



Estratto da: Bollettino Storico Alta Valtellina, Bormio 2001

# **BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA**

N. 4 - Anno 2001

*Il presente Bollettino è stampato con il contributo della  
Comunità Montana Alta Valtellina*

# Incontri nella Valle

STEFANO ZAZZI

“Altre volte sulle pagine di questo Annuario Storico delle alte valli dell’Adda mi sono soffermato su vicende molto lontane, tornando indietro anche di un millennio ad esplorare la Bormio antica. In questo luminoso autunno vorrei portare invece la testimonianza di persone che mi hanno aiutato a crescere ed a comprendere più a fondo il mio paese.

Mi sono chiesto allora : anche questa può essere storia, storia locale ?

Ha scritto Albino Garzetti che “Storia” ha due significati : “E’ il ricordo degli avvenimenti e gli avvenimenti stessi. E’ la differenza tra il conoscere e l’essere. Gli avvenimenti sono però quelli determinati dall’uomo e riguardano l’uomo e la storia che li conosce e li ricorda, ordinandoli e conservandoli con metodo scientifico, è perciò scienza morale”. Più volte mi ha raccomandato di ricorrere a notizie di prima mano, a fonti certe ; così ho fatto anche in questo caso.

Le riflessioni e gli episodi che mi tornano alla mente devono essere integrati dalle testimonianze riprese dalla loro voce, di cui ho in preparazione una raccolta organica. Molte tra queste persone ci hanno lasciato e ricordandole mitigherò in parte il vuoto che hanno lasciato nelle mie giornate.

La prima ad andarsene fu la **“Cechina” (Confortola Francesca ved. Manfredi, classe 1888)** nel febbraio del 1988. Raggiungere la sua cucina era come affrontare ogni volta un viaggio all’indietro nel tempo, poter afferrare episodi remoti che più nessuno ricorda: la penombra del locale dove non accendeva mai la luce fino all’imbrunire, la voce forte che era specchio della sua eccezionale fibra, i racconti ambientati in una Bormio più che passata trapassata, creavano un’atmosfera davvero irreali.

E’ il borgo di fine Ottocento, quando l’acqua si andava a prenderla alla fontana della contrada: “Vai a tör l’acqua cul bajlón ; l’acqua che ei portà su mi per li vaca, quando n’ faa al pan...”. “Ali marcina i ghe taiaen o li treciòla e ia vendéen, i fàen na pila de soldi”.

Si comprava solo farina, sale e un po’ di riso. Il latte era prezioso per fare il formaggio!

“Prima i fàen al furmagìn, dopo i fàen li mascherpa”. Avevamo la nostra segale, il nostro frumento, la nostra domega; quando raccoglievamo la segale a fine luglio, si metteva il frumento, e in ottobre era bell’e pronto. La segale maturava prima a Buglio, dopo in “Caniza” e alla Coltura.

“Medigina e puntura li inviperiscen al sanch; la puntura più bona le

mangiar”.

Non si mangiava carne il venerdì: “I m’an insegnà iscì la mia ént ; al me pá guai a miga rispetar quili usanza!”

“Dal ’27 al ’35 restavamo ogni estate per cento giorni alla prima cantoniera: le vacche, il maiale e le galline le portavamo su alla “Prima”; facevamo polenta, latte e salame per quelli che passavano: “Toni del Zop”, la “Marianin ciarlatana”, “Bepin Trombin”... era buono Bepin, faceva la guida alla V alpini e si fermava con i suoi clienti”.

Per dare l’idea di quale entità sia stato il cambiamento, riporto questo detto che la Cechina ricordava a memoria:

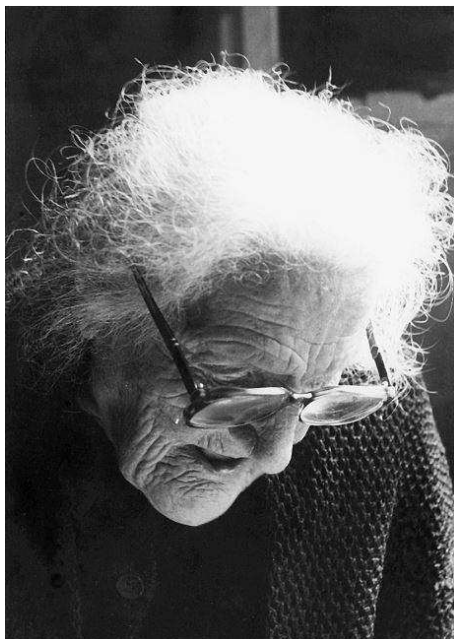
“Il Signore ci ha concesso sei giorni di lavoro riservandosi per puro il settimo in suo onor. Ma nel secolo d’ adesso tal comando si calpesta si travaglia alla festa più che ai giorni di lavor. Dopo pranzo alla dottrina vengon solo i vecchierelli e le figlie e i giovanetti nei ridotti a amoreggiar”.

I numerosi colloqui e la spontanea cordialità, nonostante il significativo divario di età (settan’anni), consolidarono la nostra intesa; così per il matrimonio ebbi l’onore di ricevere in dono una bottiglia di marsala dall’amica centenaria.

La “Cechina” e le altre persone che ho incontrato, superstiti della vecchia Bormio e delle vallate, raramente uscivano dal paese dati i mezzi di allora ; Imola (per incontrare il figlio ferito di ritorno dalla Russia) e Ponte di Legno le mete di Cechina. Curiosa l’avventura della coscritta **Giacomelli Bepina (classe 1888)** alla sua prima uscita da Bormio: “Avevo quattordici anni eravamo in Vallaccia, bisognava andare a Bormio per alcune commissioni ; ho detto a mio fratello: se c’è bisogno vado io. Ho sbagliato la strada. Credevo di essere arrivata in un paese della Svizzera e invece era Livigno.

Erano già le quattro quando sono arrivata là; in una casa di legno mi hanno offerto un po’ di latte freddo. Mi sono subito incamminata verso Bormio, e chiedevo a tutti quelli che incontravo per non sbagliare ancora.

Avevo un bel pezzo di formaggio per la nonna che stava a Semogo; ho voluto portarglielo anche se dovevo fare un po’ di strada



in più e stava arrivando il buio. Voleva tenermi lì, ma io dovevo essere a Bormio.

Cammina cammina, nel buio arrivo a San Gallo: lì mi sono ricordata di quello che mi aveva detto una volta mio fratello, che giravano gli orsi da quelle parti. Così sono andata da una amica di Premadio, che mi ha accompagnato un po' oltre San Gallo. Verso le undici sono arrivata a casa, proprio quando usciva la gente dal teatro di San Gottardo.

Ho mangiato un po' di minestra scaldata e sono andata a letto che non sapevo dove tenere le gambe!

Al mattino, alle sette e mezza ho fatto le commissioni che dovevo fare e alle dieci sono ripartita per la montagna.

Giuseppina ricordava ancora le lanterne a petrolio sparse per il borgo, prima dell'avvento della luce elettrica. Come veniva buio le accendevano con una scaletta ; era "Pietro Monello" l'incaricato.

E sempre di quegli anni a cavallo fra i due secoli (Ottocento e Novecento) ricordava l'innalzamento della croce della Reit ed il crollo della torre rotonda del castello di San Pietro (settembre 1900).

"L'era bel ilóra al nòs Bórm: senza machina, cun li carrozza, sti cavai, sti car de fen.... anche i sciori che i rivàen i restàen meravigliati !"



Un altro personaggio che ho amato è stato il "**Lessio**" (**Sertorelli Alessio, classe 1923**) il pastore del Vallecetta ; dietro i modi un po' rudi nascondeva una umanità ed una sensibilità quasi commoventi.

Una volta, transitando per Piatta, lo vidi alla finestra del primo piano e mi fermai un po' a contarla ; parlava con lunghe pause dei suoi pascoli, delle vacche, delle greggi ormai scomparse, che lui aveva accudito per tante estati sulla montagna sopra casa.

"Restavo quattro mesi all'abbandono; pane di segale, polenta, una minestra sotto la tenda".

Prima di congedarci lasciò cadere dalla finestra un sacchetto di caramelle per mio figlio : era la sua riconoscenza per qual-

che momento di compagnia.

“Lessio” aveva conosciuto la amarezze della guerra e mi parlò così di quella triste esperienza : “Ci presero a Fortezza nel settembre del ’43 e ci portarono a Stablack, presso il Baltico, ai confini della Lituania; tre giorni e tre notti pressati nei vagoni. Arrivammo nel gelo, con venti centimetri di neve. Al mattino ci davano un filone di pane da dividere in sei e lo tagliavamo con il filo di ferro. Si andava in miniera, dodici ore di lavoro; poter mangiare la pelle delle patate nella minestra era una nozza ! Poi ho fatto il calzolaio presso una famiglia: venivano a prendermi il lunedì e la domenica tornavo dentro il campo. Sono stato anche a Mathausen. Così fino alla liberazione, il venerdì santo del ’45. Sono tornato nel settembre di quell’anno. Non credevo proprio di poter portare a casa la pelle !”

Pensavo a quanta nostalgia doveva avere per la malghe della sua valle, le serate attorno al fuoco, e i pascoli alti dove vedeva la api salire da Bormio a prendere il fiore e dove faceva levare le mucche sdraiate per accingersi alla mungitura. Questi altri suoi ricordi : “A sei anni la mamma mi ha insegnato a mungere la vacche e mi prendeva con lei sui monti; ho imparato a riconoscere il “Crescion” delle sorgenti, dove nasce l’acqua delle nostre montagne; si era in sette fratelli, dormivamo nelle “Cariole” e d’estate ammassati sopra il fieno. Per spargere il letame, ci svegliavano all’alba, anche in pieno inverno. Prendevamo le “mughere” per tirare il carro: voltavano su il muso, era più comodo mangiare il fieno, ma poi si abituavano. Dopo è venuto il tempo dei cavalli e dei muli, il primo trattore è venuto tardi. Quando si cuocevano le patate per i maiali, mettevamo giù due “scandole” di larice nell’acqua bollente e gli facevamo prendere la piega con dei sassi : erano i nostri sci. A San Gervasio eravamo contenti con qualche ciliegia, a Sant’Anna erano le pere, a Natale castagne seche. Era dura, altro che storie!”

Per ascoltare i suoi racconti un’estate mi fermai una settimana sull’alpe seguendo gli spostamenti fin dall’alba. Riguardando oggi quelle fotografie ho la sensazione appartenesse a quegli uomini che parlano al posto di altri, i quali non lo sanno fare.

**Toni (Giacomelli Antonio, classe 1896)**, che ci ha lasciato da pochi anni dopo avere superato il secolo di vita, merita un



discorso a parte. Oltre agli incontri per le vie del paese (era solito sostare in qualche panca o su un muretto) concordammo alcune uscite automobilistiche allo Stelvio, al Gavia, sul Vallecetta.

Inesauribili le sue fonti toponomastiche, specialmente della Valle del Braulio e della Reit (vedi la grafica riprodotta). Quanti tra coloro che percorrono oggi la strada dello Stelvio riconoscono luoghi come : “al dos del Sablon”, “la val de Caranz”, “al tröj di Cornisc”, “li roina ròsa”, “al plan de l’Asta” ?

Sono fermi nella mia memoria i suoi ricordi sulle stagioni trascorse a “Plazcastel”, con le estati calde di fieno, profumate di latte e le feste al suono della fisarmonica.

Più volte la sera ci colse di sorpresa dentro l’osteria della Pace a Grosio, dove Toni aveva familiarizzato con la signora Anna Sala che ci serviva buon vino, salame, formaggio, cetrioli e pan di segale .

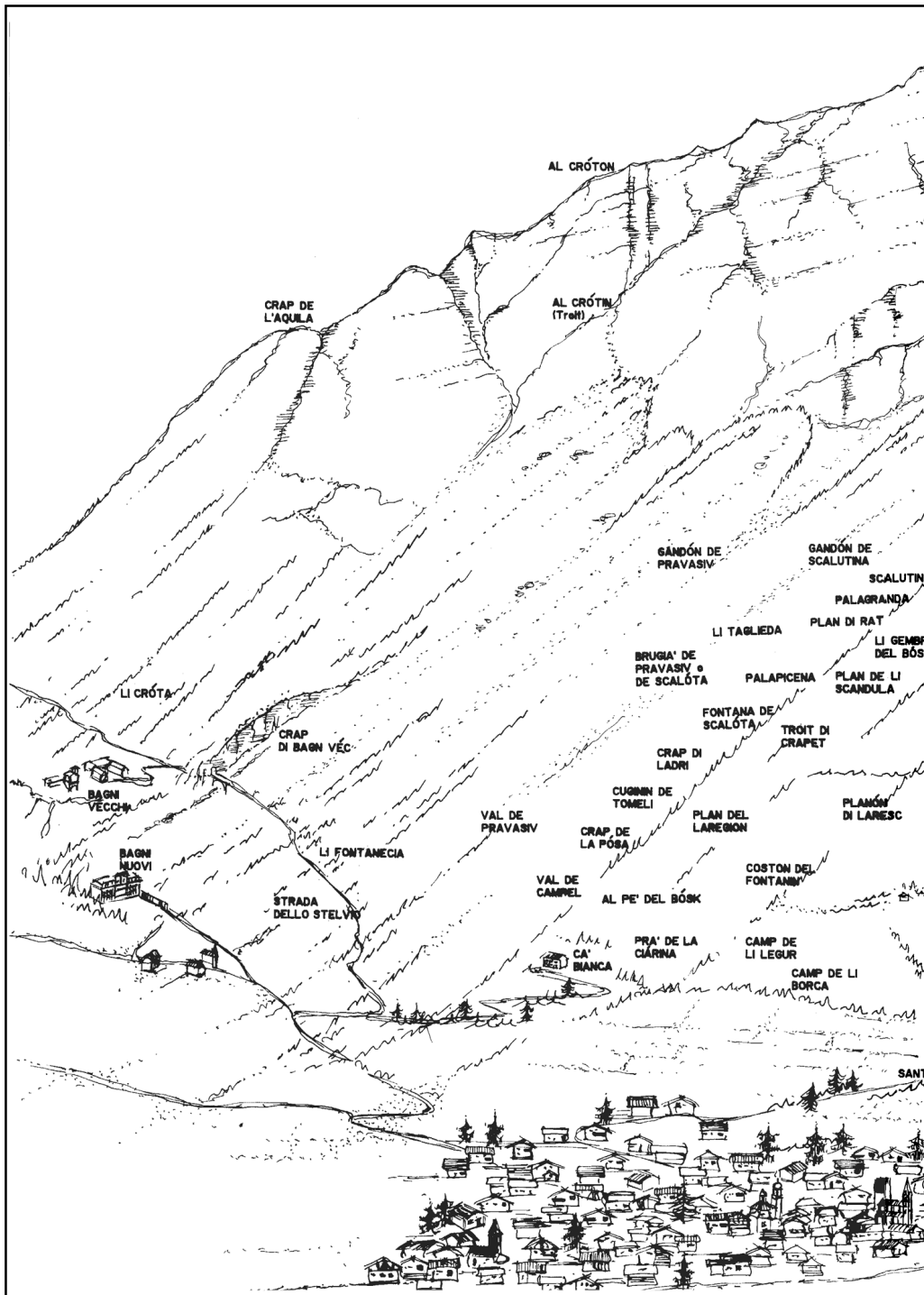
Qui lo assalivano i ricordi delle osterie bormine : “Non vendevano a calici una volta, usavano quarti o mezzi litri, in recipienti di terra cotta. Le belle compagnie ordinavano una “pinta”, due litri di vino. Da “Toni Magro” giocavano a carte ventiquattr’ore a Carnevale ; i clienti ? “Beferli”, “Fortunato Boito”, “Giacumin Stricher”, “al vegl Severin...”.

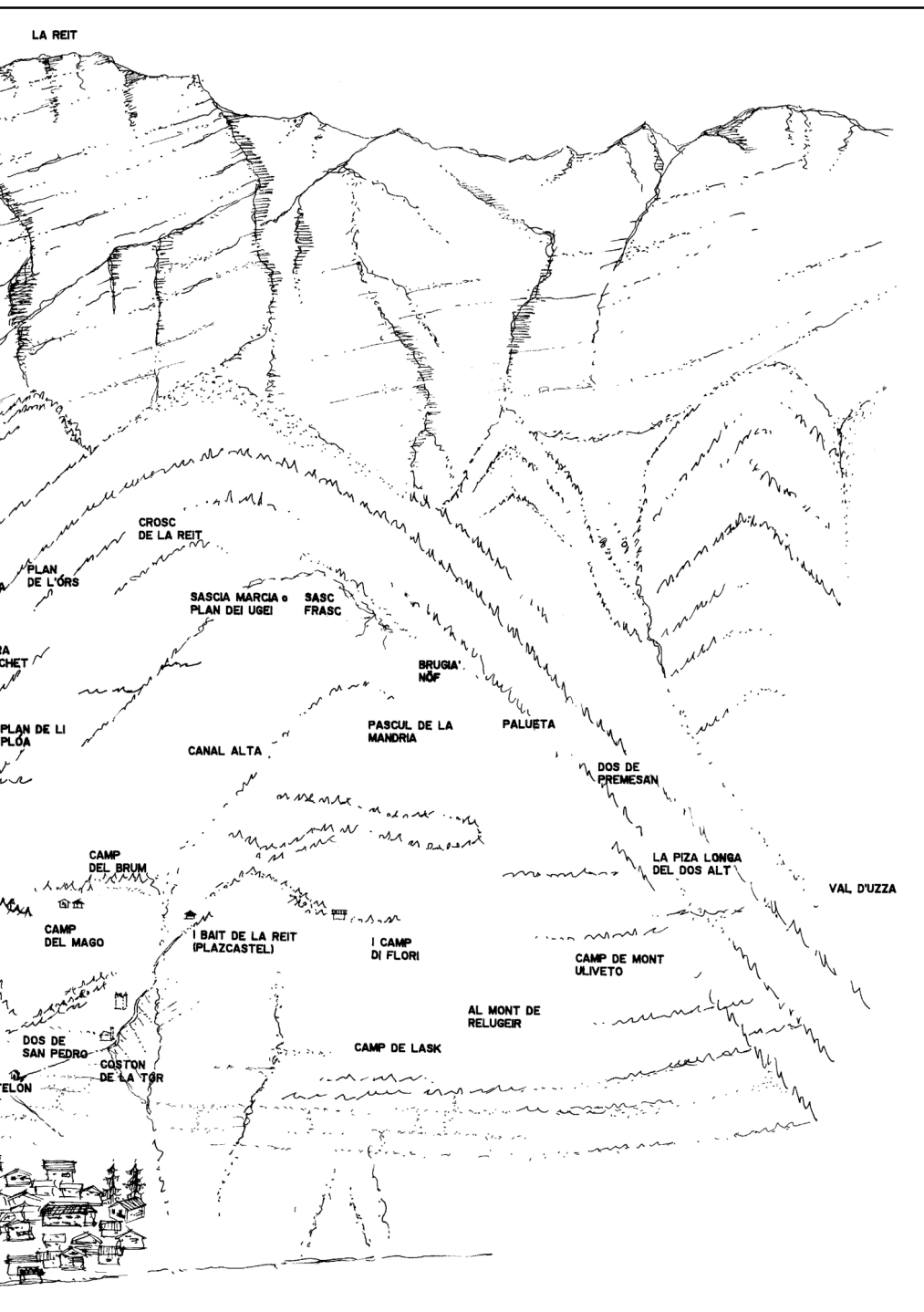
In Via Indipendenza c’erano “Gnazi Pramesan” (attuale Albergo Gufo), “Massim Brumulin” (albergo Stella), “Iot Canclini” con il macello e l’osteria insieme e il “Prestin di Bunet” ; in Via Morcelli “li Vaitolera” e la “Madalena del Ludovich” ; in Vicolo Pace “Luis Tarchita”, anche lì con osteria e macello ; “li tre Zanineta li sonaen in de na stuina” : si stava bene, c’era anche la privativa ; quella di “Toni Magro” era vicina alla mia casa : aveva iniziato nel 1906 gestendo una vecchia osteria ! “Li Zacarela in quatro e quatr ot i an feit su e desfà ò !”

I personaggi che ricorrevano nei discorsi di “Toni” erano numerosissimi : “Piero Mamina” dispensava la carne benedetta alla cappella De Simoni al tempo pasquale ; “Francesc de Marion” (era curvo quasi a novanta gradi) faceva divertire tutta la contrada con il suo verticale ; “Luis Rich” di Madonna dei Monti era ritenuto un malversatore, era morto con l’anima non a posto ; mi diceva il vecchio Riccardo : “al giràa su per i préi sot forma de ciàura” .

A quel tempo, prendevano un po’ in giro quelli di Madonna dei Monti ; c’erano delle dicerie ; una riguardava la giustificazione di un genitore (mio figlio non è venuto a scuola perché è andato a Parigi a menare la ciaura e il becco), l’altra l’indirizzo di una lettera (mio figlio caporale canta ninetta in mezzo alla Sicilia). Ma c’era brava gente in quelle contrade “dei Monti”.

“Bepo Bedin”, “Luisin del Lò”, “Valento Vaitoler”, “Vidi de Canci”, “Giacum Mox”, “Pierin de la Gobeta” erano i falegnami di Combo che andavano a Davos, Samedan e Pontresina : partivano a San Giuseppe e tornavano per le feste di fine anno. Era duro il mestiere del falegname, tutto a mano, senza macchine ; le prime macchine a Bormio le aveva messe “Bepin Pianta” in piazzina di Sant’Ignazio. La Svizzera l’abbiamo fatta noi !”







Con **“Mento” (Cantoni Clemente classe 1900)** e la **“Pierela” (Rini Pierina classe 1906)** c’era tanta confidenza : lui ti dava un quadro lucidissimo della società di allora, della ristrettezza economica (non si buttava via niente, si utilizzava anche la cenere per concimare la campagna ; si prestavano le braci tra vicini per risparmiare i fiammiferi) ; lei indagava a fondo il carattere, il dialetto e modi dire ora del tutto scomparsi.

Di **“Mento”** ho raccolto in parte il frutto di quegli incontri in una memoria pubblicata.

Dei colloqui con **“Pierina”** darò qui brevemente una sintesi, qualche elemento che possa dar conto della qualità della sua testimonianza : **“In paese c’erano diverse categorie di persone : “i misér”, che avevano tanta campagna e bestiame, “i miserón” che ne avevano ancora di più, “i sciori”, ovvero i Pelsoni, il veterinario, il medico, i professionisti, “i civil” che corrispondevano agli impiegati ed ai pensionati ; poi c’erano i poveri, quelli della “Congregazione di Carità”.**

Il Presidente della Congregazione era il maestro Italo Cola ; ricordo nella mia fanciullezza che chi presenziava all’ufficiatura di una persona defunta riceveva il mestolo di sale dei morti : finita la cerimonia le donne spianavano il loro **“mantin”** (fazzo-



lletto) per prendere il sale, lo riannodavano e tornavano a casa ; era bella questa distribuzione diretta fatta ai poveri !

Un’altra usanza consisteva nel distribuire le ciambelle di pane, che si tenevano nelle ceste, nel locale precedente quello del morto. Il paese era affiatato, si aiutavano. **“Lera tot un imprestar obra e un render obra”.**

Per darti un’idea di quei tempi, ricordo un episodio del Sindaco Pietro Rini. Ero la più giovane delle figlie dei suoi cugini, mi faceva fare qualche giro ; viveva signorilmente, portava la sua papalina ricamata....

Una volta, mi ha confidato : **“Mi quand che seri un marc’ e gh’ài noma la cabra gh’ài rispet, pasài tot su sora Borm per ir a past ; quand ch’ei crompà la vaca te digi che pasai de mez Borm!”.** Per dimostrarti quanto era umile questa persona benchè fosse stata più volte sindaco.

Del resto quasi tutti andavano con le vacche da tiro nei campi con l’ara-

tro ; fra i tanti c'erano i "Barbarossa", gente buona, all'antica : "quand i sonaen li campana de la mesa del terz l'era cè la tribù di Barbarosa in fila indiana...".

Bepi era il re dei fratelli : ogni giorno comprava il Corriere della Sera, era al corrente di tutto e dopo messa sul sagrato raccontava tutte le novità agli altri.

T'ho contato come facevano coi forni ? Quando un vicino cuoceva il pane, molti andavano ad aiutare ; a turno poi ognuno faceva il proprio pane, "la sua cota". Preparavano anche "i prezel", un filone intrecciato.

Si facevano i filò, anche di dieci, quindici persone : restavano volentieri nelle stue per riscaldarsi ; qualcuno scendeva nella stalla per trovare un po' di caldo prima di andare a dormire.

Questa casa l'ha costruita mio padre nel 1908, a fianco di quella dei nonni.

Di fronte c'era quella dei "Mariaplatin", dove facevano anche un po' di



osteria. Nella strada qui sotto (Via Buon Consiglio) mettevano due tavole a traverso e giocavano a bocce quelli dell'osteria ! E' uno dei miei primi ricordi. Ma i ricordi più belli sono di quei "Sciaraban", i cortei di carrozze con cavalli che andavano alle feste al Castello De Simoni : era un'emozione per noi piccoli di allora assistere al passaggio di quei signori !"

La "Bepina" (Mascherona Giuseppina - classe 1895) la incontravo nella baita seicentesca presso la chiesa di Santa Caterina; una dimora che era rimasta intatta per trecento anni, dove trascorreva l'estate solitaria a quasi novant'anni. Questi alcuni suoi ricordi. "A Cossuccio ("Cosuc") maturava la segale in un campetto e la battevano sempre lì : un tempo era tutta coltivata la montagna. Nelle estati asciutte si facevano le processioni da Sant'Antonio a Santa Caterina per propiziare la pioggia : un anno, avevo quindici o sedici anni, quando siamo arrivati al "Poz" ha iniziato a piovere ed è piovuto per due, tre ore ! In quegli anni, per bere "l'acqua forte" e per curarsi venivano in carrozza i signori da Milano. Venivano anche gli stra-

nieri.

“Esa l’acqua (agosto 1983, data della testimonianza) l’è vegnida come piscia d’asen”. Andavo alla fonte a prenderla con le bottiglie, le chiudevo bene e le tenevo al fresco, altrimenti non era buona.

In primavera si faceva un quintale di pane ; qualche volta se c’era disponibilità, si mettevano le uova nel pane di segale: un chilo di pane per un uovo. Al mattino si mangiava minestra riscaldata; il latte si teneva da parte per lo scimudin!

Chi poteva andava a Sondrio con le bestie a prendere il vino; caricavano le botti sul carro e venivano in su. Tante famiglie non sapevano nemmeno cos’era il vino! Si andava col cavallo a prendere la farina fino a Tirano.

Seminavano la linosa e facevano l’olio in casa; lo mettevano nel lume, prima che venisse il petrolio: a Sant’Antonio la luce è arrivata nel 1921, ma in giro, in paese, era buio ugualmente.

I giovani fino ai vent’anni non andavano all’osteria; adesso vanno appena hanno imparato a camminare! Si comprava farina e poco d’altro, zucchero non se ne vedeva; mio nonno andava fino a Ponte di Legno a prendere il sale, tutto a spalla lo portava. Ce n’era anche qui di sale, ma là costava meno;

Si tenevano tante patate e si vendevano ai mercanti che passavano a comprarle: le più buone erano quelle di Madonna Dei Monti; a San Gottardo non così.

“Restavo qui fino al 25 novembre, festa di Santa Caterina; dopo tornavo a Sant’Antonio.

Tanti scendevano solo a Natale a Sant’Antonio, se avevano abbastanza legna. Qui nella baita c’era proprio un bel caldo; che regalo poterla portare giù in paese per l’inverno !”



**Don Luigi Acquistapace e Don Carlo Bozzi** appartengono a quel ristretto numero di uomini che oltre ad essere buoni preti, sono attratti dall’ambiente in cui si trovano a svolgere la loro missione e desiderano conoscerlo a fondo .

Provenienti da altri mandamenti valtelinesi, si innamorarono entrambi dell'alta valle : dal balcone privilegiato di Oga don Luigi dedicò un'attenzione speciale alla meteorologia, acquisendo fama in tutto il bormiese, ed in particolare presso gli albergatori, per i suoi pronostici in fatto di neve.

“Da ragazzo mi hanno insegnato a guardare le lune di marzo e settembre” mi confidava il parroco ; “ma non trascuro anche i segnali di quassù : la cima di Zandilla, la bandiera del campanile, l'aria del Gavia...”.

Memorabile anche la sua “gamba” nell'andirivieni quotidiano verso Bormio, dove lo si incrociava con l'immane cartella sotto il braccio : “da Santa Lucia impiegavo venti minuti, per l'erto sentiero dei “Croc”, ad arrivare in Oga ; a scendere anche dieci soltanto”.

Ad inverno avanzato si praticava anche la strada del “Foram”.”

Don Luigi, prete silenzioso, giunse a Oga il 10 agosto 1943, ed ebbe la fortuna di festeggiare mezzo secolo di permanenza tra i suoi parrocchiani.

Don Carlo, tra le numerose chiese che doveva governare, poteva contare su due capolavori come San Martino di Serravalle e San Bartolomeo de Castelaz ; la continua vicinanza con quelle antichità stimolò in lui la passione per l'arte e l'archeologia e divenne il promotore di studi, scavi e ricerche condotte con Davide Pace, Carlo Bertelli ed altri specialisti di vasta cultura.

Sono un ricordo incancellabile le processioni alla Chiesa di San Martino, con la gente, gli amici di Sant'Antonio. Si partiva a piedi da Morignone per ritrovarsi tutti a Le Presure e percorrere con Don Carlo la salita fino allo xenodochio.

La frana ha distrutto questo luogo stupendo, con le memorie ancora custodite nei documenti, patrimonio culturale soltanto ora riconosciuto in tutto il suo valore storico ed artistico.

La “Via Crucis del mercoledì santo si tiene ora vicino alle case di Aquilone ; la Messa della notte di Natale a Santa Maria Maddalena ; le altre ricorrenze religiose nella chiesa superstite di San Bartolomeo.

Molti parrocchiani hanno ricostruito le loro case a Cepina, e in tante località della valle, dovendo cambiare in un certo senso la loro identità.

Ha scritto Don Carlo : “ogni paese ha una sua fisionomia, ha avuto una sua storia, che si riflette anche nelle usanze e nel dialetto. E se dobbiamo favorire l'inserimento nell'ambiente sociale in cui viviamo, per cui, sia come uomini che come cristiani, dobbiamo sentirci membri solidali della stessa comunità civile e religiosa, dobbiamo cercare anche di conservare almeno la memoria di quella che è stata, possiamo dire per più di venti secoli, la storia delle generazioni che ci hanno preceduto. Perché ai vecchi piace ricordare e i giovani non devono dimenticare”.

I contadini e gli artigiani, i ritmi del loro lavoro, le gioie e le sofferenze, i gusti e le abitudini sociali erano i soggetti privilegiati del **fotografo Agresta** : entrare nell'austerità del suo negozio equivaleva a rituffarsi nella

Bormio di cinquant'anni fa. Il suo merito va individuato senza dubbio nella ricerca quotidiana di ambienti, episodi e personaggi, di quel mondo in apparenza banale che si svolgeva tra viuzze, baite, botteghe ed osterie ; così delle appassionanti vicende storiche locali ha fissato le immagini del cambiamento, dalla quieta civiltà contadina alla frettolosa stagione turistica.

Se qualcuno un giorno racconterà questo scorcio della storia di Bormio, troverà nel suo archivio fotografico un riferimento indispensabile di quasi mezzo secolo di vita.

Ne comprese l'importanza Giulio Pedranzini al tempo in cui dirigeva il periodico "Magnifica Terra", ma poi i tempi mutarono rapidamente nella vecchia Bormio, e le grandi trasformazioni sociali travolsero entrambi.

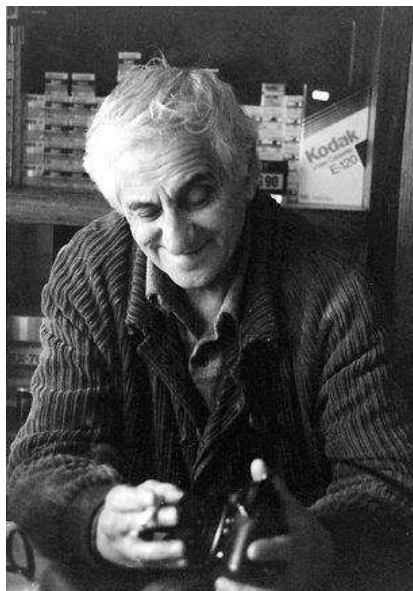
Agresta non era per le corse allo sviluppo in poche ore, per il colore che ha soppiantato il bianco e nero : "il colore è troppo evidente, non scatena la fantasia, è una fotografia che non sa raccontare", amava ripetere ; un'altra sua convinzione era che "per fare una fotografia bisogna andare da soli".

Ogni anno a Natale gli portavo il panettone e lo spumante per festeggiare l'anno nuovo, anche se, ripensandoci ora, avrebbe preferito bere un bicchiere in amicizia, conversando serenamente.

Negli ultimi tempi gli teneva compagnia un simpatico cane da pastore : bastava un movimento dell'artista che l'amico fedelmente lo seguiva verso casa, saliva sulla 127 rossa o si adagiava dentro il negozio, dove il silenzio era talvolta interrotto da musiche di tanti anni fa.

La casa di **Severino (Rocca Severino, classe 1907)** era e rimane ancora al centro della contrada di Oga. Un bel prato verde corre lungo le murature cinquecentesche, dove lo incontrai la prima volta, seduto accanto alle patate, stese ad asciugare al sole tiepido di ottobre. Tante volte sono poi ritornato nella serenità di quegli ambienti, a dialogare sul passato.

"A dieci anni andavo al pascolo con capre e pecore, appena veniva primavera. Avevamo due vacche : una la mandavamo in alpeggio, l'altra la





tenevamo per tirare in campagna.

Al pascolo mi davano pane di segale, un pezzo di scimuda o di salame, una bottiglia di latte. Andavo a funghi con la mamma “al Pian de li Buteira”, dove c’erano ginepri meravigliosi. Riempivamo le federe dei cuscini ; freschi non c’era smercio, allora si facevano seccare. Si vendevano chili di funghi, tanti andavano col gerlo.

A scuola portavamo un ramo di legna ogni mattina per accendere la “pigna”.

Dopo scuola giocavamo alle cicche, ma più di tutto a nascondino ; si diceva : “esa an giuga al reca”. All’arrivo della neve, andavamo a divertirci con le slitte, “i slitin de Saint Moritz”.

Ho cominciato a lavorare a dodici anni alla fornace di Peloni, a Bormio. Davano sette lire al giorno a noi ragazzi. In quegli anni si sfruttava la torbiera, vicino al forte. Sono stati lì diversi anni gli ogolini, facevano polenta lassù. Cavavano la torba con ferri adatti, la stendevano e la facevano essiccare ; per teleferica, sui carrelli, la portano alla fornace dove veniva utilizzata per la cottura della calce.

Una torbiera ancora migliore era dalle parti della casina di San Colombano ma non se ne è fatto niente.

Andavamo a Cancano a piedi o in bicicletta al tempo delle dighe. Scendevamo dalle torri trascinando una “dasa” per frenare. A Fior d’Alpe lasciavamo la “dasa” all’osteria in cambio di un calice di vino rosso. Si arrivava a Oga che era sera ; ricordo il vecchio “Martinazza” salire lento dalla Madonnina, col palo in mano per aiutarsi nel cammino. Era così la vita.

**Nonna Ines (Rocca Ines, classe 1911)** era una donna straordinaria, saggia, piena di vita ; la incontravo nella cucina a volta.

“Mia mamma era veneta, di Voltago ; andava a lavorare in Engadina o a San Gallo, dove si facevano i pizzi. Mio padre era muratore, andava in Svizzera e in Francia. Si sono incontrati a Livigno e nel ‘10 si sono sposati a Samaden .

Un inverno sono stata a Bergun a imparare a cucire, e andavo a Zuoz a lavare i vestiti di mio padre ; gli uomini pertivano da Oga che c’era ancora la neve e dovevano provvedere da soli. Noi donne si lavorava la campagna.

Ho cominciato giovanissima ad aiutare i nonni, già anziani. Sedici stiaia di patate coltivavamo io e la mamma! La farina si prendeva in cambio merce : tre quintali di patate, un quintale di polenta. Erano la nostra risorsa le patate, c’erano le cantine piene una volta. Le ritiravano alla cooperativa di Oga, le portavano a Santa Lucia con le slitte a Bormio.

Si vendeva il vitello e le patate ; la segale serviva per uso familiare. La mamma lavorava anche da sarta e in cambio del suo lavoro riceveva un pezzo di formaggio, un po’ di grasso, una salsiccia, burro.

Filavamo la lana e la ordivamo per fare il panno. Andavamo a Cepina a ordirla, con il sacco in spalla pieno di lana. “Se vedea de qui roc’ de bescia !”. La nonna filava il lino che era uno spettacolo : il lino azzurro, che dava un gran lavoro. Si raccoglievano sei o sette donne in una stua e filavano al chiaro del lume. La nonna e la zia portavano il vestito di mezza lana, con la crespa, come le grosine.

D’autunno il padre arrivava dalla Francia con lo zio e ammazzavamo un asinello ; si faceva a metà. Le salsicce diventavano secche come l’anima di Giuda, ma erano buone lo stesso, perché c’era la fame. Qualche volta si ammazzava la capra; venivano quelli di Mondadizza a vendere le capre alla fiera di Bormio.

Vino non ce n’era ; un litro a Natale, uno a Pasqua e basta. Il nonno metteva sulla tavola una scodella di acqua e latte e da lì bevevano tutti. Un giorno con la nonna sono stata a Bormio all’osteria dei “Lies” : abituati alla nostra economia di allora mi sembrava di andare a nozze poter mangiare una “scudela de menestra de buseca”! Si viveva più bene allora, senza pretese. Tornerei indietro a far la vita di una volta.

Dei racconti di **Enrico Baumgarten** sui tempi d’oro ai Bagni Nuovi e San Giacomo di Fraele (“bei qui mont tuc’ spargulà ne la val”), di **Rocco Silvestri** su Livigno e la strada del Foscagno, di **Bruno Pietrogiovanna** sulla sua Piatta e tanti ancora, ritornerò prossimamente : tante storie, che tutte insieme, innestate le une alle altre, fanno un’unica storia, quella di una piccola comunità locale.