

LA PASTORIZIA

Una delle caratteristiche fondamentali dell'attività pastorale in alta Valgrande è stata sempre rappresentata dalla mobilità stagionale, resa necessaria dalla variabilità del clima e dall'esigenza di uno sfruttamento intensivo e razionale delle risorse naturali.

Il terreno, d'altra parte, veniva utilizzando in relazione alle sue caratteristiche specifiche: i prati di fondovalle e di media quota per il pascolo sorvegliato dei bovini; le zone di alta quota per il pascolo libero di capre e pecore, anche se un tempo si era soliti spingere anche le mandrie a quote piuttosto elevate, talora percorrendo sentieri accidentati.

Ogni alpe aveva una o più case (*cašèri*), con la cascina (*casìna*) al piano terra, i locali di abitazione e di lavorazione del latte al piano superiore, talvolta un deposito per il fieno (*těčč*). Spesso facevano parte dell'alpe alcune rustiche costruzioni, con funzione di deposito (*cašòtt*), per il ricovero del maiale (*stàbbiu*) o per la conservazione del latte (*trünětt*), e un recinto (*čuěnda*) mentre nelle vicinanze si costruiva talora un rustico fienile (*cà dal fěñ*) che serviva ad immagazzinare il fieno raccolto sul posto, lontano dalla baita.

La vita pastorale era regolata in base ai tempi di spostamento delle mandrie, piccole o grandi che fossero. Nell'economia locale il patrimonio pastorale familiare era infatti quasi sempre rappresentato da un piccolo numero di bovini. Ben più numerose erano le mandrie che i pastori provenienti dalla pianura portavano al pascolo estivo. Pecore e capre erano quasi sempre raccolte in greggi abbastanza numerosi, i cui capi appartenevano abitualmente a diversi proprietari, che venivano trasferite ad alta quota e lasciate pascolare liberamente o sotto il controllo di un pastore (*pastô*).

Accanto alla pastorizia locale, ormai scomparsa, si sviluppò, in tempi più recenti e in relazione allo spopolamento, un tipo di pastorizia di migrazione legata alle buone possibilità di sfruttamento di ampi pascoli, collegati al fondo valle da comode mulattiere e dotati di baite attrezzate. I principali frequentatori dell'alta Valgrande furono i biellesi, la cui arte casearia e pastorale ha largamente influenzato le consuetudini locali. Attualmente anche questo tipo di attività è in via di estinzione e persiste solo qualche sporadica iniziativa di allevamento bovino o di pascolo libero di capre e pecore, mentre è sempre più raro l'esercizio di un'attività pastorale orientata alla manifattura di latticini.

In passato era consuetudine trascorrere l'inverno in paese o nelle frazioni, ma ormai da molti anni i pochi pastori rimasti (è completamente scomparsa la pastorizia come attività locale) sono soliti svernare in pianura e trasportare al momento opportuno animali e masserizie, con lunghe marce lungo la valle o con automezzi attrezzati.

Localmente la vita pastorale era regolata in base ai tempi di maturazione del foraggio ed alle opportunità di spostamento delle mandrie (*tramüg*) tra il paese, gli alpeggi intermedi e quelli di alta quota. Trascorso il periodo di soggiorno all'alpe (*alp*) era consuetudine passare l'inverno in paese.

I prodotti dell'attività pastorale erano soprattutto latte (*lačč*), burro (*būru*) e formaggio (*furmăḡḡu*), che erano utilizzati sul posto solo in minima parte, essendo oggetto di commercio con la gente del paese o della pianura. Gli strumenti per la lavorazione del latte erano quelli tradizionali, che sono stati descritti nel documento "Lavoro di ogni giorno" nella sezione dedicata alla cultura materiale.

2

lasciate in libertà, ma venivano raccolte per la mungitura poiché il latte caprino era abbastanza utilizzato.

La migrazione delle mandrie (*tramüg*) verso gli alpeggi si svolge lungo il fondovalle, poi sui sentieri di montagna.



La mucca (*vàcca*) era allevata a solo scopo di ricavarne latte il più a lungo possibile: solo quando questa funzione era esaurita o non soddisfacente gli animali venivano venduti per la macellazione. Mai i bovini furono adibiti a lavori di traino. Tuttavia vitelli da latte (*çinni*), capretti (*cravèi*) ed agnelli (*biriñ* o *agnéi*) erano talora allevati anche come animali da carne e in tempi relativamente recenti alcuni pastori si dedicarono anche all'allevamento di bovini giovani (*manši*) destinati alla macellazione.

Giustamente famosa è ancor oggi la carne della capra di razza valsesiana. La carne ovina era meno frequentemente consumata, anche se, sia pure raramente, si usava conservarla previo trattamento mediante salatura ed essiccamento al sole (*bèra*).

Per quanto riguarda il consumo di carne bovina, un caso particolare, fortunatamente raro, era un tempo rappresentato dalla morte accidentale per caduta di una mucca: la carne veniva allora posta in vendita localmente, previo trasporto in paese.

In alcuni casi, accanto a bovini e ovini, si allevavano nell'alpeggio anche altri animali, quali la gallina (*galina*), l'oca (*òca*) e il maiale (*purcéll*). All'alimentazione di quest'ultimo contribuivano i prodotti di scarto della lavorazione del latte.

La cura del bestiame fu sempre una fatica ed insieme un'arte, tramandata di generazione in generazione. Così era ancor più per la lavorazione del latte, di cui si dirà, eseguita sempre secondo regole ben precise

e con strumenti caratteristici. Anche la tosatura delle pecore e la lavorazione della lana facevano parte di una tradizione secolare.

L'abbigliamento del pastore (*pastô*) era piuttosto caratteristico: cappello (*capéll*) di feltro, camicia di lanetta a disegni vistosi, scarponi (*scarpùñ*), rustici pantaloni (*bràghi*) di mezzalana, finché questa fu prodotta, poi di frustagno o di velluto e, al bisogno un panciotto (*gilé*) che rimaneva costantemente aperto. Il pastore era inseparabile dal suo bastone (*bastùñ*), che aveva una forma caratteristica: l'estremità era di diametro maggiore dell'impugnatura, spesso incurvata a caldo quasi ad anello: era cioè quasi una piccola clava, che garantiva maggiore efficacia nel governare gli animali. Estremamente semplice, ma non particolarmente caratteristico, era l'abbigliamento femminile durante il soggiorno all'alpe. Un altro aspetto caratteristico della vita del pastore era la presenza del cane (*cañ pastô*), la cui abilità nel controllare le mandrie sotto la guida del padrone resta uno degli aspetti più suggestivi della collaborazione tra uomo e cane.



Un simpatico incontro all'alpe Campo (Valle Artogna) di Campertogno.

Le mucche portavano al collo campane o campanacci di vario tipo (*bruñša*, *sciamuni*, *tübbä*), attaccate ad un largo collare (*gambìs*) di cuoio (*curàm*) con fibbia (*fübbia*), ma anticamente anche di legno o, molto più raramente, di ferro. Anche al collo delle capre e delle pecore si ponevano (non sempre a tutte però) collari con campanelle o campanacci più piccoli (*sunàjja*). Un tempo, quando le capre erano custodite collettivamente, era consuetudine legare loro al collo un blocchetto di legno (*čücc*) con le iniziali del proprietario.

I trasporti nell'ambito dell'alpe avvenivano a spalla con le tipiche gerle (*ćivéra* e *carpiùñ*), mentre per il trasporto del fieno si usava una gerla simile al *carpiùñ* ma molto più grande (*baudàñ*) o, meno frequentemente un telaio di legno e corda (*fraschéra*).

I trasporti tra l'alpe e il paese avvenivano invece per quanto possibile a dorso di mulo nelle ampie ceste (*cavagnòli*) attaccate sul dorso dell'animale ai due lati del basto (*bast*).

È interessante notare come la maggior parte degli attrezzi necessari per l'esercizio della pastorizia venissero prodotti artigianalmente utilizzando i materiali disponibili, lavorati direttamente sul posto. Diversi tipi di legno erano utilizzati, con specifiche destinazioni suggerite dall'esperienza e dalla tradizione: il castagno forniva liste per ceste e gerle; dalla betulla si ricavano recipienti di ogni tipo; il larice era usato per i serramenti e per alcuni attrezzi; di faggio erano gli stampini per il burro; con un ramo di abete si preparava il *batarö* (lo sbattitore della zangola); nel legno di acero si tornavano o intagliavano mestoli, scodelle e recipienti; con il sorbo si preparavano i cucchiari.

La mungitura delle capre
all'alpe Vasnera
(Valle Artogna)



L'attività dei pastori si esprimeva spesso in autentiche forme artistiche. Il legno, come si è detto, ne costituiva la materia prima; la tradizione e l'ambiente naturale ne erano la principale fonte di ispirazione. Nella fabbricazione degli attrezzi da lavoro la ricerca del bello non era tuttavia mai lo scopo principale: questo era invece soprattutto la funzionalità, che tuttavia veniva spesso raggiunta in forme degne di rilievo. Basti pensare alle stupende forme di molti mestoli intagliati nel legno massiccio, alla eleganza di alcuni utensili di uso comune, costruiti con liste (*dòghi*) di legno, alla finezza di intreccio delle gerle (*civéri*). Una ricerca estetica più formalizzata si rileva soprattutto nelle decorazioni ad intaglio, che ripetono motivi vari (astratti, simbolici, araldici, figurativi, religiosi), per lo più secondo schemi antichi, ma talora in forme del tutto originali. La forma più semplice ma suggestiva di intaglio è quella che il pastore praticava con il coltello sulla corteccia del proprio bastone durante i lunghi tempi di sorveglianza degli animali al pascolo. Frequenti erano i simboli

di riconoscimento e le iniziali del proprietario. Il materiale antico è oggi piuttosto raro, anche per la facile deteriorabilità del legno impregnato di residui biologici, quelli stessi che davano agli oggetti la loro patina inconfondibile.

A conclusione di questa breve presentazione dell'attività pastorale bisogna comunque ricordare che essa si è notevolmente ridotta negli ultimi anni, tanto da essere praticamente scomparsa e da dover essere ormai considerata una tradizione del passato. I pochi oggetti rimasti, autentiche testimonianze di quella che viene oggi chiamata *cultura materiale*, meriterebbero certamente maggiore attenzione.

Calleri G., Alpeggi Biellesi (tecniche casearie tradizionali, terminologia, arte pastorale). Centro Studi Biellesi. Biella (1966)

Molino G., Campertogno. Vita, arte e tradizione di un paese di montagna e della sua gente. Edizioni EDA, Torino, 1985.

Molino G., Le terre alte di Campertogno. Organizzazione pastorale di una comunità alpina. Centro Studi Zeisciu, Magenta (2006)