
a cura di **C. BARBERIS** e **G. DELL'ANGELO**

ITALIA RURALE

EDITORI LATERZA



alla mungitura della mattina che ancora calda di mammelle è già stata versata nella grande caldaia di rame. Con il fuoco allegro di legna d'abete il latte viene portato a 27 gradi centigradi e a questo punto viene aggiunto il caglio per il coagulo (ricordo quando i casari usavano le secrezioni del quarto stomaco degli erbivori latranti, o l'erba da caglio, il *Galium* dei botanici). Con un bastone al cui fondo si trova un disco di legno il latte riscaldato viene dolcemente rimestato e poi lasciato coagulare; quindi il coagulo rotto e rimestato con la lira fino a formare dei granuli come chicchi di grano. La temperatura viene alzata sino a 37-38 gradi e a questo punto si deve levare il fuoco da sotto la caldaia. Quando tutta la cagliata si è depositata sul fondo ed è avvenuta la separazione dal siero, verrà lasciata riposare; infine levata e riposta con compressione delle mani dentro le apposite fascere di legno disposte sopra un tavolato leggermente inclinato per far gocciolare il siero. Le forme, tra i nove e gli undici chili, dopo qualche giorno incominceranno a ricevere la salatura, non per salamoia ma a secco, fin tanto che rifiuteranno il sale. Poi, ogni giorno, ci sarà il voltamento della forma sopra le assi, a suo tempo le raschiature e le oliature con l'olio di lino crudo che non irrancidisce. Il tempo e l'aria della montagna faranno il resto.

Così nasce il vero « Asiago », con l'erba e il fieno dei pascoli dell'Altopiano. Non è degno di questo marchio il formaggio ottenuto da vacche che vivono in pianura, alimentate con mais e mangimi. Purtroppo alcuni politici, forse per ragioni elettorali, hanno fatto allargare il marchio di origine a tutta la provincia di Vicenza e a parte delle province limitrofe; le conseguenze sono che il formaggio « Asiago » che si trova nei supermercati è tale da squalificare l'intera produzione con danno economico per gli allevatori di montagna. E questo sta accadendo proprio ora che la Comunità montana investe finanziamenti in migliori igieniche e abitative per le casere dei malghesi e per i ricoveri degli animali, e si lavora con università e istituti per migliorare la qualità dei pascoli.

Ma c'è un'altra ragione che contribuisce a rendere meno « classico » il prodotto trasformato del latte: è la meccanizzazione, che se consente minor spreco di fatica e di tempo, fa sì che il fieno che si raccoglie oggi non ha la fragranza di un tempo perché l'uso delle macchine lo strapazza facendogli perdere i semi e i fiori ricchi di proteine e di profumi. Ma infine l'allevamento

in montagna resiste solo dove l'azienda è meccanizzata e dove le stalle sono razionali e ben rifornite, con rinnovi selezionati, seguite da allevatori esperti e da tecnici delle Comunità montane. Da anni sono scomparse le stalle con due o tre animali; ma a questo punto è da augurarsi che abbiano a resistere quelle da quindici-venti capi grossi in su perché solo queste consentono un reddito di possibile sussistenza a una famiglia media di quattro persone.

Pastori: gli ultimi?

Se i bovini hanno conservato nel tempo la loro consistenza (9957 risultavano monticati sulle malghe dell'Altopiano anche nell'anno 1885), non così si può dire delle pecore perché oggi solamente qualche migliaio vengono a pascolare tra queste montagne. Per secoli sono stati numerosissimi gli ovini, molto apprezzata la loro lana, la loro carne viene anche esportata in lontane contrade. Da uno studio risulta che nell'autunno del 1763 oltre duecentomila pecore (200.845) scesero dai nostri monti alle poste della pianura; altre, per qualche migliaio, quelle rimaste a svernare negli asili fissi.

Secondo un antichissimo diritto che si perdeva nella notte dei tempi, tra l'autunno e la primavera i pastori dell'Altopiano potevano pascolare le loro greggi nella grande pianura compresa tra le foci dell'Adige e quelle dell'Isonzo. Ma con la decadenza di Venezia, quando una aristocrazia degenera lasciò i commerci e i traffici sul mare si rivolse alla terraferma speculando anche sull'erba, incominciarono a nascere contese sul campo e liti giuridiche.

Il 27 agosto 1764, per incarico della Reggenza dei Sette Comuni, un avvocato di grido davanti al Consiglio de' Dieci tentò una estrema difesa dei pastori dell'Altopiano. Ricordo l'origine del piccolo Stato, il fatto che mai gli abitanti si erano sottomessi agli Scaligeri, ai Visconti, ai duchi del Tirolo, ai Veneziani poiché erano i « guardiani dei passi » e che sempre erano stati trattati « con occhio di riguardo ».

A studiare il problema il Consiglio incaricò un Collegio di Sette Nobili i quali conclusero che il pascolo delle pecore alto-pianesi nella pianura veneta non era più « un privilegio » ma

solo « antica legittima consuetudine », e pertanto vennero dichiarate « nulle e di niun effetto le ducali e altre carte, contenenti per i Sette Comuni privilegi di pascolo ». Insomma veniva riconosciuto un diritto millenario che già Cangrande della Scala nel 1327, Gian Galeazzo Visconti nel 1389 e il doge Michele Steno nel 1404 avevano confermato.

Sui pastori dei Sette Comuni scese l'ombra del tramonto. Molti furono costretti a vendere le loro greggi, diventando contabbandieri o emigranti, altri, insofferenti, continuarono a scendere in pianura ignorando le leggi; altri ancora, i più ricchi, dopo aver venduto il gregge investirono il ricavato in terreni agricoli e ancora oggi i loro discendenti coltivano queste terre.

L'8 giugno 1765 venne emanata la legge della « Terminatione » e in pochi anni le pecore dell'Altopiano scesero di due terzi: fu la conclusione di un mondo. Nel 1860 venne definitivamente abolito l'antico diritto. Proprio definitivamente abolito? Nell'inconscio o nella ereditarietà degli ultimi pastori dei Sette Comuni qualcosa è rimasto se fino ai nostri giorni ancora ci sono contestazioni e diatribe con i coltivatori della pianura.

In questo finire degli anni Ottanta, guardando le affascinanti immagini della nostra regione veneta riprese dal satellite Landsat a una quota di 912 chilometri, penso e immagino i nostri pastori lungo gli argini dei fiumi e sulle barene; ultimi rappresentanti e testimoni di un'epoca arcaica; come sembrano di remotissima origine le pecore che pascolano: un incontro della storia dell'Uomo nel corso dei millenni: pastori e satellite.

Scrivono autorevoli autori che le pecore dei Sette Comuni, conosciute come razza foza, hanno origine dalla sodanica che oggi, allo stato puro, si trova solo nel centro dell'Africa; attualmente, incrociata con la razza di Siria, si trova in Egitto, in Asia Minore, e dai Balcani fino alle nostre Alpi Orientali. Queste origini ci richiamano alla memoria storie bibliche, i Greci, i Troiani di Antenore ma anche Giovenale e Columella che parlavano delle agnelle venete e della bontà della loro lana e delle squisite carni. Nel Medioevo leggi padovane regolavano il Lanicizio sotto le voci *l'Arte della Lana, Università della Lana, Camera del Purgo*. Infine sorsero i primi opifici industriali.

Ma in quest'ultima primavera del 1987 qualcosa mi mancava e per un certo periodo ogni mattina, ancora dentro il letto, aspettavo con l'alba che da lontano si annunciassero anche dei rumori:

uno scalpiccio, delle voci sonore che non dicevano parole ma segnali, il suono leggero dei campanelli dei montoni, i belati delle matricine, i richiami degli agnelli, l'abbaiare dei cani. Ma le matricine erano come orfane e i canti dei tordi e dei fringuelli non avevano la forza di farmi uscire dal letto. « Ormai — pensavo — i pastori non vengono più. »

Se tolgo il tempo di quando ero in fasce e quello della guerra in giro per l'Europa, posso dire che sono sessant'anni che ogni primavera aspetto il ritorno delle greggi. Quando ero ragazzo avveniva anche nel pomeriggio; arrivavano dai boschi a sud del paese, sbucavano nella strada che dà sui prati e proseguivano lentamente per far mangiare gli animali lungo i bordi che molte volte i proprietari letamavano abbondantemente nell'approssimarsi di quei giorni perché l'odore ricacciava i musi al di là dei confini. (Lungo le vecchie strade sono rimaste ancora le file ininterrotte di tavole di pietra infisse al suolo per contenere, come l'acqua dentro un argine, le pecore transumanti.)

Alla sera si fermavano nei pressi del paese, vicino al torrente dove c'era un vecchio cantiere abbandonato con resti di baracche che avevano dato ricovero ai soldati prima e ai nostri profughi poi, quando ritornarono nel 1919. Al segnale dell'arrivo noi ragazzi si correva tutti là, in frotta, tralasciando i giochi per accarezzare gli agnelli bianchi e ancora umidi di madre, a guardare stupiti gli occhi grandi e pazienti degli asini dalle lunghe gambe, se pure un poco intimiditi dai cani scuri e magri che gironzolavano attenti al richiamo dei pastori. Attorno agli anni Cinquanta, alla solita data, con i miei figli bambini seguivo le greggi fino all'imbocco della valle per le ultime montagne; attualmente questo lo fanno i miei figli con i loro; ma ora che l'età mia ultima si avvanza mi accorgo che dopo lo stupore giotoso della fanciullezza e dopo il senso della vita che avevo ritrovato dopo gli orrori della guerra, vi è per me nel passaggio annuale delle greggi la storia dell'umanità che continua e che ritorna nelle stagioni. Anche se gli uomini vanno per lo spazio interplanetario molte cose restano nel tempo e, infine, i pastori di Omero, di Leopardi, quelli che ancora ci sono in ogni angolo della terra hanno, pure alle soglie del Duemila, gli stessi ritmi di diecimila anni fa. I problemi che Giobbe aveva con i suoi montoni li hanno anche i nostri genetisti, le pecore partoriscono sempre in cinque mesi e le asine in un anno, l'erba dei pascoli è quella di sempre

e se le stagioni possono ridurla o aumentarla con il clima e le piogge, poco o nulla può l'intervento dell'uomo se non amministrarla saggiamente nel farla pascolare a chi ce la ritornerà in carne e lana per la nostra vita.

Quest'anno, dunque, si era andati oltre la solita data e ancora non passavano. Mi veniva da pensare mentre curavo l'orto: « La pastorizia è finita? Non verranno più? ». Non erano certo pasati di notte mentre dormivo, e poi non avevo notato i segni: l'erba mangiata sui bordi, i bioccoli di lana sui cespugli, lo sterco degli animali lungo la strada, l'odore che lasciavano dietro. Ma una mattina ecco finalmente annunciarsi l'atteso rumore che mi fece subito lasciare il letto, infilarmi i pantaloni e gli stivali senza prima rinfrescarmi il viso e correre giù, vicino all'orto.

Davanti vidi un viso giovane che non avevo mai conosciuto prima, un cane anche giovane, dal pelo maculato, gli camminava accanto; dietro gli veniva il branchetto di capre produttrici di latte per i pastori e per i cani (le pecore foza non vengono munte, e si lasciano gli agnelli succhiare a volontà; ed è questo, forse, a migliorare la qualità della lana e della carne). Seguivano i montoni, le pecore e gli agnelli del primo parto, per ultime quelle gravide prossime a partorire e gli agnelli di pochi giorni con le loro madri. (Queste nostre pecore sono molto prolifiche e partoriscono tre volte ogni due anni e molto sovente due agnelli per parto.)

Qua e là, in mezzo alla massa lanosa, camminavano gli asini pazienti e miti: le madri con i puledri dalle lunghe gambe, le gravide, lo stallone; sul dorso degli adulti, come sempre, c'erano le bisacce con dentro gli agnelli nati da poche ore e le borse con i cibi e le bevande. A chiudere il gregge veniva Alberto, un uomo che avevo conosciuto quand'era ragazzo al seguito degli anziani di Cima Portule quando lassù andavo a cacciare le pernici bianche e a trovare gli amici pastori: Guertino, Guelfo, Carlo, Francesco (ossia: Guera, Bandiera, Marinelo, Chino).

Guardando e seguendo il gregge gli dissi: « Come mai quest'anno avete così tardato a caricare la montagna? ».

« Nel risalire abbiamo trovato tanta erba da pascolare », mi rispose Alberto.

« Non ho mai visto le pecore così belle grasse e belle di lana, e i montoni così robusti. »

« Hai visto? È proprio così. Quest'anno, però, le abbiamo tostate una settimana prima del solito. »

La mia osservazione l'aveva reso contento. Lo accompagnai un po' lungo la strada bianca e gli promisi che un giorno di questa estate sarei andato a trovarli nei pascoli alti.

Vi andai dopo più di un mese da quando erano passati. Da informazioni avute, non certo dall'ufficio turistico, seppi che avevo pascolato a monte Zingarella e che erano passati al Baito delle Terre More. Ma al Baito delle Terre More non li trovai, né alla Busa della Pesa. Alla malga di Galmara la moglie del malghese mi disse che, siccome alle loro vacche il pascolo era scarso, i pastori avevano lasciato a loro le Buse Magre e che perciò erano saliti al Baito dei Cuvolini, ai piedi di Cima XII, prima del solito.

Al Bivio Italia, dove un divieto non sempre rispettato protegge l'alto silenzio e la pace dalle motociclette e dalle fuoristrada, proseguì, sempre a piedi, tra i segni ancora ben visibili della Grande Guerra. (Lassù gli austro-ungarici avevano teleferiche, ricoveri invernali in pietra, caverne, batterie, depositi, comandi, ospedali, cimiteri in quanto questa zona era retrovia immediata di quel fronte di trincee che andava dall'Ortigara a monte Zebio.) Vidi da lontano un gregge sdraiato al sole e un pastore in piedi sopra una roccia che sembrava un re; quando mi avvicinai un cane mi corse incontro ad annusarmi i pantaloni che sapevano di cagna e dopo questo lasciò passare scodinzolò calmo.

Magonara chiamò Alberto che dormiva nel baito e stemmo a parlare bevendo un po' di vino da una bottiglia che era stata riposta in una macchia di neve. Dopo ci sedemmo sui sassi davanti al ricovero, al sole caldo dei duemila metri e ricordai un giorno di febbraio quando in questo baito di pastori venni a rifugiarmi dalla tormenta che levava il respiro. Le pecore stavano sdraiate vicino alle pozze dell'acqua piovana e gli asini sostavano in piedi all'ombra delle rocce, un'asina gravida, per liberarsi dal fastidio delle mosche, era entrata in una caverna. Un cane dagli occhi splendidi per intelligenza e mansuetudine era venuto a posare la sua testa sulle mie ginocchia e per ringraziarlo della sua manifestazione d'affetto lo grattavo dietro la nuca e sotto la gola.

« Vedi — mi diceva Alberto —, quest'anno le pecore hanno una bellissima lana, bianca, lunga e morbida. Ma cosa ce la pgheranno a settembre i mercanti? Sarei contento di ricavare tremila lire al chilo, così riuscirei a pagare l'affitto del pascolo al comune e avanzare qualcosa per me. In primavera ho spuntato ancora di meno, ma se tua moglie va in un negozio a comperare questa stessa lana filata per farti una maglia, la paga tremila lire o più all'etto. Ti sembra giusto questo? »

« Così è per la lana — dicevo — ma per la carne è differente. Le vostre, oltre che essere da lana, sono pecore da carne. E la carne ripaga. »

Gli agnelli di queste pecore in un anno raggiungono i settanta chili di peso vivo, corrispondenti a quaranta netti, e al prezzo attuale il pastore ricava oltre centomila lire a capo. Ma solamente i maschi vengono castrati per l'ingrasso, le agnelle vengono tenute per la rimonta del gregge. Non sempre, purtroppo, la carne dei castrati è gradita sul nostro mercato e molte volte prende la strada dell'estero: a questa carne squisitissima e sana, alimentata con l'erba dei duemila metri e purificata dall'aria delle cime, si preferisce la scialba « fettina » di vitello ingrassato al chiuso e con mangimi medicati.

In questo campo succedono dei fatti strani che stanno a cavallo tra progresso e tradizione: un nobile con l'*hobby* dell'allevamento fece venire in aereo dall'Inghilterra pecore e montoni selezionati da carne, che poi fece pascolare quassù, con l'intenzione di creare una industria di tortellini alla carne di pecora per le tavole londinesi, ma non ebbe successo. Ma, anche, un industriale veneto per la mensa della sua casa faceva allevare in alta montagna, anno per anno, un piccolo armento di castrati. Queste e altre storie raccontavo ai miei amici pastori. Maurizio che è giovane e che tra poco andrà alpino di leva, ascoltava con grande interesse e guardava le sue pecore stese a ruminare; anche un ragazzo che era venuto da Cima Portule, dove a guardare il gregge aveva lasciato suo padre, stava ad ascoltare in silenzio appoggiato al bastone. Aveva camminato fin qui per vedere il suo cane a scuola dagli esperti.

Maurizio e il ragazzo, dopo aver bevuto due sorsate d'acqua, presero una grossa borsa; con il cane « maestro », isolarono una decina di animali che zoppicavano e, estratta dalla borsa una siringa, con rapidità iniettarono l'antibiotico per curare il « male

ai piedi ». Il ragazzo sciolse poi il cane « allievo » che era legato con una corda a un grosso sasso (era lo stesso cane maculato che avevo visto quando passarono sotto casa un mese prima) e si avviarono per condurre il gregge verso un pascolo ancora intatto. Nel muovere gli animali il cane commise due errori, con un suono gutturale e sonoro Maurizio lo richiamò e il cane « maestro » a un suo cenno provvide a rimediare.

« Vedi — mi diceva —, quest'anno c'è tanta erba perché è venuta tanta neve; la puoi vedere ancora nei canali e nei versanti a tramontana. Se il terreno rimane coperto sino a tardi il gelo primaverile non la brucia, ma se nevica poco e il terreno rimane scoperto per tanto tempo, quassù l'erba non ributta. Non ti ricordi come era sei anni fa? Tutto brullo... »

Da dieci anni i pastori trentini della Valsugana non salgono più a pascolare i loro versanti, non perché non vengono ma perché hanno smesso la coltura della pastorizia. Forse tra qualche anno smetteranno anche i nostri dei Sette Comuni perché il lavoro non viene ripagato: è sempre più difficile camminare lungo le strade a causa degli automezzi, anche se qualche volta la Polizia della strada occorre in loro aiuto, anche se gli argini dei fiumi sono ricchi d'erba che più nessuno falcia; non c'è più nessuno che si interessa ai loro problemi e non è sufficiente la passione per una vita randagia e libera quando tante tentazioni premono per una vita più facile e comoda. E le montagne più alte stanno ritornando selvagge come mai lo erano state.

È passato un po' di tempo da quando ho incominciato a scrivere queste note: le vacche sono tutte nelle stalle e i vitelli sono quasi tutti già nati; gli ultimi pastori sono immersi nelle nebbie lungo le barene ad aspettare un barlume di sole; i cavalli sognano i germogli del bosco. È arrivata anche la luna buona di dicembre e in qualche famiglia è giunto il momento di uccidere e festeggiare il maiale: ci sono ancora le « stanze del salame » giuste per temperatura e umidità dove far stagionare le soppresse.

Forse, dopodomani notte, si sentirà ancora qualche coro natalizio che dalle contrade andrà lento verso il paese, ma quel canto si verrà a confondere con il clamore dei tifosi che allo stadio del Ghiaccio inciteranno le squadre di hockey. Le campane di mezzanotte avranno come contrasuono i clacson strazianti dei vincitori.

E in queste vacanze invernali, giù dai pascoli delle malghe,

giù dalle mulattiere tra i boschi scenderanno veloci gli sciatori che le seggiovie hanno portato in quota. Le pro loco provvederanno ad allestire ristoranti nelle casere dell'alpeggio e a battere le piste per i fondisti. La stagione dell'inverno è diventata anche la stagione del raccolto; il reddito dell'agricoltura e dei boschi si è integrato con quello derivante dal turismo e dallo sport.

Non per tutti però: ci sono ancora paesi dove il turismo e lo sport non arrivano, dove non si semina, non si sfalcia e i rovi hanno invaso gli orti; molte case sono vuote come un teschio dilavato e i pochi abitanti rimasti aspettano una lettera dal Canada o dall'Australia.

CASSACCO DEL FRIULI: VERSO UNA NUOVA CULTURA ECOLOGICA

di *Francesco Donati e Carlo Sgorton*

C'è un Friuli della montagna (la Carnia, il Canale del Ferro) con caratteristiche tutte sue; un Friuli della pianura, che comincia appena a nord di Udine, e termina nell'Adriatico e nella laguna di Marano e di Grado. Tra le due zone vi è il Friuli collinare, senza dubbio il più bello dal punto di vista paesaggistico e quello che ha conservato maggiormente le sue peculiarità culturali. Si tratta di una fascia che si allarga a ventaglio, seguendo passo per passo il grande arco alpino che le fa da sfondo costante. La quinta delle montagne, per lo più rocciose e scoscese, perché di formazione geologica recente, ha molta importanza, e non soltanto per il paesaggio. Infatti i friulani di collina si sentono, per così dire, custoditi e vegliati dai monti. Sono sfiorati dalla civiltà alpina, che è nel profondo ancora legata a una concezione sacrale del mondo, un po' conservatrice, caratterizzata da modi di vita carichi di saggezza e di attitudine riflessiva.

L'edilizia come segno

La fascia collinare va da San Daniele, vicino al Tagliamento, a Cividale ed oltre, e comprende una serie di paesi che furono sconvolti o fortemente danneggiati dal terremoto del 6 maggio 1976.

Cassacco è uno dei paesi di questa fascia, collocato tra Buja, una delle capitali del terremoto, e Tricesimo, che si trova sulla antica via romana che andava da Aquileia in Carnia e oggi è