

VITA D'ALPEGGIO



Condurre greggi e mandrie è un mestiere antico. Si dice anche che abbia radici dalla preistoria quando appunto gli uomini si spostavano per trovare nuovi pascoli. Malgari o marghè (come diciamo nel nostro dialetto) in qualunque modo si possano chiamare sono operatori che si trovano in alpeggio, con il loro adorato bestiame, sui pascoli estivi. I margari hanno un'importantissima tradizione chiamata Transumanza. La data tradizionale per salire in alpeggio è il 24 di giugno, festa di San Giovanni. Il giorno della partenza è particolarmente impegnativo, c'è paura perché potrebbero verificarsi incidenti, ma è anche una delle giornate felici e gioiose per il malgaro e la sua famiglia. In questo giorno si sentono suonare tutti i campanacci del malgaro.

Mio padre, che ha iniziato a fare il malgaro quando aveva 14 anni, appena finito l'obbligo scolastico, è una miniera di esperienza e di ricordi.

“La transumanza per me sia da bambino sia da adulto è sempre stata un momento di gioia e divertimento. Quando ero bambino, la transumanza era fatta completamente a piedi, mentre oggi la maggior parte del tragitto avviene sui camion che trasportano le mandrie verso l'alpeggio per facilitare la partenza e l'arrivo.

La mia prima transumanza è stata all'età 14 anni. Ero spaesato, e anche preoccupato. Il signore con cui ero andato in montagna, Martino, nato nel 1936, prima di partire per salire in alpeggio mi aveva detto di seguire le mucche, che loro mi avrebbero portato sempre nel posto giusto, ma io ero giovane e inesperto di alpeggio, non lo ascoltai. Presi una strada opposta. I minuti passavano, le ore passavano, e fu proprio lì che mi accorsi che ero arrivato nel posto sbagliato. Lì mi vennero in mente le parole di Martino, allora mi sedetti su una pietra e pensai... Vedendo che iniziava a venire tardi ripresi il sentiero che avevo fatto per andare in là; fortunatamente ritrovai la via che avevamo intrapreso io e Martino; seguendo impronta dopo impronta per fortuna arrivai al giatz, il recinto dove le vacche venivano rinchiusi dopo essere andate al pascolo in attesa di essere munte.

Da quella volta lì ho sempre seguito tutti i consigli che mi venivano dati, e tutt'ora li dò agli altri e io stesso li seguo tutti.”

Poi riprese:

“ Un tempo non avevamo baite in montagna, come oggi, ma dovevamo costruirci un “casot” sul momento. La costruzione, che avveniva il giorno prima della transumanza, consisteva nel trovare un posto abbastanza riparato e renderlo più pianeggiante possibile, poi si allestivano i tre muri con le pietre mentre il quarto, che serviva da entrata, per metà veniva chiuso con sbarre di legno simili ad una ringhiera di listelli, mentre l'altra metà dove si entrava e si usciva, era chiusa con una specie di cancello che veniva chiamato “sraia”, in

modo che nessun animale potesse entrare. Poi la costruzione veniva coperta con delle lamiere o dei teloni militari. Adiacente a questo “casot”, dove si cucinava e si dormiva, ne veniva fatto un altro identico dove si lavorava il latte.

La giornata tipica del malgaro iniziava verso le 4:30 per mungere le vacche e si mungeva fino verso le 9:30. Finito questo lavoro, la persona che era addetta a portare la mandria al pascolo, prendeva le bestie e partiva per raggiungere i pascoli, mentre il malgaro che stava a casa era addetto al formaggio e alla preparazione del pranzo. Il pranzo si faceva verso le 15/15:30, mentre le vacche si riposavano. Verso le 16 si iniziava di nuovo a mungere fino a quando si aveva finito. L’addetto al pascolo ripartiva e l’altra persona faceva un altro formaggio e preparava la cena. E così, verso le 23:30 circa quando il malgaro ritirava di nuovo con la mandria, si poteva finalmente mangiare cena e correre a letto per poi ricominciare l’indomani.

Purtroppo oggi molti margari non mungono più le vacche e non producono più i formaggi in alpeggio perché la legge richiede locali con caratteristiche speciali, impensabili ad alta quota e molto costosi. La loro fatica è così un po’ diminuita, ma si sta perdendo un’abilità importante, quella di fare i formaggi.

L’estate volava, i giorni si accorciavano, arrivava l’ora di scendere.

Le vacche iniziano a sentire il freddo e la neve che arrivano e da quel momento sono quasi intrattenibili e non vedono l’ora che si riparta per tornare a valle.

A San Michele le strade delle valli si riempiono dei rintocchi dei campanacci che il malgaro ha rimesso al collo delle vacche per salutare l’alpeggio.”

PIERA REVELLI

(Classe IV dell’Istituto Tecnico Agrario di Mondovì)

Piera Revelli: «Questo racconto è un omaggio a mio padre, Revelli Pietro, nato il 4 giugno 1964 e Castagnino Martino, nato il 18 ottobre 1936».