

Vita di malga



COORDINAMENTO ATTIVITÀ CULTURALI

BIENO - IVANO FRACENA - SAMONE

SCURELLE - STRIGNO - SPERA - VILLA AGRÉDO



Vita di malga

Catalogo

Esposizione fotografica itinerante proposta dal Coordinamento Attività Culturali dei comuni di Bieno, Ivano Fracena, Samone, Scurelle, Spera, Strigno, Villa Agnedo.

Estate/autunno 2002

© Coordinamento Attività Culturali dei comuni di Bieno, Ivano Fracena, Samone,
Scurelle, Spera, Strigno, Villa Agnedo (TN)
c/o Biblioteca comunale di Strigno, Piazza IV novembre
www.inbiblioteca.net

Vita di malga

Catalogo dell'esposizione fotografica itinerante
con la collaborazione di Laura Zanetti
Curatori dell'esposizione: Patrick Paterno e Decimo Purin
Progetto grafico e testi: Palmer Eldritch
In copertina: foto di Christian Cristoforetti
Sul retro: elaborazione grafica di Palmer Eldritch

Presentazione

Questo catalogo fotografico documenta due esposizioni. L'ultima, in ordine di tempo, è stata proposta questa estate dal Coordinamento Attività Culturali nei comuni di Spera, Scurelle e Samone. "Vita di malga", questo il titolo della mostra, voleva presentare, nell'Anno Internazionale delle Montagne proposto dalle Nazioni Unite, un modo di vivere la montagna in completa simbiosi uomo-natura. Questo è stato, per secoli, il lavoro della malga, dove le difficili condizioni ambientali, la durezza dei compiti quotidiani, i disagi di mesi trascorsi lontani dalla "civiltà", venivano ricompensati dall'incredibile esperienza di vivere in un contesto ambientale di straordinaria bellezza, nella quieta e serena tranquillità dei monti del Lagorai, nell'incedere lento delle giornate.

Parte del materiale fotografico riproposto nel catalogo riguarda invece un'altra mostra, curata nel 1999 da Decimo Purin, dal titolo "I malghesi di Spera". Quasi a testimonianza del legame profondo fra il piccolo paesino della Valsugana orientale e la vita di malga, Purin ha radunato un'importante documentazione fotografica che ritrae la giornata del malghese.

In considerazione della complementarità delle due esposizioni questo catalogo riunisce buona parte del materiale di entrambe. Ne emerge un quadro di storia e tradizione rurale che non mancherà di affascinare i più anziani e, ce lo auguriamo, le giovani generazioni, oggi meno legate alla "terra" rispetto a quelle che le hanno precedute.

In un'epoca, come quella che stiamo vivendo, di spopolamento della montagna, di scomparsa dei pascoli a lungo strappati dai malghesi all'avanzata del bosco, l'auspicio è quello che l'uomo, ancora una volta, sappia ricostruire con la montagna un rapporto di reciproco rispetto e di equilibrio. Questa, al di fuori della retorica dei tempi andati, è proprio la lezione che ci hanno voluto lasciare gli "uomini della malga".

Patrick Paterno e Decimo Purin
curatori dell'esposizione

Introduzione

In tutto il meridione alpino, che fino al 1915 comprendeva anche la Slovenia, l'economia casearia è stata ed è tuttora l'economia identitaria per eccellenza delle alpi e prealpi. Un'economia che ha prodotto una cultura di grande fascino per gli etnografi ed etnologi proprio per quell'eccezionale mosaico di differenze ed affinità determinatesi in un sistema agricolo pastorale i cui ritmi sono stati sino ad un passato recente quelli immutati di secoli. Ed il Lagorai, soprattutto nella sua parte occidentale e centrale, se paragonato ad altri significativi gruppi montuosi di questa regione, senza a tutt'oggi essere quello maggiormente e indissolubilmente legato all'attività casearia.

La ragione è tripla. La prima, quella antropologica, è ancora tutta da scoprire, è racchiusa in quella frase che è nel “sentire” comune dell'uomo malghese: “Ghe la pasion...” c'è la passione.

La seconda, quella storica va ricercata nella vastità di territori montani appartenuti ai “da Telvo” fin dal 1160, il cui diritto giurisdizionale si estendeva fino alla Val Cia, ora in buona parte ancora dell'ultimo ramo dinastico Buffa di Castellalto in parte di proprietà comunale e privata.

La terza, quella politica, ci riconduce a qualche decennio fa, quando in Valsugana alcuni Sindaci dell'epoca, definiti “ottusi”, non avevano ceduto alle lusinghe dell'Amministrazione Provinciale che puntava ad una riconversione dell'economia di fondovalle e montana entro una logica di sfruttamento e speculazioni. È stata anche questa lungimirante saggezza politica, a rafforzare e marcare un sistema economico in cui la terra fosse elemento fondamentale in unità con l'uomo e con lui protagonista? Certamente!

E ancora lo sono quelle Amministrazioni o quei privati che in un generale panorama pastorizio alpino, impoverito, abbandonato o depredato dai lattedotti hanno miracolosamente salvato le proprie “oasi” casearie, quelle che hanno avuto la sensibilità di conservare i saggi ed antichi sistemi di lavorare il latte. Lo saranno quelle Amministrazioni che con coraggio sapranno recuperare anche il loro unico alpeggio, la sua secolare funzione pastorale di uso civico, dove un turismo dolce ed equilibrato possa riscoprire la forza storica e spirituale della cultura di malga, fruendo dell'autenticità della tradizione senza sostituirsi ad essa.

Laura Zanetti

La cronaca che segue è riferibile ad una tipica giornata in una delle malghe che prima del grande conflitto popolavano i territori montani di pertinenza catastale del comune di Telve, quando un vivace quanto umano sistema gerarchico era l'espressione vincente dell'economia pastorale nelle prealpi trentine. Economia che ha prodotto una cultura di malga variegata ed uniforme al tempo stesso dentro di essa l'uomo malghese, facitore di saperi, cibo e sapori, aderente con le "Grigio alpine" e le "Rendena" (le vacche alpine per eccellenza) alla natura, per la ricchezza genetica di prati e pascoli, la salute di uomini ed animali, la protezione del territorio ed il valore estetico della montagna.





Val Campelle (Scurelle)

Dall'alto:

- panoramica, sullo sfondo Malga Conseria;
- panoramica;
- Cenone, sulla destra la Valle dell'inferno.



LATTE, CAGLIO, FUOCO

di Laura Zanetti

In quel piccolo mondo isolato che era la malga, la vita scorreva con semplicità e ordine. Ogni "malghese" aveva incarichi definiti che svolgeva con orgoglio e zelo. C'erano: il "**casèro**", lo "**scotón**", il "**famégio**", il "**capo-vachèri**", i "**vachèri**", i "**mandèri**" e il "**caorèro**". Fra tutti, la persona più autorevole era il "**casèro**", esperto nel lavorare il latte per ricavarne i suoi prodotti: "**butìro**" (burro), "**formai**" (formaggio), "**puìna**" (ricotta), e altri; le sue disposizioni e i suoi ordini erano accettati ed eseguiti con premura, come pure i consigli, cosicché nella malga regnava il massimo accordo.



Malga Campeletto (Scurelle)

Dall'alto a destra:

- *il pranzo (1949);*
- *foto di gruppo;*
- *in posa con le capre;*
- *la famiglia del malghese con alcuni visitatori (1947).*

Compito dello "**scotón**" era di aiutare il "**casèro**" a portare il latte nella "**calgèra**" e a "**levar el formai**" e ne prendeva le veci in caso di eccezionale sua assenza; inoltre faceva la "**puina**", curava la pulizia degli attrezzi e arnesi per la lavorazione del latte, ma con particolare cura egli si occupava dei "**pòrchi**" (maiali) e della "**lugia**" (scrofa), che venivano alimentati con lo "**scòlo**" (siero di latte) ed erano parte determinante nell'economia della malga. Il "**famégio**" era l'aiutante addetto agli umili lavori della "**casèra**". Egli preparava quotidianamente la "tasa seca" (ramoscelli sottili e secchi di



Malga Cenon di sotto (Scurelle)

Dall'alto:

- un momento di relax;
- si prepara lo "scarico" degli animali dall'alpeggio.

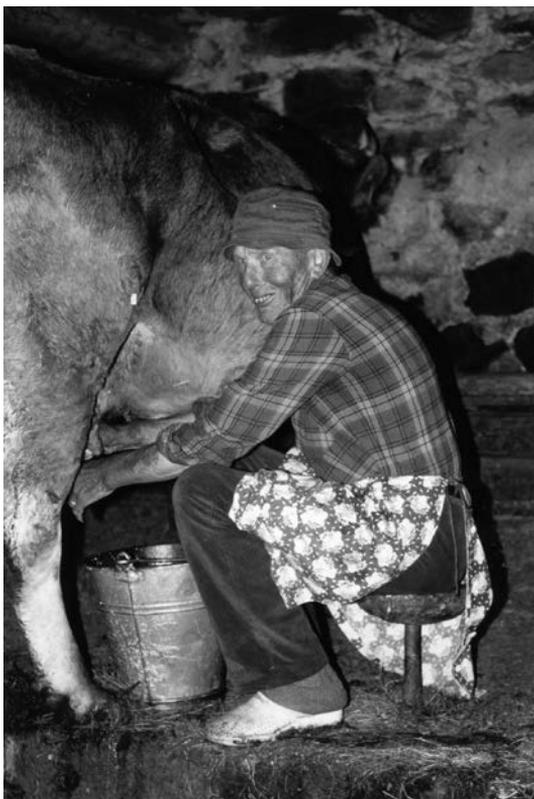


Malga Conseria (Scurelle)

- All'uscita del "barco".



Abete o larice, usati per accendere il fuoco) e la legna di cui rimaneva buona scorta dall'anno precedente; provvedeva anche alla raccolta d'acqua, aiutandosi con "**sèci**" e "**bigòlo**", presso sorgenti piccole e spesso lontane. Al "**capovachèro**" era affidata, quale esperto, la cosiddetta "**vòlta**", ossia la conduzione delle bestie al pascolo "**turnato**" (successive zone di pascolo), necessario questo perché potessero trovare sempre erba sufficiente per l'ingrasso e una più abbondante produzione di latte; in questo compito egli era aiutato dai "vachèri" a cui era affidata la



Malga Casarina (Scurelle)

Dall'alto a destra:

- *la mungitura a mano;*
- *all'esterno del "barco";*
- *riposo con vista su Malga Casarina;*
- *pausa di riflessione.*

sorveglianza delle mucche.

I "**mandèri**", ragazzi molto giovani, avevano il compito di custodire le "**mande**" (manze), gli animali più giovani e veloci della malga che ancora non avevano latte, per cui si portavano nei pascoli più impervi.

Il "**caorèro**" (capraio) era il sorvegliante delle "**caore**" (capre), il cui latte dal sapore acidulo era usato nell'alimentazione del "malghese" e, se aggiunto a quello di mucca per la produzione del formaggio, conferiva a questi un gusto particolarmente piccante. Le capre, comunemente chiamate "caore"



Malga Casarina (Scurelle)

Dall'alto a sinistra:

- la preparazione del formaggio;
- indicazioni per una via sicura;
- al "Cristo del Cengello", opera di Aurelio Faitini;
- riposo.



O "**ate**", erano presenti un tempo nelle malghe nel numero di 30-40 capi. Si nutrivano di "**ponte de pezzo**" (germogli verdi di abeti), erba, foglie di lamponi, sorbo. Negli ultimi anni la presenza di questo animale nella malga era stata negata da precise leggi forestali per motivi ecologici, quali la salvaguardia di alberi giovani.

Altro compito molto importante era quello di pulire a dovere il "**barco**" a cui tutti collaboravano utilizzando, se c'era, un piccolo corso d'acqua che veniva fatto passare attraverso di esso. Il "**barco**", sempre munito di porta



Malga Casarina (Scurelle)

Dall'alto:

- *dopo la pulizia del "barco" (1963);*
- *riposo (1963).*

alle due estremità, era lievemente in pendenza. In questo modo l'acqua che entrava dalla parte più alta serviva a far evacuare la "**grassa**" (stallatico che le bestie espellevano di notte) e a convogliarla, tramite un vero e proprio sistema idrico: le "**róde**" (piccoli ruscelli), nei pascoli per l'ingrasso del terreno, affinché si potesse avere, l'anno successivo, erba migliore.

All'alba, quando il cielo rischiarava, il "**casèro**" svegliava i suoi uomini col suono della "**sécia**" (suono ottenuto battendo con la "**copa**" un secchio di



Malga Costa (Telve)

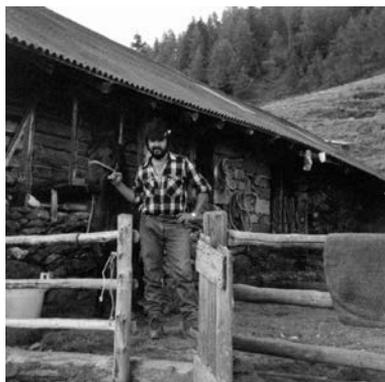
Dall'alto:

- vista della "casera";
- la famiglia del malghese (1941);
- il personale della malga (1945).



legno).

Tutti insieme si recavano nel "**barco**" ed iniziavano la mungitura. Era questo un momento di solenne silenzio: i "**campanèi**" tacevano, le mucche erano docili e tranquille; sembrava ascoltassero anch'esse la dolce musica del latte che scendendo riempiva i secchi. Il latte era raccolto via via in recipienti più grandi: le "**sècie**" e portato nel "**casèlo**" col "**bigòlo**" (attrezzo di legno ricurvo che, appoggiato sulla spalla, serviva per il trasporto dei secchi di latte o acqua).



Malga Costa (Telve)

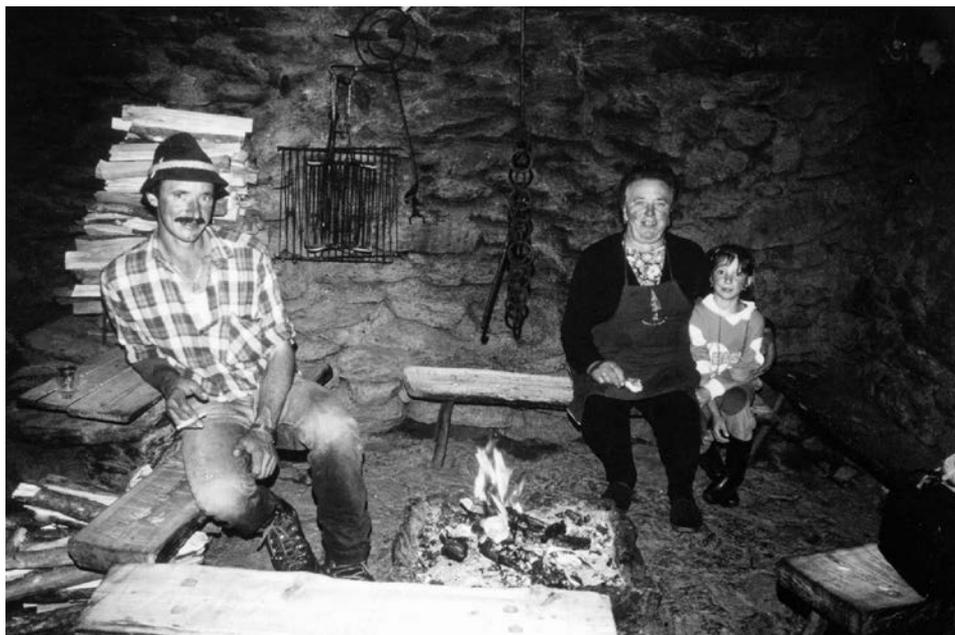
Dall'alto a destra:

- i cavalli;
- pronto per una nuova giornata di lavoro;
- una raccolta più che abbondante;
- il momento del caffè.

Qui veniva filtrato attraverso il "**còlo**" (filtro di legno) e distribuito nelle "**mastèle**" (recipienti circolari a doghe di legno), dove riposava per dieci-dodici ore, affinché affiorasse in superficie la panna per fare il burro.

Il "**casèro**" iniziava quindi la lavorazione del latte "**telandolo**" (scremandolo) parzialmente servendosi della "**scoa**" (scopino di saggina o grano saraceno).

Portava il latte nella "**calgéra**" (grande paiolo in rame), posta sopra la "**foghèra**" (grosso focolare), e immergendovi il braccio, "sentiva" se la



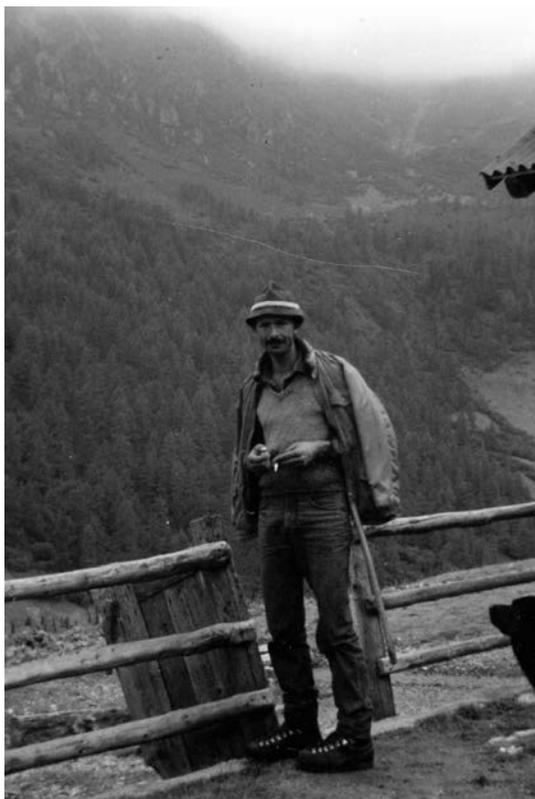
Malga Costa (Telve)

Dall'alto:

- attorno al focolare;
- il trasporto del legname.



temperatura era quella necessaria per la cagliatura (32-37 °C).
A questo punto levava la "**calgéra**" dal fuoco mediante la "**mussa**" (robusto sostegno per la calgera, in tronchi di legno) ed aggiungeva il "**conàgio**" (caglio) precedentemente diluito con un po' di latte nella "**smarzarina**" (piatto in legno). Questo latte stava "in caglio" circa mezz'ora, poi il "**casèro**" incominciava a lavorare la "**tenza**" (cagliata) fendendola a più riprese con la "**smarzarina**"; successivamente la frantumava con il "**tarelo**" (rudimentale frusta in legno) trasformandola così in "**tosèla**" (cagliata



Malga Costa (Telve)

Dall'alto a destra:

- *pronto alla partenza, sullo sfondo "Pian dei cavai" e "Ziolera";*
- *riposo;*
- *la distribuzione del sale alle manze;*
- *il branco dei cavalli.*

ridotta in poltiglia).

Attizzato nel frattempo il fuoco, la "**calgéra**" veniva riportata sulla "**foghèra**" e la "**tosèla**", dimenata con il "**raspo**" (attrezzo rudimentale per dimenare la cagliata) perché non attaccasse, veniva ricotta alla temperatura e nei tempi voluti.

I grumi di "**tosèla**", per l'azione del calore, da morbidi e lucidi diventavano pesanti e ruvidi assumendo un colore paglierino. Il "**casèro**" li accarezzava ed "assaggiava" con le mani e ritenutili sminuzzati al punto giusto (impor-



Malga Costa (Telve)

Dall'alto:

- "fare legna" è all'ordine del giorno;
- ospiti nella "casera";
- la famiglia dei malghesi.



tante questo per una buona fermentazione), allontanava dal fuoco la "**calgéra**" ed attendeva che precipitassero sul fondo in modo compatto. Poi con le braccia immerse nel siero riuniva la "**tosèla**", la tagliava con uno spago in pezzi che poneva nei teli avvolti dalle "**fassère**" (fasce di legno in cui viene stretto il formaggio, avvolto in tela di canapa), appositamente sistemate sulla "**sgozzaróla**" (tavolo inclinato).

Su questo piano inclinato il "**formai**" finiva di gocciolare; il "**casèro**" lo voltava e rigirava più volte e dopo un paio di giorni completava la lavorazio-



Malga Costa (Telve)

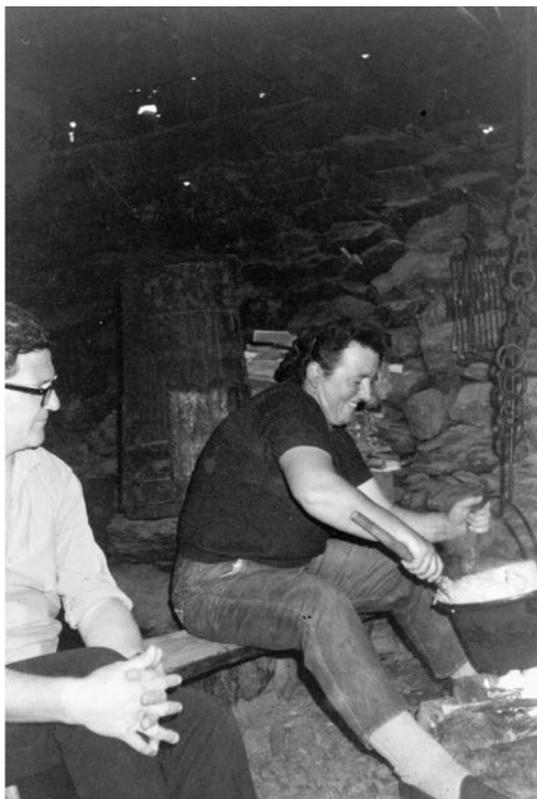
Dall'alto:

- bimbi di malga;
- e per pranzo "formai frito";
- i malghesi con padre Alfonso Ropelato.

ne con la salatura a secco; infine lo sistemava in modo ordinato sulle "breghe" (assi di legno) nel "caserin" (locale per la maturazione del formaggio).

Ogni "pèzza" o "forma" era contrassegnata sullo scalzo da un numero che corrispondeva alla data di produzione eseguito con la "lapis-tinta" (matita indelebile).

Una volta "levà el formai" (tolta la cagliata), allo "scòlo" (siero rimasto) veniva aggiunto il "late de pigna" (latticello residuo della lavorazione del



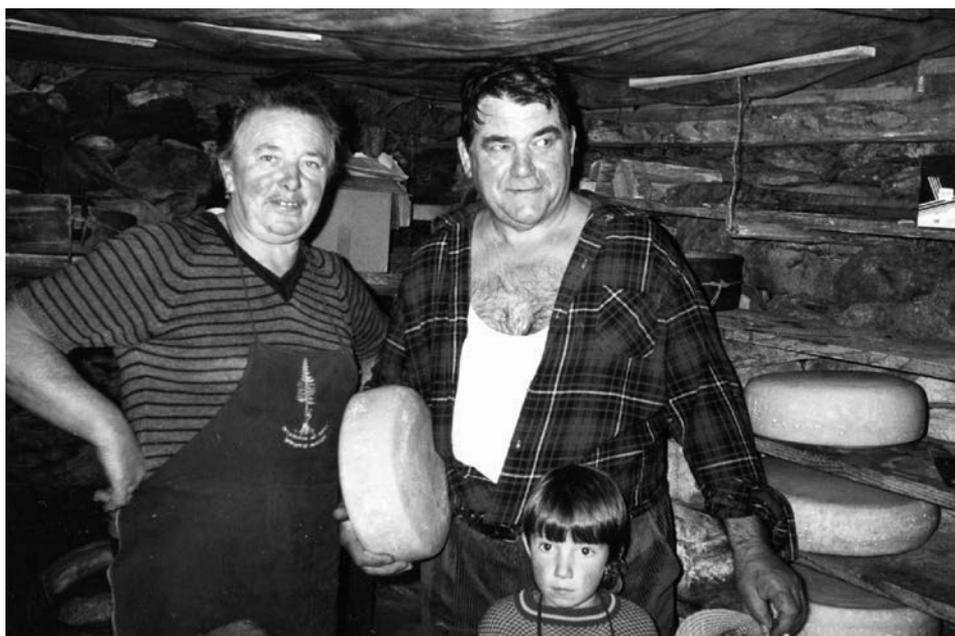
Malga Costa (Telve)

Dall'alto a sinistra:

- *Elsa prepara la polenta;*
- *la pulizia della "calgera";*
- *rifornimento di legna con il cavallo;*
- *sulla via del pascolo.*



burro); il tutto veniva ricotto dallo "**scotón**" con fuoco allegro (80-85 °C). Dopo pochi minuti in superficie affiorava "**el scòlocóto**" o "**fioreta**" a cui era aggiunta l'"**agra**" (acidificante naturale) in dose determinata dalla quantità del siero lavorato e dalle condizioni atmosferiche: se le giornate erano afose in quantità inferiore, se fredde in quantità superiore. Dopo un quarto d'ora di cottura la "**puina**" era formata e, raccolta con la "**smarzarola**" (piatto in rame bucherellato, provvisto di manico), veniva posta a gocciolare nell'apposita "**caròta**" (cascina in doghe di legno per la



Malga Costa (Telve)

Dall'alto:

- *il formaggio è pronto per essere venduto;*
- *la riparazione delle scarpe.*

cosparso di sale. Era abitudine e necessità riporre qualche "**puina**" sulla "**secaròla**" (graticcio di legno) ad affumicare per poterla conservare e gustare anche a distanza di tempo.

Lo "**scòlo**" non andava gettato; in esso venivano immersi e lavati i vari attrezzi usati durante la lavorazione del latte. Alla fine era utilizzato quale alimento base per i maiali.

Il "**butiro**" si faceva con la "**pigna**". Messavi la panna, tale recipiente veniva azionato a mano dal "**famégio**" che la "**tirava**" per un bel po'; se c'era



Malga Montalon (Telve)

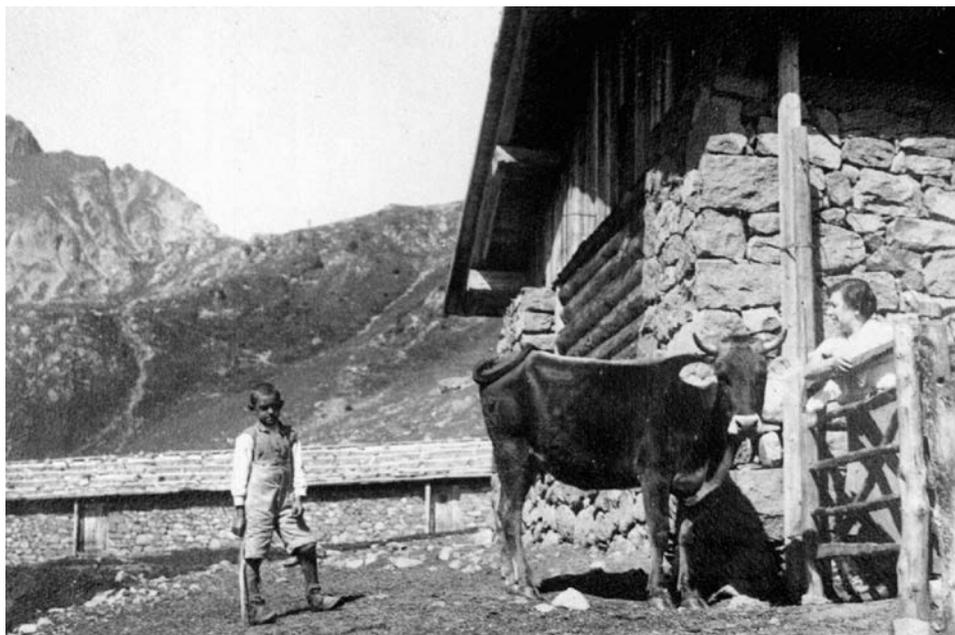
Dall'alto:

- i malghesi (1930);
- in posa per il taglio della legna (1957).



cattivo tempo anche tre-quattro ore, poiché in condizioni di burrasca il burro tardava a formarsi. In questo caso il "**famégio**" aveva l'accortezza di preriscaldare la "**pigna**" con dell'acqua ben calda. Fare il burro era un'operazione particolarmente faticosa, pertanto richiedeva la collaborazione alterna di più "malghesi".

A metà "**tirà**" (a metà della lavorazione della panna), nel caso in malga vi fossero stati degli ospiti, il "**casèro**" prelevava ed offriva loro una scodella di "**mèdobatù**" (panna montata), vera prelibatezza. Il burro, appena formato,



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto:

- gli inizi di una vita nella malga;
- nel recinto delle capre (1930);
- il recinto per le manze, usato in caso di maltempo.

veniva lavorato dal "**casèro**" che lo comprimeva con le mani, lo sollevava e lo gettava contro i "**tagéri**" per farlo "**vegner néto**" (far uscire tutto il latticello), suddividendolo in pezzi che poneva negli "**stampi del butiro**" e da qui li passava e li lasciava per qualche ora in un recipiente di legno colmo d'acqua fresca, perché s'indurissero.

Mezz'ora prima che tutti finissero di mungere, uno dei "malghesi" si recava nella "**casèra**" a cuocere un'abbondante polenta; così verso le ore otto gli uomini si radunavano per consumare la colazione a base di polenta e



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto:

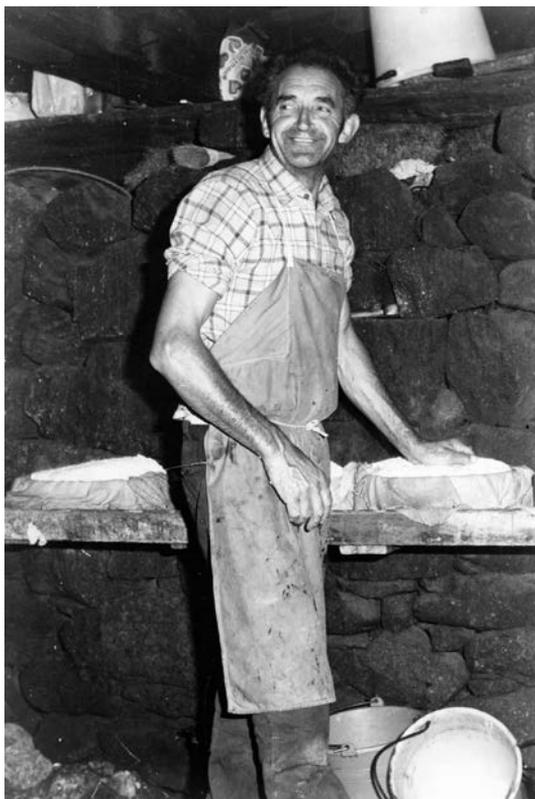
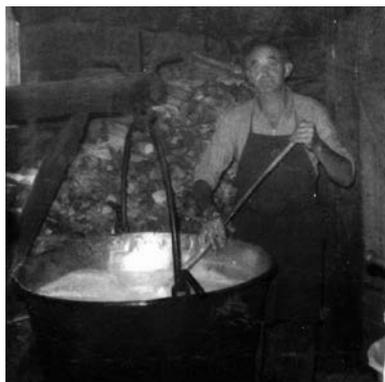
- la famiglia dei malghesi;
- i cavalli;
- le manze dietro il "barco".



prodotti caseari.

Subito dopo i "**vachèri**", i "**mandèri**" e il "**caorèro**" dirigevano le proprie bestie al pascolo, stando attenti che non andassero "**a pericoli**" (andare vicino a dirupi); per tutta la malga si spandeva il suono argentino dei campanacci.

Verso le ore quindici facevano ritorno alla "**casèra**" per mangiare un po', poi iniziavano la pulizia del "**barco**"; pian piano gli animali che nel frattempo avevano fatto la "**polsa**" (riposato) e "**ruminà**" (ruminato), si avvicinavano



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto a destra:

- *Nello prepara le forme di formaggio;*
- *il formaggio è quasi pronto;*
- *la preparazione del burro.*

ai caseggiati: così verso le diciassette venivano radunati all'interno del "**barco**", ove si ripeteva il rito serale della mungitura.

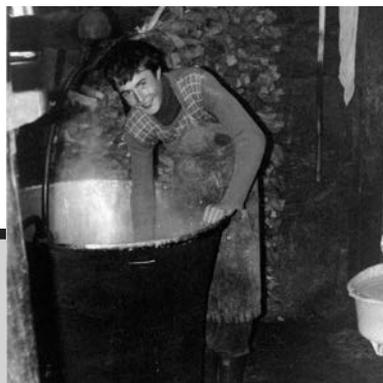
Ogni bestia si affezionava al proprio custode spesso accorrendo al suo richiamo; il "malghese" a sua volta ricambiava questa devozione dando qualche "**manà**" di sale (sale rosso di cui mucche e capre sono ghiotte), che aveva sempre con sé in "**scarséla**" (in tasca).

All'imbrunire tutti cenavano alla luce del "**fogolar**", poi facevano un po' di "**filò**", recitavano qualche preghiera, "**i toleva su en canto**" (intonavano



Malga Montalon (Telve)

La pulizia della "calgera".



canzoni della montagna), si raccontavano vecchie leggende, ed il "**casèro**" discorrendo con i suoi uomini impartiva loro disposizioni per la giornata seguente.

Il "**filò**" non poteva durare a lungo, perché l'indomani dovevano alzarsi presto (quattro di mattina).

Il "**casèro**" normalmente dormiva sulla "**daga**" posta sul soppalco del "**porteghéto**". Gli altri "malghesi" dormivano invece su "**daghe**" sistemate nei soppalchi posti all'inizio del "**barco**"; sorvegliavano così le bestie anche



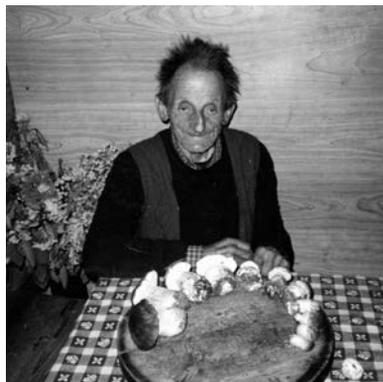
Malga Montalon (Telve)

Dall'alto:

- *interno della "casera": le forme di formaggio con i pesi;*
- *il trattamento con il sale: il formaggio è quasi pronto per il piatto.*

la notte (poteva succedere che qualcuna di esse si staccasse, combinando qualche guaio).

Date particolari nella vita di malga erano quelle corrispondenti alle giornate del "**cargo**", del "**descargo**" e della pesata del latte. Il giorno più frequente in cui "**se cargava montagna**" (portare le bestie all'alpeggio) era il 13 giugno, giorno di S. Antonio; tutti i proprietari arrivavano in montagna con le loro mucche, le raccomandavano ai "malghesi", lasciando intuire quanto fossero affezionati alle loro bestie che alla parten-



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto a sinistra:

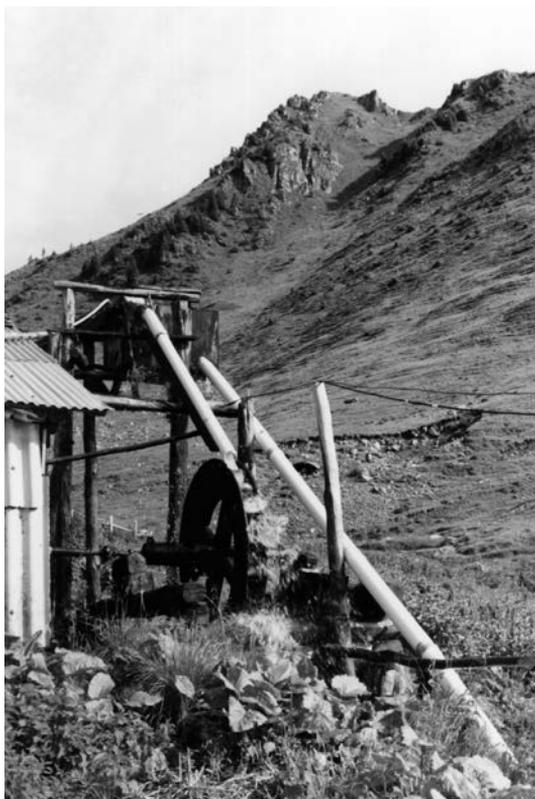
- preparativi per la festa;
- il taglio della legna;
- un gustoso bottino;
- uno sguardo al panorama prima della riparazione di un recinto.



za del padrone "**mùdolavano**" (muggivano).

Tanta era la nostalgia che spesso la maggior parte dei proprietari saliva in malga per rivederle ed accertarsi sulle loro condizioni di salute.

Il giorno della "**pesa del late**", che avveniva una a metà ed una alla fine della stagione, si pesava il latte che ciascun animale produceva, per poi sapere quanto il conduttore della malga doveva al proprietario dell'animale. Di norma il conduttore tratteneva per sé circa 2 kg e mezzo di latte al dì per capo e riconosceva al proprietario della bestia parte del



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto a destra:

- *l'acqua, il legno e l'ingegno dell'uomo: energia per la produzione del burro;*
- *lavori in corso;*
- *un momento di riposo;*
- *Nello e "Fini".*

prodotto finito (burro, formaggio, ricotta).

Per le "**vedèle**" o "**mande**", dato che non producevano latte, o si scontava una quantità di latte ad una mucca dello stesso proprietario (1/4), oppure questo versava una cifra convenuta (c'era il detto: "se la vaca la g'ha late, ti mé franchi la vedèla", e ancora: "tre teti a mi e uno a ti").

Durante l'inverno il "**casèro**" faceva il giro delle case dei contadini per "**cordar le vache**", per stabilire cioè le condizioni dell'alpeggio.

Il giorno più felice era sicuramente quello di S. Matio (San Matteo) il 21



Malga Montalon (Telve)

Dall'alto:

- un lavoro ben fatto;
- metodi inusuali per il taglio della polenta.



settembre, quando avveniva "**el descargo**": i "malghesi" tornavano alle loro case e i contadini riconducevano le loro bestie in paese. Per tutta la vallata si spargeva la musica gioiosa dei "**campanèi**" e la gente del luogo, soprattutto i bambini facevano gran festa alle "**vache**" che tornavano alle loro stalle.

Ricerca etnografica di Laura Zanetti, tratta dal libro "Formaggi e cultura della malga", di Laura Zanetti, Paolo Berni, Giuseppe Liguori.

MALGA MONTALON

(Da "Campanili Uniti", notiziario del Decanato di Strigno, n. 4/1979)

Primavera 1890: Paterno Antonio e i fratelli Rodolfo e Giuseppe caricano la Malga di Rava, su quel di Bieno. Guardando dalla Forcella di Rava verso ovest, vedono Montalon e commentano immediatamente: "Guarda che bella malga!". La stagione finisce e Antonio non perde tempo a recarsi dai Baroni Buffa, i proprietari di Montalon, e concludere con loro un contratto d'affitto. Da allora sono passati novanta anni e i Paterno sono ancora lassù: prima con Antonio appunto, e la moglie Maddalena; poi il figlio loro, dallo stesso nome del padre, che ha con sé il piccolo Nello, il quale rimane anche con Rodolfo Paterno e diventa poi, nel 1964, diretto conducente della malga. Montalon allora era lontana cinque ore di cammino da Spera; poi la partenza a piedi si sposta al Rifugio Carlettini e si arriva alla malga dopo un'ora e un quarto, per un sentiero che toglie il fiato ma che va a terminare in una piana di così ampio e verde respiro da far scomparire per un po' ogni fatica: quel tanto che serve ad affrontare la mezza arrampicata del 'campio'.

Le cose sono cambiate; ma fatiche, solitudine, momenti pesanti ne rimangono ancora.

Conversando, Nello racconta che il padre Antonio morì sulla malga nel '37. "È tutto il giorno che non mi sento bene.... Non mi va neanche la pipa..." - aveva detto. Poi alla moglie Faustina chiedeva gli portasse un po' di caffè e si era andato a coricare. Faustina, portandogli il caffè, lo trovò morto: infarto. Antonio venne portato giù a spalla e Faustina rimase con sei figli: 13 anni il più vecchio.

Altro fatto triste: nel 1945, proprio alla vigilia della montificazione, trovarono la casera bruciata. Si andò avanti... alla peggio, ma avanti, badando come ogni anno a un centinaio di vacche e ad altrettante manze; a cinquecento pecore e una settantina di capre. Un carico notevole, rimasto pressoché costante fino al 1960.

Poi il pascolo delle pecore e capre fu vietato e ora l'alpeggio è sfruttato da 60/70 vacche e altrettante manze.

A condurre la malga è Nello, e la signora Gemma, proprio quest'anno rimasti soli: le figlie hanno scelto altro lavoro. "Le cose sono cambiate", dicono, "ma rimangono, oltre alla fatica di ogni giorno che è sempre tanta, i ricordi di tanti sacrifici, di tanto isolamento, di tanti disagi".

Però intanto accendono la luce e, generosamente ospitali come sono sempre stati, mangi in compagnia o butti giù un altro grappino.

MALGA COSTA-MONTALETTO

(Da "Campanili Uniti", notiziario del
Decanato di Strigno, n. 1/1980)

Paterno Battista e il fratello Abramo, subito dopo la guerra mondiale nel 1919, prendono in affitto e caricano la malga della Costa, di proprietà dei baroni Gusto e Guido Buffa.

Tre anni dopo il signor Battista si sposa con Pierina Paterno e manda avanti la conduzione della malga con l'aiuto della moglie.

La malga è a 1824 metri di altezza, con erba molto buona per il bestiame. Ha una capacità di alpeggio di 80 capi di mucche. Dal Rifugio Carlettini alla Costa ci si impiega un'ora, su una strada molto ripida e faticosa.

Ai coniugi Paterno vengono con gli anni i figli Maria, Giuseppe, Nino, Agostino, Romano, Arnaldo, Rosina, Imelda, che appena grandicelli aiutano i genitori nell'andamento dell'alpeggio.

Nel 1963 la malga passa nelle mani del figlio Giuseppe, aiutato dalla moglie Elsa Ropelato.

Qualche anno più tardi il signor Giuseppe prende in affitto anche Montaletto, per alpeggiare le manze e i cavalli.

Gli anni passano in mezzo a fatiche, solitudini, momenti pesanti e felici. Con la morte di Giuseppe, avvenuta nel 1976, la conduzione della Costa e di Montaletto viene assunta dalla vedova Elsa, aiutata dai figli Battista, Diego e Agostino.

La cordialità e la familiarità sono caratteristiche di questa famiglia: caratteristiche che vengono manifestate ad ognuno che si reca in gita fin lassù.

A Elsa e Diego

En de na calda
giornada de agosto
Sen arivadi
en questo bel posto!

A Malga Costa
sen ritornadi
stà compagnia
de gran famadi!

Speran che la Elsa
ensema a sò fiòl
la nen prepara
pien en paròl!

Pien en paròl
de polentina
e da na banda
en po' de poina!

Con la polenta
i ha sempre dit,
che ghe voria
el formai frit!

La nosa Elsa
da bona malgara
la nen prepara
pien na panara!

E tuti ensema
stà compagnia
i magna e i beve
en allegria!

Grazie ala Elsa
ghe doven dir
e ne despiase
dover partir!

E anca el Diego
volen saludar
gaveren destrani
de sto malgar!

Do ponti ala mora
E na cantada,
è vola via
sta bela giornata!

**I amizi della SAT
di Civezzano**



Sulla via per la malga

Dall'alto:

- al ponte della Brentana (1964);
- il capitello di S. Antonio.

LE MALGHE NELLA VALSUGANA ORIENTALE

Castello Tesino

Valfontane (conduttore Giuseppe Sandri; 141 bovini);

Cavallara/Marande (conduttore Luca Mengarda; 94 bovini, 10 suini, 2 equini);

Coazzo (conduttore Maria Matilde Loss; 60 bovini, 4 equini);

Orena/Tolvà (conduttore Giacomo Lenzi; 69 bovini, 7 equini);

Sternozzena (conduttore Azienda agricola Tosetto; 75 bovini);

Viosa.



Malga Primalunetta (Spera)

Dall'alto:

- *vista delle casere;*
- *riposo sul prato.*



Dati riferiti all'anno 2001, a cura del Servizio Attività di gestione sanitaria della Provincia Autonoma di Trento, dott. Carlo Costanzi.

Pieve Tesino

Sorgazza (51 bovini);

Cima d'Asta (619 ovini, 12 caprini);

Valcion (120 bovini, 149 ovini, 52 caprini, 4 equini);

Valsorda I (conduttore Giorgio Perozzo; 50 bovini, 32 ovini, 6 equini);

Valsorda II (conduttore Iginio Perozzo; 1.022 ovini, 54 caprini, 26 equini);

Telvagola (conduttore Edoardo Moranduzzo; 52 bov., 1 ovino, 3 equini).



Malga Primalunetta (Spera)

Dall'alto:

- *vista delle casere;*
- *un sorriso per il fotografo.*

Cinte Tesino

Arpaco (conduttore Giovanni Battista Lenzi; 168 bovini)

Bieno

Fierollo di sopra

Fierollo di sotto (23 equini)

Carzano

Valtrighetta (conduttore Roberto Ropelato; 42 bovini)



Malga Primalunetta (Spera)

Dall'alto:

- *benedizione della chiesetta di San Bortolo (1924);*
- *giochi nell'erba (1959).*



Grigno

Campocapra (conduttore Pietro Stefani; 80 bovini);

Valbrutta (conduttore Giuseppe Bellin; 95 bovini, 10 equini);

Valcoperta (conduttore Antonio Cenci; 78 bovini);

Scura (conduttore Claudio Gallio; 90 bovini);

Monte Cucco (conduttore Alberto Baldisseri; 53 bovini).

Ivano Fracena

Valle/Lefre (14 equini).



Malga Primalunetta (Spera)

Dall'alto:

- trasporto a mezzo slitta (anni '50);
- lo sfalcio (1959).

Spera

Primalunetta (521 ovini, 32 caprini).

Strigno

Primaluna (589 ovini, 8 caprini, 12 equini);

Tizzon (conduttrice Tullia Purin; 7 equini);

Rava (890 ovini, 10 equini).



Malga Primalunetta (Spera)

Dall'alto:

- con le capre (1955);
- la malga.



Scurelle

Casarina (conduttore Flavio Lenzi; 28 bovini, 1 equino);

Caldenave/Nassere (144 ovini, 37 equini);

Cenone di sopra (conduttore Claudio Ropele; 31 bovini, 3 equini);

Conseria (conduttore Renato Costa; 89 bovini);

Campeletto



Malga Primaluna (Strigno)

In alto a destra: escursionisti (1955).

Malga Fierollo (Bieno)

Dall'alto a sinistra: i malghesi (1960)

Telve

Costa/Montaletto (conduttore Diego Paterno; 191 bovini, 9 equini);

Cagnon di sopra 1 (conduttrice Agnese Iobstraibizer; 53 bovini);

Cagnon di sopra 2 (1.253 ovini, 15 caprini, 13 equini);

Cagnon di sotto (conduttore Renzo Stroppa; 65 bovini, 16 caprini);

Casabolenghetta (conduttore Ermenegildo Stroppa; 36 bovini);

Montalon (conduttore Luca Zecchinelli; 45 bov., 10 ov., 43 cap., 8 eq.);

Pertega/Fregio (35 bovini);

Valsolero/Ziolera (conduttore Remo Stroppa; 157 bov., 2 cap., 7 suini).



Malga Valcion (Pieve Tesino)

- si prepara il caffè (foto Luigi Zambiasi, per gent. conc. dell'autore e del Circolo Croxarie).



Ronchi Valsugana

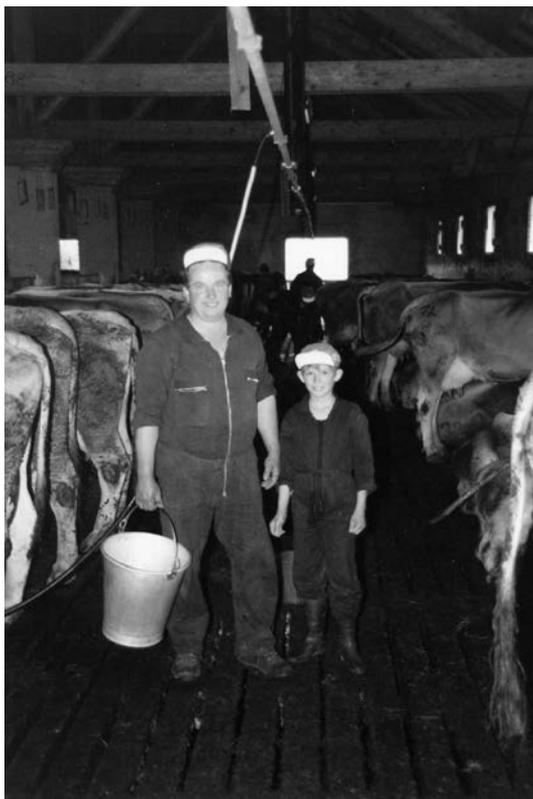
Colo/Cavè (conduttore Marco Pompermaier; 123 bovini, 13 suini, 3 equini).

Torcegno

Casapinello (conduttore Saverio Dalcanale; 63 bov., 72 ovini, 7 equini);

Ciste/Mendana (1.427 ovini, 57 caprini, 9 equini);

Setteselle/Ezze (conduttore Guido Palù; 205 bovini, 6 suini, 8 equini).



Malga Arpaco (Cinte Tesino)

Dall'alto a destra:

- *la mungitura;*
- *all'abbeverata;*
- *un momento di riposo;*
- *la produzione di latte raffreddata... ad acqua.*

Telve di sopra

Casabolenga (conduttore Rosario Trentin; 42 bovini);

Valpiana (conduttore Mario Franzoi; 61 bovini, 3 ovini, 26 equini).

IL BASTONE DEL MALGARO

(Da "Co son lontan da Valsorda mia" di Mario Avanzo)

Tutto il personale di malga, il giorno dell'alpeggio - almeno fino a 20 anni fa - partiva dal paese munito dell'immane bastone.

Questo non è un semplice bastone, un bastone qualunque, ma è di legno pregiato, ricavato da un sorbo degli uccellatori, "pomelaro" per capirci, diritto, senza impugnatura e di un diametro bastevole per appoggiarsi.

Un bastone di malga che si rispetti deve portare intagliate le iniziali del proprietario, l'anno dell'alpeggio, l'inseparabile stella alpina e la vipera attorcigliata.

Come altezza deve arrivare al mento di chi lo usa. Questo perché il pastore delle vacche, quelle rare volte che è in piedi, perché l'erba è bagnata, mette le mani incrociate sopra il bastone, su questo poggia il mento e, girando la testa come su un perno, sorveglia la mandria.

Nello stallone, il bastone, ha un posto fisso, cioè subito dietro la porta, in alto, appoggiato orizzontalmente a due chiodi.

Nella casara, il bastone, non si porta mai: si appoggia, di fianco alla porta, prima di entrare. Solo quando si va in visita di buon vicinato in altre malghe si entra nella casara con il bastone e lo si tiene sempre in mano altrimenti gli amici immancabilmente te lo faranno sparire e prima di ritrovarlo... hai voglia di cercare!

Il bastone del vaccaro non deve essere scheggiato o, peggio ancora, rotto: in questo caso occorre girare al largo perché chi lo usa è un violento. Al limite, invertendo un vecchio detto, si potrebbe dire: mostrami il tuo bastone e ti dirò che tipo di vaccaro sei.

Chi ha rotto il suo bastone, e gira con un ramo di abete, è lo zimbello di tutti.

Uno scherzo un po' pesante, ma frequente, è mettere il bastone fra le gambe del collega per farlo cadere: poco male, perché si cade sull'erba e non sull'asfalto.

Il vaccaro usa il bastone in tanti modi meno che in quello che sembrerebbe più logico, cioè battere le vacche: queste si trattano con il sale, non con il bastone! Lo si usa per minacciarle quando sono al pascolo (e c'è sempre la disciola che vuol uscire dal branco), per uccidere le vipere, per passare un'acqua, per buttare fuori un sasso dal sentiero, per far saltare una rana o una cavalletta, per battere i rododendri dopo una pioggia e camminare così senza bagnarsi, per indicare la direzione a un turista (questo solo quando il vaccaro è in piedi, perché, quando è sdraiato - lo sanno tutti - la direzione la si indica sol-

levando e girando la gamba).

Quando il vaccaro è seduto e solo, seguendo i suoi pensieri, batte il bastone ritmicamente sull'erba ed è un modo di passare il tempo.

Qualche rara volta si sono incrociati i bastoni fra i pastori delle vacche e delle manze per l'eterna questione: "hai mangiato la mia erba" come fosse stato personalmente il pastore a mangiarla. La questione finirà sempre con una bevuta di grappa che, in malga, non manca mai: "l'acquavita" dei nostri vecchi, medicamentosa contro tutti i mali, almeno così sentenziavano. Tornando al nostro bastone, si può dire che è un amico fidato al quale puoi sempre appoggiarti e che puoi usare in ogni circostanza.

Malga Valsorda I (Pieve Tesino)

Personale di malga (1929).



SCHERZI IN MALGA

Nell'estate del '44, insieme a Rino e Aldo Gecele, mi trovavo in malga Valsorda Prima, come casaro. Insieme a noi c'erano alcuni operai da Scurelle addetti ai lavori dell'acquedotto, fra i quali due fratelli di Bepi Vanzin. Bepi assieme a due ragazzi pernottava in un baracchino in Conseria di Sotto, addetto alla custodia delle manze.

Un giorno i miei amici mi dicono: - Siamo stufi di mangiare sempre polenta e latte, se tu vai a prendere un po' di trote, noi mungiamo la tua parte di vacche -.

Detto fatto, alla sera prendo la rete da pesca, con la relativa stanga lunga quattro metri e scendo giù nel torrente Maso. Pesco fino a mezzanotte circa, non ricordo quante trote presi, ma quando il cielo si è oscurato del tutto ho smesso perché non vedevo né la rete e nemmeno l'acqua del torrente. Tutto gocciolante mi sono portato in Conseria di Sotto, a circa 50 metri dal casonato dei manzari, ho messo la stanga con la rete appesa fra due sassi perché sgocciolasse e mi sono acceso una sigaretta, che brillava nella notte fonda.

Dopo un attimo mi arriva dal casonato la voce di Bepi Vanzin: - E, chi elo là? Mi sono detto, adesso lo confondo un po': in una mano faccio girare nella notte oscura la sigaretta e con l'altra fiammiferi accesi perché potesse sembrare di essere più di una persona: intanto rispondo per "slaparo" con parole un po' in italiano e un po' in tedesco.

- Signor fastore, ci sono farticiani da queste parti?

E lui: - Ghe assicuro de no, sior.

E io: - Per fafore, ci sono teteschi?

E lui: - Non ho visto, no sior.

Domando ancora: - Signor fastore, per fafore, la strada per Farsorda?

E lui: - El varde sior, el ciapa el trodo a drita, po' el gira a zanca, po' el seguita fin ala Crose (e giù una lunga descrizione che non finiva più, mentre io intanto facevo girare la seconda sigaretta e sempre nuovi fiammiferi accesi).

L'ho ringraziato e, salutandolo con qualcosa che assomigliava a "gute Nacht", ho preso la rete quasi asciutta e sono salito alla malga per dormire qualche ora.

Il giorno seguente, dopo aver pranzato assieme agli operai da Scurelle, eravamo tutti seduti sulle panche attorno al focolare e, appena finito di raccontare dei fatti della notte, domandandoci cosa avrà pensato l'amico Bepi, si spalanca la porta ed entra il medesimo. Siamo tutti con il fiato sospeso! Bepi saluta, appoggia il bastone, si siede lentamente, carica e accende la pipa e sbrotta: - Se te savesi, Margio, cosa ma suceso stanote!

Domando: - Cosa è successo Bepi?

E lui: - A revane ciapai on po' tardi e i boce i era drio a cavarse le galbare e

mi go dito: Inveze de cavarvele, lighevele ben che se i scominzia a sciopetar an don do par i tasoneri.

E io: - Ma Bepi, cosa valo suceso?

- Te digo Mario, a pasà su sete o oto partigiani, armai come i sasini e ghe n'era uno, che te lese senti a sprechenar par talian e par todesco, no l'era mia on stupido, quello l'era na persona studià.

A questo punto, tutta la compagnia, che come detto prima sapeva l'accaduto, scoppiò a ridere e nessuno sapeva più fermarsi.

Bepi Vanzin mangiò la foglia, si alzò in piedi, intascò la pipa, prese il bastone e, senza parole se ne andò.

Per quella stagione non s'è più visto Bepi Vanzin in Valsorda Prima!

El scoton di Valcion era quell'anno un buon ragazzo: attivo, premuroso, ma anche un'anima semplice.

Ne approfittavano, non per cattiveria, ma per allegria, gli anziani della Malga, i colleghi di lavoro.

Mario, el barba, manda a dire al casaro di Valcion, Ferrai Perfetto, proprio dal nostro personaggio, che a Valciotta serve un "pesa sale".

Vi era già un accordo. Il casaro prende un sacco, mette nello stesso ferraglia di vario genere, residuati bellici, perfino un bomba, sì da fare un bel carico, scomodo ed invita Franco a scendere a Valciotta per la consegna del delicato apparecchio.

Mario ed i suoi seguono la discesa del giovane, gravato dal peso, che scivola sull'erba; si rialza, prosegue.

Non appena arriva alla malga sudato, stanco, ansimante, soddisfatto di aver compiuto l'incarico, ecco la beffa.

All'affermazione "Vi porto il pesa sale", Mario lo blocca: "Mi hai portato quello grande o quello piccolo? Dalla misura e dal peso mi pare quello grande: proprio così! Mi dispiace, ma non mi serve, non lo prendo nemmeno in consegna. È un apparecchio troppo preciso e costoso. Non lo appoggiare nemmeno, portalo subito di ritorno e stai attento di non fare movimenti bruschi o di cadere.

Vedi che costa un capitale e se lo rompi ci rimetti il tuo compenso dell'intera stagione".

Franco si guarda attorno sconsolato, non trova aiuto, non capisce e riprende la salita adagio adagio, con circospezione, con fatica, con malcelata rabbia.

Ed arriva a Valcion ove scopre che "el pesa sale" è un'invenzione estiva a suo danno e per il divertimento altrui.

Per il resto della stagione la parola "pesa sale" non è stata più nominata. Franco minacciava di uccidere tutti e di bruciare la casara.

(Da "Co son lontan da Valsorda mia" di Mario Avanzo)

La malga

Te la casara piena de fumo,
do volte al giorno moldre e sc-iupar,
pasa l'agosto e ven l'autunno
e riva el giorno da descargar.

Addio montagne che il sol vagheggia:
finì l'estate, parte la greggia.

Ritourneremo forse un altr'anno
quando del "cuco" s'ode il richiamo;
saludaremo femene e tose,
e tornaremo a magnar mose.

Con vache, cavre, mande e vedele
su par le aie a pascolar
con piova o vento, giornae bele,
con gheba o sole bisogna 'ndar.

Le aie tute piene de fiuri
e l'aria piena de campaneì,
più in alto piegore coi so pasturi
on vacaro canta tanti storneì.

E dal casaro fin al scoton
tuti i camina col so baston.

Vedele, mande e vache fate
do volte al giorno polenta e late
po, qualche volta, sera o mattina.
te la carota ghe la puina.

Qualche altra volta na bela feta
gh'è de polenta co la fioreta.

Fa 'ndar el tarelo, smisia casola,
de formai frito la tecia piena,
de puine piena la secarola,
là, la polenta, che i la remena.

Tirar el burcio, farlo girar
finche 'l butiro sento macar.

Rimetre l'agra dentro 'l vedato
zercar na vaca: mi no la vedo,
el cazarolo, che lè on tosato,
col mal de panza: mi no ghe credo.

Casola, legne, netar el grasso
col rabio, rode do pal campìo,
go mal de schena, no ghe la fao,
ma sempre avanti "corpo de guio!"

Tante bes-ceme, poche orazion
te le Valsorde e Vazijon.

Sentai sui scagni, là tra i stelari,
de late e spiuma la secia raga,
scoton, casaro, co i do vacari
matina e sera: i se la cava.

Sora el portale ghe Sant'Antoni,
che insieme a Barbara e San Simon,
i tien lontani i lampi e i tuni
e che Lucifero i tegne bon.

Soto le scandole, là te la daga
piova, tempesta: lasa che el faga;
le vache sona on'aria strana,
el par le sone la nina nana.

Pien de formaio volto e sgozon,
dorme el casaro, rusa el scoton.

Maggio 1982

*(Da "Co son lontan da Valsorda mia" di
Mario Avanzo)*



Malga Valsorda I (Pieve Tesino, 1930)

Passion de malga

marciàva la neve
e restàva i sassi...

Sulà, dassalti, a cargàr malga
batarie, 'na pasqua de campanèi
bastoni, cani, 'na mussa carga
vachèri, famegi coi raminèi

La giornada la è al mòcolo
animai che mùdola tapòsta
òmeni ala foghèra in ròcolo
a 'ngiotìr l'eterna grosta

'L casèro canta
telando
'l late ta mastèla
al bòcia manca
cucando
la carezza de sorèla

Gh'è tòssegò de tufo
sul campìo
g'hè 'n sàco de farina
fis'ci, 'n crio
gh 'è 'n tòco de puina

Gh'è scuro e lampi
sui corsai
'na ràntega lontan
gai spaurai
i mandèri col pastran

Cala in pressa la sera
la lintèrna luse a gozza
tel canton tase la calgera
'l casèro in mèdo 'l conta
dela "Frau Pèrtega in carozza".

La malga oramai la se despogia
'na càora rossa, 'mpalà, la sbèrga
l'ùltimo mòrso
l'ùltimo stizzo
'n torso

rivava la neve
scuèrdeva i sassi.

Roberto Spagolla, 1984

Malga Montalon (Telve)

Foto di Christian Cristoforetti.



Riferimenti bibliografici

Erica Masina, Antonella Mott, Massimo Libardi

La malga nei libri, Biblioteca comunale di Borgo Valsugana, Borgo Valsugana, 2002.

Laura Zanetti, Paolo Berni, Giuseppe Liguori

Formaggi e cultura della malga, Nuova Grafica Cierre, Verona, 1988.

Mario Avanzo

Co son lontan da Valsorda mia, inserto redazionale de “La Pieve”, n. 6/1993 (si ringrazia Gianvico Avanzo per la gentile concessione).

Campanili Uniti, notiziario del Decanato di Strigno, n. 4/1979 e 1/1980.

Per saperne di più

Michele Zucca (a cura di)

La civiltà alpina: (r)esistere in quota, Centro di Ecologia Alpina, Trento, 1998 (4 vol.).

Laura Zanetti, Renzo Maria Grosselli

Al tempo delle malghe, in “L’Aquilone”, trimestrale di informazione e cultura della Bassa Valsugana e del Tesino, n. 21, aprile 2002, ed. Associazione culturale Mosaico.

Sezioni WWF Bassa Valsugana e Tesino, Valli di Fiemme e Fassa

Malghe del Lagorai: proposta per un utilizzo ragionato di un patrimonio economico, culturale e ambientale, Gaiardo, Borgo Valsugana, 1990.

Sergio Zaninelli

Una agricoltura di montagna nell’Ottocento: il Trentino, Società di Studi Trentini di scienze storiche, Trento, 1979.

Luigi Faggiani

Le malghe del Trentino: viaggio nel tempo sulle tracce di un mondo antico, Vivalda, Torino, 1999.

Aldo Gorfer, Flavio Faganello

Solo il vento bussa alla porta, Saturnia, Trento, 1970.

Aldo Gorfer, Flavio Faganello

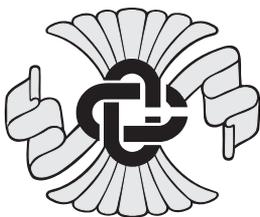
Gli eredi della solitudine: viaggio nei masi di montagna del Tirolo del sud, Saturnia, Trento, 1973



Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento a quanti hanno messo a disposizione il materiale del catalogo e hanno collaborato alla buona riuscita dell'esposizione.

Questo catalogo è stato realizzato con la collaborazione di:



**CASSA RURALE CENTRO VALSUGANA
CASSA RURALE DI SCURELLE
CASSA RURALE DI SAMONE**

Stampato nel mese di settembre 2002 a cura di AG Design, Borgo Valsugana, per conto del Coordinamento Attività Culturali.



Cassa Rurale Centro Valsugana
Cassa Rurale di Scurelle
Cassa Rurale di Samone



LAGORAI
VALSUGANA
ORIENTALE
TESINO
AZIENDA DI PROMOZIONE TURISTICA

