dei derivati della lavorazione sono disposti a Nord, nella zona più fresca, quelli destinati alla cottura del latte si dispongono sul lato occidentale, in prossimità dello stallone delle vacche. La posizione del caseificio nel centro aziendale sottolinea l'unitarietà del ciclo produttivo. In presenza di cascine che allevino maiali, il caseificio resta vicino alla porcilaia, in modo che il siero scartato dalla lavorazione del latte possa essere somministrato ai suinetti.

La scuderia è un edificio con due piani fuori terra, che si compone di tre corpi affiancati. Il piano terra ospita una piccola stalla per i buoi e la scuderia dei cavalli da tiro; la parte superiore è riservata al fienile. La pianta rettangolare si divide in tre corsie: due laterali destinate agli animali, una centrale di servizio, sopralzata rispetto alle laterali. Ritorna anche in questo caso il caratteristico tetto a capanna spezzata è finalizzato a favorire la ventilazione.

Il mulino è presente quando la cascina sorge a fianco di un corso d'acqua, come il caso della cascina Femegro di Zibido San Giacomo, di cui parla Iolanda Meroni. L'acqua, a cui è collegato da una ruota a pale, garantisce la necessaria forza motrice alle macchine.

A pianta rettangolare e due piani fuori terra, l'edificio è generalmente affiancato da un piccolo portico per proteggere dalla pioggia le operazioni di carico del prodotto macinato sui carri di trasporto. All'interno il corpo di fabbrica si articola in una successione di locali destinati agli ingranaggi per la macinazione del grano raccolto, la lavorazione e lo stoccaggio delle farine.

Il magazzino è un edificio modesto, a struttura chiusa o aperta a un piano, destinato al deposito di foraggi, macchine e attrezzi agricoli. Mantiene volumi, tessitura della copertura e colori degli altri corpi di fabbrica afferenti alla corte. Caratteristiche sono le aperture e le strutture di copertura.

Un particolare tipo di magazzino è il silo, destinato alla conservazione dei foraggi, che prima del Novecento era costituito da una buca scavata nel terreno e rivestita di mattoni e cemento, con un coperchio d'assi, dove i foraggi venivano accumulati e pressati a strati sovrapposti.

Il silo si trasforma nel 1930, quando la Stazione di Batteriologia Agraria di Crema mette a punto un nuovo sistema per la conservazione del foraggio come insilato e

ridurne così le perdite. Il nuovo silo a torre di tipo Cremasco (detti anche Samarani, dal nome dell'inventore) è quello a cremagliera. La tipologia è a torre, con altezza doppia o tripla della circonferenza di base e forma cilindrica, ed è provvisto di coperchio di compressione per consentire la fermentazione in ambiente anaerobico dei foraggi semi-appassiti.

Nelle corti più complesse, agli edifici principali si affiancano una serie di componenti minori, come:

La cappella o l'oratorio: edifici semi-pubblici che si collocano vicino all'entrata principale della corte per consentire l'accesso anche ai forestieri. Sono manufatti di dimensioni ridotte, quasi sempre ad unica navata, riccamente decorati e affrescati sull'esempio delle chiese più rappresentative della stessa epoca. La parrocchia è vissuta come la casa comune.

Le edicole o gli affreschi sacri in cascina dedicati ai santi protettori legati tradizionalmente alle coltivazioni aziendali o alla storia dei proprietari imprenditori. La vita in cascina è segnata da una profonda impronta religiosa, che ancora nella prima metà del 900 si rivela uno dei fattori costitutivi della società contadina. Tutta la giornata è ritmata da momenti di preghiera, dalla sveglia al tramonto; la presenza di Dio è richiamata in ogni circostanza attraverso preghiere e giaculatorie. A mezzogiorno anche gli uomini recitano l'*Angelus*, che si trovino in casa o siano nei campi. A sera ci si riunisce nella stalla per recitare il Rosario. Spesso ci si reca alla messa feriale.

Il forno per il pane, in muratura, per diminuire il pericolo di incendi forma un manufatto isolato. È un servizio comune ed è ubicato al centro della corte secondaria, oppure va a occupare la parte centrale dei rustici dei salariati. In quest'ultimo caso è caratterizzato da un piccolo portico rivolto verso l'interno della corte.

La ghiacciaia (nevéra) si trova generalmente nel cortiletto padronale, comunque sempre fuori dalla corte padronale, oppure in prossimità della porcaia o presso il muro di cinta esterno. Può essere costituita da una cupola (di paglia o di mattoni) inserita al piano seminterrato di un altro edificio, o formare una componente indipendente, dentro o fuori la corte. In quest'ultimo caso un fitto gruppo di alberi e arbusti fa da copertura ad una fossa profonda circa cinque metri con un diametro di otto metri. Lo scivolo o la "bocca di lupo" posta in alto sull'esterno della struttura segna l'apertura attraverso cui vengono introdotti i blocchi di ghiaccio ottenuti dai campi allagati durante l'inverno. La crosta ghiacciata che si forma viene tagliata a quadri, caricata sui carretti e depositata nella ghiacciaia dove si conserverà fino ad agosto inoltrato. Nella *nevéra* si ripongono i prodotti della stalla e le altre derrate deteriorabili di uso familiare. La copertura è formata da una cupola a tutto sesto il cui diametro può raggiungere dieci metri.

L'arsenale si configura come un gruppo di locali riservati al fabbro, ricavati in un porticato presso l'ingresso della cascina, come piccola officina per le riparazioni e come deposito attrezzi.

La pesa e la cabina dell'energia elettrica completano la serie di edifici che compongono la grande corte.

L'impostazione del lavoro in tutta la bassa pianura irrigua è imperniata su due fondamentali categorie di lavoratori: i salariati fissi e gli avventizi.

I salariati fissi sono legati all'azienda da un contratto annuo che scade a San Martino (11 novembre) e assolvono lavori che abbiano carattere di continuità, in particolare la cura e il governo del bestiame. Gli addetti che abitano in cascina per contratto hanno diritto al lavoro, al vitto, all'alloggio, al combustibile, all'orto e all'assistenza per la malattia.

Nelle zone più prospere per l'agricoltura, come nella zona del riso (Lomellina), i salariati fissi provengono generalmente dalle campagne del Bergamasco, del Bresciano, del Mantovano o dal Veneto.

Gli agricoltori locali non hanno interesse a risiedere stabilmente in cascina perché aspirano a diventare piccoli proprietari e nei periodi di stasi dell'attività agricola preferiscono esser liberi di dedicarsi a lavori più remunerativi. Una volta diventati proprietari presteranno servizio in cascina come "avventizi", in modo da avere il tempo di potersi dedicare alla cura del proprio fondo.

I salariati si distinguono per mansioni, responsabilità e paga, parte in denaro e parte in natura. Il fattore, il casaro e il capostalla sono le figure più preziose per l'azienda e quelle meglio retribuite. A questi si affianca una serie di figure minori, ma tutte essenziali al buon svolgimento del lavoro. Il mansionario di una grande cascina e, a partire dal padrone o dal fittavolo, si declina in categorie diverse di lavoratori, sino a comprendere figure come:

- il fattore o camparo, responsabile tecnico dei lavori dei campi, è l'uomo di fiducia che fa da tramite fra l'imprenditore agricolo e i lavoratori. Ogni sera prende ordini dal padrone o fittavolo e durante il giorno gira a controllare che tutto proceda per il meglio. Sa leggere e scrivere e tiene il conto delle presenze dei lavoratori e degli orari svolti per definire la paga di ognuno;
- il camparo d'acqua, responsabile della rete di irrigazione, che osservando orari precisi, disciplina il flusso d'acqua verso i campi e sovrintende la manutenzione e la pulizia dei canali e delle rogge;
- il cavallante, che usa il carro trainato dai cavalli. Il capo cavallante guida le carrozze del padrone. Il cavallantino accudisce ai cavalli e cura la pulizia della corte principale della cascina;
- il bifolco, che usa i buoi come animali da traino per il proprio lavoro
- il casaro che sovrintende alla lavorazione e trasformazione del latte e all'allevamento dei maiali. L'importanza del suo lavoro lo distingue dagli altri salariati, perfino il suo contratto viene stipulato il giorno di san Giorgio (23 aprile) e non a san Martino (11 Novembre) come tutti gli altri salariati;
- i bergamini, o famei, che lavorano al chiuso della stalla, facendo turni di giorno e di notte, per accudire e mungere a mano bovine da latte (circa 15 cadauno), che comincia a lavorare prima dell'alba per terminare dopo il tramonto. Il lavoro si articola nelle figure del bergamino semplice, sottocapo e capostalla. Quest'ultimo è responsabile anche dei vitelli e dei parti. Quando il bestiame appartiene al bergamino, viene stipulato con il conduttore del fondo un contratto semestrale

(con scadenza il 29 settembre o il 23 aprile), che prevede il diritto di utilizzare le stalle, di consumare il prato in erba e il fieno. I letami prodotti dalla mandria ospitata restano a disposizione della proprietà della cascina;

- i falciatori;
- gli artigiani (falegname, fabbro etc.);
- l'acquarolo, porta da bere agli uomini che lavorano nei campi;
- i bazzoloni, cuochi e attendenti che stanno in cucina e fanno da mangiare per tutti;
- lo strapazzone, che svolge ogni tipo di mansione non specializzata.

In Lomellina i salariati venivano chiamati *curdin* perchè si legavano i pantaloni da lavoro con gli avanzi di corda con cui si imballava la paglia del frumento e del riso dopo la battitura meccanica. Quando si intraprendono lavori importanti si ricorre ad arruolare degli avventizi (o giornalieri). Il termine, che deriva dal latino *advenire* (trad. giungere), sta a indicare forestieri, gente venuta da fuori, assunta in via straordinaria e temporanea. Sono lavoratori pagati a giornata impiegati in modo provvisorio e occasionale spesso con il sistema del cottimo. Gli avventizi risiedono prevalentemente nei villaggi vicini e se abitano in cascina, pagano l'affitto dell'alloggio. Quando vengono licenziati alla fine della loro prestazione vanno talvolta a rimpolpare le file dei briganti per sbarcare il lunario. Le spose degli avventizi e le figlie dei salariati fissi si occupano della fienagione. Nella zona del riso a questa manodopera femminile si aggiungono le mondine che sono spesso forestiere. In particolari occasioni in cascina compaiono i cosiddetti "obbligati" che, per un salario inferiore a quello dei lavoratori avventizi, hanno l'obbligo di trascorrere in cascina almeno sei mesi all'anno .

Poter vivere per raccontare

La cascina, come tutta l'architettura rurale è messa in grado di raccontare solo fintanto che rimane connessa al suo paesaggio agrario. La comprensione trasversale di tutti gli elementi che la caratterizzano, da un punto di vista produttivo, strutturale, tipologico, funzionale, architettonico, compositivo e paesistico, spiega l'interrelazione delle funzioni logiche necessarie di economie, di sforzi, di movimenti, di attività che l'hanno generata, seguendo la logica dell'essenziale in cui la fatica e il lavoro sono le condizioni di necessità che generano la forma. Nel quadro dell'architettura rurale tradizionale che sta scomparendo in tutti i territori per far spazio a tipologie industriali invasive e omologate, la visione di una cascina abbandonata ricorda quella di un palcoscenico privo di attori. Anche senza attori l'abbandono racconta di un pubblico che non è più capace di leggere il ruolo dell'insediamento nella storia e nel futuro del territorio. Si dimentica che chi l'ha edificata ha scelto con cura il luogo dove realizzarla e che quella scelta è stata strategica da un punto di vista paesaggistico e ambientale. La cascina parla attraverso

Gorgonzola. Interno della cascina Pagnana. Al centro la trùmba, ossia l'impianto per il sollevamento dell'acqua (fotografia superiore). Interno della cascina Vecchia di Gorgonzola (fotografia inferiore).



tutti gli elementi che sono frutto di una scelta, dove neanche il posizionamento di una finestra e il suo aprirsi in una certa direzione è casuale, o lo sviluppo di un percorso che arriva, il modo in cui si sale, dal frutteto vicino, dall'orto, dai rapporti con l'acqua e con la luce, con l'ombra e l'umidità. Ci si dimentica che attraverso queste scelte la cascina ha forgiato il paesaggio stesso in cui si è inserita, grazie alla sapienza di tutte le generazioni che hanno coltivato la terra e regolato le acque e gestito le risorse e i prodotti in modo che quegli stessi spazi, dentro e intorno alla corte, fossero qualitativamente i migliori per vivere e per lavorare.

Sant'Agostino scrive che *la memoria è il presente di ciò che è passato; la percezione è il presente di ciò che è; l'aspettativa è il presente di ciò che sarà.*

La memoria è la base dell'esperienza che costruiamo giorno dopo giorno e che ci consente di dare un significato a quello che vediamo. La percezione costruisce la storia e determina il futuro. Quando nel 1940 Gadda, descriveva le cascine della bassa pianura padana, si immaginava all'interno la famiglia, dopo il giorno e il sudore; e "cucchiaiate, lente, necessarie, confortatrici". Ancora oggi lavoro e fatica sono elementi che dominano il nostro guardare la vita degli agricoltori. Ascoltare i loro racconti insegna che la forza di affrontare quella fatica è la gioia di rendere la terra fertile e fruttuosa e di produrre qualità. Un impegno legato alla generosità di spendere la propria vita per proteggere e valorizzare gli animali, la produzione e il luogo. Un gioco di mutue reciprocità, dove ogni persona, ogni elemento, ogni gesto acquista significato sempre in relazione ad un altro.

Queste scoperte cambiano il nostro modo di vivere le cascine oggi,

Nel 2003 il Comitato dei Ministri europei per il governo del territorio ha sottolineato come il patrimonio rurale sia un elemento fondamentale per salvaguardare l'identità di ogni comunità. Leggere le cascine come parte del patrimonio rurale significa smettere di guardarle come puri contenitori che, una volta svuotate dagli agricoltori, possono mantenere il valore di memoria anche quando vengano riconvertite, trasformate, recuperate ad altri usi. Si rischia di dimenticare in tal modo che il valore più importante della cascina non risiede nelle sue componenti architettoniche, nei suoi edifici, spesso fatti con materiali molto poveri. Il valore della cascina come parte del patrimonio rurale risiede nell'essere essa stessa prodotto e ingranaggio di tutto il processo produttivo, allo stesso modo di un trattore o di una mucca. Uno strumento che in mano agli agricoltori diventa creatore di nuove risorse, cibo, paesaggio, luogo, ambiente e qualità della vita. Uno strumento che, come emerge bene dal racconto degli agricoltori, vive e crea valore territoriale quando si mantiene in relazione con gli altri elementi fondamentali dell'attività aziendale, come gli animali, l'acqua, la terra. Quando il racconto della cascina si unisce a quello degli agricoltori è sufficiente mettersi in ascolto. È dall'aspettativa di chi ha saputo costruire e mantenere la memoria che occorre partire per vedere il presente con occhi nuovi e trovare le strategie più sostenibili per fare in modo che la pianura lombarda possa continuare a declinare la propria storia preziosa anche al futuro.

Stella Agostini

Docente dell'Università degli Studi di Milano

Bibliografia

Aa.Vv., *Il futuro di noi tutti. Rapporto della commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo*, Milano, 1988.

S. Agostini, *I valori territoriali, culturali e sociali del patrimonio rurale*, in Cantù E., a cura di, "La storia, l'anima, l'evoluzione della Cascina", Società Agraria di Lombardia, 2013.

S. Agostini, *Progetto e recupero agro-rurale. L'impronta paesistica della sostenibilità*, in M. Clementi, V. Dessì e M. Lavagna (a cura di): "La rivoluzione sostenibile. Territorio, città e architettura", Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna (RN), 2009, pagg. 167-178.

S. Agostini, *Leggere le costruzioni rurali per capire il paesaggio*, in R. Cordani (a cura di), "Le terre delle cascine a Milano e in Lombardia, viaggio nella storia, nell'arte e nel paesaggio", Edizioni Celip, Milano, 2009, pagg. 188-193.

S. Agostini, P. Pizzingrilli, P. Rausa, *Beni culturali, agricoltura e territorio*, Maggioli Editore, Politecnica, Santarcangelo di Romagna (RN), 2009.

S. Agostini, *Recupero e riuso degli edifici rurali. Elementi di progetto e di piano. Integrazione nel paesaggio*, Maggioli, Santarcangelo di Romagna (RN), 2008.

S. Agostini, O. Failla, P. Godano, (a cura di), *Recupero e Valorizzazione del Patrimonio Edilizio: il caso delle Cascine lombarde*, Franco Angeli, Milano, pagg. 59-80,

E. Camerlenghi, A. Bonalume, C. Quintavalle, *Uomini, terra e lavoro*, Milano 1999.

G.G. Dell'angelo, *Note sulla sottoccupazione nelle aziende contadine*, Roma 1960

F. Lechi, *I modelli di sviluppo agricolo nell'Italia del Nord: passato e futuro*, in "La Questione Agraria", n. 71, 1998, p. 147.

P. Orlandi, F. Presicci, *Cascine in Lombardia*, Celip, Milano 1999.

E. Pugliese, *I braccianti agricoli in Italia*, Milano, 1984. P. Nervi, A. Zanibelli, *Il salariato agricolo nella Valle padana*, Milano 1971. S. Vellante, *Innovazioni tecnologiche, forme di produzione emergenti e organizzazione aziendale*, in "la Questione Agraria", n. 4/1982.