

Dalla Val Taleggio a Gorgonzola Rivive l'epopea della transumanza

DI ANTONIO CARMINATI

Al via una ricerca del Centro studi Valle Imagna sulle storie di vita dei bergamini, il popolo della montagna orobica che nella prima metà del Novecento, in inverno, si trasferiva nella Bassa lombarda con il bestiame. Qui fittavoli e bergamini avevano bisogno gli uni degli altri: i primi vendevano agli allevatori fieno e grano e da loro ricevevano il letame per concimare i campi

Taleggio e Gorgonzola, due paesi di montagna e pianura, due prodotti di un unico e inescandibile binomio «agricolturale» frutto della civiltà dei bergamini. Le persone che nei secoli scorsi si sono insediate sulla montagna orobica, popolandola e modellandone l'aspetto hanno espresso una significativa tradizione zootecnica e casearia, grazie alla quale le rispettive famiglie sono riuscite a sopravvivere anche in contesti non facili, dove l'agricoltura non era sempre di casa.

Essi - ciriferiamo a molte generazioni di allevatori - hanno stretto un forte legame con la pianura e le colture agrarie connesse ai territori piani, dove hanno saputo avviare e dare vita a importanti tradizioni agroalimentari (pensiamo anche solo a cosa hanno rappresentato aziende come la Invernizzi o la Galbani) che si sono fatte conoscere ben oltre i limiti propri del contesto lombardo.

Latte e agricoltura

Gran parte degli spazi rurali della montagna e della pianura sono stati «disegnati» in relazione alle esigenze degli allevamenti zootecnici, da quelli per così dire «minuti» (sino tre capi di bestiame)

e più diffusi di servizio, ossia connessi al puro sostentamento dei gruppi familiari, agli altri decisamente complessi e orientati a una vera e propria economia di produzione casearia. La gestione delle colture agrarie (erba, fieno, grano, avena) e le esigenze proprie della produzione del latte hanno vissuto e sperimentato una lunga stagione di convivenza.

Basta addentrarsi nelle contrade rurali che costellano i versanti delle nostre valli, oppure seguire le vie degli alpeggi tra la Culmine del Palio in Valle Imagna e la Culmine di San Pietro in Val Taleggio e proseguire oltre sino a raggiungere le praterie montane dell'alta Valle Brembana, per rendersi conto della dimensione effettiva di questa preziosa tradizione «bergamina», che per certi versi continua ancora al giorno d'oggi. Come pure è facile cogliere nelle ultime cascine lombarde la presenza di antiche pratiche agrarie connesse all'allevamento zootecnico; disposte tra l'asta dell'Adda e quella del Serio, molte di esse sopportano uno stato di decadenza e denunciano una condizione di abbandono, quali antichi presidi di un mondo rurale ormai decisamente superato, fatta eccezione per quegli immobili ormai irrimediabilmente compromessi da di-

scutibili interventi edilizi che ne hanno radicalmente modificato le funzioni residenziali, ormai definitivamente sganciate dalla conduzione delle aree agricole circostanti.

Le cascine lombarde

Soprattutto nei paesi dell'hinterland milanese, queste sono state come inglobate in un continuum edificato che il più delle volte le rende impercettibili a un occhio poco attento. In queste cascine, sino al secolo scorso, i «fittabili» (in prevalenza agricoltori che avevano ricevuto in gestione dai nobili e ricchi possidenti le cascine con le terre annesse) ospitavano nel periodo invernale i bergamini e le loro mandrie, con i quali stipulavano contratti per il consumo del fieno e dell'erba necessari a superare la cattiva stagione, in attesa di ritornare poi alla montagna, sugli alpeggi, la primavera successiva, secondo un ritmo stagionale ripetitivo.

Fittabili e bergamini si sostenevano a vicenda e avevano bisogno gli uni degli altri, ma gran parte del lavoro dei primi era funzionale al sostentamento dell'attività zootecnica e lattiero casearia degli allevatori transumanti, ai quali vendevano fieno, erba e grano e potevano disporre del letame per la concimazione dei campi. La

figura del bergamino - per antonomasia l'allevatore transumante proveniente dalla montagna - ha costituito nei secoli scorsi l'anello di collegamento tra le terre alte e le cascine della pianura.

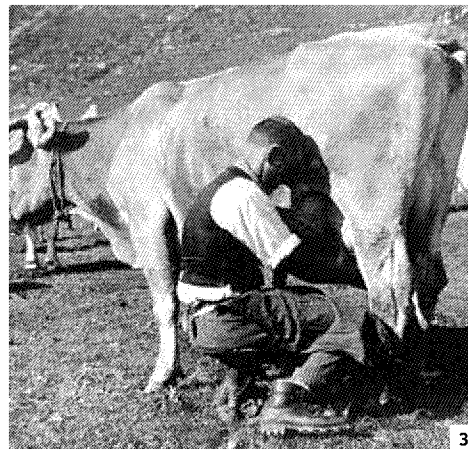
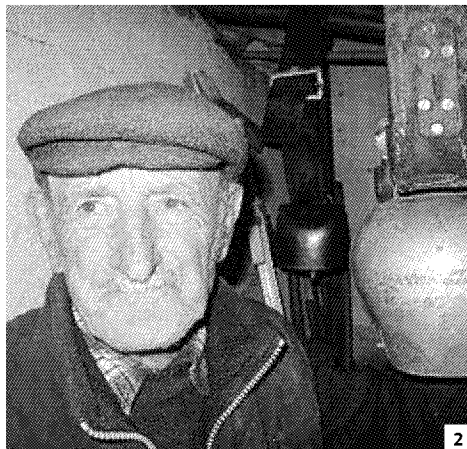


Taleggio e gorgonzola

La nuova ricerca messa in campo dal Centro studi Valle Imagna, sostenuta dalla Pro loco e dal Comune di Gorgonzola, oltre che dall'Ecomuseo Valle Taleggio e dal Comune di Taleggio, racconta l'epopea della transumanza nella prima metà del Novecento e intende richiamare l'attenzione proprio sull'apporto della singolare figura del bergamino e sull'annessa cultura casearia, che ha tratto origine e vigore da pratiche zootecniche e consuetudini produttive assai radicate nella cultura agroalimentare dei nostri territori. Proprio i bergamini, infatti, hanno saputo dare vita a due prodotti di eccellenza del contesto lombardo, ossia il Taleggio (o Strachì) e il Gorgonzola (o Strachitunt). Una tradizione così radicata e diffusa da attribuire il nome persino a due Comuni, appunto uno della montagna (Taleggio) e l'altro della pianura (Gorgonzola), quasi per dichiarare il nesso inscindibile di territori cooperanti nella formazione e costituzione della medesima identità casearia e bergamina. C'è la consapevolezza di sondare e indagare un «territorio culturale di frontiera» a rischio di scomparsa, come sta avvenendo sia per le antiche stalle e baite di monte, come per le cascine della Bassa. Mentre analoghe precedenti indagini hanno messo in luce il ruolo svolto dai bergamini in montagna (si citano i volumi, editi sempre dal Centro studi Valle Imagna, «Bergamini: ventun racconti di vita contadina dalla Valle Taleggio», «Morterone: sedici racconti di vita contadina sulle pendici del Resegone» e Bergamì, fotolibro di Rinaldo Della Vite), la prospettiva attuale intende puntare l'attenzione sulle relazioni con le cascine della pianura, i fittavoli e i braccianti agricoli, per tentare di ricomporre l'inscindibile binomio montagna-pianura, in relazione agli elementi di interdipendenza che hanno caratterizzato i rispettivi ambienti umani di una comune dimensione rurale, nella quale sono rinvenibili molti elementi fondanti anche la nostra vita del giorno d'oggi. Perché, in verità, nella cultura contadina affondano anche le nostre vere radici. ■

direttore Centro studi Valle Imagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Immagini di ieri e di oggi

1. La transumanza della famiglia di bergamini Invernizzi dalle Orobie alla pianura lombarda, in una foto d'epoca.
2. Palmino Vitali di Valleve, oggi residente nella Bassa milanese, e una «bronza».
3. Giovanni Vitali di Taleggio all'alpeggio Piazza. Nella foto piccola, a sinistra, il gruppo di ricerca del Centro studi Valle Imagna a casa di Lucia Vitali, originaria di Pizzino e da anni residente a Gorgonzola



Il gruppo di ricerca



Il gruppo di ricerca è costituito da Antonio Carminati, Doriana e Valeria Offredi, Valentina Zuccala (Centro studi Valle Imagna), Massimo Vitali di Gorgonzola e Michele Corti (docente universitario). Collaborano anche Alvaro Ravasio (Consorzio tutela Strachitunt Taleggio) e il presidente della Pro loco di Gorgonzola. La ricerca d'archivio è accompagnata dalla raccolta di testimonianze degli ultimi bergamini, per non perdere la dimensione connessa alla cultura materiale, alle pratiche quotidiane e agli aspetti personali