

L'AREA VASTA VALGRIGNA

Il comprensorio definito "Area Vasta Valgrigna" si estende per circa 20.000 ettari, a cavallo tra la bassa Valle Camonica e l'alta Valle Trompia ed è caratterizzato da morfologie di media montagna e da un patrimonio culturale, storico ed etnografico unico, attestato da importanti testimonianze del passato legate allo sfruttamento delle miniere, dei boschi e dei pascoli. Si tratta di un'area montana tra le più preservate dell'intera Regione Lombardia, al centro della quale si colloca la proprietà regionale denominata "Foresta di Lombardia Valgrigna", della superficie di 2.847 ettari, ricadente nei comuni di Bienno, Berzo Inferiore, Bovegno, Esine e Gianico e gestita da ERSAF, l'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura ed alle Foreste.

In considerazione delle notevoli potenzialità di questo territorio sotto il profilo dello sviluppo eco-compatibile, ERSAF, in attuazione degli impegni della Carta delle Foreste di Lombardia, ha ritenuto di promuovere un intervento innovativo di valorizzazione integrata, non solo dell'area della foresta regionale, ma anche del territorio montano circostante, riguardante i comuni sopracitati nonché quelli limitrofi di Collio, Artogne e Prestine.

Per saperne di più:



25043 BRENO (Brescia) - Piazza Tassara, 3
Telefono 0364.322341 - Fax 0364.322359

2 | I quaderni della Valgrigna



L'alpeggio nel cuore

trent'anni d'alpeggio in Val Gabbia
raccontati dalla giovane alpeggiatrice
Sonia Spagnoli




Regione Lombardia
 Sistemi Verdi e Paesaggio

ERSAF
 ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
 ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



**Comunità Montana
 di Valle Trompia**

Comuni dell'Area
 Vasta Valgrigna



Artogne



Berzo
 Inferiore



Bienno



Bovegno



Collio



Esine



Gianico



Prestine

Coordinamento editoriale

ERSAF
 Biagio Piccardi
 Andrea Richini

Progetto e realizzazione

antoniografica

Testi

Sonia Spagnoli

Immagini

Sonia Spagnoli
 Biagio Piccardi

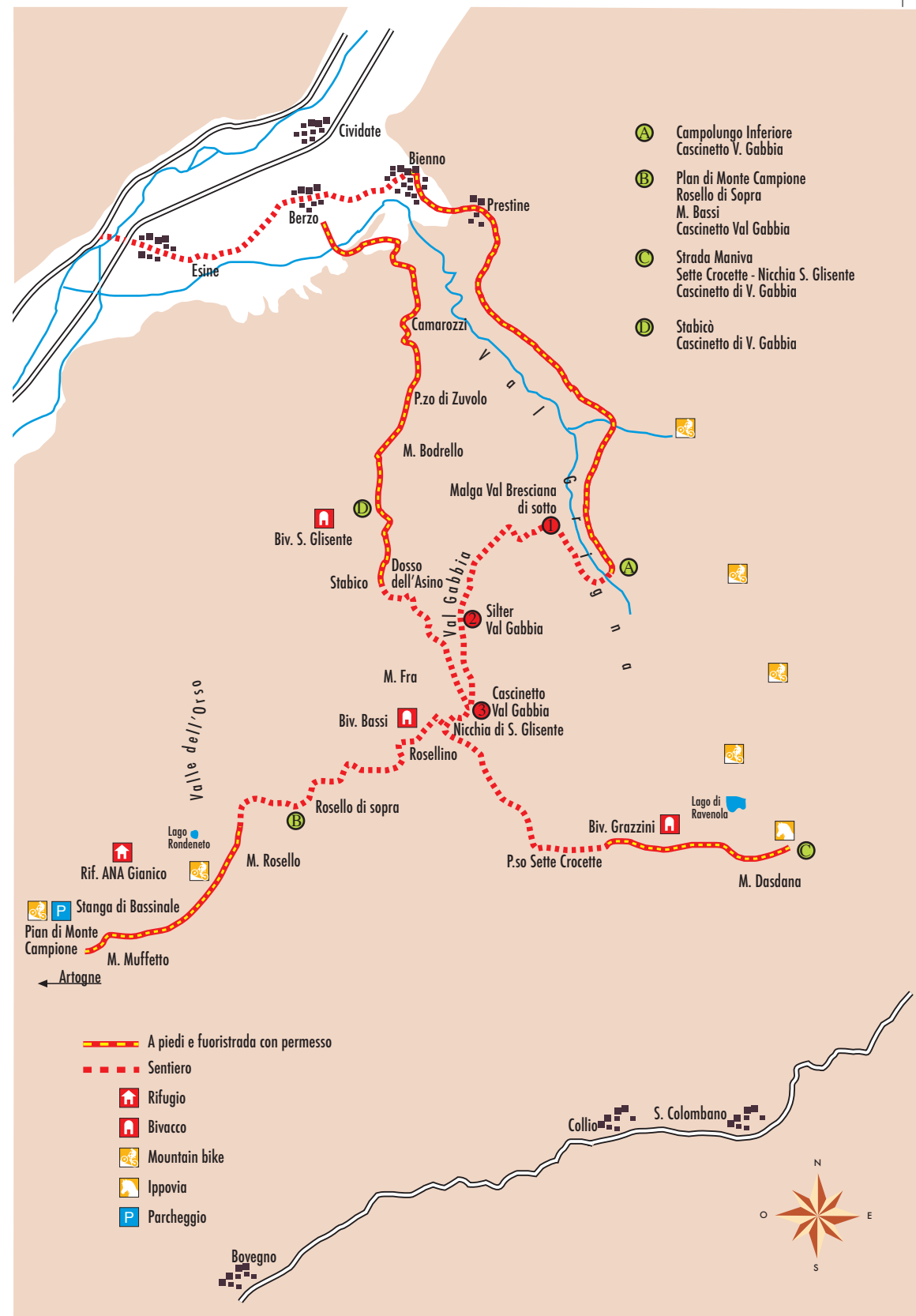
Stampato su carta ecologica,
 prodotta senza cloro
 e fabbricata con cellulosa
 proveniente da foreste controllate

Finito di stampare
 nel Marzo 2011 dalla
 Tipografia Valgrigna, Esine

Pubblicazione realizzata
 nell'ambito dell'Accordo di Programma
 per la Valorizzazione
 dell'Area Vasta Valgrigna.

L'utilizzo in qualsivoglia forma e modo, dei contenuti
 della presente pubblicazione, è consentito con
 l'obbligo della citazione scritta della fonte.

In copertina:
 Vista della Val Gabbia





“Le terre raccontano la storia degli uomini, sono testimoni di verità come di trame bugiarde, di miti, di favole, di eroi. E se in natura ogni tempo scandisce il cambiamento, poiché ciò che era non è più e mai più lo sarà, anche l'apparente immobilità contiene pure un piccolissimo seme di cambiamento. L'attaccamento alla tradizione può assumere funzione di stabilità, una possibilità di riconoscersi in un sito che rimane lo stesso come ricordo di un evento collettivo o individuale, legato alle radici di ciascuno e che dunque rincuora e rassicura. Il territorio ci appartiene, fa parte del nostro mondo interiore, è luogo di riferimento, un bene perduto e mai dimenticato come raccontano mille e mille piccole grandi storie (...).

Il territorio è acqua e cibo, luogo in cui si nasce o si muore, memoria delle origini, presente e futuro per i figli. È terra, è casa, è vita è l'io, oggi, adesso, ma è anche noi ieri, un gruppo una comunità, un popolo che si riconosce anche nel legame che ha con la sua terra, in un'appartenenza che trasmette un comune sentire, stessi obiettivi e uguali ideali, desiderio ed attesa di un domani migliore.”

(G. Motta
Paesaggio, territorio, ambiente.
Storie di uomini e di terre.
Franco Angeli 2004)



Panoramica della Val Gabbia

LA MALGA VALGABBIA

Situata nel Comune di Berzo Inferiore, in Provincia di Brescia, la malga Val Gabbia è ubicata nella Foresta di Lombardia denominata “Val Grigna”, divenuta proprietà regionale nel 1976. La malga deve il proprio nome all’omonima valle in cui è situata e il toponimo deriva probabilmente dall’ubicazione chiusa e isolata. Anche oggi, infatti, è raggiungibile soltanto percorrendo strette mulattiere e impiegando oltre un’ora di cammino da dove si lascia il fuoristrada.

Si tratta di un territorio caratterizzato da singolari morfologie di modellamento glaciale, che originano nelle depressioni numerose torbiere. Fino verso i 1.900 metri di quota i pascoli, localizzati nel fondovalle e sulle prime pendici, sono circondati da boschi di abeti e larici. Più in alto prevalgono formazioni a rododendro e ontaneti, importanti habitat per il gallo cedrone e forcello che qui trovano ancora spazi vitali. L’attività alpestre interessa circa 178 ettari di pascolo, che si estendono da 1.460 a 2.135 metri sul livello del mare. Quest’attività, praticata da tempi immemori e con ben altra intensità





La transumanza - Disegno di Ivan

come testimoniano i numerosi ruderi di fabbricati d'alpe, continua tutt'oggi nel solco della tradizione. La necessità di sfruttare la maturazione scalare del foraggio ha portato ad organizzare l'alpeggio in tre stazioni: quella a quota più bassa, denominata "*Casera di Val Gabbia*", dove la mandria permane solo pochi giorni all'inizio e alla fine della monticazione; l'intermedia, denominata "*Silter di Val Gabbia*", che viene sfruttata nei periodi di luglio e settembre e dispone di un moderno caseificio comprendente anche il deposito dei formaggi (il cosiddetto "*silter*") ed infine quella alta, denominata "*Casinetto di Val Gabbia*", utilizzata in agosto e servita da un fabbricato di recente ricostruzione. Durante le circa novanta giornate di pascolo estivo l'alpe può ospitare, in modo ottimale, circa 120 capi bovini.

La produzione casearia avviene secondo la tradizione con latte crudo ed è costituita da formaggio semigrasso tipo "*Silter*" a media stagionatura, in forme da 6 a 12 chilogrammi, e da burro ottenuto dalla panna di affioramento. Specialità dell'alpeggio, oltre al rinomato formaggio, è la produzione del "*fiurit*", costituito dal primissimo coagulo affiorante in superficie a seguito di riscaldamento del siero.

L'ALPEGGIO NEL CUORE

*"Dormono le cime dei monti e le gole,
le balze e i dirupi,
i boschi e gli animali che nutre la nera terra,
le fiere dei monti e la stirpe delle api,
le bestie nella profondità del mare cupo;
dormono le stirpi degli uccelli dalle ampie ali".*

(Alcmane, Fr. 89 Davies)



Una breve premessa

Le pagine che seguono hanno il semplice intento di trasmettere ai lettori almeno una piccola parte delle emozioni, della passione e dell'amore che dal 2000 mi portano tutti gli anni a tornare sul mio alpeggio in Val Gabbia, nella quiete e nella libertà di queste montagne. I racconti dei miei genitori, dei miei parenti e di quelli che in Val Gabbia hanno alpeggiato prima di me, insieme a ricordi personali, costituiscono frammenti indimenticabili di vita d'alpeggio che motivano il mio lavoro sull'alpe e lo rendono ogni anno una bella ed entusiasmante avventura. *"L'alpeggio nel cuore"* è quindi il messaggio che mi piacerebbe giungesse alle alpeggiatrici ed agli alpeggiatori, particolarmente a quelli giovani come me, che continuano l'attività d'alpeggio, perché essere consapevoli del valore del nostro lavoro, per le nostre aziende e per tutta la comunità, può farci traguardare nuovi orizzonti di continuità e consentirci di superare da protagonisti le inevitabili difficoltà.

La stagione estiva d'alpeggio in Val Gabbia è solo una piccola parte della nostra attività di allevatori di montagna che ci impegna per 365 giorni l'anno, nei mesi invernali a fondovalle e a primavera e in autunno sui maggenghi. Una parte piccola ma essenziale per noi e



per i nostri animali. Ogni anno il viaggio si ripete in modo più o meno simile. Si parte l'estate salendo verso le cime per poi ridiscendere all'inizio dell'autunno. Ogni volta ci si ripromette di partire all'alba, ma immancabilmente si ritarda sempre... Dopo aver munto e caricato ogni cosa si parte e dopo circa dieci ore di cammino si raggiunge la meta, così per due volte all'anno.

Verso il 15 di giugno partiamo da Gianico, località *"Prato del Bosco"*. Il viaggio dura un'intera giornata ed è segnato da numerose tappe: Larice, Campelli, Dossi, Bassinaletto, Bassinale, Rondeneto, Rosello, Rosellino e Val di Frà, per giungere finalmente in Val Gabbia, nel comune di Berzo Inferiore. A fine estate, verso il 15 di settembre, il viaggio si ripete in senso contrario: un percorso di circa 15 chilometri chiamato tecnicamente *"transumanza"*. Per noi è ordinarietà, per altri sembra essere il retaggio di un passato ormai remoto, riecheggiante di tratturi dannunziani. In fila per ripidi sentieri, dove ogni passo lascia un'orma, uomini e bestie salgono con tante speranze e ridiscendono con ricordi indimenticabili.



DAI RACCONTI DEI MIEI GENITORI

Primi anni d'alpeggio

L'Alpe Val Gabbia entra nei più vivi ricordi della famiglia Spagnoli a partire dal 1982, anche se già in precedenza, per esigenze di lavoro, parenti e amici avevano avuto modo di conoscerla. Ormai, ben più di un quarto di secolo di vita è stato trascorso su questo suggestivo alpeggio da gran parte della mia famiglia. Nel 1982 il nonno materno Bernardo Spagnoli, detto *"El Ventù"*, iniziò la gestione dell'alpeggio di Val Gabbia come capomalga, insieme al figlio Martino e alcuni nipoti. Successivamente subentrò nella gestione mio padre Giacomo che ancora oggi, insieme a moglie e figli, continua questa straordinaria tradizione.

Anche in quei primi anni la mandria monticata era già numerosa, tanto che non bastando il pascolo della Val Gabbia si era dovuto affittare anche il vicino pascolo di Stabì Fiorito. Le mucche da latte erano più di un centinaio e a esse si aggiungeva anche un buon numero di manze, manzette, cavalli, muli e capre. Il lavoro non mancava mai



Il nonno Bernardo Spagnoli - In questa pagina: strutture d'alpeggio

ed era particolarmente intenso soprattutto nei primi giorni d'alpeggio, durante i quali ci si doveva ambientare e predisporre strutture e attrezzi.

Gli impegni più pressanti consistevano nella sistemazione delle cascine dette *"baracocch"*, all'epoca poco più che ruderi, nonché nel trasporto delle masserizie, portate sul dorso di cavalli e asini partendo da Campolungo di Bienno. Il primo giorno d'alpeggio, verso le sei del pomeriggio, il bestiame giungeva alla Casera di Val Gabbia, stazione inferiore dell'alpe. Si lasciava riposare la mandria e ci si affrettava a sistemare sommariamente il tetto della cascina, ricoprendolo con un telo impermeabile. Nel locale più ampio si fissava il cosiddetto *"sigagn"*, ovvero il sostegno della caldaia per il riscaldamento del latte che a stagione conclusa si era soliti nascondere nella cavità di un grosso masso, in modo da proteggerlo da eventuali danneggiamenti durante l'inverno. I beni di prima necessità venivano quindi sistemati in una grande cassa di legno, mentre gli attrezzi per la mungitura, le bacinelle per il latte, la zangola e gli altri strumenti venivano posizionati nel locale chiamato in dialetto *"cadinet"*. Come ultima cosa si preparava il letto e si procurava la legna necessaria per riscaldare la cena.

Nel giorno dell'arrivo in alpe i lavori di sistemazione e la mungitura erano ben distribuiti tra i numerosi parenti e amici che ci sostenevano offrendoci il loro aiuto e alla "Casera" si trascorrevano i primi giorni della stagione. Successivamente, partendo dalla località Malga Stabicò si attrezzava invece il "Silter", la stazione intermedia dell'alpeggio dove si sostava per circa 30 giorni. Quindi si raggiungeva la stazione più alta, il "Casinetto", dove ci si fermava per più di 40 giorni per poi tornare nuovamente al "Silter" a fine stagione, sfruttando al meglio le stazioni di pascolo dislocate a diverse altitudini.

I tempi necessari per ambientarsi dopo ogni trasloco sono sempre stati faticosi e difficili e a volte i problemi erano causati anche dagli animali, particolarmente da asini e cavalli, non sempre benevoli con i loro padroni. Spesso, infatti, capitava che per qualche imprevisto il carico non arrivasse a destinazione, ad esempio perché un cavallo, spaventato da un ramo spezzato, da una vipera o non ancora abituato al trasporto, lasciasse improvvisamente la presa del padrone per darsela a gambe levate.



Imprevisti a parte, durante il periodo d'alpeggio la mungitura era l'attività che occupava più tempo: per mungere un centinaio di capi, quattro o cinque persone impiegavano dalle tre alle tre ore e mezza circa al mattino e altrettante alla sera. Seguiva quindi la lavorazione del latte, sia al mattino che alla sera. Talvolta poi, quando il latte era particolarmente abbondante, capitava di dover cagliare anche una terza volta durante il giorno. Non disponendo però di magazzini adatti, il burro veniva consegnato una volta alla settimana ad un commerciante in località "Sesa", nel comune di Bienno. I formaggi, invece, venivano trasportati settimanalmente con i cavalli fino a Piazza di Artogne, per essere poi depositati in apposite cantine.

Oggi fortunatamente la situazione è decisamente cambiata e anche noi disponiamo di locali adatti alla stagionatura ed alla conservazione dei nostri prodotti. Ciò che è rimasto intatto sono invece i segreti dell'antica, tradizionale e fondamentale attività di casaro, tramandati dal 1982 a ora prima da mio nonno Bernardo a mio zio Martino, quindi a mio padre Giacomo che a sua volta ha insegnato a mia sorella Livia, a mio fratello Giovanni e infine anche a me.



Nella pagina precedente: pascoli e ruderi vicino al "silter".

In questa pagina: pascolo alta Val Gabbia verso dosso Betti - Caseificio Casinetto



Il trasloco delle masserizie

Alpeggiare in Valgabbia

A partire dal 1991, per tre estati consecutive, oltre a mio zio Martino e alcuni miei cugini iniziò a salire in alpeggio anche mia sorella Laura. A quell'epoca la mandria monticata era sempre molto numerosa e il lavoro non mancava mai. Gli impegni in compenso erano sempre gli stessi: mungere, lavorare il latte, provvedere alla manutenzione delle cascine, fare provvista di legna, andare al pascolo e traslocare da una stazione all'altra tre o quattro volte nel corso della stagione. I giorni a volte sembravano interminabili, soprattutto quando si litigava. Di certo erano discussioni di poco conto, spesso scaturite da semplici incomprensioni, da qualche scherzo non sempre apprezzato o da qualche battuta di troppo. Oggi, a distanza di anni, è buffo ripensare a quei momenti di spensieratezza e alle liti tra fratelli e cugini, durante le quali spesso ci si stratonava e ci si derideva.



Le giornate in alpeggio, allora come oggi, procedevano veloci tra i molti impegni e terminato uno ne iniziava subito un altro. Conclusi i lavori di mungitura e di lavorazione del latte e del burro ognuno aveva un compito da svolgere. C'era chi provvedeva a raccogliere la legna, chi assisteva la mandria al pascolo, chi puliva la cascina, chi lavava i panni e chi procurava fogliame e frasche da mettere sopra il tetto come riparo dal sole e per mantenere fresco il locale dove era depositato il latte. Anche i bambini, nonostante la giovane età, avevano ognuno una precisa mansione. Questo valeva sia per mia sorella Laura che per i miei cugini Paolo, Ivan e Guido: ognuno, fin da bambino, imparava anzitutto a badare a se stesso e poi a mungere, a stare al pascolo, a trattare con gli animali e a fare la consegna dei prodotti una volta a settimana, assicurandosi che il carico in groppa al cavallo fosse ben saldo e che tutto procedesse come doveva. In alpeggio si diventa grandi in fretta e s'impara a prendere velocemente le decisioni, soprattutto nelle situazioni difficili. Già da piccoli, infatti, capitava spesso di dover radunare tutta la mandria nel bel mezzo di un temporale e di portarla al riparo, lontano da pericoli e dirupi. Certo, all'inizio tutto sembrava difficile e impegnativo, ma era necessario non perdersi d'animo e portare a termine ogni incarico, nell'interesse della famiglia.

Pericoli dietro l'angolo

In questa varietà di lavori non mancavano certo imprevisti e sorprese. Inoltre ogni anno bisognava fare i conti anche con le piogge e i temporali, che ancora oggi mettono a rischio la vita delle bestie e delle persone. Ad esempio, dopo un forte acquazzone diventa molto difficile attraversare un torrente ingrossato per raggiungere l'altra riva e trovare riparo in cascina. Frequentemente capita di dover salire in groppa al cavallo per attraversare i corsi d'acqua e raggiungere, non senza grande fatica, la sponda opposta. Ne sa qualcosa la nostra fida cavalla Perla che, consapevole della gravità di queste situazioni, spesso oppone grande resistenza e non vuole procedere nei corsi d'acqua. Se proprio il cavallo non vuole saperne di portarci in groppa lo si può anche lasciare andare da solo, aggrappandosi alla sua coda durante l'attraversamento.



Anche con questo sistema, tuttavia, si finisce il più delle volte per cadere comunque in acqua e ci si deve quindi appigliare ai massi semi sommersi procedendo carponi.

A proposito di animali, una delle cose fondamentali nella vita d'alpeggio è instaurare un rapporto sicuro con le bestie, con i cavalli, le mucche e gli asini. Bisogna sempre procedere con molta calma e non pretendere subito troppi risultati. Come già accennato, capita infatti abbastanza di frequente che una cavalla rovesci tutto il carico che porta, lasciando rotolare a valle ogni cosa. In queste occasioni non bisogna lasciarsi prendere dal panico e ricominciare tutto da capo, con molta pazienza e buona volontà. Particolarmente significativo è un episodio che risale ad un tardo pomeriggio di fine luglio 1994. *“Eravamo intenti nel lavoro di mungitura - racconta mio padre - quando all'improvviso un toro massiccio e poderoso s'isolò dalla mandria. Senza motivo, iniziò a correre all'impazzata, puntando uno dei nostri aiutanti. In un attimo lo raggiunse e con una ferocia inaspettata lo fece rotolare giù per la valle colpendolo più volte al sedere. In pochi secondi quella che sembrava una scena comica si stava trasformando in una tragedia. Per fortuna tutto si concluse con un po' di spavento e con una gran botta al sedere del povero malcapitato.”*

Nonostante tutte le precauzioni possibili, gli incidenti in alpe sono sempre stati abbastanza frequenti. Un giorno, ad esempio, mentre si andava a fare la scorta di legna con i cavalli mio zio Martino si fece un brutto taglio alle ginocchia con la roncola. Mio padre, qualche anno più tardi, si tagliò un dito con la motosega. Un'altra volta mio fratello Giovanni, mentre conduceva verso la cascina la cavalla Perla, carica di bidoni di latte, inciampò in un avvallamento del terreno e fece una brutta capriola. Quel giorno di certo la fortuna ci ha assistito e la disavventura si è conclusa solo con un po' di spavento e una leggera botta alla gamba destra. Un'esperienza analoga capitò anche a mia sorella Laura quando, nel 1992, si slogò una caviglia precipitando da un dirupo. Era di pomeriggio e stava riportando la mandria alla cascina quando improvvisamente scivolò, slogandosi un piede. Sembrava poca cosa ma alla sera Laura non riusciva più a muovere un passo e il giorno successivo dovette tornare a casa in sella alla cavalla.

Stessa sorte toccò al mio fratellino Ivan che, nel 2004, si fratturò una gamba. Quel giorno mio padre stava accompagnando a casa una bestia e Ivan lo scortava in compagnia del nostro fedele cane Feri. All'improvviso la mucca Briciola lasciò la presa di mio padre e mise una zampa sulla gamba di mio fratello. Fortunatamente anche questo incidente non ebbe gravi conseguenze se non una gamba ingessata e un po' di spavento. I pericoli, insomma, sono nascosti dietro ogni angolo.





Fatiche d'alpeggio

L'attività del malgaro è quindi ben più difficile di quanto non possa sembrare, ed è sempre ed indissolubilmente legata a quella dei suoi animali. La mungitura, ad esempio, è una delle operazioni più importanti dell'attività in malga: un momento particolare durante il quale bisogna instaurare un rapporto sicuro con le bestie, in modo da poter lavorare con tranquillità. Appena giunti in alpeggio è però una vera impresa, perché le bestie non sono ancora abituate alla libertà delle giornate al pascolo e per godersi con pienezza ciò che hanno ottenuto dopo un lungo inverno chiuse in una stalla non si lasciano controllare né mungere con facilità.

Un altro degli impegni più significativi del lavoro in malga è costituito dalla sorveglianza della mandria al pascolo. Nel nostro caso questa occupazione è solitamente svolta da mio fratello Giovanni e da mio zio Martino. Non si tratta di un compito particolarmente faticoso.



coso, ma bisogna comunque essere molto abili con i cani e avere un buon occhio, soprattutto per impedire alle manze di sconfinare nelle pasture riservate alla sera. Durante i primi anni d'alpeggio, inoltre, non c'erano recinti elettrificati e gli alpeggiatori non potevano che contare sull'aiuto di buoni cani.

Anche oggi, pur utilizzando i recinti elettrici mobili, la mandria non viene mai abbandonata. Si parte la mattina dopo colazione e si ritorna in baita nel tardo pomeriggio, portandosi in spalla soltanto un piccolo zaino con pranzo, acqua e magari un buon bicchiere di vino. La mandria deve poi essere scortata anche la sera quando, termina la fase di mungitura, la si accompagna al pascolo per la cena e la si assiste fino alle ore 22.00 o 23.00. In certe occasioni può anche capitare che nella mandria ci sia una mucca in procinto di partorire: in questo caso bisogna assisterla anche per tutta la notte, organizzando in turni le ore di veglia.



Se poi le mucche si trovano al pascolo in zone molto lontane dalla cascina e quindi in assenza di corde, per gestire il parto dell'animale ci si deve arrangiare con quello che si trova sul posto. In un momento di necessità anche maglioni, camicie e brandelli di tela si trasformano in funi con cui è possibile compiere l'operazione. Con simili priorità, soprattutto nei primi anni d'alpeggio, spesso si finiva per cenare verso le 23.00 o addirittura a mezzanotte. Giunti in cascina, al termine di una lunghissima giornata, ci si sedeva accanto al fuoco acceso e in un batter d'occhio si divorava una scodella di buona minestra fumante per poi andare immediatamente a coricarsi, completamente sfiniti.

Durante le giornate di maltempo le difficoltà erano anche maggiori e a causa del vento e dei temporali era praticamente impossibile sedersi accanto al fuoco, perché il fumo riempiva tutto il locale e ci si doveva adattare come si poteva. A questo proposito mio zio Martino è solito raccontare un episodio capitatogli nel 1984, mentre imperversava un fortissimo temporale. I mandriani erano già a dormire, quando successe qualcosa che tutti si augurano non accada mai: *“Quella sera - racconta lo zio - il temporale era qualcosa di spaventoso. Io, mio padre Bernardo e tre miei nipoti, che all'epoca erano ancora molto piccoli, eravamo a letto. Le raffiche di vento erano frequenti e fortissime. All'improvviso il telo che copriva la struttura della cascina volò via e, strappate tutte le funi che lo tenevano fisso, si alzò alto nel cielo della notte. Ci alzammo di soprassalto e mentre mio padre metteva al riparo i bambini, sistemandoli sotto le fascine della legna, io andai a recuperare dei pastrani per ripararci. Il telo era ormai lontano così decidemmo di scendere verso la stazione centrale dell'alpe per cercare riparo e passare la notte. L'indomani di buon ora raggiungemmo il Casinetto di Val Gabbia e mentre mio padre e i miei nipoti badavano alla mandria, io andai alla ricerca del telo per sistemarlo sulla cascina. Fortunatamente la ricerca fu piuttosto breve ma quello che mi ritrovai davanti erano semplici brandelli di telo. Nelle giornate a venire fu un'impresa riuscire a provvedere alla sistemazione del tetto della cascina, senza pensare ai danni causati dal temporale. Il latte ormai era inutilizzabile, la panna di affioramento non esisteva più e tutti i nostri beni erano zuppi d'acqua: materassi, coperte, cibo...”*



Il cane Billy

Un'altra storia dello zio Martino che merita di essere raccontata è sicuramente quella del cane Billy. Lo zio aveva infatti un cane che aveva chiamato con questo nome: era nato in malga dalla cagna di un nostro vicino e, dato che prometteva di essere una buona bestia, lo prese con sé. A stagione conclusa lo condusse a casa in Bassa Bresciana, dove era solito trascorrere l'inverno. A giugno dell'anno successivo salì di nuovo in malga, portando Billy e la fedele cagna Selva al seguito della mandria. Lungo il tragitto, da Brescia a Piazze, si fermò più volte per permettere alle bestie chiuse nei camion di riposare e di non accalcarsi troppo. Una di queste soste venne fatta anche nei pressi del centro commerciale di Erbusco: fu proprio qui che il piccolo Billy, sceso per accompagnare il suo padrone, si allontanò per non fare più ritorno al camion degli animali. Probabilmente, disorientato dal trambusto si era smarrito e non era più stato in grado di ritrovare il suo padrone. Mio zio, dopo averlo a lungo cercato, riprese a malincuore la strada verso casa, con la speranza che il suo cagnolino non si cacciasse in qualche guaio e, soprattutto, che trovasse presto un nuovo padrone buono e premuroso.



Una volta arrivato in malga la vita riprese come sempre, piena di imprevisti e difficoltà. Ben presto anche mio zio, preso dal lavoro e dalle preoccupazioni, si scordò del piccolo Billy. Fu invece il cagnolino che, sul finire di quell'estate, ci riservò una grande sorpresa capitando improvvisamente alla stazione alta dell'alpe, riempiendo di gioia mio zio e noi tutti. Era arruffato e denutrito, ma ancora pieno di vita. Probabilmente aveva vagato tutt'estate alla ricerca della via di casa e del suo affettuoso padrone. Tutte le sue fatiche gli furono certo ripagate, perché in quel soleggiato pomeriggio di agosto aveva ritrovato il suo alpeggio, il luogo in cui era nato e dove aveva trascorso i suoi primi mesi di vita.

Un piccolo cantiere

Come già accennavo in precedenza, una volta giunti in alpe era necessario ogni anno armarsi di buona volontà e affrontare i piccoli e grandi lavori di manutenzione delle cascine. Lavori ordinari e a volte anche straordinari, come nel 1993, quando la mia famiglia ha dovuto provvedere alla sistemazione del locale per la stagionatura dei formaggi nella stazione centrale dell'Alpe Val Gabbia, il cosiddetto *"silter"*. All'epoca non vi era nessuna struttura adibita alla stagionatura e, di conseguenza, ogni settimana bisognava tornare verso casa con un carico di prodotti: operazione che richiedeva due giorni, uno per andare e uno per tornare.

Finalmente, nell'estate del 1993, mio padre decise di dare avvio ai lavori di manutenzione straordinaria del *"silter"*, i cui muri portanti erano già stati sistemati nel 1981. Il materiale necessario per la sistemazione del locale fu messo a disposizione da ERSAF, mentre mio padre si prese la responsabilità di tutto il resto. Fu davvero un lavoro, ma fondamentale per poter disporre di un locale idoneo alla stagionatura dei prodotti.



Il legname fu dapprima trasportato a Malga Rosello e quindi portato in alpe con l'aiuto dei nostri cavalli. Il percorso da Rosello alla Val Gabbia è molto lungo e faticoso, e anche in condizioni ottimali s'impiegano comunque circa tre ore. Perciò, dato che sin dall'inizio i lavori si prospettavano molto impegnativi, mio padre decise di chiamare a raccolta un buon numero di conoscenti e amici, i quali gentilmente ci offrirono il loro sostegno.

Tra questi giovanotti forti e volenterosi c'era anche mio cugino Oreste, un ragazzo che all'epoca aveva poco più di trent'anni. Oreste non era mai stato in montagna, ma con grande spirito decise di dare una mano a mio padre. Lo raggiunse a Rosello e, sicuro di sé, si mise in spalla un'asse di legno incamminandosi lungo il sentiero. La cosa strana è che Oreste calzava sandali anziché scarponi: di certo non immaginava che il cammino sarebbe stato così lungo e faticoso. Ciò nonostante raggiunse comunque la cascina del Silter dopo ben quattro ore di marcia. Era sfinito, ma la sua determinazione e il suo aiuto sono stati davvero molto preziosi e apprezzati. Terminato il trasporto del legname in alpe, mio padre e mio zio Martino si adoperarono alla sistemazione delle assi realizzando le *"scalere"*, appositi pianali per la stagionatura dei formaggi tutt'ora presenti nel *"silter"*, locale dalle caratteristiche di una cantina, con la tradizionale struttura a volta e le due feritoie di antica costruzione da cui filtra la luce.



Proseguono i lavori

Anche l'anno 1995 fu per noi molto importante e significativo, in quanto venne avviato da ERSAF il restauro della cascina Silter, consentendo alla mia famiglia di vedere qualche risultato dopo tante fatiche. I lavori iniziarono a metà estate e pertanto, dopo aver stazionato al Casinetto fino a fine agosto, tutti noi fummo costretti a sistemarci in un vecchio rudere situato nella piana del Silter, in località *"El Grass Vecch"*. In fretta e furia dovemmo adattare quelle rovine per poterle utilizzare come abitazione. I disagi non mancarono e inoltre, a fine agosto, sopraggiunsero ondate di freddo e piogge che aggravarono ulteriormente la situazione, tanto da costringerci ad abbandonare l'alpe già il 7 di settembre, circa dieci giorni prima del previsto. I nostri sacrifici furono però ripagati l'anno successivo quando, per nostra fortuna, potemmo entrare nella nuova cascina del Silter, ora dotata di ampi e confortevoli locali per la lavorazione del latte e di una comoda abitazione, oltre al *"silter"* stesso per la stagionatura dei formaggi.

Nella pagina precedente: le "scalere" - In questa pagina: Casinetto Val Gabbia 1998





Nel 1999, finalmente, furono avviati anche i lavori di sistemazione della stazione più alta dell'alpe, il Casinetto di Val Gabbia, anch'esso da tempo ridotto a rudere. Analogamente agli anni precedenti, anche in questo caso le difficoltà non si fecero attendere. Tuttavia, in meno di due settimane sistemammo la vecchia struttura nella piana del Casinetto in modo da utilizzarla come cascina provvisoria. Innanzitutto furono consolidati i muri perimetrali. Quindi venne recuperato il legname necessario per la realizzazione del tetto, trasportandolo sul posto con l'aiuto dei nostri cavalli. Questo legname proveniva quasi interamente dal bosco vicino alla Casera di Val Gabbia, dove era facile trovare materiale sano e resistente per la nuova struttura. Il lavoro fu davvero notevole: ogni giorno ci si alzava di buon'ora e, una volta terminati i lavori in malga, ci si avviava verso la stazione alta dell'alpe, dove si lavorava fino a metà pomeriggio per poi iniziare la seconda giornata con la lavorazione del latte, la mungitura e la costruzione del recinto per il pernottamento della mandria.

I lavori di sistemazione del Casinetto, sospesi per il sopraggiungere dell'inverno, ripresero nella tarda primavera e finalmente, alla fine di luglio dell'anno 2000, il fabbricato venne ultimato. In breve tempo si trasportò ogni cosa alla piana e ci si adoperò per allestire l'abitazione. Anche le fatiche dell'estate 1999 furono quindi ripagate l'anno successivo con una bella cascina dai locali molto ampi e confortevoli.

DAL MIO DIARIO

Inizia l'avventura

Il 2000 è l'anno in cui ho trascorso in Val Gabbia la mia prima vera stagione da alpeggiatrice. All'epoca avevo dodici anni e salii in malga il 25 giugno, non appena finita la scuola media. La partenza non fu facile e il pensiero di rimanere tutta l'estate senza la mia inseparabile sorella Rosi mi addolorava molto, anche se la compagnia degli altri miei famigliari avrebbe contribuito ad attenuare il dispiacere.

Quel giorno salirono con me mia madre e i miei fratelli: Davide, che aveva un anno meno di me e che per la sua infermità motoria necessitava della carrozzella, e Ivan, che all'epoca aveva soltanto quindici mesi. Quando arrivai la stagione d'alpeggio era già iniziata da circa quindici giorni e lassù c'erano mio zio Luciano, che sostituiva mio padre momentaneamente bloccato a casa per motivi di salute, mia sorella Livia, mio fratello Giovanni e il nostro amico Vincenzo. Devo riconoscere che la vita in alpe si dimostrò presto molto più bella del previsto, soprattutto grazie a Vincenzo che rese l'estate un vero divertimento.

Ci vollero comunque diversi giorni per ambientarmi, per conoscere la cascina e imparare il sentiero che da Malga Stabicò porta alla cascina del Silter. Intanto le giornate venivano organizzate come meglio si poteva. Innanzitutto portammo tutte le nostre valigie alla cascina, aiutandoci con i cavalli. Vincenzo e mia sorella Livia mi accompagnarono a Stabicò e insieme caricammo i bagagli, la carrozzella di Davide e il passeggino per Ivan. Quei primi giorni, praticamente, li trascorsi sempre in sella a Irma, la cavalla di Vincenzo. In poco tempo e in loro compagnia passai in rassegna l'intero alpeggio. Quell'anno fu per me qualcosa di straordinario, anzi, fu un vero divertimento, quasi fossi una turista in cerca di avventure. Questo perché non avevo compiti particolari e dovevo semplicemente badare ai miei due fratelli, che non mancavano certo di stupirmi: Ivan non camminava ancora e Davide, a causa della sua infermità, necessitava come ancor oggi di assistenza continua.

Rileggendo le pagine di un vecchio diario rivo con piacere i ricordi di quella stagione estiva, fondamentale per me per apprezzare e ammirare un alpeggio che proprio da quell'anno è entrato a far parte della mia vita. Naturalmente non mancarono neppure le disavventure. Anzi, ricordo con stupore un episodio bizzarro avvenuto il 12 luglio. Quel giorno in alpeggio c'era un freddo intenso e così, chiusi in cascina, stavamo godendo il calore del fuoco acceso. All'improvviso, verso le quattro del pomeriggio, iniziarono a cadere leggeri fiocchi di neve: un fatto davvero stranissimo per tutti noi. Era la prima volta che vedevo nevicare in piena estate, soprattutto a soli 1.600 metri d'altitudine! Presto, però, mi abituai a questi insoliti fenomeni climatici, che in Val Gabbia sono tuttora piuttosto frequenti.

Pochi giorni dopo, il 15 luglio, traslocammo alla stazione più alta dell'alpe e, per la prima volta, entrammo nella cascina da poco ristrutturata. Il lavoro fu notevole e anch'io diedi una mano nel trasporto delle masserizie da una stazione all'altra. Intanto la mia esperienza con i cavalli s'intensificava giorno dopo giorno e, tra un guaio e l'altro, ben presto ero diventata una vera specialista. L'8 agosto, in una bella giornata di sole, io, Vincenzo, Giovanni, Livia e un nostro amico di nome Franco decidemmo di andare a fare una bella scamagnata. Una volta conclusi i lavori in cascina, verso le dieci del mattino, partimmo dal Casinetto alla volta del Passo di Crocedomini. Il cammino si prolungò per molte ore e, dopo alcune richieste di passaggio, riuscimmo finalmente a raggiungere il rifugio, dove ad aspettarci trovammo un cuoco simpatico e un pranzo appetitoso.



Quell'esperienza di una giornata immersa fra i monti mi diede una nuova grinta, tanto che il giorno successivo mi misi in cammino verso l'eremo di San Glisente. La passeggiata fu piacevole e interessante, ma il panorama visibile dalla vetta di una delle montagne più alte della Val Gabbia fu per me qualcosa di straordinario, tanto che tutti gli anni mi spinge a fare una nuova camminata verso la cima, per poter ammirare questo meraviglioso paesaggio in tutta tranquillità. Molti altri sono i ricordi legati a quell'estate. Uno tra i più belli è che in agosto mio fratellino Ivan fece i suoi primi passi proprio alla cascina alta di Val Gabbia. Ancora oggi, dopo più di dieci anni, ci piace ricordare questo emozionante momento. Il 3 settembre, quando la stagione si avviava alla conclusione, tornai a casa mentre mio padre, i miei fratelli e Vincenzo decisero di fermarsi ancora per circa dieci giorni, tempo necessario per trasportare a valle tutti i formaggi prodotti durante l'estate. La stagione del 2000 segnò davvero tappe importanti per tutta la famiglia Spagnoli. Innanzitutto io e i miei fratellini godemmo di un'esperienza indimenticabile, immersi nel verde e nella tranquillità della natura. Ivan imparò a camminare e Davide, nonostante le numerose difficoltà, trascorse un'estate tranquilla e spensierata passando i pomeriggi sulla sua carrozzella, facendo qualche passeggiata nei dintorni della cascina e sdraiandosi sull'erba a prendere il sole. La salute non mancò a nessuno, tranne a mio padre che fino al 25 luglio era rimasto bloccato a letto a causa di alcuni problemi alla schiena. La stagione fu importante anche per i miei fratelli maggiori, Livia e Giovanni, che in mancanza di mio padre si fecero responsabili di tutte le attività dell'alpeggio.



Altri tre anni in alpeggio

Nel 2001 la straordinaria avventura dell'alpeggio si ripeté nuovamente. A metà giugno partimmo per l'alpe e con una mandria assai numerosa trascorremmo una stagione piena di soddisfazioni. Il 2001 fu anche uno degli anni più importanti della mia "carriera" di casara. Infatti fu proprio in quella stagione che imparai i primi segreti della lavorazione del latte, del burro, della ricotta e del "furit".

Le giornate procedevano come sempre, scandite dagli impegni in cascina e con la mandria. Fin dalle prime settimane di giugno avevo affiancato mio padre nella lavorazione del latte, in modo da acquisire una buona conoscenza della materia. Il burro era certo il più facile da ottenere: bastava mettere la panna di affioramento nella zangola e tenere agitato il tutto fino alla formazione dei grumi, quindi provvedere alla realizzazione dei panetti di burro con gli appositi stampi. Ben presto diventai una vera esperta di questa lavorazione che potevo gestire da sola. Oltre al burro, seguendo giorno per giorno mio padre, imparai ben presto ogni segreto per quanto riguarda l'arte del casaro e la sistemazione della cascina: una vera fonte di orgoglio e soddisfazione per una ragazza di soli 13 anni!



Ogni anno, intanto, il bestiame monticato aumentava sempre di qualche capo, dato che cinque persone riuscivano a gestire bene tutti gli impegni. Durante la stagione del 2002, oltre a proseguire con i lavori nell'alpeggio, riuscimmo infatti anche a trovare il tempo per procurarci una buona scorta di legna e pulire alcune zone di pascolo da erbacce e sterpaglie. Il 2002 fu anche l'ultimo anno in cui mia sorella Livia trascorse l'intera stagione in alpe. Nell'ottobre dello stesso anno si sposò, regalandoci dopo qualche tempo una bella nipotina che chiamò Giulia.

Quella del 2003 fu invece una stagione particolarmente ricca di imprevisti e di sorprese. Quell'anno in alpeggio c'eravamo io, i miei genitori, i miei fratelli Giovanni e Ivan, mio nipote Luca, che all'epoca aveva otto anni, e un nostro aiutante di Artogne. Il lavoro in malga era notevole e in mancanza di mia sorella Livia mio padre aveva deciso di assumere un ragazzo come aiutante. Ivan e Luca, in compenso, erano veramente delle pesti, incontrollabili e imprevedibili. Verso il 27 luglio anche mio fratello Davide ci raggiunse in alpe, grazie all'aiuto di alcuni amici che si offrirono di accompagnarlo e di darci una mano. Per l'occasione giunse a farci visita anche un gruppo di conoscenti che prepararono per noi una cena appetitosa a base di



Nel disegno:
Sonia apprendista casara

Nella foto:
Davide in alpeggio

casoncelli e carne alla griglia. La serata trascorse in modo piacevole e solo a notte inoltrata ci coricammo per riposare. Quella sera la sistemazione fu davvero un po' stretta nella nostra piccola camera, dato che eravamo in diciotto con solo sei posti letto disponibili...

In quello stesso periodo ricordo che ci fu anche una violenta tromba d'aria, che procurò alcuni problemi a strutture e animali. Quella sera soffiavano forti raffiche di vento e una volta terminata la mungitura mandammo la mandria al pascolo. All'improvviso le mucche si raccolsero in un unico gruppo e, in un batter d'occhio, si avviarono all'impazzata giù per la valle, spaventate dagli eventi atmosferici. Fortunatamente, tuttavia, non ci furono conseguenze.



A tavola in compagnia

Un giorno drammatico

Fu proprio in quell'estate, esattamente il 12 luglio, che mi resi protagonista di un evento terribile e ripensandoci mi viene ancora la pelle d'oca per la paura. Quel giorno stavamo traslocando dalla stazione centrale dell'alpe verso quella più alta. Era una bella giornata di sole e tutti eravamo molto entusiasti di trasferirci al Casinetto, anche perché la zona è solitamente frequentata dai turisti e dagli amici che vengono a farci visita. Verso sera ogni cosa era stata trasportata alla cascina ed io, in compagnia dei miei due birbanti Luca e Ivan, mi stavo affrettando a raggiungere l'abitazione per fare ordine e preparare un pasto caldo ai miei genitori e a Giovanni, che stavano intanto terminando il lavoro di mungitura. Giunta al Casinetto capii subito che ci sarebbe stato ancora molto lavoro prima di riuscire a riordinare un po' i locali. Per prima cosa accesi il fuoco del camino, necessario per riscaldare gli ambienti e per avere un po' d'acqua calda da utilizzare per le pulizie delle stanze, del bagno e della cucina. Presto il fuoco scoppiettava allegramente e quindi mi affrettai nel lavoro di riordino.

All'improvviso un boato fortissimo squassò la cascina e un'enorme lingua di fuoco circondò me e i miei bambini. Fu il panico. Era la prima volta che assistevo a una scena simile ma con una forza e un coraggio che ancora oggi fatico a descrivere cercai di affrontare la situazione. Immediatamente misi al sicuro i due bambini che, presi dallo spavento, non facevano altro che urlare e strillare. Ordinai loro di allontanarsi dalla cascina e di non preoccuparsi, perché tutto si sarebbe risolto. Quindi corsi nella stalla e recuperai una bacinella con la quale raccolsi un po' d'acqua nel vicino torrente, poichè in cascina l'impianto idraulico non era ancora stato collegato. Per due volte corsi avanti e indietro per prendere l'acqua ma tutto sembrava inutile. La terza volta, quando entrai nella cascina, mi si parò davanti uno spettacolo agghiacciante: la stanza era impenetrabile, piena di denso fumo nero nel quale si intravedevano guizzare le fiamme. Capii che avevo poco tempo a disposizione e in fretta e furia presi alcune coperte e le gettai sul rogo per soffocarlo. Fortunatamente in breve tempo le fiamme furono spente e tra le mani non mi rimasero che brandelli di tela, logori e bruciacchiati.



Domato l'incendio portai fuori dalla stanza quelle stesse coperte che avevano salvato la mia vita e la cascina e immediatamente notai che su una di queste era rimasta appiccicata della plastica. Capii subito che si trattava di un contenitore e mi resi conto che la causa di tutto era stata una tanica di combustibile che, rimasta accanto al fuoco scoppiettante, era probabilmente colata riversando il suo contenuto nel camino e provocando un incendio dalle dimensioni quasi disastrose.

Sebbene il fuoco fosse ormai spento, non avevo il coraggio di rientrare a guardare ciò che era successo. Era angosciante per me pensare che nel giro di pochi minuti avrei potuto perdere la cascina, oltre a qualcos'altro di molto più prezioso. Mi ripresi un po' dallo spavento e rientrai, rendendomi subito conto che ci sarebbe stato davvero molto da fare per riottenere ciò che il fuoco ci aveva portato via in un istante. Ancora tremante e spaventata raggiunsi la piana del Casinetto, dove i miei genitori, Giovanni e un amico stavano terminando la mungitura. Tra i singhiozzi raccontai cosa era successo alla cascina e dopo circa un'ora giungemmo tutti l'abitazione.

Quella notte, a intervalli quasi regolari, mi tornava alla mente quella scena terribile e non riuscivo a prendere sonno. Il mattino successivo, inoltre, mi aspettava una nuova prova: avrei dovuto alzarmi dal letto e affrontare la dura realtà. Il lavoro necessario per sistemare la cascina sarebbe stato davvero molto, ma fortunatamente potemmo contare sull'aiuto di amici e conoscenti e tutto si concluse per il meglio. Anzi-tutto si ripulì la stanza danneggiata, che si era completamente annerita a causa del fumo. Quindi si ripulirono le travi del tetto e si sostituirono le parti danneggiate. In meno di una settimana tutto era concluso, anche se lo spavento rimase. Anzi, aleggiava nell'aria come un'ombra. Inoltre, come se non bastasse, per molti giorni non riuscii neppure a ripulirmi completamente dalla fuliggine che mi aveva ricoperto la pelle e che mi ricordava continuamente quella tremenda esperienza. È stata una vera fortuna che non sia successo niente né a me né ai miei bambini: oggi sorrido pensando che ci rimisi solo una scarpa, arrostita, e un po' di capelli e sopracciglia bruciacchiate.



Apprendista imprenditrice

L'estate del 2004 fu per me un'altra tappa fondamentale, in quanto per la prima volta iniziai a gestire gli affari dell'azienda di famiglia. Infatti, oltre a portare avanti i lavori in alpe, lavorare il latte e provvedere alla produzione di burro, ricotta e "*furit*", mi avvicinai anche alla gestione degli altri impegni. Innanzitutto iniziai a caricare di persona i cavalli e a consegnare i prodotti ai commercianti, in particolare il burro, che consegnavo una volta alla settimana ad un commerciante, il quale a sua volta provvedeva a rifornirci dei beni di prima necessità.

Iniziai dunque a familiarizzare con un mondo nuovo, quello del commercio, rendendomi conto che i prodotti d'alpeggio hanno un grande valore e che pertanto vanno tutelati e valorizzati. Imparai a far conoscere i miei prodotti e a trasmettere quella passione e quell'amore che ancora oggi mi anima. La grinta non mi mancava e nonostante la mia giovane età non esitai a stupire conoscenti e amici nella mia nuova veste di "ragazza di montagna". Avevo solo sedici anni, ma con una buona dose di spirito e simpatia facevo sentire la mia voce, tanto che spesso la gente si stupiva e chiedeva con insistenza di quella famiglia che sfidava una stagione di duro lavoro in una zona tanto sperduta. Sinceramente arrivavo a sera stanca e sfinita, ma con una buona dose di orgoglio nel cuore: l'orgoglio verso un mondo sperduto e isolato, ma che con il tempo ho imparato a conoscere e apprezzare e che ancora oggi mi dona tanta tranquillità e grande piacere.

L'incontro con l'orso bruno

Arrivò così la stagione d'alpeggio 2005. Quell'anno il bestiame monticato era particolarmente numeroso e comprendeva infatti circa 120 capi, di cui 73 vacche da latte, mentre gli altri erano manze e manzette. Inoltre c'erano due cavalle con due puledrini e circa un centinaio di capre. Per accudire a tanto bestiame fu necessario richiedere l'aiuto di un'altra persona, che ci supportò per tutto il corso della stagione. È facile immaginare la mole di lavoro che quotidianamente doveva essere affrontata, ma le giornate correvano veloci, scandite dai consueti innumerevoli impegni.

Anche quell'anno mio fratello Davide ci raggiunse in alpeggio: fortunatamente il suo arrivo fu molto facilitato dall'intervento di ERSAF, che ci mise a disposizione un volo con l'elicottero dal Passo del Maniva sino al Casinetto. Fu un'esperienza nuova per tutti noi, ma sicuramente lo fu in modo particolare per Davide, che poté godersi dall'alto la vista di uno spettacolare panorama. Questo fu il primo avvenimento speciale, ma il secondo fu ancora più incredibile.

La sera del 12 agosto 2005, infatti, resta per tutta la famiglia Spagnoli una serata davvero memorabile. Erano circa le otto e trenta, la mungitura era stata da poco completata e i miei genitori avevano condotto la mandria in un recinto a monte della cascina. Io e la mia amica Giusy stavamo preparando la cena mentre mio fratello Giovanni e due nostri amici si attardavano fuori dalla cascina, a chiacchierare e a tagliare un po' di legna per il giorno successivo. All'improvviso ci accorgemmo di un fatto davvero strano. Il gregge di pecore e di capre, che pascolava tranquillamente nei pressi della cima di Val Gabbia, tutto d'un tratto si spaventò, dividendosi in tre piccoli gruppetti. Qualcosa di veramente strano stava accadendo a circa quattrocento metri di distanza da noi: il gregge era terrorizzato e cercava riparo salendo sempre più verso l'alto.

Incuriositi dal fatto scrutammo a lungo l'orizzonte finché, con l'aiuto del binocolo, individuammo la sagoma di un animale di grosse dimensioni che cercava di raggiungere le prede con grandi balzi.



Il primo ad avvistarlo fu un nostro amico capraio, piuttosto preoccupato per il suo bestiame. In un primo momento pensammo che si trattasse di un grosso cane lupo. Poi, osservando bene la scena, capimmo che si trattava di un animale molto più grande: era infatti un orso bruno, che proprio in quel periodo si aggirava nei nostri alpeggi, visitando le greggi e seminando paura un po' ovunque. Lo seguimmo con lo sguardo sino alla vetta, finché scomparve nella foschia della sera. Fortunatamente l'indomani non si registrarono danni: le capre, infatti, erano riuscite a mettersi in salvo percorrendo pendii ripidi e scoscesi. Non fummo gli unici ad avvistare l'orso: più tardi, infatti, venni a sapere che qualche giorno prima lo stesso animale aveva più volte fatto visita al gregge del pastore Bonadei, in Val di Frà. Successivamente sembra che abbia visitato anche il gregge del pastore Brugnatelli, nei pressi di Stabì Fiorito.



L'asina Giuditta

Come ho sempre ripetuto sinora, gli animali sono per l'alpeggiatore un bene davvero prezioso. Fino a quell'estate avevamo gestito i lavori in alpe utilizzando soltanto la nostra cavalla Perla che, nonostante le numerose difficoltà, non ci aveva mai abbandonato. A fine agosto, tuttavia, poiché i pascoli disponibili erano sempre più lontani dalla cascina e si avvicinava il tempo per il trasporto dei formaggi a valle, divenne necessario trovare un nuovo animale da carico.



Per nostra fortuna la ricerca fu breve e ben presto mi trovai alle prese con una nuova asina, docile e in forza. L'avevamo chiesta in prestito al nostro vicino, il pastore Bonadei, che gentilmente ci consegnò Giuditta, la bestia più buona che aveva. Fu così che in un piovoso pomeriggio di fine agosto io e mio cugino Ivan tornammo alla cascina alta dell'alpe in compagnia dell'asina. Ancora una volta avevo portato a termine un compito non indifferente ed ero riuscita nel mio intento, ovvero avere a disposizione una bestia nuova e in forza. Per una diciassettenne non era affatto male, vero? O dimostravo già di possedere la stoffa dell'imprenditore oppure mio padre è davvero un'autorità... Chi lo sa? Fatto sta che dopo una semplice chiacchierata in compagnia del signor Bonadei feci ritorno alla cascina tranquilla e soddisfatta e soprattutto in compagnia dell'asina, che sin dai primi giorni si dimostrò docile e buona. Certo, Giuditta non poteva sostenere i pesi a cui era abituata la nostra Perla, ma ci fu davvero di grande aiuto, prima con il pascolo nella Val Fredda, una zona sul confine con la Val Bresciana, e poi con il trasporto dei formaggi a valle.

A proposito, nei primi giorni di settembre, quando eravamo parecchio impegnati con i trasporti, mi capitò un episodio piuttosto buffo. In quel periodo facevamo due o tre viaggi al giorno: uno al mattino, uno subito dopo pranzo e uno verso sera. In quei giorni si era fermato a darci una mano anche un mio cugino, Ivan, e proprio quella sera stavamo completando il nostro terzo viaggio. Fino a quel momento tutto era andato per il verso giusto: le bestie erano sfinite ma i prodotti erano ormai quasi giunti a destinazione. All'improvviso, proprio a due passi dalla cascina dove eravamo soliti scaricare i formaggi, la piccola Giuditta lasciò la presa e si lasciò cadere a terra. Immediatamente mi affrettai a controllare il carico e con tutta la forza che avevo nelle braccia cercai di mantenere i formaggi sollevati da terra, in modo da impedire che si danneggiassero. Improvvisamente persi l'equilibrio, scivolai a terra e con me i formaggi e la povera Giuditta che, sfinite, si era lasciata cadere sulle mie ginocchia. In un attimo Ivan mi raggiunse e, in maniera piuttosto frettolosa, mi liberò dal peso della povera bestia.



Avventure da malgari

L'estate del 2006 trascorse tranquilla e senza grandi difficoltà. L'alpe era monticata in maniera abbastanza consistente ma gestibile, tanto che già dai primi giorni d'alpeggio in sole tre persone mungevamo circa 65 vacche da latte, in tre o quattro ore di lavoro al mattino e alla sera. Io badavo ai lavori in cascina e i miei genitori, insieme a mio fratello Giovanni, badavano alla mandria. Una volta conclusi i lavori in cascina aiutavo mio padre nella lavorazione del latte, del burro, della ricotta e del *"fiurit"*, oltre a sistemare i formaggi nel *"silter"* e a pulire i locali. Io e Giovanni, infine, avevamo anche il compito di fare la scorta di legna nei dintorni dell'abitazione, mentre i miei genitori in compagnia di Ivan badavano alla mandria al pascolo. Un giorno, conclusi gli impegni alla cascina ci inoltrammo nel bosco con l'asino Moneda e la motosega sulle spalle. Giunti davanti a un grosso mucchio di legna ci fermammo, legammo Moneda a un abete, preparammo il carico e iniziammo a caricarlo sul dorso dell'asino. Inutilmente. Per ben tre volte provammo a caricare la legna in groppa alla bestia senza alcun risultato, perché sistematicamente se ne liberava. Esasperati, dopo qualche ora di lavoro inutile tornammo a casa con l'asino scarico, la motosega a spalle e le pive nel sacco. Come ogni estate, il 5 agosto Davide ci raggiunse in alpe. Quel giorno partii di buon ora in groppa alla mia Perla verso la malga Stabicò,



dove trovai ad attendermi i miei fratelli Rosi e Davide, la mia nipotina Valentina e un amico di Esine. Arrivata alla malga, dopo aver scambiato qualche parola con i malgari ripartii alla volta del Casinetto. Caricai i bagagli ai lati della sella, feci salire Davide in groppa e mi sistemai sul posteriore della tenera Perla, in modo da poter mantenere mio fratello il più possibile diritto sulla schiena e dunque evitare che scivolasse o cadesse.

Fu una vera impresa raggiungere la cascina. Poco dopo la partenza, appena iniziata una piccola salita, scivolai dal sedere della cavalla e andai a finire per terra. Decisi così di farmi passare una fune fra gli scarponi e dietro la schiena, in modo da mantenermi sempre in equilibrio ed evitare di cadere nuovamente. In qualche modo proseguimmo la traversata e dopo circa due ore di pene e tormenti raggiungemmo il Casinetto, esausti. La stessa situazione si ripropose però anche a settembre, quando giunse il giorno di ridiscendere a valle. Vi lascio solo immaginare la fatica che abbiamo dovuto sostenere per riuscire a portare a termine l'impresa una seconda volta! Al di là di queste fatiche la stagione si concluse comunque in modo tranquillo e sereno: dopo tanto lavoro, devo dire che ci riservò non poche soddisfazioni. I mesi trascorsero senza problemi né difficoltà, fatta eccezione per i primi venti giorni d'alpeggio durante i quali il lavoro fu davvero notevole.

L'attività si va sviluppando

La stagione del 2007 si può definire di “transizione”. La gestione d'alpe era andata evolvendosi e dopo aver acquisito buone capacità nella tecnica casearia la mia famiglia riuscì a vendere la maggior parte dei suoi prodotti d'alpe in loco, in gran parte a clienti affezionati e di fiducia. Questo ha certamente rappresentato un passo importante per noi e la stima e la fiducia di questi nuovi clienti, insieme al lento ma continuo afflusso di curiosi e appassionati che giorno dopo giorno venivano a farci visita, ci rendeva ancora più sicuri del nostro ruolo di malgari. Divenivamo infatti sempre più consapevoli di essere persone dedite ad un lavoro antico e tradizionale, importante non solo come produzione di prodotti tipici e caratteristici, ma anche e soprattutto per la salvaguardia e il presidio della montagna. Inoltre, l'aver arricchito le nostre giornate con amicizie e simpatie nuove ci ha aiutato ad allargare la nostra visione e la nostra cultura e la gestione dell'alpe è andata connotandosi di momenti d'intenso lavoro alternati a occasioni di condivisione e allegria.

Ancora una volta mio fratello Davide ci raggiunse in alpe il 5 agosto, come già l'anno precedente. Il viaggio di salita verso l'alpeggio fu molto meno faticoso di quello dell'estate precedente perché ERSAF aveva messo a disposizione ancora una volta il volo con l'elicottero, stavolta da malga Campolungo che dista meno di tre minuti dalla stazione alta di Val Gabbia. Davide rimase in alpe per circa un mese, prima di ridiscendere a valle domenica 2 settembre, grazie all'aiuto di alcuni giovanotti forti e volenterosi. Durante questa stessa stagione ERSAF diede avvio a nuovi lavori di ammodernamento alla struttura abitativa della stazione centrale d'alpe, separando i locali adibiti a caseificio da quelli residenziali. Provvide inoltre alla sistemazione del sentiero che da Casinetto porta alla Casera, posizionando diverse passerelle lungo il torrente che solca l'intera vallata.



“Di padre in figlia”

La stagione del 2008 iniziò a pieno ritmo verso il 20 giugno e per le prime settimane il lavoro fu come sempre molto intenso. Inoltre, avendo frequentato il primo anno di università, presso la Facoltà di Agraria di Edolo, avevo dovuto imparare ad alternare gli impegni pratici in alpeggio a quelli di carattere personale, legati allo studio, agli esami e al mio percorso accademico iniziato proprio qualche mese prima.

Come di consueto la mandria monticata era piuttosto numerosa e fin dai primi giorni iniziammo a produrre i nostri formaggi. Con nostra grande soddisfazione, le richieste di produzione della ricotta e del “*furit*” d’alpe aumentavano di giorno in giorno, così come il già folto gruppo di amici e clienti che, oltre ad acquistare i nostri prodotti, ci hanno sempre aiutato e sostenuto in caso di bisogno. Fra i tanti amici della Val Gabbia e della mia famiglia, merita un particolare accenno Martino, che dall’anno 2008 a oggi ci ha sempre appoggiato con lunghi soggiorni di lavoro in alpeggio. La sua esperienza nel settore e la sua instancabile buona volontà mi sono sempre state di grande aiuto ed è proprio grazie a lui che oggi percepisco il mio ruolo di alpeggiatrice in modo più completo e sicuro. Da lui, che in queste vallate ha trascorso la sua infanzia e la sua gioventù, ho imparato ad apprezzare l’amore sincero per queste cime, austere e belle.



Quella del 2008 è stata davvero una stagione particolare, ricca di momenti ricreativi e di riflessione che mi hanno portato, verso la fine di luglio, ad accettare la proposta di ERSAF e dall'associazione bergamasca "Gente di Montagna" di partecipare alla realizzazione di un cortometraggio dedicato alla pluriennale esperienza in alpeggio della mia famiglia. Dopo un incontro tra Davide Torri, Presidente dell'associazione, e la mia famiglia, nella prima settimana del mese di agosto, la stazione alta di Val Gabbia si è trasformata, fra un guaio e l'altro, in un vero e proprio set cinematografico dove Micol Cossali e Claudia Marchesoni, regista e sceneggiatrice, hanno espresso il meglio della loro professionalità.

È stata un'esperienza meravigliosa: per un attimo anche noi alpeggiatori siamo diventati "attori" e abbiamo raccontato la nostra esperienza di montanari, di gente che proprio in Val Gabbia ha conosciuto e vissuto momenti particolari. Tutti abbiamo cercato di trasmettere la passione e la determinazione che ci porta ogni anno a salire e restare in alpeggio. Il documentario che ne è risultato, *"Di Padre in Figlia"*, racconta la vita di chi ha deciso di restare in montagna per darle una nuova immagine che dal passato prende lo spunto per prospettare un nuovo futuro. Non è solo una produzione dedicata alla mia famiglia che da anni gestisce questo alpeggio, ma è uno spaccato di vita vissuta che attraverso le inquadrature ed i racconti narra la vita di chi ha voluto e vuole lasciare un'impronta della propria esperienza sull'alpe.





2009: un anno da ricordare

La stagione in alpeggio del 2009 si è svolta nel modo consueto, senza particolari difficoltà. Abbiamo continuato nella gestione dell'alpe e nella produzione dei formaggi, in gran parte venduti direttamente. Nel frattempo veniva ultimato il montaggio del documentario iniziato dopo le riprese dell'estate precedente. Sempre a cura di ERSAF e dell'associazione "Gente di Montagna" veniva inoltre pubblicato il volumetto *"Restare tornare - Nuova vita per le montagne"*, una simpatica raccolta di esperienze di giovani, tra i quali la sottoscritta, che hanno scelto di vivere in montagna. Una piccola ma bella compagnia che fa ben sperare e incoraggia a continuare. Il 25 luglio, festa di San Giacomo e onomastico di mio padre, la consueta Festa dell'alpe Val Gabbia or-



Sonadur di Bagolino

ganizzata dalla mia famiglia grazie a ERSAF, all'associazione e a numerosi amici e appassionati, non poteva essere più bella: il filmato *"Di padre in figlia"* è stato infatti presentato e proiettato al Casinetto in anteprima assoluta. È stata una giornata davvero meravigliosa, di grandi gioie ed emozioni e durante la quale ho potuto condividere con tanti quello che prima era solo oggetto delle mie più personali emozioni. Questo documentario ci ha fornito uno strumento privilegiato per comunicare agli altri l'esperienza della nostra attività di alpeggiatori e per divulgare la nostra cultura contadina fatta di saperi antichi e tradizionali: una cultura che proprio oggi, più che in ogni altro momento, ha bisogno di essere promossa, sostenuta, accompagnata, difesa e valorizzata.

Finalmente imprenditrice!

Dopo l'anteprima in alpeggio, il documentario *"Di Padre in Figlia"* ha avuto una notevole risonanza, ed è stato presentato al Festival della Montagna di Cuneo, al Festival Internazionale di Trento, al Festival della Lessinia, oltre che in diverse altre realtà dove è stato apprezzato e premiato. La promozione e la diffusione del documentario sull'alpeggio della Val Gabbia e del libro che ho ricordato, mi hanno portato a conoscere tante realtà e persone che mi sostengono, confermando sempre più la mia intenzione di mantenere viva la tradizione e la cultura dell'alpeggio.

In questi anni la famiglia Spagnoli e l'alpeggio Val Gabbia hanno conosciuto insieme un percorso di crescita e di arricchimento sicuramente molto significativi. La gestione si è notevolmente evoluta e, accanto al lavoro per il mantenimento dei pascoli, dei fabbricati d'alpe, del bestiame e per la realizzazione di prodotti d'alpeggio, si sono ricavati importanti momenti d'incontro, di condivisione, di studio, di riflessione e perché no, anche di allegria. Sono grata alla Val Gabbia, perché in qualche modo ha contribuito a fare luce sulle mie passioni e sui miei interessi, mi ha portato ad approfondire le mie competenze e la mia professionalità in campo agrario attraverso un percorso di studi universitari dedicato alle aree montane e, cosa ancora più importante, a entrare in prima persona nella gestione dell'azienda di famiglia.

Il conoscere da anni questa valle, l'aver alle spalle una tradizione familiare consolidata e l'aver vissuto in prima persona questi momenti di crescita significativa, mi fanno sentire forte e determinata. Dal 1982 a oggi molte cose sono sicuramente cambiate, le cascine sono state ristrutturare e la gestione dell'alpe organizzata e sviluppata anno dopo anno, grazie anche alla convinta e costante collaborazione di ERSAF. Fortunatamente siamo riusciti a perseguire e conservare un giusto equilibrio tra economia e salvaguardia del territorio lasciando anche un adeguato spazio a tutti quei valori che fanno dell'alpeggio non solo una risorsa produttiva ma anche un luogo di incontro e di crescita umana.



Immagini tratte dal documentario "Di padre in figlia"



Grazie montagna

*per avermi dato lezioni di vita,
perché faticando ho imparato a
gustare il riposo,
perché sudando ho imparato
ad apprezzare un sorso d'acqua,
perché stanco mi sono fermato
e ho potuto ammirare
la meraviglia di un fiore,
la libertà di un volo d'uccelli,
respirare il profumo della semplicità,
perché solo immerso nel tuo silenzio
mi sono visto allo specchio,
e spaventato ho ammesso il mio
bisogno
di verità e amore,
perché soffrendo ho assaporato
la gioia della vetta
percependo che le cose vere,
quelle che portano alla felicità
si ottengono solo con la fatica,
e chi non sa soffrire mai potrà capire.*

(Battistino Bonali)