

## L'alpigiano di ieri



L'alpigiano di prima dell'avvento della civiltà del benessere materiale, della meccanizzazione in tutti i campi, della costruzione di strade e caseifici, dell'avvento dell'elicottero.

L'alpigiano del tempo, non poi ancora così lontano, in cui si caricava il mulo, l'asino o il gerlo e si partiva a piedi dal piano fino all'alpe. Quattro o cinque ore di salita per giungere al cascinale con il pane fresco, sempre poco rispetto all'appetito, un po' di companatico e l'indispensabile per campare. Stavo per dire lo stretto necessario, ma quello sarebbe stato già un lusso. In vero, l'asino o il mulo, servivano solitamente per il primo viaggio quando si trasportavano i rifornimenti all'ingrosso; farina di mais, patate, riso, zucchero, sale raffinato per il formaggio e cibi, grezzo per le bestie. Derate contenute in sacchi di tela bianca «sè-chièta», gl'imballaggi d'allora, che venivano appesi con una corda ad una travè della cascina, fuori dalla portata dei topi.

Con simili ingredienti, conditi con formaggio, burro e latte di produzione propria, la lista dei menu è presto fatta. Polenta - patate - riso, riportati su tutto l'arco della stagione, con le poche variazioni possibili. «I bugatt». Una zuppa, credo ormai caduta in disuso, che veniva preparata con patate bollite raffreddate, cioè avanzi di patate. Le patate affettate venivano aggiunte ad un brodo un po' denso, composto di acqua, latte e farina di granoturco.

Asini e muli, non tutti ne possedevano uno, venivano però prestati, rimanevano poi sull'alpe per il trasporto della legna, del le-

tame ed erano soggetti ad una tassa per il pascolo. Il tempo più breve tra un rifornimento e l'altro di pane era di quindici giorni. Con il perdurare del tempo umido, accadeva sovente di dover togliere dal pane, qua e là, un po' di muffa.

Di tanto in tanto, nella pentola dell'alpigiano, appariva, abbondantemente giustificato dalla necessità, il trofeo del bracconiere.

In questa descrizione, m'accorgo che risulta facile cadere in errore. Mi veniva spontaneo di dire che il trofeo del bracconiere appariva sulla tavola dell'alpigiano. Ma quale tavola? Sul suo piatto allora. Ma quale piatto? Ciascuno aveva la sua scodella «goblo», in ferro, ferro smaltato, in legno oppure la classica tazza di maiolica, utensili che servivano per tutti i cibi, liquidi o solidi e che venivano riposti sudì un qualche ripiano o in un «armadio» costruito con una cassa di sapone. «Goblo» o tazzina, quasi sempre uno diverso dall'altro, erano considerati come effetti personali. Guai a chi usava quello d'un altro. Le posate, conficcate tra le fessure del muro, erano anch'esse contate. Nella tasca dell'alpigiano non mancava mai il coltello a serramanico, affilattissimo, di fattura militare o il «podet» (coltello con la lama ricurva). Davanti al fuoco, la sera pri-



ma di coricarsi, l'abile mano dell'alpigiano ricavava, con quel coltello, da pezzetti di legna, ricciolati ventagli che, all'indomani, servivano per accendere il fuoco.

Si partiva dopo la fienagione al piano. Prima tappa: i monti, dove si rimaneva un po' di tempo a pascolare il bestiame in quei pascoli oggi quasi tutti scomparsi, sia per la crescita di arbusti e sterpaglie a seguito del loro abbandono, sia per la costruzione di strade con poco riguardo verso i pascoli.

A seconda della stagione, sull'alpe si saliva tra il 5 e il 15 di luglio. Il bestiame veniva associato alla «Boggia» (associazione degli alpigiani, costituita dalla famiglie patrizie alle quali era concesso il godimento dell'erba degli alpi e dei pascoli su territorio patriziale), ed ogni proprietario doveva sottostare al regolamento dell'alpe. Il primo giorno d'alpeggio, dalle 13.00 alle 15.00, si teneva l'assemblea dei boggesi, presieduta dal sindaco o console dell'alpe. L'elezione del sindaco avveniva da parte dell'assemblea ed aveva carattere duraturo. Solo le dimissioni o gravi contrasti rendevano necessaria una nuova elezione. Al sindaco spettava impartire e far rispettare gli ordini per la pascolazione del bestiame, la quale era soggetta ad una rigorosa disciplina. L'erba del pascolo era considerata, se non la sola risorsa, una risorsa importante per l'alpigiano. Per questo veniva sfruttata il più razionalmente possibile. La scelta dei pascoli era affidata al sindaco e ognuno doveva sottostare alle sue decisioni. Era d'obbligo, per le prime cinque notti d'alpeggio, tenere il bestiame in stalla affinché la tenera e rigogliosa erba non venisse sciupata.

Sull'alpe di Cava, il primo lavoro che la comunità era chiamata a compiere, al quale era d'obbligo la partecipazione d'un membro d'ogni casadella, consisteva nel ripristino o nel potenziamento della siepe. L'estesa muraglia che separava i vari pascoli e che ancora oggi possiamo vedere, veniva quindi «revisata» all'inizio di ogni alpeggiatura. Chilometri e chilometri di muro a secco. Siepe che permetteva nel contempo di ripulire i pascoli dai sassi non certo scarseggiati sulle nostre montagne. Di questi sassi, ogni alpeggiatore, doveva poi, sempre secondo il regolamento dell'alpe fatto rispettare fino al termine dell'epoca delle casadelle, accumularne un metro cubo ogni stagione. Essi costituivano «le brughe» che, disseminate e in disfaccimento, ancora oggi possiamo vedere sui nostri alpi.

Altro obbligo imperativo per l'alpigiano era lo spargimento del letame a fine stagione.



Con una barella di legno, oppure con l'aiuto del mulo o dell'asino, il lavoro veniva svolto con cura e con la partecipazione di tutti, grandi e piccini.

Se rispetto al pascolo il bestiame associato alla boggia di un determinato alpe risultava troppo numeroso si lasciava decidere alla sorte chi doveva andarsene. Per gl'alpeggiatori dell'alpe di Cava si trattava di trasferirsi sull'alpe Giumella. Se lo sfortunato non se la sentiva di affrontare la trasferta gli veniva offerta la possibilità di chiedere la grazia all'assemblea. Se accordata, era però tenuto a pagare una tassa alla comunità. Tassa che si aggirava attorno ai cinque franchi per ogni capo di bestiame.

Il numero del bestiame alpeggiato, esclusi asini, muli e capre, per l'alpe di Cava si aggirava attorno ai 70 capi. Negli anni 53/54, 60 capi di bestiame bovino erano associati alla Boggia di Giumella, una settantina alla Boggia di Scengio, 97 alla Boggia di Cava. Venivano inoltre caricati gli alpi di Albeglia, Carigiolo, Albat, Biasagno.

Come già detto, asini e muli erano scarsi ed il principale mezzo di trasporto dell'alpigiano era il suo gobbo. Su di esso, a più riprese durante la stagione, venivano caricati, per trasferirli nelle diverse corti, tutti gli arnesi del casaro (caldaia, conche, zangola) e i pochi utensili dell'alpigiano assieme a coperte e trapunte.

Chiuso od aperto, non mancava mai l'ombrello dell'alpigiano, rosso o blu con venature colorate, capace di coprire entrambi: uomo e gerlo.

Per l'alpe di Cava si iniziava la stagione a Cava di Sotto «Fond Cava», ci si trasferiva in Cava di Sopra «Scima Cava» e di nuovo si ritornava a Cava di Sotto. Ogni Alpe aveva da due a tre e perfino quattro corti.

Il compito dell'alpigiano non si esauriva però sull'alpe. Ai monti lo aspettava il primo fieno, al piano il secondo. Chi non aveva famiglia si associava con un altro alpigiano così che si potevano vicendevolmente alternare per scendere ai monti e al piano per lo sfalcio ed il raccolto del fieno. Lavoro che l'alpigiano svolgeva senza l'aiuto di mezzi meccanici, mancanza alla quale ovviava con l'aiuto d'un operaio «ol bergom». Si trattava di operai stagionali, in prevalenza bergamaschi e bresciani, che allora giungevano da noi numerosi.

Il più delle volte erano le donne a rimanere sull'alpe, con i marmocchi da accudire e tutto il lavoro dell'alpigiano da svolgere. Bimbi in fasce, in tempi più addietro addirittura nati sull'alpe, non impedivano alle donne di sottrarsi ai compiti loro affidati. Per pascolare il bestiame e per altri piccoli lavori, per esempio attingere acqua al ruscello, potevano contare sull'aiuto dei figlioli grandicelli o del garzone. Mungere, produrre burro e formaggio, accudire al formaggio nel grotto era invece compito loro.

In quelle abitazioni, si e no al riparo dalle intemperie, perchè aperte ai quattro venti dalle fessure tra il muro e il tetto, sovente senza porta, protette dall'entrata del bestiame soltanto da un cancello di legno «portea», dove il pavimento era di terra con qualche pioda qua e là o, dove sotto c'era la stalla, fatto di sottili tronchi d'albero posti uno accanto all'altro «sterni», gli stessi tronchi che venivano usati per costruire i letti «licera» riempiti poi con paglia o con fieno di bosco «réchiéta», i lavori domestici erano fortunatamente limitati. Il bucato al ruscello era però fatica non irrilevante. Non si può però dire che era una vita di stenti la loro. Di fatiche sì, di sacrifici anche. La dignità dell'alpigiano era riconosciuta e considerata. Nella sua scodella il cibo, se pur semplice e «povero», era sempre sufficiente e genuino. È semplice calcolare quanto misero fosse il profitto finanziario di quelle stagioni, per altri aspetti ricche rispetto a quelle attuali.

Il formaggio ed il burro venivano prodotti





in massima parte per il consumo personale. Il burro veniva fuso e il formaggio veniva conservato in parte sui monti ed in parte al piano. Sui monti veniva riposto verticalmente negli scrigni e di tanto in tanto si saliva per ripulirlo. Allora, fino al mese di gennaio, sui monti c'era sempre gente e la strada era praticabile, a piedi naturalmente. I contadini rimanevano lassù a far consumare al bestiame il fieno falciato durante l'estate.

L'anziano alpigiano, che oggi si considera ricco finanziariamente in confronto a quei tempi, intervistato per questa descrizione, alla domanda di quanti anni ha trascorso sull'alpe, si fa reticente. Una simile risposta implica l'esposizione di nome e cognome. Da autentico uomo d'alpe, schivo e schietto, non gradisce la pubblicità. Quanti anni allora? Ma! Chi se lo ricorda? Non ha mai fatto il conto.

Ricorda invece che le prime volte che gli è stato affidato il compito di produrre il formaggio doveva usare uno sgabello per riuscire a togliere il «bugn» (cagliata sminuzzata) dalla caldaia. L'operoso e buon Giuseppe lo possiamo però vedere in foto con il suo «Tonin», con il quale ha registrato molti chilometri di cammino nella sua vita di contadino-alpigiano.

L'arte del casaro veniva generalmente tramandata di padre in figlio. Diversi nostri alpigiani frequentavano però corsi di casearia di breve durata, appositamente organizzati per gli alpigiani dall'Istituto agrario di Mezzana.

Il latte deposto nelle conche per l'affioramento della panna veniva scremato per la produzione del burro. Da quel latte non risultava però un formaggio del tutto magro. Il latte scremato per affioramento risulta ancora abbastanza grasso. Ad esso, in molti casi, veniva aggiunto il latte delle capre. Il latte nella caldaia, che veniva poi spinta sopra il fuoco con l'ausilio della «scighegna» (perno in legno, girevole, con un braccio per sostenere la caldaia), per essere scaldato ad una determinata temperatura, dalla quale dipenderà la consistenza della pasta del formaggio. Il gomito del casaro fungeva solitamente da termometro.

La temperatura necessaria per aggiungere il caglio al latte si aggirava attorno ai 40 gradi.

Quel formaggio veniva poi curato e fatto maturare nei grotti, costruiti con grande perizia dai nostri avi. Grotti che secondo l'anziano alpigiano contribuivano in modo notevole alla qualità del formaggio. «È la can-

tina che fa il formaggio». Quella costruita in anni recenti nei caseggiati del caseificio di Cava la trova non idonea. Troppo fredda e troppo umida, ciò che comporta anche un calo di peso eccessivo quando il formaggio viene portato al piano.

«I vecchi i grotti li avevano costruiti in basso». È anche contrario all'uso dei fermenti nella fabbricazione del formaggio. Trovava

migliore, anzi ottimo, il formaggio fabbricato nei primi anni d'entrata in esercizio dei nuovi caseifici, quando l'uso dei fermenti suscitava ancora diffidenza e perciò se ne faceva a meno.

Argomento delicato questo che potrebbe essere il motivo d'un prossimo articolo, scritto magari da parte d'un esperto o da parte d'un diretto interessato.