

LA VITA NEGLI ALPEGGI

C'era la guerra
Un ragazzino "*scoordinato*"
I nonni paterni
I nonni materni
Nonno Battista Bordet
Le cascine
La cascina degli ebrei
La transumanza
Retempio
Le baite
Il pascolo
Il toro
La mungitura
Lo sterco di vacca
Le pecore
Il sale
La lavorazione del latte
Il prato delle marmotte
Zia Elia
La festa di san Rocco
Il parroco di Pontboset
Il bombardamento di Pont Saint Martin
Il lago di Buriana
Guido e Silvio
Gli ultimi giorni lassù

C'era la guerra

Ho compiuto otto anni il 23 aprile del 1944. C'era la guerra. Frequentavo la seconda elementare a Borgofranco.

La mia maestra Felicità M. per l'ennesima volta si era lamentata con la mia mamma perché "*scrivevo come una gallina*": non riusciva a decifrare i miei temi. Forse i miei temi erano bellissimi, ricchi di idee e pieni di sentimento. Ma illeggibili. Oggi si direbbe che ero un "*disgrafico*". Le mie dita erano sempre macchiate d'inchiostro. Le macchie si estendevano al quaderno. Per me scrivere nelle righe era un'impresa impossibile, la mano destra non si lasciava guidare dagli impulsi del cervello. I miei "bellissimi" temi, scomparivano inesorabilmente sotto le macchie nere dell'inchiostro. Odiavo il calamaio di ceramica incastonato in un buco del banco; la penna, con il pennino ad innesto, per me era un attrezzo da incubo.

La Maestra Felicità M. pertanto consigliava a mia madre di farmi ripetere la seconda. Mia madre, dopo essersi consultata con mio padre, si dichiarò d'accordo. Io, ai primi di giugno, prima che finisse la scuola, fui spedito a Retempio, nell'alpeggio di mio Nonno Battista; dove avrei trascorso ben cinque estati consecutive.

Un ragazzino "scoordinato"

Semplicemente ero nato "*scoordinato*" (oggi si direbbe "*disprassico*"), ma allora nessuno lo sapeva.

Lo scoordinato fatica a scrivere, a suonare un qualsiasi strumento musicale. Da ragazzino ho sprecato anni per imparare a suonare la fisarmonica, ma i risultati, nonostante il grande impegno, erano comunque poco entusiasmanti.. Era come se le dita andassero per conto loro, senza ubbidire ai comandi che partivano dal cervello. Verso i diciotto anni mi arresi. Appesi la fisarmonica al chiodo e lì è rimasta.

Lo scoordinato cammina male, corre peggio, non riesce a calciare con precisione un pallone, gioca a bocce in modo penoso: non ha mira; non riesce a ballare, a sciare, a pattinare, sempre per via dello scoordinamento degli arti. Non parliamo del nuoto, del tennis o della pallavolo. Collezionavo fallimenti su fallimenti. Ero un perdente nato. A chi nasce scoordinato è "vietato" quasi tutto. Qualsiasi attività che implichi una applicazione delle mani o dei piedi diventa tabù.

Nel corso degli studi, durante le esercitazioni pratiche, era obbligatorio imparare a usare bene la lima: Una morsa, un pezzo di ferro da limare bloccato tra le ganasce della morsa e la "*bastarda*" (così si chiama la lima più grossa; quella che si usa per i lavori di sgrossatura) impugnata con la mano destra, mentre la mano sinistra va appoggiata sull'altra estremità della bastarda: il problema è limare "*in piano*". Il risultato di una delle esercitazioni doveva essere un cubo con lo spigolo di quaranta millimetri. Le facce adiacenti del cubo dovevano risultare perfettamente perpendicolari fra loro. Le facce opposte del cubo dovevano risultare perfettamente parallele fra loro. L'errore massimo ammesso nelle misure doveva essere non superiore al centesimo di millimetro. E' una parola! Per uno scoordinato è semplicemente impossibile.

Cinque anni con la lima tra le mani. Cinque anni d'inferno.

Gli istruttori premiavano il mio impegno, la grande volontà che dimostravo, non mi bocciavano perché il futuro perito meccanico è un tecnico che nella sua attività professionale non ha bisogno di usare la lima.

Se invece dell'Istituto Tecnico Olivetti fossi stato ammesso al CFM (Centro Formazione Meccanici, sempre nella scuola Olivetti) per diventare un operaio attrezzista, sarei stato sicuramente eliminato alla fine del primo trimestre del primo anno, per totale inattitudine a diventare un bravo attrezzista.

La fortuna mi ha assistito. Dopo il diploma mi sono dedicato all'insegnamento, lavoro che mi ha dato enormi soddisfazioni. Ancora oggi aiuto tanti studenti in difficoltà. Per me è il lavoro più bello del mondo.

Alla lavagna scrivevo solo in stampatello. Probabilmente nessuno si è mai accorto del mio problema.

Naturalmente sono rimasto uno scoordinato per tutta la vita, non c'è nessuna possibilità di superare od almeno attenuare il problema. Mi sono adattato al mio handicap punto e basta. Ho imparato a convivere con il problema dello scoordinamento.

L'unico caso in cui, ancora oggi, il mio problema mi crea dei fastidi è quando devo guidare l'auto in retromarcia: un disastro.

In quanto al problema della grafia, letteralmente illeggibile, l'ho risolto scrivendo esclusivamente a macchina.

I nonni paterni

I nonni paterni Bordet non li ho purtroppo mai conosciuti: sono morti entrambi molto prima che io nascessi.

Il nonno Giovanni Battista Bordet, del Crest di Sopra, aveva sposato una bella ragazza di Arnad: Vittoria Bonel. Dalla loro unione nacquero sette figli. Sei maschi e, per ultima, una femminuccia.

Mio padre Severino aveva sposato nel 1932 una ragazza del Crest di Sotto: Paolina Bordet. Il loro matrimonio, almeno nei primi anni, fu un autentico disastro. Dopo fu peggio. Io nacqui nel 1936, perché nel frattempo il mio futuro "papy", per incompatibilità di carattere, se n'era tornato da solo a Oyonnax, in Francia, dove vivevano tre dei suoi fratelli più vecchi: Clemente, Claudio e Battista. Tutti ottimi muratori. Tutti sposati con donne di Pontboset. Un quarto fratello di mio padre: Giulietto, viveva al Crest di sopra, dove con la bellissima moglie Maddalena, avevano messo al mondo una gran bella nidiata: Ines, Lea, Ildo, Gino, Bruno e Vittoria.

L'unica sorella di mio padre: Maddalena, aveva sposato Luigi Martinet del Crest di Sotto. Misero al mondo cinque figli: Gino, Caterina, Lina, Vittoria e Mariuccia, poi, siccome evidentemente tra quelli del Crest di Sopra e quelli del Crest di Sotto c'era una certa incompatibilità, si separarono.

Per concludere il discorso della parentela del ramo paterno devo ancora ricordare zio Pietro, morto sul fronte a Verdun durante la prima Guerra Mondiale. Aveva poco più di vent'anni. Mio padre raccontava spesso che la sua mamma Vittoria morì di crepacuore (non ancora cinquantenne), perché aveva tre figli in guerra. Povera nonna Vittoria. Poco dopo morì anche il nonno.

Mio padre Severino era nato nel 1901. I ragazzi nati prima del 1900 erano finiti tutti nello spaventoso mattatoio dell'*inutile strage*, come aveva definito la Grande Guerra il papa di allora Benedetto XV.

I nonni materni

Mio nonno materno Battista Bordet aveva sposato mia nonna Caterina Bordet nel 1895. Avevano vent'anni. Entrambi erano del Crest di Sotto, e di conseguenza fu un matrimonio felice. Nacquero sei splendidi figli, tre maschi e tre femmine. I loro nomi: Marianna, Sandrina, Pietro, Paolina (mia madre), Cipriano e Maggio.

Mi rendo conto che la storia delle parentele è un po' complicata, ma non posso fare a meno di continuare con i nomi dei cugini (del ramo materno) che sono quelli che nella mia infanzia hanno contato molto, anzi: moltissimo.

Dunque, nell'ordine: Da Marianna, sposata con Adolfo Colliard, di Hone, nacque Lino. Da Sandrina, sposata con Giovanni Pennato (barba Notu), di Andrate, sono nati Zita, Clelia e Guido. Da Pietro, sposato con Lina, di Pavone, sono nati Osvaldo e Franco. Da Paolina, sposata con Severino Bordet sono nati Nello e Aldo. Da Cipriano, sposato con Bordet Elia, sono nati Adolfo e Luciano ed infine da Maggio, sposato con Baudin Rosina, di Pontboset, sono nate Lina e Franca.

In totale i cugini di primo grado del ramo materno sono dodici: una dozzina. Quelli del ramo paterno sono diciotto: una dozzina e mezza.

Nonno Battista Bordet

Il Nonno Battista (1875-1957) era un gran personaggio. Di media statura, magro, occhi castani profondi e intelligenti e tanti capelli bianchi. Camminava sempre con un bastone da pastore. Si toglieva il cappello solo quando entrava in chiesa, e quando andava a letto. Parlava con voce ferma ed autoritaria. Era abituato ad essere obbedito.

La moglie ed i figli quando si rivolgevano a lui gli davano del "voi".

Non l'ho mai sentito bestemmiare o inveire contro qualcuno o contro la malasorte.

Quando si era sposato con Caterina aveva accettato che lei gli portasse come dote due suoi fratelli ed una sorella: Giuseppe, Alessandro e Margherita (Ghita) che vissero in famiglia fino alla fine dei loro giorni: io mi ricordo solo dello zio Alessandro, gran lavoratore e gran bevitore. Simpaticissimo.

E' molto importante ricordare anche zia Ghita, morta nel 1938. Zia Ghita, che non si era mai sposata, ebbe un figlio "*di fortuna*", allora si diceva così, che si chiamava Cipriano (Pino), che ovviamente fece parte della grande famiglia di Battista e Caterina, fino a quando sposò una bella signorina di Borgofranco: Maria Germanetti, detta Maria Vitun. Dal loro matrimonio nacquero due simpatici marmocchi: Duilio e Alfredo Bordet, che sarebbero diventati rispettivamente il mio padrino di battesimo e il padrino di mio fratello Aldo.

Purtroppo nel 1925 il povero Pino morì improvvisamente (di mal di pancia...). Il dottor Megarde, medico condotto di Borgofranco, non capì per tempo che si trattava di una banale appendicite, che degenerò rapidamente in peritonite. Quando finalmente il

dottore riuscì a formulare la diagnosi il povero Pino era ormai morente. Aveva 33 anni. I suoi figli Duilio ed Alfredo avevano rispettivamente quattro e due anni.

Bisognava assolutamente aiutare la povera Maria Vitun ad allevare i due bambini. Nonno Battista e nonna Caterina non ci pensarono due volte: accolsero i due piccoli Bordet come se fossero loro figli. Restarono nella grande famiglia Bordet fino a quando furono in grado di andare a lavorare come operai nelle fabbriche.

D'estate venivano mandati entrambi in montagna. La mia futura mamma, che allora aveva vent'anni si prese cura dei due bambini, come una sorella maggiore. I due ragazzi dimostrarono sempre una grande riconoscenza nei confronti di chi li aveva aiutati a crescere sani onesti e gran lavoratori.

Mi piace ricordare che in data odierna (Natale 2008) io ho ancora in vita sia il padrino Duilio che la madrina di battesimo Zita. Si tratta di un caso molto raro.

Il padrino e la madrina di mio fratello: Alfredo e Clelia, purtroppo sono già passati entrambi a miglior vita.

Le cascine

Nel 1910, mia madre aveva sei anni, nonno Battista decise di lasciare il Crest di Sotto per trasferirsi con tutta la sua banda in pianura, o meglio in collina. Aveva affittato una bella cascina sulla Serra, a Burolo: la *Cascina Granda*.

La posso ammirare ancora oggi dal terrazzo di casa mia a Cascinette. Era una meraviglia. Una posizione stupenda. Oltre alla casa padronale e alla casa del fattore, con tanto di stalle, cantine e fienili aveva, incorporata, anche una cappella privata, con pareti e soffitto affrescati. Ai lati della facciata della chiesina c'erano due cipressi. Ci sono ancora: enormi. Quello fu un autentico salto di qualità; anzi un gran salto di qualità.

Il salto successivo avvenne nel 1913, un anno prima dello scoppio della Prima Guerra Mondiale, quando nonno Battista decise di lasciare la Cascina Granda per trasferirsi, con tutta la banda, nella cascina dei De La Pierre a Biò, dove rimasero per diciassette anni. I ritmi erano sempre gli stessi: il Nonno passava l'intera estate in montagna con i tre figli maschi e la figlia Paolina (la mia futura mamma), mentre la moglie Caterina rimaneva in cascina con le figlie Marianna e Sandrina, con sua sorella Ghita ed i suoi due fratelli Giuseppe e Alessandro. La manodopera non mancava di certo! Dovevano occuparsi della raccolta del grano, della fienagione: bisognava riempire i fienili per poter dare da mangiare d'inverno a mucche, pecore e capre. Coltivavano anche granoturco e patate. Naturalmente non mancavano né il pollaio né un grande orto.

Era la tipica famiglia patriarcale. L'unico a tenere il portafoglio era il Nonno. Che fosse un buon amministratore è dimostrato dal fatto che nel 1930 decise di comprare (contanti in mano), una cascina a Borgofranco, con parecchie "giornate" di terreno tutto attorno, al prezzo di 36.000 lire! Il vecchio dottor De La Pierre era rimasto esterrefatto: un fattore che si compra una cascina... ma dove andremo a finire!

In quella cascina siamo nati sia io che mio fratello. Oggi ci abitano mio figlio Andrea con la sua famiglia (che comprende il più piccolo dei Bordet: Jacopo) e mio fratello Aldo con la moglie.

Nonno Battista non era il tipo che si accontentava facilmente. Anche la cascina di Borgofranco gli “andava stretta”. Nel 1934 lasciò la cascina al figlio Pietro e a mia madre Paolina e con il resto della banda si trasferì in una fattoria di Pavone. Alcuni anni dopo prese in affitto un’enorme cascina a San Bernardo D’Ivrea: la “*cascina degli ebrei*”, dove si fermò definitivamente, fino alla fine dei suoi giorni avvenuta nel 1957. La nonna Caterina lo seguì pochi mesi dopo.

La cascina degli ebrei

Durante la Seconda Guerra Mondiale mio nonno Battista era considerato un “gran signore”, nel senso di ricco benestante. Tutta la sua grande famiglia poteva mangiare a sazietà. Sull’ enorme tavolo non mancava niente: solo il vino veniva comprato dai negozianti. Tutto il resto era di produzione propria: salumi, lardo, formaggi, carni di coniglio, pollo, tacchino, oca e anatra. Non mancava la carne di manzo sotto sale (ottima per i bolliti). Il pane bianco era garantito dal fatto che il Nonno portava la farina di grano duro dal panettiere che di conseguenza gli sfornava del pane bianco. Chi ha dei ricordi di quegli anni ricorderà che il pane “della tessera annonaria” era un pane grigio, pesante come marmo, disgustoso. La pasta veniva fatta in casa. La frutta e la verdura abbondavano. A dicembre si ammazzavano i maiali (almeno due) e si producevano i salami più buoni che abbia mai mangiato in vita mia. Nella lavorazione del maiale gli zii Cipriano e Maggio erano insuperabili. Era ottimo anche il *salame di patata*, che veniva prodotto in grandi quantità.

Ricordo una scena avvenuta nel giorno di Natale del 1944 nella *cascina degli ebrei*. Mentre eravamo tutti a tavola a festeggiare il Natale, arrivò all’improvviso un camion militare traboccante di fascisti. Le camicie nere in un baleno entrarono nel locale dove stavamo pranzando, con i mitra spianati. Urlavano come tanti indemoniati. Eravamo terrorizzati. Nessuno capiva cosa volessero. Cercavano i partigiani. Misero sottosopra l’intera cascina: dalle cantine ai solai. I partigiani non c’erano. Solo il nonno e gli zii Cipriano e Maggio, conservarono il sangue freddo. Li invitarono a sedersi con noi a mangiare “un boccone” e a bere un buon bicchiere di vino.

Gli scalmanati si rifocillarono in gran fretta, bevvero non so quanti fiaschi di vino; prelevarono dalla stalla un paio di vitelli grassi e, senza ovviamente ringraziare nessuno, li caricarono sul camion e se ne andarono cantando una canzonaccia del regime. Gran brutta gente.

Naturalmente a tutti, compresi a noi bambini, era passato l’appetito.

La transumanza

Giugno 1944. Come tutti gli anni Nonno Battista ai primi di giugno partiva per gli alpeggi, da dove sarebbe calato dopo quattro mesi, il 29 di settembre, giorno di San Michele. Sarebbe stato un disonore scendere prima di quella scadenza dagli alpeggi. Però non ho mai capito bene il perché.

La transumanza era un evento grandioso e anche molto rumoroso; sarebbe meglio dire assordante. Tutte le mucche da latte (tra quaranta e cinquanta) portavano al collo un campanaccio sostenuto da un collare di cuoio intarsiato. I campanacci erano l'orgoglio del Nonno. (Come avrete notato io la parola Nonno la scrivo sempre con la maiuscola). I campanacci valevano un capitale e venivano utilizzati solo due volte all'anno: per la transumanza, appunto. Alla transumanza partecipavano non meno di una dozzina di uomini, senza contare le donne ed i bambini.

Il suono dei campanacci si sentiva a grande distanza. La gente accorreva per assistere al passaggio della rumorosa carovana. I pastori per comunicare tra loro erano costretti ad urlare con tutto il fiato che avevano nei polmoni. L'abbaiare dei cani veniva coperto dal suono dei campanacci. Le donne avevano il compito di portare da bere ai pastori, che col passare delle ore erano sempre più trafelati, sudati, con la voce sempre più roca. C'erano gli asini con gli agnelli più piccoli, sistemati nei borsoni laterali. La carovana comprendeva, oltre le mucche da latte, almeno altrettanti vitelli, manze, torelli. Seguivano le capre e le pecore il cui numero, durante il viaggio era destinato a crescere in continuazione perché il Nonno prendeva in affidamento per l'intera estate pecore e capre di molti contadini che abitavano lungo l'interminabile percorso da San Bernardo D'Ivrea fino ai pascoli di Retempio. Mediamente raccoglieva circa duecento pecore ed un centinaio di capre.

In coda alla carovana venivano alcuni carri carichi di masserizie, grandi scorte di pane, vino, formaggi e salumi per sfamare tutta sta gente, nonché una dozzina di simpatici maialini che durante l'estate lassù sui monti avrebbero raddoppiato o forse triplicato il loro peso. Ah, dimenticavo, sui carri c'era anche il posto per noi bambini.

La transumanza durava due giorni. Il primo giorno era un percorso tutto in pianura: Da San Bernardo d'Ivrea ad Hone. Il secondo giorno si imboccava la Valle di Champorcher, fino a Pontboset, dove si faceva una tappa di un paio d'ore, poi si saliva al Crest di Sotto, si proseguiva lungo il canale fino al Ghiaio, si attraversava il torrente Brenve (un affluente dell'Ayasse), su un ponte di legno traballante, senza sponde, e infine si affrontava un ripido sentiero che portava a Retempio, dove abbondava l'erba fresca, con miliardi di fiori.

Le mucche venivano finalmente liberate dai campanacci che venivano riposti in uno stanzone, appesi a degli appositi sostegni, da dove sarebbero stati prelevati a San Michele, per la transumanza verso la pianura.

Io, con mio cuginetto Luciano e sua madre Elia avevamo il compito di accompagnare i maialini, che spesso dovevano essere presi in braccio perché c'erano dei gradini troppo alti, oppure perché c'era da attraversare un torrentello: I maialini hanno una gran paura dell'acqua. Noi tre dormivamo a Pontboset. Avevamo il permesso di arrivare alla meta il giorno dopo.

Non mi sono soffermato su alcuni dettagli importanti della transumanza, che implicano degli sforzi organizzativi enormi. Tutti gli animali dovevano essere sfamati durante la transumanza. Il Nonno affittava dei prati sia a Hone che a Pontboset per poter pascolare tutte quelle povere bestie sfinite dalla stanchezza. Inoltre tutte le bestie da latte (mucche, pecore e capre) dovevano essere munte. Il latte durante la transumanza serviva per sfamare i vitellini, gli agnelli ed i capretti nonché i maialini. Il rimanente veniva regalato. I pastori normalmente non consumavano latte. Preferivano: pane, salame, lardo, toma e, soprattutto vino a volontà: possibilmente barbera del Monferrato, o nebbiolo di Carema.

Ancora alcune considerazioni sulla transumanza. Siccome le pecore e le capre non erano di proprietà del Nonno, era necessario che ogni animale fosse contrassegnato con dei segni particolari fatti sulle orecchie (piccoli tagli fatti con le forbici, oppure con l'applicazione, sempre alle orecchie, di bottoni ribaditi di ottone) in modo che ogni proprietario, finita la stagione estiva, potesse riconoscere i suoi animali. Se l'animale durante l'estate aveva prodotto del latte il legittimo proprietario riceveva una dovuta ricompensa, se invece l'animale era stato improduttivo era il proprietario che doveva pagare una somma prestabilita al Nonno. Se per caso una pecora o una capra durante l'estate moriva, qualunque ne fosse stata la causa, il Nonno, per dimostrare la sua buona fede, doveva consegnare al legittimo proprietario la pelle dell'animale, con tanto di orecchie contrassegnate. Tutte queste contrattazioni il Nonno le faceva mentre l'intera carovana, ovviamente con gli immancabili campanacci assordanti, camminava dagli alpeggi verso la "*cascina degli ebrei*" a San Bernardo d'Ivrea.

Dopo la fine della guerra le cose cambiarono: la strada carrozzabile che sale a Pontboset venne completata, e raggiunse Champorcher. All'epoca del mio racconto la strada carrozzabile era stata iniziata durante gli anni del ventennio fascista, ma poi i lavori, allo scoppio della guerra, erano stati sospesi.

Con il completamento della strada, la transumanza divenne molto più facile e rapida. Le bestie venivano caricate sui camion e trasportate fino a Pontboset. Bastavano poche ore per raggiungere i pascoli di Retempio.

Retempio

I geologi, che la sanno lunga, dicono che Retempio è situato su un terrazzamento che risale all'epoca glaciale. Se lo dicono loro io ci credo.

Retempio è una località molto nota in tutta la Valle d'Aosta perché vi sorge un santuario dedicato alla Visitazione della Vergine. Si tratta in realtà di un piccolo santuario, (1474 m.s.l.m.) costruito negli anni 1834 - 1835 per volontà dell'allora parroco di Pontboset che si chiamava Jean-André Gros: I pascoli di Retempio appartengono da secoli alla parrocchia di Pontboset. Il buon parroco riteneva che il luogo fosse adatto per la meditazione e per la preghiera e decise in quattro e quattr'otto di costruirvi il santuario, naturalmente con l'appoggio della intera comunità di fedeli.

Dai documenti risulta che a quell'epoca nel comune di Pontboset, comprese tutte le frazioni, che erano ben sedici, vivevano 150 famiglie, con circa 900 abitanti, di cui 250 bambini sotto i 10 anni.

Per ulteriori notizie potete consultare il bellissimo volume intitolato "Pontboset, il territorio, la sua storia, la sua gente" pubblicato a spese del comune nel 2005.

Il parroco Jean-André Gros morì il 6 gennaio 1844. La tradizione vuole che alla sua morte si udì suonare da sola la campana del santuario del Retempio, sommerso dalla neve.

La storia del santuario ritornerà più avanti nel mio racconto, anche perché il sotterraneo del santuario era utilizzato dal Nonno come deposito delle tome che durante tutta la stagione venivano prodotte al ritmo di ben due forme al giorno. Si trattava di tome del peso iniziale di una decina di chili caduna, (di forma cilindrica con il diametro

uguale all'altezza), che nel clima umido e fresco del sotterraneo, posate su degli appositi ripiani di legno, maturavano alla perfezione. Ogni settimana le tome venivano salate e ribaltate, fino ad assumere la forma appiattita, caratteristica delle tome di montagna, con la fragranza tipica di questi formidabili prodotti. Si pensi che a fine stagione si contavano circa 240 tome, che andavano portate in pianura, per venderle ai grossisti, in parte sul dorso degli asini ed in parte sul dorso dei cristiani. Ma su questo discorso tornerò più avanti.

Retempio, oltre al santuario, aveva ed ha ancora oggi, una serie di costruzioni che andavano dalla casa della parrocchia, dove alloggiavano i preti durante le due festività annuali: la festa della Visitazione il 2 luglio e la festa di San Rocco il 16 di agosto.

C'erano poi dei locali con robusti serramenti e grosse inferriate alle finestre dove si conservavano, finita la stagione estiva, tutti i paioli di rame che erano indispensabili per la conservazione e la lavorazione del latte, compreso la "tsuidiry", un paiolo di rame che pesava una quarantina di chili, capace di contenere fino a quattrocento litri di latte che ogni mattina il Nonno, e poi zio Cipriano, trasformavano in toma e ricotta.

Le baite

Poi c'era la baita vera e propria. Una caratteristica malga valdostana su due piani. Al piano terra c'era la stalla, dove venivano ospitate le mucche da latte e l'immane toro. Il piano superiore, coperto dal tetto di lose a vista, era diviso in tre sezioni. La prima sezione era riservata ai cristiani. Era contemporaneamente cucina, sala da pranzo e laboratorio per la lavorazione del latte. Il locale era dominato dall'enorme focolare, quadrato, addossato ad una parete, senza il camino. Il fumo si disperdeva nell'intero piano, filtrava attraverso le lose del tetto, passava attraverso la porta sempre aperta, attraverso le piccole finestre senza vetri e si disperdeva all'aperto. Al mattino, durante la lavorazione del latte, il fumo che usciva dalla baita si vedeva a chilometri di distanza.

La seconda sezione del piano era adibita a dormitorio. Poteva ospitare anche una ventina di persone. I letti in legno erano fissati sia al pavimento, che alle pareti. Tutti i muri delle baite erano "a secco". La zona notte aveva un soppalco in legno, dove dormivano i garzoni.

La terza sezione era la stalla destinata alle capre, ed aveva naturalmente una porta di ingresso separata. Solo le pecore dormivano sempre all'aperto. Per tutti gli altri animali bisognava prevedere un tetto per la notte.

I maialini dormivano in una piccola costruzione addossata al muro della baita, con una sola porticina di ingresso, senza finestre. Dormivano addossati l'uno all'altro, per difendersi dal freddo della notte. Durante il giorno anche i maialini vivevano all'aperto grufolando in lungo e in largo, senza mai allontanarsi troppo dalla baita. Il controllo a vista dei maialini non era affidato ad un singolo responsabile. Tutti, grandi e piccini, eravamo responsabili del controllo dei simpatici suini. Il loro nutrimento era costituito dai residui della lavorazione del latte, un siero giallognolo, nutriente, (la leità) che veniva servito ancora tiepido in un apposito truogolo di legno.

Rimanevano da sistemare i vitelli ed i torelli da ingrasso e le manze. Quelli non richiedevano la mungitura e venivano ospitati in una baita situata in un alpeggio adiacente: Larsìn, che distava un quarto d'ora di strada da Retempio. Alla custodia di queste bestie era addetto uno dei garzoni, che per tutta la stagione provvedeva a

pascolare le bestie, con il solo aiuto di un cane pastore. Il garzone doveva anche provvedere quotidianamente alla pulitura della stalla.

La pulitura delle stalle richiede un discorso a parte.

Il pascolo

L'erba migliore era destinata alle mucche da latte, per ovvie ragioni. La "seconda scelta" era destinata alle pecore e quello che rimaneva era per le capre. Per quanto riguarda i bovini "non produttivi" ho già detto sopra.

Retempio consentiva il soggiorno di tutto questo bestiame per una ventina di giorni, durante i quali si esauriva tutta l'erba a disposizione, rimanevano solo dei prati rasati e senza un fiore, costellati da centinaia di "fatte" che è un termine elegante per definire lo sterco delle vacche, che viene prodotto notte e giorno, senza soluzione di continuità, in quantità industriali.

Bisognava traslocare.

Ai pascoli di Retempio saremmo ritornati quando sarebbe ricresciuta l'erba, a fine stagione, fino al tanto atteso giorno di San Michele, il 29 di settembre: quando potevo finalmente ritornare nella mia famiglia. Al primo di ottobre ricominciavano le scuole. Appena il tempo per togliersi di dosso l'odore di vacca.

Il trasloco da un alpeggio all'altro richiedeva delle fatiche enormi. Era una piccola transumanza, senza campanacci, che impegnava grandi e piccini. Io e mio cugino Luciano eravamo addetti alla migrazione dei maialini. Non ne abbiamo mai perso nemmeno uno.

Gli alpeggi che avremmo occupato, dopo Retempio, durante i quattro mesi estivi si chiamavano Pian Soley e Valsomma. Per la verità sulle carte è scritto Vallesomma, ma secondo me Valsomma suona meglio. Quest'ultimo alpeggio, di proprietà del Nonno, era il più grande di tutti. A Valsomma potevamo fermarci per oltre quaranta giorni. Nel frattempo ricresceva l'erba a Pian Soley ed a Retempio. In tutto erano quattro "traslochi", mentre le manze occupavano gli alpeggi, molto più piccoli, chiamati Larsìn, Salazìn e Bùriana. Alcuni di questi alpeggi erano di proprietà della parrocchia di Pontboset, altri, come Valsomma, Pian Soley e Salazìn erano di proprietà del Nonno, che li aveva ereditati da suo padre Bordet Pietro Marco (1844-1914), mio bisnonno, che li aveva ereditati da suo padre Bordet Battista, mio trisnonno, che li aveva ereditati da suo padre Bordet... (la serie, come dicono i matematici, è illimitata).

Il 13 di agosto del 1904 nell'alpeggio di Valsomma era nata mia madre, con la sola assistenza di zia Ghita. Il medico più vicino abitava a Donnaz, a cinque o sei ore di cammino, escluso il tratto in pianura da Donnaz ad Hone, che il medico, allora, percorreva in bicicletta. Per fortuna l'intervento del medico non fu necessario.

Visto che le cose erano andate bene, nonna Caterina volle ripetere l'esperienza nell'agosto del 1911, mettendo al mondo il sesto ed ultimo dei figli: Maggio. Anche questa volta andò tutto bene, tranne forse il nome: credo sarebbe stato più corretto chiamarlo Augusto. (Forse non tutti sanno che il mese di agosto prende il nome dall'imperatore romano Augusto).

Le mucche venivano condotte al pascolo due volte al giorno. Al mattino, dopo la mungitura, dalla stalla partiva una lunga fila indiana, con in testa il Nonno che si dirigeva a passo lento verso l'area designata per il pascolo. Giunto sul posto il Nonno camminava lungo il perimetro che delimitava l'area del prato la cui erba sarebbe stata divorata dalle mucche in un paio d'ore.

L'enorme cane pastore ammaestrato, che si chiamava Tacun, ed aveva la folta pelliccia di un colore rosso fulvo che lo faceva sembrare ad un leone, aveva il compito di respingere le mucche che tentavano di superare l'invisibile barriera. Ogni mucca aveva un nome. A volte il Nonno per richiamare una mucca all'ordine la chiamava a gran voce per nome. Il più delle volte la bestia ubbidiva e invertiva la rotta. Incredibile.

Dai verdi pascoli di Valsomma si vedevano benissimo il Cervino e la catena del Monte Rosa. Il Nonno mi indicava, chiamandoli per nome, gli alpeggi ed i villaggi che ci stavano di fronte: Brenve, La Borney, Barmelle, Fournier, Savin, Le Fiotte, Courtil...

Quando pioveva e magari c'era la nebbia fitta, le ore durante il pascolo, non passavano mai. Allora il Nonno mi raccontava le storie di quando era giovane, oppure di suo padre Pietro Marco detto "lou vatsi" (il vaccaro), per distinguerlo da un altro pastore che aveva lo stesso cognome e nome, pur non essendo parenti, che era soprannominato "lou fei" (il pecoraio). Sia il Nonno che suo padre avevano ricoperto a lungo la carica di sindaco di Pontboset.

Quando il Nonno era da solo al pascolo spesso, per passare il tempo, raccoglieva i sassi che erano sparsi in mezzo all'erba e li ammicchiava ai margini del prato. Erano sassi che d'inverno le valanghe trascinarono a valle dai pascoli scoscesi di "Cutà Pelù". Quei pascoli erano utilizzati soltanto dalle capre, che come tutti sanno, hanno la stessa agilità dei loro cugini: i camosci e gli stambecchi.

Il Nonno era molto bravo a raccontare le storie. A volte alla sera, dopo cena, quando eravamo tutti raccolti attorno al focolare, raccontava le storie dei fantasmi e delle streghe, degli incantesimi e delle maledizioni. Raccontava con un tale realismo che noi ragazzini, dopo che il racconto era finito, non avevamo il coraggio di uscire al buio per fare la pipì, prima di andare a dormire! Allora, di nascosto, facevamo la pipì attraverso un buco del pavimento della camera, direttamente sulla schiena delle mucche che sonnecchiavano ruminando nella stalla, al piano di sotto.

Nella stalla ogni mucca occupava sempre lo stesso posto. Infatti dopo alcuni giorni quasi tutte sapevano, al rientro dal pascolo, tornare al loro posto assegnato. Tutte le mucche venivano sempre incatenate alla mangiatoia, per evitare che si incornassero a vicenda, provocando un macello.

A volte, di notte, capitava che qualche mucca, ciondolando, riusciva involontariamente a slegarsi. Il Nonno capiva dall'improvviso trambusto cosa stava succedendo nella stalla. Si alzava immediatamente, si vestiva, accendeva la lanterna, che aveva sempre a portata di mano, e scendeva armato di bastone, a rimettere le cose a posto.

Il toro

E poi c'era il toro. Il toro era l'unico animale che poteva far paura anche al Nonno. Quando un toro, invecchiando, tendeva a caricare a testa bassa, c'era un solo rimedio per riportarlo alla calma e a fargli passare i bollenti spiriti: gli si applicava un apposito ferro che veniva agganciato alle corna e scendeva sul muso fino ad entrargli nelle narici. Se il toro era infuriato bastava una bastonata sul ferro per ridurlo immediatamente a più miti consigli. Probabilmente il dolore che provocava il ferro era tale che dopo uno due "trattamenti" il toro aveva una paura folle del pastore e del suo bastone e si sottometteva volente o nolente agli ordini dell'uomo.

Il Nonno raccontava spesso delle storie dove il toro infuriato uccideva altri animali o addirittura gli uomini.

Farà ridere, ma il toro quando era libero al pascolo, indossava sempre un "grembiule" fatto con tela di sacco. Lo scopo era di impedirgli di ingravidare tutte le *belle gioie* che gli giravano intorno.

Il toro da monta quando era troppo vecchio veniva mandato al macello. Ma aveva già pronto il sostituto che veniva scelto dal Nonno fin da quando era un vitello, ed allevato allo scopo. L'importante era che fosse maschio (!).

Il toro del Nonno era molto richiesto nel circondario. I pastori degli alpeggi confinanti generalmente non avevano il toro da monta. Capitava spesso, soprattutto nelle prime ore del pomeriggio di veder arrivare un pastore con una vacca al guinzaglio. Non era difficile capire lo scopo della visita.

Nel cortile, davanti alla baita, c'era un tronco biforcuto ben piantato per terra. La "sposina" veniva immobilizzata facendole infilare la testa nella forca. La testa veniva bloccata in quella posizione mettendo un ferro sopra il collo della bestia. Ferro che veniva infilato in appositi buchi fatti nel legno. Poi si andava nella stalla a svegliare il toro che ignaro stava facendo la siesta pomeridiana. Sorpresa!...

Tutte le prestazioni del toro per conto terzi erano a pagamento.

Quando succedevano questi eventi il Nonno ordinava a noi maschietti di andare a far legna... Riuscivamo comunque quasi sempre ad assistere, ben mimetizzati, ai fatti. Non vi dico i commenti maliziosi che facevamo tra di noi.

Per concludere la storia del toro, vi racconto una barzelletta che circolava con insistenza in quegli anni: Un giorno un giovane pastore con una mucca al guinzaglio incontra il parroco del paese che gli dice: "Ciao Pierino, dove vai con sta mucca?" Pierino risponde: "Vado a portare la mucca dal toro!". Il parroco scandalizzato: "Ma non potrebbe farlo tuo padre?" "Oh no! – era la risposta convinta di Pierino – Ci vuole proprio il toro!".

La mungitura

Tutti gli animali da latte andavano munti due volte al giorno: Al mattino, prima di liberarli per il pascolo e la sera, al rientro dal pascolo. La mungitura negli anni del mio racconto (sessantaquattro anni fa!), veniva fatta interamente a mano. Non esistevano ancora le mungitrici meccaniche.

Le bestie da mungere erano quaranta-cinquanta mucche, un centinaio di pecore e una cinquantina di capre.

La mungitura impegnava tutti i cristiani dell'alpeggio, tranne i bambini piccoli. Il latte veniva munto in secchi di rame e portato nei crottini che erano dei locali generalmente scavati sotto enormi massi, oppure, in mancanza di questi, il tetto della piccola ma robusta costruzione in muratura veniva ricoperto da metri di terra. Lo scopo era di avere dei locali, per la conservazione del latte, che restassero sempre freschi.

Nei crottini si trovavano dei grandi paiuoli di rame, immersi nell'acqua corrente. Il latte appena munto veniva versato nei paioli tramite uno speciale imbuto munito di filtri: l'acqua corrente garantiva che il latte durante la permanenza di un paio di giorni nei paioli non inacidiva. Nel qual caso i latticini prodotti sarebbero stati di pessima qualità.

Durante la permanenza dei paioli nell'acqua, la parte più grassa e leggera: la panna, si separava dal latte e si portava in superficie. La panna sarebbe stata scremata con appositi mestoli di legno e trasformata in burro. Se ne producevano 8-10 chili al giorno. Il rimanente veniva poi trasformato in toma, brocia, ricotta. Il siero rimanente, la leità, veniva data da bere ai maialini.

Ma ritorniamo alla mungitura, le stalle al mattino erano piene di sterco prodotto dalle mucche durante la notte. Le stalle venivano ripulite con degli appositi attrezzi detti "robiu" soltanto quando le bestie erano fuori al pascolo. Le stalle erano dei locali piuttosto bui. Per aver luce si usavano delle lampade ad acetilene, alimentate dal carburo: la luce era cento volte superiore a quella emessa dalle lanterne ad olio che venivano usate negli anni precedenti.

Durante la mungitura capitava a volte di sentire improvvisamente urla e bestemmie da parte di qualche mungitore. I casi erano due: o il mungitore era stato pestato dalla vacca che stava mungendo, oppure la bestia, muovendosi aveva provocato il rovesciamento del secchiello pieno di latte. Incerti del mestiere.

Il mungitore sedeva su un piccolo sgabello di legno con tre gambe divaricate (li faceva il Nonno) e teneva il secchiello stretto fra le ginocchia. Se durante la mungitura la mucca con la coda intrisa di sterco ed orina, colpiva il mungitore in piena faccia con una scudisciata, la cosa generalmente non provocava proteste di alcun genere. Nemmeno una bestemmia. Essere insozzati dall'animale durante la mungitura era considerato un fatto normale. Sarebbe stato tempo sprecato sottolinearlo. Quando le operazioni di mungitura erano terminate ci si andava a lavare sotto la "piserota" (la fontana). Le mungitrici donne invece gradivano molto meno le scudisciate. Preferivano legare la coda ad una delle zampe posteriori dell'animale. Salvo poi magari dimenticarsi di slegarla. La coda per le mucche è molto importante: la agitano in continuazione per scacciare mosche e tafani, sempre numerosi negli alpeggi.

Anche la mungitura delle capre avveniva nella stalla, però con uno svantaggio: le capre non erano incatenate e di conseguenza durante la mungitura potevano, con un guizzo improvviso, scappare, magari rovesciando il secchiello del latte che in questo caso non era tenuto tra le ginocchia, ma appoggiato per terra.

In compenso però le capre, a differenza delle mucche, non prendevano a scudisciate con la coda il mungitore, per la semplice ragione che le capre hanno una coda lunga solo pochi centimetri.

Il latte delle capre ed anche quello delle pecore veniva unito al latte delle mucche. Era uno dei segreti nella produzione di tome di eccezionale qualità, famose in tutta la valle d'Aosta ed anche nel Canavese.

Lo sterco di vacca

La produzione di sterco che, come ho già detto, da parte delle vacche veniva prodotto in grandi quantità, poneva non pochi problemi soprattutto per quanto riguardava lo smaltimento. Siccome però lo sterco è da sempre un ottimo concime naturale, assolutamente non inquinante, ecco come il problema veniva risolto dagli ingegnosi montanari.

Lo sterco della stalla veniva raccolto in una grossa cisterna sistemata adiacente alla stalla. Nell'arco di alcune settimane il livello della "marmellata" poteva superare il metro di altezza. Poteva anche essere pericoloso. Era come avere la sabbie mobili adiacenti alla baita. Devo però dire che gli incidenti erano rari. Nell'arco dei cinque anni della mia permanenza lassù, ricordo un solo incidente: un maialino era caduto nella cisterna (in patois si chiama "lou crot 'dla zota"): Il primo ad accorgersene e a dare l'allarme era stato il piccolo Luciano. Suo fratello Adolfo, che aveva una decina di anni più di lui, si lanciò nella cisterna e salvò appena in tempo il maialino terrorizzato, che venne lavato sotto la "piserota" e poi subito liberato. Il piccolo suino se ne andò di corsa, sculettando, a raccontare la sua tremenda avventura ai suoi undici fratelli.

Vi chiederete: fin qui va tutto bene, ma come facevate a svuotare la cisterna piena del prezioso concime per i prati? Semplice (a dirsi). Quando le mucche passavano all'alpeggio successivo, si deviava l'acqua del torrente nella cisterna, dalla quale usciva un torrentello fluido di sterco che veniva incanalato in appositi canali, scavati nel terreno, che portavano questo liquame nei prati rasati dalle mucche, dove uno dei garzoni, armato di piccone e di una grossa fascina di frasche, riusciva con grande abilità a spargere il liquame in modo uniforme sul prato. Nell'anno successivo, i prati concimati si sarebbero riconosciuti anche a distanza perché l'erba era molto più alta e rigogliosa rispetto a quella delle aree non concimate.

Ma, c'è sempre un ma... Questo discorso funziona per i prati dislocati più in basso, rispetto al livello della cisterna della "zota". L'acqua anche da quelle parti scorreva solo in discesa. Era possibile concimare anche i prati "a monte" della baita? Cerrrto che era possibile! Vi ricordate che avevo detto che negli alpeggi le pecore pernottavano sempre all'aperto? Allora ecco la soluzione: le pecore dormivano entro un recinto di rete di canapa, sostenuta da dei pali piantati nel terreno a distanza opportuna (un palo ogni 2-3 metri). Ogni giorno il recinto veniva spostato dal pecoraio. Ogni notte tutta l'area occupata dal recinto veniva concimata. Semplice no?

Le pecore

Negli alpeggi di Nonno Battista erano ospitate circa duecento pecore, di cui circa la metà producevano latte. Il latte di pecora è un latte prezioso, molto più grasso e nutriente del latte di vacca o di capra. Però le pecore producono poco latte. Le pecore hanno da sempre preferito la qualità alla quantità.

Ad ogni mungitura il latte raccolto veniva versato in un apposito recipiente di rame, dotato di due cinghie che consentiva al pecoraio di caricarselo a spalle per portare il latte giù in baita.

All'epoca del mio racconto il compito di fare il pecoraio a tempo pieno spettava al cugino Adolfo. Io ero il suo aiutante: utile per spostare ogni giorno il recinto per le pecore cui ho accennato sopra, addirittura indispensabile per la mungitura. Voglio provare a raccontarvi come avveniva la mungitura delle pecore. Se la cosa non vi interessa passate direttamente al capitolo successivo.

Immaginate, tanto per creare l'ambiente, una giornata fredda ed uggiosa, con la pioggerellina fine fine ed una nebbia che riduceva la visibilità a pochi metri. Mentre in baita si procedeva alla mungitura delle mucche e delle capre, mio cugino Adolfo ed io, seguiti dal cane pastore addetto alla custodia delle pecore, (ogni cane aveva la sua specializzazione e di conseguenza i cani non erano intercambiabili), ci incamminavamo bene imbacuccati e con passo svelto verso il recinto dove le pecore avevano pernottato sotto la pioggia. Non era raro trovare il recinto vuoto. Rubate? Noo! Semplicemente evase... Evidentemente durante la notte qualche maschio cornuto, (nel senso buono del termine: i maschi delle pecore hanno delle robuste corna "attorcigliate", indispensabili nella lotta contro gli altri maschi, per decidere chi avrà il predominio sul branco, anzi sul gregge), qualche maschio cornuto, dicevo, aveva sfondato il recinto e quindi aveva liberato l'intero gregge, capace di muoversi anche di notte, specie se c'era la luna.

Le pecore, per un curioso istinto, quando sono libere di muoversi, tendono a camminare sempre in salita. In questo caso il pecoraio dava un ordine secco al cane che partiva come un razzo, guidato soprattutto dal fiuto, a cercare il gregge di fuggitive. Rintracciate le pecore, il cane, senza ulteriori ordini, raggruppava il gregge e lo riportava all'ovile, anzi al recinto, che veniva richiuso.

Poi, sempre con della rete e relativi pali dovevamo dividere l'area recintata in due parti, pressappoco equivalenti, lasciando però, ad una estremità della barriera, uno spazio aperto in modo che consentisse il passaggio di una pecora per volta.

Le pecore che erano state tutte ammassate in una delle due aree, venivano spinte da me, in piccoli gruppi, verso la "porticina", dove il pastore addetto alla mungitura era seduto con davanti a sé un contenitore per il latte, di legno a forma di tronco di cono. La base molto ampia del grosso secchio serviva per ridurre la possibilità di ribaltamento, che avrebbe provocato la perdita del latte già munto.

Il pastore lasciava passare attraverso lo stretto passaggio le pecore ad una ad una e quelle che avevano latte venivano bloccate e munte.

L'operazione di mungitura terminava quando tutte le pecore erano passate dall'altra parte dello sbarramento. Senza l'aiutante l'operazione di mungitura sarebbe stata impossibile (in patois si dice "fare la thezzy"), perché le pecore non sarebbero mai transitate spontaneamente attraverso lo stretto passaggio. Ecco perché la mia collaborazione era molto importante. Gli animali andavano spinti verso il passaggio a piccoli gruppi, senza creare confusione. Il cane durante l'operazione di mungitura doveva restare alla larga. Il pericolo era che le bestie se venivano spaventate sfondassero lo sbarramento, magari travolgendo il mungitore col suo secchiello con il latte, mandando a ramengo tutto il lavoro fatto fino a quel momento.

Le pecore andavano contate tutti i giorni. Se alla conta ne mancava anche una sola il cane, con ordini molto precisi, veniva invitato ad andare a cercare la pecorella smarrita. Il cane non si dava pace fino a quando non aveva trovato, vivo o morto, l'animale disperso.

Lo stesso discorso valeva naturalmente anche per le capre.

Se, come capitava abbastanza spesso, la pecora o la capra era precipitata in un dirupo ed era morta, doveva essere recuperata. La carne veniva venduta o messa sotto sale e la pelle doveva essere conciata (si inchiodava la pelle su delle assi e la si copriva di sale, fino a quando era completamente essiccata), per poterla restituire al legittimo proprietario al ritorno in pianura, come ho già raccontato.

Il sale

L'organismo di tutti i mammiferi richiede, per vivere in buona salute, anche del cloruro di sodio, ossia del sale. Il Nonno aveva delle scorte di sale rosso, che si comprava nei consorzi, appositamente per gli animali. Il sale veniva dato alle bestie mediamente una volta ogni venti giorni. Per dare il sale alle capre e alle pecore il sistema era molto semplice. Il sale veniva cosparso su delle grosse pietre pianeggianti e le bestie a gruppi andavano a leccarlo.

Per dare il sale alle mucche il procedimento era molto più complicato: mentre le mucche uscivano dalla stalla per andare al pascolo il Nonno dava una manciata di sale a testa, mettendo direttamente il pugno chiuso, con il sale, in bocca alla mucca. Io guardavo sbalordito. Ebbene il Nonno non è mai stato morso, o comunque ferito da un animale. Nemmeno dal toro. Come facesse non lo so. Per me è sempre stato un mistero.

Ai maialini invece niente sale. Lo sanno tutti che i maiali vengono salati e drogati solo dopo morti ammazzati.

La lavorazione del latte

Nel crottino il latte nei paioli di rame (stagnato) rimaneva generalmente un paio di giorni. La panna, bianca come la neve, si formava in superficie, raggiungendo uno spessore di circa un paio di centimetri. L'addetto alla produzione del burro era lo zio Cipriano il quale tutte le mattine all'alba doveva provvedere alla scrematura. In parole povere si trattava di raccogliere la panna, con un apposito mestolo di legno. La panna veniva versata nella "burriera" che era un cilindro di legno avente un diametro di un metro ed una altezza di quaranta centimetri. La burriera, dotata di una manovella veniva montata con l'asse di rotazione orizzontale su dei robusti supporti ed era sistemata nell'angolo più buio della cucina. Quando la panna viene sbattuta con violenza si trasforma in burro. La burriera veniva fatta ruotare per circa un'ora. Quando al controllo fatto attraverso il tappo della burriera si constatava che il burro si era formato, si svuotava la burriera in un mastello. Il burro galleggia. Veniva estratto e confezionato in "pani" di 3-4 chili caduno. Il liquido rimanente, bianco come il latte, ma leggermente acido (la biroù) era ottimo con la polenta calda, e veniva mangiato a colazione, prima della mungitura. Il rimanente veniva in parte utilizzato più tardi dal Nonno: era uno dei componenti necessari per fare la ricotta e quello che si avanzava veniva dato ai maiali.

Il burro non è un prodotto a lunga conservazione. Per conservarlo per qualche giorno veniva immerso in un paiolo pieno di acqua fresca, nel crottino. Poi, tutti i giovedì, zio Cipriano caricava il burro sull'asino, che si chiamava Taky, e lo portava a Pontboset,

per venderlo ai grossisti. Al ritorno portava in baita del pane fresco, vino, patate, verdura, frutta e l'ultimo numero di Grand Hotel, che veniva letto da cima a fondo, a turno, sia dai grandi che dai ragazzini.

Ora provo a raccontarvi come veniva fatta la toma e poi la ricotta.

Dopo la scrematura del latte, fatta nel crottino, i paioli venivano trasportati uno per volta, da due robusti garzoni, in cucina dove il latte veniva versato in un enorme paiolo di rame: la "tzuidiry", che era appesa ad un robustissimo braccio girevole, costruito in legno di larice. Questo braccio permetteva di portare la tzuidiry sopra il fuoco dell'enorme focolare, oppure di compiere l'operazione inversa, cioè di allontanarla dal fuoco facendo compiere al braccio girevole una rotazione di 90 gradi. Mi permetto di ricordare che invece il latte bolle a 100 gradi! (buona questa... anche se la battuta risale a Noè, quello dell'arca).

La produzione della toma, all'epoca del mio racconto, spettava esclusivamente a Nonno Battista, poi l'arte sarebbe passata a suo figlio Cipriano, che con pari bravura, avrebbe continuato ancora per tanti anni la nobile tradizione del margaro.

Quando la tzuidiry era piena di latte scremato veniva fatta ruotare sul fuoco dell'enorme focolare e si portava il latte alla temperatura di 35 gradi. Né uno di più né uno di meno. Il Nonno aveva un termometro lungo così, per misurare il valore preciso della temperatura. Poi allontanava la caldaia dal fuoco e metteva il "caglio". Il caglio è un fermento che si trova nel quarto stomaco (abomaso) dei vitelli da latte. E' una sostanza capace di coagulare il latte. Un cucchiaino di coagulo è sufficiente per far coagulare nell'arco di un'ora trecento litri di latte. Il latte cagliato è una massa gelatinosa che se sminuzzata con un apposito bastone e scaldata a "nonmiricordo" quale temperatura forma il formaggio che viene raccolto con una rete tipo acchiappafarfalla e messo in recipienti cilindrici di legno, costellati di fori, e lasciati a scolare per un giorno intero. Poi la massa bianca risultante viene messa su una plancia. Col passare dei mesi sarebbe diventata una toma squisita. Di queste forme se ne producevano due al giorno, per un peso complessivo di una ventina di chili.

Dopo aver prodotto il formaggio, il liquido rimanente veniva portato all'ebollizione e con l'aggiunta di siero di latte acido e alcuni litri di latte del burro. Si otteneva un prodotto granuloso detto "brocia". La brocia veniva mangiata come seconda colazione. (L'appetito lassù non mancava mai). Era ottima sia con la polenta che con il pane bianco secco.

Il pane secco veniva prodotto a Pontboset a Natale, lasciato essiccare su appositi telai, spezzato e messo nei sacchi. Lo si mangiava durante l'intera estate. Era secco, ma fragile. Noi bambini ci riempivamo le tasche della giacca e lo sgranocchiavamo durante la giornata, come se fossero dei biscotti.

Andiamo avanti con la lavorazione del latte. Dopo la "brocia", continuando a mantenere in ebollizione il tutto si produceva la ricotta che veniva raccolta in un lenzuolo quadrato. Si annodavano tra loro i quattro angoli e veniva messo a scolare.

La ricotta si può mangiare fresca, così come viene prodotta, oppure la si può affumicare, dopo averla impastata con aglio, sale e peperoncino, posandola su una plancia fuliginosa fissata su in alto sopra il focolare. Dopo una quindicina di giorni si ottiene un "coso" che si chiamava "seras", con la crosta nera come il carbone; l'interno aveva un colore grigio ferro. Gli intenditori dicevano che era una squisitezza. A me non piaceva.

Il prato delle marmotte

A Valsomma le aree destinate al pascolo erano enormi. Si estendevano dal Piano di Sotto, fino in cima del vallone, (Couta Pelù), a quasi due ore di cammino, partendo dalle baite.

Certe volte il Nonno, che spesso era munito di un vecchio cannocchiale di ottone, dal Piano di Sotto, dove stava pascolando le mucche, faticava a rintracciare le pecore e le capre al pascolo, tanto erano lontane.

A Couta Pelù, proprio in cima al vallone, da dove si poteva vedere Pont Saint Martin, subito dopo la fine della guerra, lo zio Pietro, per non so quale “grazia ricevuta” aveva eretto una piccola cappella votiva, dove nella nicchia aveva incastonato una ceramica a colori, con il volto della Madonna.

Mi dicono che ancora oggi, da Pontbozet, quando le giornate sono particolarmente limpide, con un buon cannocchiale, si può individuare il profilo della cappella che si staglia contro il cielo lassù a Couta Pelù, da dove si può vedere Pont Saint Martin.

Ai due lati del vallone di Valsomma crescono migliaia di larici, alti, slanciati e dritti come fusi. Il sottobosco è formato da estensioni sterminate di rododendri che fioriscono durante l'intero mese di luglio. Uno spettacolo da togliere il fiato.

E poi c'è il Prato delle Marmotte. Il gioiello di Valsomma. Descriverlo è impossibile. Bisogna andare sul posto per ammirarlo con molta calma e con la dovuta concentrazione. In fondo si tratta soltanto di un pianoro non più grande di un campo sportivo, dove cresce dell'erba talmente verde che più verde non si può; circondato da un anfiteatro di rocce di granito rosso con sullo sfondo, a perdita d'occhio, i larici ed i rododendri che ho descritto sopra.

E le marmotte? Certo, c'erano e ci sono ancora, le marmotte. Quante? Non l'ho mai saputo. Credo che non l'abbia mai saputo nessuno, nemmeno il Nonno. Se arrivate controvento senza far rumore potete ammirarle mentre pascolano. Ce n'è sempre una di guardia, in piedi sulle zampe posteriori e molto attenta. Ruota la testa a sinistra e a destra con calma e attenzione. Se vede qualcosa di sospetto lancia un caratteristico fischio e in un baleno spariscono tutte nelle loro tane.

Anche l'aquila può costituire un pericolo mortale per le marmotte!

Le marmotte passano l'estate a mangiare erba. Accumulano una gran quantità di grasso che poi verrà smaltito nei lunghi mesi d'inverno, durante il letargo, quando la neve scende a cancellare i sentieri, a coprire i rododendri, a rendere magici i larici e gli abeti, a mimetizzare le baite.

Poche persone hanno visto Valsomma in pieno inverno. Io mai. Non ricordo di aver mai visto nemmeno una fotografia scattata a Valsomma in pieno inverno, quando la neve può raggiungere, dicono, i quattro metri. Dev'essere bellissimo.

So di una persona che, alla sua dipartita, ha deciso di farsi cremare per poi far spargere le sue ceneri nel Piano delle Marmotte. E' una persona eccezionale, intelligente e sensibile.

Zia Elia

Negli anni del mio racconto zia Elia era l'unica donna capace di reggere la vita stressante dell'alpeggio per quattro mesi di fila. Era la moglie di zio Cipriano e la mamma di Adolfo e Luciano.

Agilissima, energica, gran lavoratrice. Sempre allegra e sorridente. Zia Elia aveva sempre una parola buona per tutti. Se qualcuno stava male zia Elia aveva sempre pronta la medicina giusta. Se ero triste perché mi mancava tanto la mia mamma, zia Elia sapeva consolarmi e rincuorarmi. Mi diceva che la mia mamma pensava tanto a me e che appena poteva liberarsi dal lavoro nei campi sarebbe venuta a trovarmi, portando tante cose buone a me ed a tutti gli altri bambini dell'alpeggio.

Mi ricordo che un anno, nei giorni precedenti la festa di San Rocco, a Valsomma eravamo in sette cuginetti. In ordine alfabetico: Adriana, Aldo, Franca, Lina, Luciano, Nello, ed Osvaldo.

Zia Elia riuscì a trovare una occupazione entusiasmante per tutti: ci mandò a raccogliere i mirtilli per fare il vino (!). Partimmo dotati di grandi scodelle di legno e di alcuni secchi di rame. Avevamo anche alcune "macchinette" per raccogliere i mirtilli che erano dei mestoli di legno dotati di una specie di pettine fatto con dei chiodi di ferro. Lina, che era la più vecchia del gruppo (aveva ben due anni più di me), era il capo indiscusso dell'allegra brigata. Ci dirigemmo verso Pian Soley dove, appena sopra la baita, c'era il più ampio "mirtiletto" della zona, con dei mirtilli grossi così. Non vi dico il divertimento. Tra di noi marmocchi parlavamo in patois. Solo Osvaldo non sapeva parlare il dialetto, ma lo capiva. Ridendo e scherzando in un paio di giorni raccogliemmo oltre un quintale di mirtilli che il Nonno e lo zio Cipriano trasformarono in un vino nero, anzi nerissimo, dolce, fragrante. Lo potevamo bere anche noi bambini. Peccato che non ci sia nemmeno una foto per ricordare quei giorni indimenticabili. Dei magnifici sette oggi mancano all'appello Adriana e Lina.

Ma ritorniamo a zia Elia. Ho già ricordato che era l'unica donna dell'alpeggio. Da sola riusciva a preparare il pranzo e la cena. Teneva pulita l'enorme cucina, rifaceva i letti: alcuni letti avevano anche le lenzuola, altri no; ogni letto aveva almeno tre coperte di lana. Tutti avevano diritto a un cuscino imbottito con lana di pecora.

Con l'aiuto di un garzone provvedeva anche alla pulizia delle stalle delle mucche e delle capre. C'erano da lavare la "tsuidiry", i paioli del latte ed i secchi per la mungitura. Lavava la biancheria di tutta la banda e la stendeva ad asciugare sul tetto della baita.

Non so come facesse, ma lo faceva. Per quattro mesi di fila. Nel pomeriggio, se riusciva a fermarsi un momento, leggeva Grand Hotel. Non l'ho mai vista buttarsi un momento sul letto, dopo pranzo, per farsi un riposino. Zia Elia era un autentico fenomeno vivente.

La festa di San Rocco

Immaneabile, puntuale, con qualunque tempo. Fin dal 1835, data che si trova incisa sul trave di colmo del tetto del santuario di Retempio, il 16 di agosto si festeggiava, e ancora si festeggia, la festa di San Rocco.

Dalla pianura salivano decine di persone. Da Pontboset alle cinque di mattina partiva la “processione”, con in testa un ragazzo che suonava una campanella. I fedeli salivano lentamente, in fila indiana, pregando e cantando inni sacri.

Il parroco di Pontboset, al quale dedicherò in seguito un capitoletto, riusciva sempre a convincere anche qualche altro sacerdote a partecipare alla festa di San Rocco. In certi anni i preti erano una mezza dozzina.

In quegli anni, quando la fede era la Fede, i preti si contavano a dozzine, come le uova. Oggi scarseggiano: c’è la crisi delle vocazioni.

Durante la guerra zia Elia aveva fatto un voto: “Se dalla guerra usciremo tutti vivi, per ringraziare il Signore, alla festa di San Rocco offriremo del latte caldo a tutti i pellegrini che saliranno a Retempio”. Così è stato per non so quanti anni.

Il santuario di Retempio può contenere solo poche decine di fedeli. Alla festa di San Rocco la maggior parte dei pellegrini non trovava posto in chiesa, per la messa. La maggioranza dei fedeli restava fuori sul sagrato, oppure si sparpagliava nei prati circostanti.

Credo che tutti sappiano che, tra i credenti, c’è sempre qualche credente un po’ meno credente degli altri credenti. E’ sempre stato così. Credo.

Durante la messa c’era però un evento che riuniva tutti i fedeli: era il momento della predica, o se preferite dell’omelia.

A Retempio il pulpito è all’aperto, costruito su un gran masso rotolato fin lì nell’era glaciale, credo. I pellegrini si sedevano sull’erba del prato, di fronte al pulpito, in una specie di anfiteatro naturale. La predica era sempre molto attesa, soprattutto dai fedeli di Pontboset e dintorni, anche perché l’omelia di San Rocco veniva *sempre* pronunciata da uno dei sacerdoti ospiti.

Le prediche del parroco le sapevano già tutti a memoria. Il buon parroco di Pontboset (un sant’uomo) ogni domenica pronunciava una lunga omelia. Sempre la stessa, per 64 anni di seguito.

Al termine della messa c’era un momento tanto atteso da grandi e piccini: “l’incanto” che poi sarebbe l’asta. Il simpatico Quinto Chanoux metteva all’incanto gli oggetti più svariati, con una serie di commenti divertenti ed ironici. Il ricavato andava al santuario, per i lavori di restauro.

Poi c’era il pranzo all’aperto. Le famiglie, a gruppi, si sparpagliavano sui prati di Retempio. Le donne aprivano gli zaini pieni di prelibatezze e gli uomini stappavano le bottiglie ed i fiaschi di vino che, lo sanno tutti, quando viene portato in montagna “*acquista*”, cioè diventa più buono: due o tre gradi in più (!)

Verso le tre le campane di Retempio suonavano il vespro. Cerimonia alla quale partecipavano solo le donne. Gli uomini ed i giovani erano tutti impegnati a cantare in coro o a giocare alla morra.

Al termine del vespro la festa era finita e tutti si incamminavano verso il fondo valle. Anche per scendere si formava la processione con il solito ragazzo in testa che suonava la campanella.

Solo noi degli alpeggi invece della discesa dovevamo imboccare la salita, per tornare a Valsomma. Le mucche nelle stalle muggivano, perché avevano fame. Un magone...

Il parroco di Pontboset

Don Germain-Cyprien Bois, classe 1914, è stato parroco di Pontboset dal 1941 al 2004, anno della sua dipartita. Io lo conoscevo, fin dal 1944. Durante l'estate saliva spesso a Retempio, a dir messa.

In questi casi io ero sempre molto contento perché il Nonno mi mandava a servir messa: inginocchiato sui gradini dell'altare, il mio compito consisteva nel suonare il campanello al momento dell'elevazione e... basta. Zia Elia sapeva rispondere al prete in latino e il piccolo Luciano faceva, come sempre, il bravo bambino. Tutti gli altri non potevano partecipare alla messa perché erano impegnati nella mungitura.

Dopo la messa il Nonno invitava il buon parroco a mangiare un boccone: polenta e toma, polenta e salame della duja, polenta e brotzy, e magari un buon bicchiere di vino. La polenta c'era sempre, era una costante, come il pi greco.

Lassù negli alpeggi la polenta la si faceva due volte al giorno: al mattino per la colazione ed a mezzogiorno. A merenda ed a cena si mangiava la polenta fredda, o riscaldata sulla brace. Oppure il pane bianco secco: quello fatto a Natale.

Don Germano Bois era un personaggio straordinario. Nato in Valgrisenche, di sana e robusta costituzione, con tanti capelli ricci castani, occhiali, la parlata gentile con la erre moscia. Era sempre molto affabile con tutti. Per noi bambini aveva sempre una parola gentile. Non l'ho mai visto una sola volta senza la tonaca: quella lunga, nera, con tutti quei bottoni. Chissà se quando andava a letto se la toglieva...

Suo padre era caduto al fronte durante la prima guerra mondiale. Aveva passato l'infanzia in un orfanotrofio, per entrare poi nel seminario di Aosta da dove era uscito sacerdote nel 1938. Appena tre anni dopo il vescovo di Aosta lo nominò parroco di Pontboset, dove rimase fino alla sua morte. Era un sant'uomo.

Era un grande appassionato di fotografia. Le poche foto che ho di quell'epoca me le aveva fatte tutte lui. Alla sua morte ha lasciato al comune di Pontboset una dozzina di album con oltre tremila immagini di paesaggi, cappelle, feste e tante tante persone. Queste foto sono un tesoro inestimabile per la comunità.

Uno dei posti che più amava era proprio Retempio, con il suo santuario e la sua gente ospitale.

Don Bois da giovane era stato anche un bravo alpinista. Aveva scalato quasi tutte le montagne importanti della Valle d'Aosta. Dalla Grivola al Ruitor, alla Tersiva. Naturalmente aveva scalato anche il Monte Rosa, il Cervino ed il Monte Bianco.

Dal libro su Pontboset, che ho già citato, leggo che Don Germain-Cyprien Bois, nei suoi 64 anni di attività come parroco, ha amministrato 255 battesimi, ha celebrato 230 matrimoni e 350 funerali.

Purtroppo non ho saputo in tempo della sua dipartita e così non ho potuto partecipare ai suoi funerali. Sono rimasto molto dispiaciuto e addolorato. La nostra amicizia era durata ininterrottamente per ben sessant'anni.

Don Germano Bois è sepolto, nella terra, nel piccolo cimitero di Pontboset.

Nel cimitero si è voluta conservare la stessa disposizione che c'era in chiesa: il parroco è sepolto in testa al camposanto, rivolto verso i suoi parrocchiani. Quei parrocchiani che, ad uno ad uno, negli anni passati, aveva accompagnato nel loro ultimo viaggio.

Buon riposo caro vecchio Don Bois. E grazie di tutto.

Il bombardamento di Pont Saint Martin

Erano le cinque della sera del 23 di agosto del 1944. La giornata era splendida, senza una nuvola.

Mio Nonno ed io stavamo pascolando le mucche al Piano di Sopra. Io stavo raccogliendo delle radici di "genziana". Le avrei portate a papà che le avrebbe messe nella grappa. Diceva sempre che la genziana nella grappa "*aiuta a digerire*". Molto più su, a Cuta Pelù, pascolavano le capre, con il loro bravo pastore, un ragazzo di Issogne. Le pecore, sorvegliate dal cugino Adolfo, erano su dalle parti delle "Reje". Non erano visibili dal pascolo del Piano di Sopra.

D'improvviso il finimondo: Una serie di boati da gelare il sangue nelle vene. Sembrava arrivassero da tutte le direzioni. L'eco moltiplicava l'effetto degli scoppi spaventosi. Le mucche terrorizzate scappavano a gambe levate. Tacun, il vecchio cane pastore, guaiva in preda al terrore. Il Nonno sembrava pietrificato. Io correvo urlando verso il Nonno in cerca di protezione. Mai nessuno lassù aveva sentito una cosa del genere.

L'eco delle terribili esplosioni non si era ancora spento quando a poche centinaia di metri sopra le nostre teste comparve improvvisamente uno stormo di enormi aerei il cui rombo assordante mi è rimasto nel cervello per tutta la vita. Gli aerei sorvolarono in un baleno Valsomma e Retempio, puntarono verso il monte Tsarvatoun e scomparvero.

Ritornò il silenzio, ma non era più il silenzio di prima. Era un silenzio terribile, pieno di angoscia e di paura. Il primo a riprendersi fu il Nonno che richiamò il cane e gli ordinò di rastrellare le mucche, che avevano smesso di correre: erano tutte ferme, immobili. Lentamente la paura si dileguò, ritornò la calma e le mucche, radunate dal cane, ripresero a brucare l'erba.

Dopo una ventina di minuti vedemmo arrivare di corsa il capraio. Era sconvolto. Corse trafelato verso il Nonno e gli gridò in patois: "Saint Martin è tutto un fuoco!".

Avevano bombardato Pont Saint Martin.

Noi lassù ci eravamo quasi dimenticati che c'era la guerra.

Il Nonno ordinò al capraio di occuparsi delle mucche e salì con me verso la cima del vallone. Io per arrivare in cima impiegai non più di un quarto d'ora. Adolfo mi aveva preceduto, il Nonno arrivò molto dopo. Guardavamo il fondovalle, verso Pont Sain Martin. Si vedeva solo una distesa paurosa di fumo grigio che il vento spingeva verso Ivrea. Lo spessore del fumo superava i mille metri. Era pauroso ed impressionante. Dalla pianura non arrivava nessun rumore. C'era un silenzio totale. Il Nonno, Adolfo ed io restammo a lungo guardare quello spettacolo senza pronunciare una sola parola. Poi tornammo a occuparci delle bestie.

Quando dopo poco più di un mese durante la “disarpa” la nostra carovana, attraversò il centro storico di Pont Sain Martin, potemmo vedere con i nostri occhi l'entità dal disastro. La strada era già stata in parte sgomberata dalle macerie. Tutte le case del centro storico erano state distrutte dalle bombe, dallo spostamento d'aria provocato dalle esplosioni e dagli incendi.

Solo i due ponti: il vero obiettivo dell'incursione, erano intatti.

Per sapere tutta la verità sul bombardamento di Pont Saint Martin ci sono voluti più di sessant'anni. Lo storico valdostano Roger Juglair è riuscito ad avere l'accesso agli archivi degli Alleati (americani ed inglesi) della Seconda Guerra Mondiale, nonché agli archivi italiani e tedeschi.

Il libro si intitola “Ponte San Martino – Martirio di un paese valdostano”. Musumeci Editore 2008. L'edizione è stata esaurita in poche settimane. Io ho trovato una copia del libro presso la biblioteca comunale di Pont Saint Martin. Il nome italianizzato della cittadina, riportato nel titolo del libro, era stato voluto dal Duce: non gli piaceva il francese e nemmeno l'inglese. Amava solo il tedesco.

Gli aerei che avevamo visto volare sopra le nostre teste nel pomeriggio del 23 agosto 1944 erano aerei americani, e non inglesi, come si era sostenuto per decenni. Si trattava di sedici bombardieri bimotori costruiti nel Kansas. Appartenevano tutti alla 340esima Brigata ed erano dei B 25.

Ogni aereo aveva sei uomini di equipaggio: pilota, secondo pilota, puntatore, operatore radio e due mitraglieri. Roger Juglair nel suo libro, riporta (a pag. 51) una tabella con i nomi degli equipaggi di ciascun aereo!

Ogni aereo aveva una apertura alare di 20,6 metri, un'autonomia di volo di 2200 chilometri e poteva trasportare 2700 kg di bombe.

Gli stabilimenti americani di Kansas City nel corso del conflitto erano riusciti a costruire 9984 esemplari di questo modello. Pazzesco.

Le bombe sganciate su Pont (una sessantina) erano del tipo ANM-44. Ogni bomba, pesante 500 chili, aveva una lunghezza di 1,8 metri e un diametro di mezzo metro. Solo una bomba fu trovata inesplosa.

I morti accertati furono 131, di cui 40 bambini sotto i 12 anni. Circa 400 i feriti. I dispersi furono una decina: in realtà i loro corpi erano “sublimati” per effetto dell’enorme calore sviluppato dalle esplosioni!

Al momento del bombardamento la piazza adiacente al Ponte Romano, detto il ponte del diavolo, era gremita di bambini intenti a giocare. Tutti morti.

Tra i morti ci furono anche diversi tedeschi che avevano il Comando nell’edificio della scuola elementare. Erano quei tedeschi che, sempre a caccia dei partigiani, avevano massacrato a più riprese la Valle di Gressoney.

Gli aerei americani che avevano devastato inutilmente il centro storico di Pont Saint Martin e provocato tanti morti, erano decollati dalla base aerea di Alesani, in Corsica. L’intera missione durò poco più di tre ore. Tutti gli aerei rientrarono alla base indenni.

Il libro di Roger Juglair chiarisce in modo definitivo la *non* colpevolezza dei partigiani della Brigata Lys che per decenni erano stati accusati ingiustamente, con accuse infamanti: erano ritenuti colpevoli di aver richiesto l’intervento degli aerei Alleati per distruggere le forze tedesche in transito nella Valle, nonché il Comando tedesco di stanza a Pont Saint Martin. **Accuse assolutamente false!**

Il bombardamento di Pont faceva parte di una più ampia strategia degli Alleati che mirava ad interrompere *tutte* le vie di comunicazione tra l’Italia e la Francia.

Roger Juglair scrive che in base all’analisi dei documenti in suo possesso risulta molto chiaramente che le azioni dei Partigiani piemontesi e valdostani nell’estate 1944, hanno evitato che un’importante parte del territorio di queste regioni fossero colpite da incursioni aeree alleate, in quanto ogni missione svolta con successo dai partigiani ha evitato una o più missioni di bombardamento da parte degli Alleati.

Gli ufficiali di collegamento inglesi e americani, presso i vari Comandi dei Partigiani, indicavano gli obiettivi che le singole forze partigiane dovevano distruggere.

In quanto alle missioni dei partigiani citate sopra, mi limito a ricordare le più importanti:

Il 10 luglio ’44 la Brigata Partigiana Marmore fa deragliare un treno a Sant-Vincent.

Il 18 luglio è fatto saltare per la prima volta il ponte ferroviario di Quincinetto.

Il 25 luglio i partigiani di Alimiro minano il ponte ferroviario di Ivrea, danneggiandolo gravemente. In quella occasione il comandante Alimiro invia una lettera al Prefetto invitandolo a non riparare il ponte, perché “con la rottura del ponte, Ivrea ed Aosta saranno risparmiate da un previsto tremendo bombardamento da parte degli Alleati”. Naturalmente il suo suggerimento non sarà ascoltato.

Il 6 agosto i partigiani della Brigata Lys, con 20 quintali di esplosivo, fanno saltare oltre 40 metri della strada statale della Mongiovetta. Lo stesso giorno i partigiani riescono a danneggiare la stazione di Montjovet e un tratto di ferrovia. Il 9 agosto i partigiani fanno deragliare un treno a Montalto Dora.

Il 10 agosto fanno saltare il ponte ferroviario di Chambave.

Il 15 agosto i partigiani fanno saltare un lungo tratto di strada che porta al Piccolo San Bernardo... Lo stesso giorno gli americani sbarcano in Provenza.

Il giorno 20 di agosto 1944 un aereo alleato (un P 38) effettua un volo di ricognizione lungo l'intera Valle d'Aosta: il tragico destino di Pont Saint Martin è segnato.

Se volete saperne di più andate a leggere il libro di Roger Juglair, che nella premessa, (a pag. 10), scrive testualmente:

“Ma se qualcuno vuole un vero colpevole, lo può trovare solo nel DUCE, Benito Mussolini, che è l'unico vero responsabile del centinaio di vittime di Pont Saint Martin come degli altri quattrocentomila italiani morti nel corso di quella follia omicida che fu la Seconda Guerra Mondiale”.

Il lago di Buriana

L'ultimo alpeggio di Nonno Battista, il più alto, ed il più disagiata da raggiungere, era quello di Buriana. Si trovava proprio di fronte a Brenve, dove, tra altri, avevano l'alpeggio zio Giulietto, con la moglie Maddalena ed i loro sei figli, miei cugini. Erano dei Bordet del ramo paterno.

Da Buriana a Brenve si poteva comunicare gridando a gran voce. Dall'altra parte del profondo vallone rispondeva spesso, dal suo alpeggio, una donna dalla voce potente: era Ida Baudin. La prima canterina del coro parrocchiale.

Da Valsomma a Buriana ci voleva più di un'ora, camminando di buon passo, in mezzo a pascoli (Plan des Vieilles), foreste di conifere e distese di rododendri.

Lungo il sentiero si incontravano anche alcuni enormi formicai, costruiti quasi esclusivamente con degli aghi di pino, che noi ragazzini il più delle volte ci divertivamo a stuzzicare con un bastone. Lo spettacolo era impressionante. In pochi attimi nel formicaio scattava l'allarme. Centinaia di formiche sbucavano da tutte le parti, correvano disperate a zig zag, apparentemente senza nessuna meta. L'allarme generale durava non più di qualche minuto. Il tempo per valutare l'entità del disastro.

Se si aveva il tempo e la pazienza di aspettare un po' si assisteva all'apertura dei cantieri per l'immediata riparazione dei danni subiti. Le formiche operaie afferravano gli aghi di pino uno ad uno, li ruotavano, li spostavano, li allineavano con una tecnica ammirevole. La copertura di un nido di formiche è fatta in modo tale che anche durante i temporali più violenti l'acqua scorre via facilmente e non penetra in profondità dove si trovano i magazzini con le scorte di cibo per l'inverno e, soprattutto le nursery, con centinaia di larve bianche: le future nuove leve di infaticabili insetti.

Negli alpeggi di Nonno Battista vivevano a sbafo miliardi di formiche.

Dopo un'ultima ripida salita su un sentiero tracciato tra i rododendri si arrivava in cima ad un enorme costone: Buriana era lì sotto, al centro di un vallone selvaggio, dove predominavano estese pietraie. La baita era costruita sopra un'enorme cupola di porfido rosa. Non aveva fondamenta, era solo appoggiata. Infatti una valanga nell'inverno del 1946 aveva letteralmente cancellato la baita. Non era rimasta sul posto nemmeno una pietra. Quando il Nonno, accompagnato dallo zio Cipriano, appena la neve consentiva il

transito, erano saliti a Buriana per una ricognizione, avevano scoperto con rabbia che la baita non c'era più.

Che fare? Semplice. La baita andava subito ricostruita. Detto fatto. La nuova baita fu costruita in meno di due mesi! L'impresa fu affidata a Costantino Chanoux di Pontboset. I falegnami erano capeggiati da Jean Isabel anche lui di Pontboset. In tutto una dozzina di uomini. Tutti i muri erano naturalmente a secco. Le piante per il legname si trovavano a poche decine di metri dal cantiere. Pure le lose per il tetto erano ricavate da una cava di gneiss, situata a non più di duecento metri. In meno di due mesi la nuova baita era pronta per ospitare una cinquantina di vitelli, manze e torelli. La stagione era salva.

Ma, soprattutto a Buriana c'era il lago! Veramente chiamarlo lago forse era un'esagerazione. Di fronte alla baita c'era un vasto ripiano erboso, con uno specchio d'acqua limpida, lungo un centinaio di metri e largo non più di una decina di metri. Profondo quanto bastava per immergersi fino all'ombelico. A noi ragazzi bastava. Era l'unico posto dove si poteva fare il bagno, e giocare nell'acqua. Una volta Adolfo aveva costruito una zattera con un paio di tronchi ed alcune plance. Ci divertivamo ad andare da un capo all'altro del lago spingendo la zattera con una lunga pertica. Troppo bello.

Il lago era pieno di girini. Le rane gracidavano tutta la notte, ma i nostri sonni erano ugualmente profondi e tranquilli.

A Buriana eravamo felici. Io cantavo spesso a squarciagola, con una voce squillante ed intonata, anche se magari nel frattempo ero impegnato a pulire la stalla con il "robiu", (una specie di zappa con un fronte a forma rettangolare). Per non riempirmi le zoccole di "marmellata" preferivo stare scalzo, con i piedi nello sterco, che in certi momenti mi arrivava fino al ginocchio. Finita l'operazione bastava fare un salto nel lago. Mai avuto dei piedi così bianchi, morbidi e puliti.

Allora avevo il volto pieno di lentiggini, i pomelli delle guance accesi, le gambe sode e una gran massa di capelli pettinati dal vento. Ero quasi bello.

San Francesco, ai suoi tempi, parlava con i lupi; io invece parlavo con le pecore, con le capre, con le vacche e, se capitava, anche con il toro. Ero un ragazzino felice. Lassù mi mancava solo la mamma. Mi mancava proprio tanto.

Guido e Silvio

Non dimenticherò mai quel giorno a Pian Soley. Non mi ricordo con precisione che anno fosse. La guerra era finita da un pezzo. Io avrò avuto undici o dodici anni.

Pioveva forte e c'era la nebbia molto fitta. Mentre ero a pascolare le capre (avevo fatto carriera: ero capo-capraio) sentii delle voci in lontananza che gridavano il mio nome. Risposi con tutto il fiato che avevo nei polmoni. Era il cugino Guido col suo amico Silvio che erano partiti da Borgofranco per venirci a trovare lassù, per passare qualche giorno con noi. Si erano persi nella nebbia.

Io li rintracciai facilmente e li accompagnai in baita. Erano bagnati fradici, intrizziti dal freddo e stravolti dalla stanchezza. Oltre agli zaini, pesantissimi, avevano portato anche gli strumenti musicali. Guido suonava molto bene la fisarmonica e Silvio il sax.

Zia Elia gli diede subito dei vestiti asciutti, ravvivò il fuoco e gli preparò una buona merenda. I due simpaticoni si ripresero rapidamente e, per alcuni giorni ci regalarono tanta allegria.

Guido sapeva raccontare molto bene le barzellette. Ne sapeva a dozzine, una più esilarante dell'altra. Ci faceva sbellicare dal gran ridere. Mi colpì in particolare il Nonno. Lui, sempre così serio e un po' solenne, rideva talmente di gusto che sembrava un'altra persona.

Ma soprattutto Guido e Silvio ci regalarono tanta bella musica.

Rivedo ancora la scena. Era già buio. Le mucche erano tutte incatenate nella stalla, intente a ruminare, gli uomini erano addetti alla mungitura. Io, con due secchi pieni di latte, faceva la spola tra la stalla ed il crottino. La stalla era bene illuminata dalla lampada ad acetilene. Il crottino era illuminato dalla luce fioca di una lanterna a petrolio. Il percorso tra la stalla ed il crottino era completamente al buio. Era facile inciampare e magari versare tutto il latte. A me era capitato più di una volta. Se pioveva potevo sperare di farla franca. Durante la notte le tracce dell'incidente sarebbero state cancellate dalla pioggia. Nessuno si sarebbe mai accorto che mancavano due secchi di latte. Se non pioveva era più difficile fare i furbi. Il Nonno se ne sarebbe accorto prima o poi ed era inevitabile una bella sgridata.

Zia Elia era intenta a preparare la cena. Luciano era seduto sul bordo del focolare e chiacchierava con la sua mamma. Spesso c'erano anche altri bambini e allora sembrava tutto più bello. Sul focolare, appesa ad una lunga catena nera di fuliggine c'era un paiolo panciuto, dove bolliva borbottando un gran minestrone: pasta e fagioli con un bel pezzo di lardo: il lardo bollito nel minestrone non mancava assolutamente mai; lo si mangiava con le patate lesse. Una bontà.

Per alcuni giorni lassù a Pian Soley ci tennero compagnia Guido e Silvio con la loro musica. Mungere le vacche a suon di musica da quelle parti non capitava spesso! Le moderne teorie dicono che se si fa sentire della buona musica alle vacche, queste danno più latte. Allora queste belle teorie non erano ancora conosciute. Altrimenti Guido e Silvio sarebbero stati assunti per l'intera stagione, con grande soddisfazione da parte di tutti. Io durante il giorno avevo il gradito compito di accompagnare in giro i due musicanti.

Ricordo di avergli fatto visitare Retempio. Il sotterraneo del santuario con tutte quelle belle tome; poi li ho portati a Valsomma, ma... non li ho accompagnati a Buriana. Questa grave dimenticanza me l'ha confermata pochi giorni fa Guido, che mi telefona spesso dalla California, dove vive da oltre mezzo secolo con la sua bella moglie Gloria.

Caro e vecchio Guido quanti anni sono passati da quella volta: più di sessanta! Una vita. Siamo nonni tutti e due. Tu hai due splendidi nipoti. Io però ti batto: ne ho ben quattro, belli (per fortuna non hanno "preso" dal nonno...) e simpatici.

I miei si chiamano William, Eleonora, Jacqueline e Jacopo che ha due anni ed è l'unico ad avere il cognome Bordet.

La grande stirpe dei Bordet non è ancora finita..., almeno per un paio di secoli. Poi vedremo.

Gli ultimi giorni lassù

Finalmente anche il mese di settembre stava per finire. Eravamo ritornati a Retempio. La festa di San Michele era sempre più vicina. Contavamo a ritroso i giorni e le ore, come i militari in vista del congedo.

Zia Elia scendeva nei villaggi a reclutare uomini e donne disposti a portare le tome in pianura, dove i grossisti erano pronti a caricare i loro camion del prodotto che era costato tante fatiche. Era il momento in cui il portafoglio del Nonno diventava sempre più gonfio. Se le cose andavano bene c'era benessere per tutti.

A quel tempo i garzoni venivano pagati solo a fine stagione. Era stabilito dal contratto. Altrimenti c'era il pericolo che quei giovani, presi dalla nostalgia, e dalla stanchezza, scappassero a metà stagione, lasciando il Nonno in braghe di tela. Qualcuno di quei ragazzi sarebbe forse ritornato anche la prossima estate. Di altri non si sarebbe saputo mai più nulla. Scomparivano e basta.

Durante il pascolo le mucche venivano ripulite con appositi spazzoloni di ferro e lisciate con spazzole di saggina. Nella "disarpa" anche la più scarsa delle vacche doveva fare bella figura. La mucca regina, la più bella, quella che aveva dato più latte, per la transumanza veniva inghirlandata con fiori e rampicanti e, come se non bastasse, tra le corna veniva applicato uno specchio che penzolava sulla fronte lanciando lampi di luce. Una meraviglia.

Lo zio Cipriano, con suo figlio Adolfo ed alcuni garzoni avevano ancora da fare un lavoro molto faticoso ed importante: "puntellare" le baite. Si trattava di piazzare dei grossi tronchi di larice sotto le travi portanti del tetto, in modo da scaricare, durante l'inverno, parte dell'enorme peso della neve direttamente al suolo. Altrimenti la neve avrebbe potuto sfondare il tetto e quindi provocare in un lampo lo sbriciolamento della baita.

Zia Elia coordinava il lavoro di lucidatura di tutti gli oggetti in rame che erano stati utilizzati per la lavorazione del latte, compresa l'enorme tsuidiry. Sarebbero stati accatastati nei locali "fortificati" dove durante l'estate erano stati riposti i campanacci, che nel frattempo venivano appesi al collo delle mucche. Il "fortino" aveva due grosse serrature con delle chiavi che neanche San Pietro... Anche lassù c'era il pericolo dei ladri!

All'alba del 29 settembre, giorno di San Michele, l'enorme carovana si incamminava verso la pianura. Arrivederci alla prossima estate.

Conclusioni

Quello che ho cercato di raccontare in queste pagine arruffate io lo avevo in mente da oltre mezzo secolo. Poi un bel giorno mi sono deciso. Il racconto l'ho "buttato giù" in pochi giorni nella settimana di Natale. Era già tutto scritto nella mente. Mancavano solo alcune virgole.

Mi sembrava importante raccontare ai miei figli ed ai miei nipoti e magari a quei pochi che avranno la voglia di leggere queste pagine, come era la vita negli alpeggi tanti anni fa.

In tanti hanno provato a raccontare la vita dei montanari; ma un conto è fare una visita pastorale alle baite e poi mettersi a scrivere. Altra cosa è raccontare delle vicende vissute sulla propria pelle per anni di seguito.

Adesso che sono quasi vecchio, mi capita sempre più spesso di rivivere con incredibile intensità gli anni meravigliosi dell'infanzia e della giovinezza.

A distanza di tanti anni rivivo nella mia mente tutte le scene che ho tentato di descrivere. Rivedo le persone, gli animali, i paesaggi, le case. Sento le loro voci, i suoni, i rumori, tutto come in un grandioso film a colori. Sento lo scampanio delle mucche al pascolo, il frastuono dei campanacci, il suono delle campane di Retempio, il russare degli uomini sfiniti dalla stanchezza.

Con un po' di sforzo riesco anche a sentire gli odori, e il profumo dei fiori. Sento ancora lo scoppietto della legna di larice che brucia nel grande focolare. Vedo ancora il fumo che esce dal tetto delle baite.

Che macchina meravigliosa è il cervello umano!

La formidabile coppia formata da Cipriano ed Elia ha terminato i suoi giorni nel dicembre del 1981. Sono morti di vecchiaia a distanza di 16 giorni l'uno dall'altra. Riposano nel cimitero di Borgofranco, dove da oltre cinquant'anni riposa anche Nonno Battista, il protagonista di questa storia.

Nello Bordet

Cascinette, 31 dicembre 2008.