



“Nella famiglia del papà c’erano nove fratelli, cinque maschi e quattro femmine, e lui era il primogenito. Dopo l’infanzia trascorsa in famiglia, ancora giovanissimo, a causa del suo carattere ribelle, scappò di casa e andò a fare il famèi in pianura.(...)”

Infatti, quando più tardi io seguivo il papà nel lavoro itinerante, a volte egli mi raccontava delle varie scuole da lui frequentate: il bergamì¹ anche in pianura traslocava solitamente due volte all’anno, innanzitutto a novembre, per San Martino, e in seguito in primavera, per San Giorgio. In sostanza il padre, ma ancora prima il nonno, pur essendo nati a Peghera, quassù rimanevano solo durante il periodo estivo, per l’alpeggio, che una volta durava molti più mesi, perché i bergamì si fermavano qui sino a ottobre, a volte pure a novembre, prima di scendere in pianura.

Ai tempi su queste montagne c’erano molti contadini e probabilmente i prati e i pascoli non erano sufficienti per tutti: gran parte di essi, quindi, non avevano altra alternativa che scendere a svernare in pianura, in cerca di ulteriore foraggio.

Il primo contratto per il fieno i nostri vecchi lo stipulavano sempre per San Martino, l’undici di novembre. Poi, in primavera, il papà doveva sottoscrivere un secondo contratto, per l’erba. (...)

“Nessuno – raccontava il papà – mi ha mai regalato niente!...”.

Raccontava ancora che, quando era uscito di casa per fare il famèi², con altri ragazzi trasportava il letame dalla stalla al prato utilizzando semplici barelle, sostenute da due o quattro persone: era, questo, infatti, uno dei compiti dei famèi, come pure altri lavori manuali sempre faticosi.

¹ Si chiamavano Bergamì coloro che, provenienti per lo più dalla Bergamasca, d’autunno scendevano nelle campagne della bassa con il loro bestiame per ritornare verso i monti la primavera successiva.

² Si chiamavano famei coloro i quali, giovani, uscivano giovani di casa per andare a lavorare in una stalla o fattoria alle dipendenze, con una retribuzione che spesso non andava oltre il “vitto e alloggio”.

Non c’erano le carriole e tutto veniva trasportato di peso. Non ricordiamo con precisione quanti anni avesse fatto il papà fuori dalla famiglia, ma una volta rientrato in casa, è sempre rimasto in pianura, a gestire in prima persona l’azienda, che sino a poco prima era condotta dal nonno. Durante l’estate, però, salivamo sempre in alpeggio con la mandria ai Piani di Bobbio, in Valsassina.

Il papà ha monticato ininterrottamente per diciotto anni di seguito ai Piani di Bobbio, una montagna bellissima, vicina ai Campelli (...) Siccome quelli erano pascoli molto estesi, egli saliva non solo con le sue bestie, ma ne prendeva molte altre a guardia, sia manze che vacche. Ai Piani di Bobbio, nella nostra baita, già abbastanza grande allora e oggi rimessa a nuovo, si trovavano assieme anche una ventina di persone, cioè c’erano il casaro - che faceva il formaggio e ne seguiva la stagionatura - la mamma, addetta alla preparazione del cibo e alla gestione dello spaccio (dato che lassù c’è sempre stato turismo, soprattutto nel passato, con passaggio di gitanti ed escursionisti) e poi c’erano tutti gli altri, ciascuno con i propri compiti (...).

Pensate: il papà e suo fratello più giovane, Battista, trascorrevano tutto il giorno a medicare le mucche, perché sulla quantità c’erano sempre quelle bisognose di cure. Evidentemente il papà aveva una bella azienda in pianura, con vacche pure di sua proprietà, perché, oltre a mantenere tutta la famiglia, dava lavoro anche ad altre persone, che scendevano dalla Valle Taleggi alle sue dipendenze. (...) ritornato a Peghera, alla fine degli anni Cinquanta, egli si è dedicato al commercio. (...)

il Comune aveva offerto al papà una licenza di ambulante, a condizione che si prendesse l’impegno di ritirare la produzione locale. Quella prima licenza era valida su tutto il territorio della Lombardia (...).

Si era attrezzato con un camioncino, con il quale andava a prelevare gli stracchini dai vari contadini, anche nei paesi circostanti. Il papà aveva programmato alcuni giorni fissi, per il ritiro dei taleggi dai vari fornitori: ad esempio, a Pizzino il ritrovo era presso la fontana del Grasso, dove i diversi alpeggiatori scendevano una volta la settimana, il giorno prestabilito, con i carichi di taleggi. Allora in valle c’erano molti contadini: pensate che, solo in quella piccola frazione, dove adesso abita Pietro Vitali, noi avevamo ben quattro conferitori



di stracchini: Edoardo, Pierino, Nino e Franco. La fontana del Grasso era il punto di confluenza di molte mulattiere e lì scendevano gli alpeggiatori, dai quali noi ritiravamo gli stracchini una volta la settimana tutto l'anno, mentre l'estate anche due volte, perché la produzione aumentava e i bergamini non avevano sempre sul monte gli ambienti idonei per conservare i prodotti caseari. Il papà si riforniva soprattutto a Pizzino, dove noi avevamo molti conferitori, mentre a Peghera abbiamo avuto sempre pochi fornitori di talleggi, perché qui c'erano pure altri commercianti(...). Il papà ritirava i talleggi freschi, cioè appena fatti, quindi provvedeva lui sia alla salatura che alla stagionatura (...)

Il papà aveva allestito alcuni spazi idonei per la salatura e la stagionatura, innanzitutto un ambiente, chiamato purgatore, riscaldato a circa venti gradi, grazie a una piccola stufa: in esso venivano riposti gli stracchini ancora freschi, per favorire la fuoriuscita del siero. (...)

Solitamente era la mamma che provvedeva alla salatura degli stracchini il giorno stesso del loro ritiro, appena riposti nelle casse del "purgatorio" (...), valutava innanzitutto se essi erano bene spurgati del siero, quindi compattati e formati; di conseguenza capiva di giorno in giorno il grado di maturazione del singolo stracchino, così da valutare il momento propizio per riporlo in un altro ambiente, precisamente sulle scalere del locale di stagionatura. In questa apposita cantina, attrezzata con scaffalatura a muro in legno, venivano depositati gli stracchini per la stagionatura, una volta salati da tutte e due le parti. Nel momento stesso del posizionamento degli stracchini sulla scalera, la mano passava un po' di sale sugli scalzi, ossia ai lati, prima di affidarli alle tavole di legno. (...)

Oggi noi stagioniamo in casse di legno con tele di cotone, ma quando stagionavamo sulle scalere c'era solo l'asse di legno. Per questo, rivoltando il talleggio, con una spatola si ripuliva bene anche l'asse, poi la si girava, per posare lo stracchino sulla parte di legno asciutta. Anche la stagionatura richiedeva dunque un certo impegno. Terminato il periodo di salatura (quando lo stracchino veniva voltato almeno una volta ogni due o tre giorni), successivamente i talleggi si giravano circa una volta alla settimana, fino a stagionatura completata, che richiedeva solitamente almeno quaranta giorni (...).

Quello del papà era un lavoro non da poco, ma il contributo della mamma è stato fondamentale per tutte le operazioni di stagionatura, poiché essa era molto brava, una vera amante del suo mestiere.

Essa ha sempre avuta una passione incredibile per la cura degli stracchini (...). Il papà voleva sempre conoscere la provenienza del singolo prodotto (...). Quando il papà li poneva in vendita, li confezionava singolarmente in un incarto, sul quale era stampato il marchio della sua ditta. La confezione finale, diretta al consumatore, portava dunque, sin dall'inizio, il marchio della nostra azienda. (...). Di conseguenza, già durante il confezionamento, suddivideva gli stracchini in base alla loro destinazione, poiché una volta incartati non era più possibile individuare il produttore d'origine. Noi abbiamo commercializzato soprattutto il talleggio normale, ma anche lo Strachitunt, prodotto in valle da Pietro e Basilio Vitali di Pizzino e da Locatelli Gabriele, fratello di Guglielmo di Reggetto. (...) Ah, quanto ha lavorato il papà! Le sue giornate di lavoro duravano anche venti ore, perché egli dormiva solo tre o quattro ore per notte. (...) Ancora oggi ci capita di pensare al papà e alla sua vita, e la nostra conclusione è questa: nostro padre ha fatto quello che si sentiva di fare, ha lavorato come voleva lavorare, con le persone con



cui voleva vivere ed è stato con la gente con cui voleva stare. Di lui, poi, ricordiamo quel grande rispetto e stima per i contadini della nostra valle, un legame che ha trasmesso, come impegno, anche a noi, al giorno d'oggi. Il papà aveva fondamentalmente una grande passione per il mondo rurale e gli animali, poiché egli, provenendo da quella realtà, considerava i contadini le persone elette: aveva un assoluto rispetto nei loro confronti, ai quali non doveva mancare niente! (...)

Mio papà ha lavorato sino alla fine, anzi lui si è fatto male lavorando. Io non riuscirei ad immaginarlo in pensione, perché non rientrava nella sua mentalità, nemmeno in quella della nostra gente (...). Con la morte del papà, noi siamo sempre andati avanti nel suo lavoro, che ormai avevamo bene acquisito con l'esperienza. (...)

Quando il papà si è fatto male, Marco, il fratello, era ancora giovane, perché aveva solo diciassette anni, mentre io e Luciana questo lavoro lo conoscevamo bene, avendo sempre lavorato con il papà.

Quindi in quella circostanza bisognava operare una scelta di fondo, decidere cioè se portare avanti o interrompere l'attività del papà. (...) abbiamo comperato un camion nuovo e è ricominciata la nostra...avventura!..."