

«Azienda agro-pastorale “Ai Brück”
di **Aldo & Maddalena Margherita Somà**
Località Brück, Frazione Abrau, Chiusa di Pesio, Cuneo

«Azienda agricola per le attività del lavoro povero»
di **Bartolomeo & Maria Graciela Canavese**
Località Morté, Chiusa di Pesio, Cuneo

Titolo originale dell'opera

MARITA 'A BÈRGÉRA

Pastore donna errante, levatrice e nutrice di agnelli e capretti. Il gregge di pecore e capre. I cani pastore a guida e custodia.

Presentazione di Bartolomeo Canavese

Racconto con Testi e Fotografie a tema di Maddalena Margherita Somà e Bartolomeo Canavese

2024 Azienda agro-pastorale “Ai Brück” di Aldo & Maddalena Margherita Somà, Località Brück, Frazione Abrau, Chiusa di Pesio, Cuneo

2024 Azienda agricola per le attività del lavoro povero di Bartolomeo & Maria Graciela Canavese, Località Morté, Chiusa di Pesio, Cuneo

Bartolomeo Antonino Canavese e Maddalena Margherita Somà per i testi e le immagini del Racconto.

Maria Graciela Canavese per le figure, i disegni, le fotografie e i testi didascalici alle medesime

Responsabile scientifico: Bartolomeo Canavese

Realizzazione editoriale: Bosio.Associati, Savigliano, Cuneo

Grafica di copertina e illustrazione: Gloriano Bosio ...

Progetto grafico: Gloriano Bosio ...

...

Stampato nel periodo-mese settembre-dicembre 2024 presso Arti Grafiche di Savigliano, Cuneo

Deposito legale ...

Maddalena Margherita Somà
e
Bartolomeo Antonino Canavese

Racconto

MARITA 'A BÈRGÉRA

Pastore donna errante, levatrice e nutrice di agnelli e capretti.

Il gregge di pecore e capre.

I cani pastore a guida e custodia.

PRESENTAZIONE

di Bartolomeo Canavese

Marita, Margherita Maddalena Somà, è una pastora di pecore di razza frabosana e di capre, 'errante' e 'nomade' per le valli del Pesio; *Tonìn 'd Barba, Bartolomeo Canavese*, è un amico, appassionato di castagni, castagneti e boschi, che si accompagna talvolta a Marita nei suoi spostamenti con il gregge e rende talvolta visita a lei e al fratello Aldo, malgaro, nell'Azienda agropastorale "Ai Brück" di Frazione Abrau, Chiusa di Pesio, Cuneo.

I due hanno deciso – con buona dimestichezza e conoscenza scientifica di 'cose pastorali', e per l'esperienza sul campo che possiedono – di raccontare con degli scritti e delle immagini i fatti, le storie, le notizie, i ricordi, che fanno parte e rendono interessante la vita di Marita, donna pastora ovvero *'ná bèrgéra*; un'esistenza, quella di Marita, dedicata con abnegazione e senza esitazioni e interruzioni al suo gregge di pecore 'frabosane' e capre.

Nel racconto, essi fanno concordemente delle considerazioni su un'esistenza di fatica e di impegno, deliziata da poche compagnie, da non troppe forme di solidarietà, da rari incontri sul campo. Questa vita, per scelta, tutto sommato appare a Marita piacevole e allegra nel suo trascorrere quasi sempre in forma leggera, facile e, a tratti, anche puerile.

I due amici condividono fede e convinzioni solide, che volano e volteggiano d'intorno a tutte queste difficoltà e fatiche e giochi virtuosi di Marita nel campo pratico delle sue molteplici attività pastorali.

Il racconto si sviluppa, a dire il vero, in forma non convenzionale e un po' disordinata, dove cronologia, date e tempi imprecisi talora si sovrappongono, altre volte si invertono, si mescolano senza curarsi troppo di logica, coerenza e rispetto delle precedenze. Questo lavoro scorre libero come un torrente che scende dai monti su ripidi pendii, con virate e ruscelletti ai lati che via via lo ingrossano.

Lo scritto fila continuo, non è ordinato per capitoli, manca di indice, consente soltanto di riconoscere in esso delle parti che possono rivestire per il lettore momenti differenti di interesse. Esso non si accosta a un qualche genere letterario, perché non è un romanzo, non è un diario di viaggio, non è un saggio storico-sociale sulla pastorizia, non è un'autobiografia celebrativa incentrata sul protagonista.

Il racconto, mentre avanza, accende man mano su un foglio bianco, che si fa cartina o mappa, delle piccole luci evocate dai tanti quadretti-immagine di cui si compone. Succede come nei grafi di Paul Erdős (1913-1996) e Alfréd Rényi (1921-1970), dove la rappresentazione grafica delle relazioni di un sistema è rappresentata con un punto chiamato "nodo", e ogni interazione tra due parti o nodi è rappresentata da un collegamento o "spigolo" che unisce i due nodi. Queste rappresentazioni grafiche formano autentiche reti di connessione, così le luci che si sono accese nei cuori di molti lettori creano collegamenti amorevoli e diffusi.

La descrizione è una successione di quadretti di vita accompagnati da documentazione fotografica, che nelle intenzioni dovrebbe incuriosire e attirare. Scorrono così dei momenti 'focali': gli avi di Marita, che vivono a Fontane con famiglia e gregge e un giorno decidono di scendere al piano per svernare dalle parti di Pianfei alla *Peuragnina*; Marita, che diventa pastora raggiungendo e aiutando il padre sugli alti pascoli; i cammini continui della vita di Marita, pastora errante e nomade con il suo gregge; le osservazioni di Marita in veste di 'etologa' nelle sue pratiche quotidiane a contatto con il gregge, insieme ai cani pastore; Marita nella pratica, talora estenuante, di levatrice e nutrice

di agnelli e capretti, documentata da commoventi e sorprendenti immagini; Marita e suo padre e i suoi figli Beppe e Andrea; Marita che si commuove festeggiata dagli amici riconoscenti; Marita che ricorda, come educatore e maestro, il 'suo' veterinario Giuseppe Mattalia, professionista a Beinette; Marita e il gregge alla Schiavaria sotto il grande albero protettivo nei pascoli di Maddalena.

Marita, come titola il racconto, è una donna pastora, *'ná bèrgéra* a tutto sesto, in continuo movimento, nomade e errante con il gregge sui pascoli erbosi e fioriti delle Alpi Marittime. La quotidianità del cammino errante di questa pastora, come più in generale sottolinea pure una certa letteratura, offre ogni volta novità, ricchezze e sorprese e Marita cocciuta, che ha cercato e voluto il privilegio di camminare 'così', vede venire avanti un mondo camminato a propria immagine, che è come lei lo osserva e guarda giorno dopo giorno.

I fatti narrati e le fotografie non sono quasi mai avvalorati da dei riscontri analitici storici e sociologici, si presentano, e dicono di per se tutto, con la spontaneità e semplicità del linguaggio e dell'immagine. Piace fantasticare, felicemente, con modestia e senza presunzione, che l'operato di tanti anni è un "ben di Dio" – messo da Marita nelle mani di chi lo vuole toccare – , quasi contributo materiale informe, rustico e robusto, creativo e sempre prezioso per la Comunità, per le ricerche e le analisi degli uomini di scienza e storia, umanisti, sociologi, economisti e bio-ricercatori preparati di Enti e Istituzioni del Paese". Un modo, sembrerebbe, per non dimenticare e continuare a ricordare 'a passo di pastorizia e pascoli', quei beniamini eccellenti, che sono i pastori e le pastore, i cani-pastore, le pecore e le capre, le pecore di razza frabosana, per renderli, così, un po' di più vicini al vasto pubblico.

RINGRAZIAMENTI – È opportuno, anche se non si segue la prassi comune, anticipare qui, come parte integrante della presentazione, i ringraziamenti. I due autori del racconto ringraziano, pertanto, in modo speciale gli amici: Carlo Canavese, *Picìn 'dla Tur*, e Patrizia Belviso, 'Emy' Emiliana Falcone e Vincenzo Migliore, Marilena e Loris di Sanremo, Claudio Dho, Ornella e Mattia dell'Osteria dei Cacciatori al Morté, Beppe e Andrea figli di Marita, Maria Graciela Canavese e Graziella Bosio in Canavese, Mariuccia Dho e Bruna Ellena del Morté, Gloriano Bosio con lo Studio grafico Bosio-Associati di Savigliano, Luca Neirotti dei *Camila* di Gambarello, Ettore e Sandro Bozzolo con il loro film 'Innesti', Emiliana, Bruno Musizzano, Miranda Tomatis e Adriano con altri della Comunità dei Custodi dei Castagneti delle Alpi Liguri di Torre Mondovì, Enrico Falco chiusano, Marco Cerrina Cordero di Montezemolo e Ivana, Federico Canavese dell'Ospedale Gaslini di Genova, Franco Malossini dell'Università di Udine, Catterina Nuccia Canavese di Chiusa Pesio, Marino Castellino, Gioachino, Enrico e Margherita Piantino di Chiusa Pesio, Rino Canavese, Tonino Ambrogio.

La presenza, la vicinanza, la partecipazione, la condivisione, l'entusiasmo, i pareri, i consigli, le perplessità e i dubbi, espressi da questi amici di Marita in tanti modi e tutti ugualmente intensi, sono stati di grande aiuto per collocare al posto giusto tutte le tessere di un mosaico e completare così il disegno del racconto.

A loro va riconosciuta parte del merito per avere consentito di portare alla luce una realtà a molti abitanti del Paese del tutto sconosciuta, quale appare la vita di questa piccola *'bèrgéra'*. A noi due, Marita e Tonin, l'altra parte, ricompensata dalla soddisfazione di aver portato a buon fine un'operazione, con sincera modestia, meritoria.

Sia per tutti una lettura piacevole, facile, gradevole, interessante, quasi fosse un regalo.

Buone letture e buone visioni con gratitudine e simpatia, *Marita e Tonin*

COMUNICAZIONE – Gli autori vogliono lasciare ai lettori un inserto a parte, una sorta di bibliografia estesa, contenente:

A Descrizioni di Paesi e Luoghi della Valle Pesio e delle Alpi Marittime (Descr. **n.**)

B, C (B) Fotografie di Paesi e Luoghi (Fot. **n.**) (C) Figure e Locandine (Fig. **n.**)

D Cartine Geografiche della Valle Pesio e delle Alpi Marittime (Cart. **n.**).

E Storie di Donne Coraggiose (Corag. n.)

F Franco Malossini *Gli allevamenti animali nel fondo rustico dell'Antica Roma*. Atti Acc. Rov. Agiati, a. 261, 2011, ser. IX, vol. I, B: 145-215 (FMal. n.); Enrico Falco *Biagio Daziano (Bias 'd Cavalet), Drea e Toni, i bargé da Roca'd Gilu*. Chiusa Antica, n. 45, giugno 2024: 26-28 (EFal n.)

G SoZooAlp, Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini (SZA. n.), Caratteristiche zootecniche della pecora di razza frabosana o roaschina (Frab. n.);

H Bibliografia (Bibl. n.).

Le voci sono richiamate nel testo dal numero progressivo, preceduto dall'abbreviazione didascalica di riferimento; intendono facilitare e arricchire l'orientamento del lettore all'interno del racconto.

I contenuti specifici, **A, BC, D, E, F, G, H**, dell'inserto si possono visionare per intero in scritti e immagini e raggiungere seguendo il percorso: <https://ilblogdionino.it>> *Ricerche*> *Seleziona Inserto*> *Scopri di più* oppure cliccando direttamente su > (**Scopri di più**), che trovi a fianco del titolo prescelto.

Grazie,

Maddalena Margherita Somà, *Marita 'a bèrgera di' Brück*

Bartolomeo Antonino Canavese, *Tonìn 'd Miliu 'd Barba*

Chiusa di Pesio (Cuneo), ottobre 2024

Maddalena Margherita Somà
e
Bartolomeo Antonino Canavese

Racconto

MARITA 'A BÈRGÉRA

Pastore donna errante, levatrice e nutrice di agnelli e capretti.
Il gregge di pecore e capre.
I cani pastore di guida e custodia.



Frontespizio. Sono circa le 5.30-6.00 di un mattino di giugno-luglio 2023, e Marita, partita dal recinto notturno di Maddalena alla Schiavaria, è appena arrivata con il gregge nel pascolo di Tonin al Mortè, località del Comune di Chiusa di Pesio, Cuneo.

**« Il Signore è il mio pastore:
non manco di nulla.
Su pascoli erbosi mi fa riposare,
ad acque tranquille mi conduce.
Rinfranca l'anima mia.
Mi guida per il giusto cammino a motivo del suo nome.
Anche se vado per una valle oscura,
non temo alcun male, perché tu sei con me.
Il tuo bastone e il tuo vincastro mi danno sicurezza.
Davanti a me tu prepari una mensa
sotto gli occhi dei miei nemici.
Ungi di olio il mio capo;
il mio calice trabocca.
Sì, bontà e fedeltà mi saranno compagne
tutti i giorni della mia vita,
abiterò ancora nella casa del Signore per lunghi giorni. ...»**

Salmo 22, 1-6

**«Cominciamo col fare subito quello che è necessario,
poi quello che è possibile.
E, all'improvviso,
ci sorprenderemo di fare,
o di avere già fatto, l'impossibile»**

Parole di san Francesco d'Assisi (che per noi le ha dette certamente Lui)

**« ... Ma, come diceva lui, non sei fregato veramente finché hai da parte
una buona storia e qualcuno a cui raccontarla ... »**

Danny Boodman T.D. Lemon Novecento. Citazione suggerita e raccolta dalla dedica contenuta nel libro di Caterina De Boni "A passo di pecora: il viaggio di una pastora transumante"

**« ... Ma, come cerco di pensare e dire anche io,
non sono fregata veramente finché ho da parte una buona storia di
Pecore e Capre da pascolare,
Cani-pastore per custodirle
e qualcuno, meglio se tanti, a cui raccontarla ... »**

Marita pastora dei 'Brück'. Per ispirazione di Caterina De Boni. Parafrasando Danny Boodman T.D. Lemon Novecento, dal film La leggenda del pianista sull'oceano di Max Tooney,.

DEDICHE E CITAZIONI – «Tonin all'inizio mi ha stufata con la sua spiegazione delle “dediche-citazioni”, che tutti mettono all'inizio dei libri, poi però non gli ho dato torto, e mi sono convinta anch'io. Le abbiamo cercate, le nostre sono citazioni, e ne abbiamo messe tre, non una soltanto. La terza, nell'ordine, è quella che Caterina De Boni ha già messo nel suo libro intitolato *'A passo di pecora'*. Quando l'ho letta, mi è piaciuta tanto, anche se non sapevo niente di chi aveva scritto quei pensieri. Grazie, Caterina! Insieme, Tonin ed io, l'abbiamo un po' cambiata e cercato di farla sembrare vicina alla mia vita, e così abbiamo preparato una quarta dedica o citazione. Le altre due, cioè la prima e la seconda, le faccio vedere a Don Silvano Restagno, quando lo incontro. Lui è stato per trent'anni Prevosto della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa Pesio. Una volta all'anno passava nella nostra casa dei 'Brück' per dare la Benedizione ai muri e all'ovile delle pecore, e una volta è arrivato quando mangiavamo la minestra prima di andare fuori con le pecore e lui, dopo la Benedizione, si è fermato e ha mangiato un piatto di minestra e un pezzo di formaggio con noi. Adesso è a riposo per vecchiaia e sta nella Casa di riposo per anziani del paese. Ciao, Don Silvano! Dopo che erano nati i miei due bambini, Beppe e Andrea, lui voleva sempre avere notizie di loro e li chiamava “i due cioccolatini” per via del colore della pelle leggermente scuro. Un giorno mi ha detto: «Li hai fatti battezzare? Non sono più in fasce, adesso». Ho risposto: «Guarda, don Silvano, quanto lavoro ho da fare e sono sempre sola. Non sono ancora riuscita a preparare i vestitini nuovi per la cerimonia». Lui ha detto: «Non ti preoccupare così tanto. Vieni domenica in Chiesa e portameli tutti e due insieme. Ci penso io, ciao» (n.d.r.: Monsignor Don Silvano Restagno è mancato il 16.04.2024, un mattino, nella Casa di Riposo 'La Meridiana' di Chiusa di Pesio).

PER COMINCIARE – «Ditemi pure che la cosa è strana e curiosa, e fa anche sorridere, perché io, Marita Maddalena Margherita Somà, pastora per tutta la vita, adesso voglio fare con Tonin, anche la 'scrittora'.

In origine, i miei antenati, cioè i miei nonni e mio padre, erano dei *pastori nomadi 'erranti'*, chiamati anche 'vaganti', che stavano fermi con tutto il gregge durante l'inverno a Fontane, una delle frazioni di Frabosa Soprana, Cuneo. Poi erano venuti da Fontane a Pianfei per vivere e sistemarsi qui nella piana per tutto l'inverno, perché restare lassù, in quel freddo e in quella neve che cadeva in quantità, era diventato difficile. Vi dico subito che, se non fossi nata fra i pastori, probabilmente oggi non sarei qui a fare la pastora.

Adesso vi voglio raccontare un po' di cose per farvi capire quando e come nasce l'idea di questo libretto, fatto di qualcosa di scritto insieme a delle mie fotografie, che non sono molto belle, con delle altre che hanno fatto i miei amici e me le hanno regalate.

I miei amici, che da un po' di tempo si interessano a me e mi vogliono bene, loro mi conoscono, mi sentono parlare quando racconto le mie cose, mi vedono stare e lavorare con il gregge, vogliono a tutti i costi che io dia al libretto, che ho dentro la mente, un titolo così: “*Scritti e immagini di una pastora errante per le montagne, nei prati e nei boschi con le sue pecore e capre, e i suoi cani*”. Io, in questo momento non saprei cosa rispondere loro. Direi di aspettare e, poi, vedremo! Ma il senso è questo, direi già da adesso».

CI VOGLIONO TANTE IMMAGINI IN QUESTA STORIA – «Intanto, dovrei avere anche delle belle fotografie, altrimenti le immagini non saltano fuori bene dalla testa, dove si trovano adesso, solo con la scrittura. Tonin mi dice che se ho dei disegni o dei quadretti, fatti da me con le matite a colori su fogli di carta da disegno, il gioco è quasi fatto. Ma a me non è mai venuto in mente di disegnare quando stavo al pascolo con le pecore. Ero quasi sempre sola e dovevo fare attenzione e tener d'occhio le pecore che si spostavano sempre di continuo nei pascoli e nei boschi.

Anch'io avevo sentito parlare di un ragazzo pastore di tanti anni fa, che disegnava molto bene e faceva i suoi disegni quando era al pascolo con le pecore. Un giorno, passò vicino a lui un signore, che andava a passeggio ed era un grande pittore, di quelli veri. Si fermò, guardò i suoi disegni fatti sulle pietre, disse che erano belli, vide che faceva alla perfezione dei cerchi senza il compasso e disegnava le uova di gallina che sembravano vere. Quel signore gli disse di andare a trovarlo nella



Foto 1-3. La casa dei 'Brück' sulla collina alla frazione Abräu di Chiusa di Pesio.

sua bottega di pittore in città e, lì, il signore l'avrebbe fatto lavorare, avrebbe imparato e sarebbe diventato un grande pittore anche lui. Quel bambino era Giotto, e tutti sanno, ancora oggi, chi è stato e conoscono le pitture che ha fatto nelle chiese.

La mia storia al pascolo da bambina è stata diversa perché ricordo poche persone che si sono fermate a guardarmi e a parlare quando stavo al pascolo in montagna. E così non sono mai andata nella bottega di un pittore!».

I 'BRÜCK' – «Un giorno di tre o quattro anni fa ho incontrato Tonin in paese, che è Chiusa di Pesio in provincia di Cuneo. Io ero lì al consorzio perché dovevo comperare poche cose per me e per le

pecore. Lui ha detto di conoscermi, di sapere chi ero e cosa facevo di lavoro. Ha chiesto di venire a trovarmi ai 'Brück' per conoscere il gregge di pecore e capre. I 'Brück' sono un terreno, di me e di mio fratello Aldo, su una piccola collina dove c'è la mia casa e l'ovile (Foto 1-3, 4-5). Quando sei sulla strada, che dalla Cappella di 'San Giuàn' va verso gli Abrau – che è una frazione di Chiusa Pesio, e guardi alla tua destra, vedi la mia casa in collina, non molto distante dalla strada (Foto 1). Io ricordavo più o meno qualcosa di quell'uomo, ma gli lasciavi credere che sapevo molte cose di lui e che conoscevo sua sorella Nuccia Catterina e la nipote Emy. Quel mattino avevo fretta, dovevo ritornare dalle pecore perché avevo gli agnellini e i capretti da allattare, di cui parlerò più avanti. Volevo liquidarlo, ma lui non capiva e continuava a parlare e a fare domande, aspettando le mie risposte, e non se ne andava».

UNA PAGINA COSÌ, SUBITO – «Per farla breve, lì su due piedi ne è venuta fuori una pagina, che ricordo ed ho lasciata fissata bene in mente. Mi va di metterla scritta nel libro, già qui e adesso. Il discorso è di quelli indiretti, ma si ascoltano e si vedono ugualmente le domande e le risposte tra noi due:

“ **Marita parla e racconta** – Vi posso dire che sono stata pastora fin da bambina e che sono stata abituata ed educata a questo lavoro da mio padre in modo particolare. In questa attività, c'è sempre stata poca comunicazione tra noi e coloro che ci chiedevano di comperare quello che il gregge dava senza chiedere niente in cambio. I rapporti tra questi due gruppi – io sono sicura di quello che dico – sono stati sempre di palpabile separazione e sostanziale indifferenza. All'inizio non ci ho fatto caso, ma con il passare del tempo ho patito e sofferto assai il fatto che c'era quasi nessuno che mi dimostrava qualche, seppure piccola, attenzione, e guardasse a me che lavoravo tutta sola in quell'isolamento di boschi, castagneti e pascoli lontani dalle case abitate. Ecco perché il mio rapporto con il gregge, con le sue pecore, capre e cani è diventato con il trascorrere del tempo sempre più stretto ed esclusivo. Ecco perché da allora con tutti questi miei cari animali vivo e convivo, e tra di noi, quasi incuranti e senza accorgercene, sentiamo, ascoltiamo e condividiamo le nostre sorti, che sono le gioie e le pene che sentiamo e viviamo tutti i giorni.

È proprio così. Quando Tonin, Carlo Canavese, Emy e Vincenzo hanno fatto a giugno 2023 una festa per me all'Osteria dei Cacciatori del Morté, ci sono andata e ero tutta gasata, mi ero cambiata da festa e al pranzo mi stavano tutti attorno e quasi non mi lasciavano mangiare, perché mi ascoltavano e chiedevano sempre che raccontassi delle cose nuove. Sono stata molto bene in quella compagnia, ma quando erano vicine le quattro del pomeriggio ho dovuto salutare tutti e andare, perché ero già in ritardo e le pecore non potevano aspettare di più. Io e il gregge viviamo insieme e siamo fatti così”.

“**Tonin 'd Barba** – Hai ragione, Marita, e dici molto bene cose vere e profonde. Se posso aggiungere, anch'io conservo nei miei ricordi i trascorsi contadini e pastorali, che si intrecciano a esperienze lavorative adolescenziali in prati, campi, castagneti e boschi. Non sono tanti, ma sufficienti per lasciarmi dire che ho conoscenze dirette di questi lavori. Conosco la fatica, la disponibilità totale che ci vuole per vivere con gli animali e voler loro bene, le condizioni di lavoro molto difficili e in situazioni disagiate, la capacità e l'esperienza, che sono indispensabili per stabilire un rapporto intenso con gli animali e poi per trattare con sensibilità e intelligenza i prodotti, o meglio i doni, che l'allevamento ci offre.

Conoscevo bene la provenienza e gli ingredienti della composizione di un panetto di burro o di una forma di formaggio alpestre. Però, so benissimo, ancora oggi, che non è cosa scontata possederne manualità e familiarità, soprattutto se certe esperienze non si vivono direttamente e se manca un'educazione vera a questi salutari valori.

Per farla semplice, anche se ti so spiegare come si fa un panetto di burro o un buon formaggio fresco, partendo dal latte munto personalmente da vacche o capre, mi mancano, oggi, le capacità e, per l'anagrafe, le energie che occorrono per fare un formaggio. E soprattutto non conosco più bene la vita che si deve condurre con gli animali, né l'ambiente di lavoro per la raccolta e la trasformazione del latte alle alte quote o nei laboratori annessi agli allevamenti intensivi.

Ho tutt'ora la sensazione di provare un senso di rammarico, disagio e delusione, quando constato che raramente si riesce a creare un contatto diretto, un *feeling* si direbbe, una comunicazione di sentimenti (di amorosi sensi, direbbe il poeta) tra chi raccoglie, ovvero munge per noi, il latte, prepara i formaggi, alleva, custodisce e cura le vacche, le pecore e le capre e chi, invece, consuma i gustosi prodotti e dice semplicemente, forse, “quanto sono buoni!”.

È per questo che sento il bisogno, quasi fosse un dovere, di conoscere da vicino e parlare con te 'piccola eroina', quale sei Marita, di sentire i palpiti del tuo cuore, di sapere di più delle tue ansie e dei tuoi problemi”

“Insieme, Marita e Tonin 'd Barba – Noi due siamo diventati amici e discorrere tra noi è semplice, facile e leggero. Non pensiamo di dirvi parole particolari e farvi vedere e vivere immagini speciali. Per intanto, ce ne sono già tante in circolazione, e le conosciamo, così come è dei bei video di tanti altri nostri amici malgari e pastori, ai quali diciamo grazie”.

D'ora in poi, Marita racconta per noi pezzi della sua storia, della sua “*mission*”, e lo fa veramente con *parole particolari* e con *immagini speciali*! Quadretti di vita pastorale! Buona lettura! Buona visione! Nient'altro!»

MARITA CONTINUA E RIPRENDE IL FILO DEL DISCORSO INTERROTTO – «Ormai ero in ritardo. Sono riuscita finalmente a mandarlo via e gli ho detto di non venire per il momento ai 'Brück' perché il gregge era già partito per i pascoli alti. Se voleva, poteva salire al Morté e venire a trovarmi nei pascoli e nei boschi di Maddalena alla Schiavaria e di Claudio, quest'ultimo è il titolare dell'Osteria dei Cacciatori', che si trova in cima al Morté, quando finisce la salita sulla strada provinciale, che prosegue poi per Roccaforte, Villanova Mondovì, Mondovì Breo, Santuario di Vicoforte e poi va al mare fino a Savona, Pietra Ligure, Albenga, Diano Marina, ecc. Lui è stato di parola, è venuto e questa cosa mi ha molto sorpresa, quasi non ci credevo quando l'ho visto arrivare. Quei nostri incontri sono stati importanti, perché parlando abbiamo deciso di fare qualcosa di pratico che non fossero solo le parole e qualche fotografia. Il mio libro racconta le storie e i fatti della mia vita di pastora, però, devo dire, che contiene anche dei fatti accaduti e delle notizie ispirate o suggerite semplicemente da questi nostri incontri. Per esempio, io gli ho detto di venire un mattino presto, appena dopo le cinque, e vedere il gregge che parte per andare al pascolo, come si muove e come i miei cani-pastore, Iane e Murin soprattutto, mi aiutano a guidarlo dove io penso di portarlo. Lui mi ha subito detto che sarebbe venuto, ma mi ha anche invitata a andare a pascolare nel suo bosco e prato. Questa cosa mi ha fatto piacere perché prima in quel suo pezzo di terreno ci passavo soltanto per andare dalle altre parti, invece adesso mi sarei fermata tranquillamente con le pecore e le capre per pascolare, come se fossi in casa mia».

PANE 'RUBATÀ PER IANE E MURÌN, LIBRO REGALO 'A PASSO DI PECORA' PER MARITA – «Un giorno di quest'anno, siamo nel 2024, erano gli ultimi giorni del mese di gennaio, lui è venuto da me intorno alle undici del mattino. Mi aveva telefonato il giorno prima. Ha ormai l'abitudine, quando viene, di portare sempre qualcosa per Iane e Murin, pane vecchio e 'rubatà' fresco e un assaggio di biscotti al latte, che compera dal panettiere Garelli del *Ciapè*; invece, per il gregge, patate piccole e di scarto e anche castagne piccole e di scarto.

Anche Carlo Canavese, che chiamano *Picin*, un nostro amico, fa come Tonin, ma lui ha tante patate di seconda scelta in più e quando me le porta le posso bollire in acqua e poi le schiaccio e faccio dei pastoni per le pecore, le capre, le galline e i cani. Loro due hanno questi prodotti perché, uno al 'Morté' e l'altro alla 'Tur' nelle 'Vigne' hanno dei terreni da coltivare. E tutti quelli che mangiano le loro patate dicono che sono molto buone, gustose. Sono di pasta gialla e quando le prepari per cuocerle ti accorgi che sono dure, non si spappolano quando l'acqua bolle, solide, molto consistenti. Con queste patate si fanno delle fritte e dei gnocchi mondiali (n.d.r.: niente libro invece, perché se ne è dimenticato)».

IL CIAPE – «È una piazza in fondo al paese, lontana dal centro, ma ugualmente molto frequentata e tanti vengono a comperare il pane dal panettiere Garelli perché lui fa un 'rubatà' speciale. Il Ciapé



Foto 4-5. La casa dei 'Brück' e il grande Castagno, che si trova poco sotto e da quel punto si osserva in lontananza la striscia bianca (*in alto a destra*), che è la strada provinciale diretta agli Abrau, frazione di Chiusa di Pesio. Adesso che Murin è morto giace sepolto ai piedi di questo grande Castagno e aspetta le visite degli amici animali come lui.

– così si chiama in chiusano – è Piazza Cesare Battisti. È stata una piazza, fino agli anni '60 del secolo scorso, di sapore antico, non troppo grande né troppo ben fatta e regolare, non era asfaltata come è ora, ma il fondo era fatto con i ciottoli del torrente Pesio, al centro c'era la fontana del Ciapé dove si abbeveravano le vacche quando andavano o tornavano dal pascolo. Io non mi ricordo, ma Tonin sì, e dice che in questa piazza a settembre per la festa patronale di sant'Antonino c'era la fiera dei 'bèru' con tante pecore accompagnate dai loro pastori, ma anche tanti altri animali. Alla domenica, ancora dopo l'ultima guerra, nel Ciapé venivano i cestai, che stavano nelle frazioni della Valle Pesio, e vendevano ceste, che qui chiamano 'gorbe', cestoni e cestini, fabbricati con le 'liste' o strisce di castagno selvatico preparate da loro. Tutti comperavano e usavano quelle ceste – a quei tempi non c'era ancora la plastica e neppure le cassette in legno per imballaggio – per metterci dentro la legna da ardere, le mele e l'uva fragola, che qui chiamano 'mericana', e quei cestini, che qui chiamano 'cavagnìn', per raccogliere le castagne, la frutta e la verdura dell'orto».

IL GIORNO DOPO TONÌN ERA DI NUOVO LÌ – «Accidenti, ieri, si era dimenticato di portarmi il libro per me, che gli aveva mandato in regalo il suo amico Professore quando lui lavorava all'Università di Udine. Il libro – guarda un po'! – è scritto da una donna pastora, più giovane di me, che si chiama Caterina De Boni, è friulana. Il titolo del libro è: “A passo di pecora: il viaggio di una pastora transumante”.

Il titolo mi piace soprattutto per quel suo '*A passo di pecora*', e mi fa ricordare subito i miei passi, tanti e per tutta la vita, con le mie pecore, le mie capre, i miei cani-pastore.

Tonin mi ha cercata dopo per il libro, chiedendomi se l'avevo guardato. Ma non posso fare tutto in una volta, dal mattino presto fino alla sera molto tardi sono con le pecore e quando vado a dormire chiudo subito gli occhi. Ma quando dormo nei boschi, vicino al gregge, che non lascio solo durante la notte, non posso leggere perché mi manca la luce giusta, avendo solo la pila.

Gli ho detto che l'ho sfogliato e che ne voglio scrivere uno anch'io. Lui è rimasto secco e io un po' mortificata. Ma lui si è subito ripreso e ha detto : « ... allora devi raccontare, raccontare, raccontare ... e io registro e dopo ti aiuto ... ».

È un brav'uomo, non si da delle arie, io parlo volentieri con lui. Qualcuno mi ha detto che è anche un professore, ma io non gliel'ho mai chiesto e lui neanche me l'ha detto. Ecco, se lo scriveremo, questo libro nasce così».

HO OSATO TROPPO – Adesso che son passati alcuni giorni, ho riflettuto meglio, ho capito che ho osato troppo e che un po' di presunzione ce l'ho pure, mi sono venute le ansie e le paure da farmi tornare indietro. Queste cose gliel'ho dette, ma lui ormai ha 'inforcato' il suo cavallo e va dritto. Mi ha detto di fare come Totò, sì quello che ci faceva ridere tanto, quando diceva: “Parla come badi!”. Mi ha detto di essere tutta d'un pezzo pure io, che non avrò delle paure se anch'io 'Parlo e scrivo come bado'».

LE DUE PASTORE, MARITA MADDALENA SOMÀ & CATERINA DE BONI – «La prima cosa che Tonin ha fatto, quando gli ho detto che mi piaceva scrivere anch'io un libro come quello di Caterina, che lui mi aveva portato, ha voluto che mi mettessi in contatto con la pastora che l'aveva scritto. Abbiamo avuto il numero del suo cellulare e l'indirizzo email dall'Ufficio Stampa di Ediciclo Editore di Portogruaro, Venezia. Lei ha risposto a Tonin:

“Buonasera Signor Bartolomeo, è un onore per me conoscere la pastora Marita, e mi prenderò il tempo per leggere con calma la storia che mi avete inviato, ma già dalle prime righe capisco che si tratta di una persona autentica e di una donna tosta. Con molto piacere mi metterò in contatto con lei. Grazie Caterina”. “Gentile Caterina, ieri sera ho letto il tuo messaggio per Marita. Grazie. Pochi istanti fa, l'ho sentita al cellulare e le ho letto il tuo messaggio. E' rimasta contenta, ti ringrazia. Ma la tua risposta tempestiva, e forse per lei inattesa, l'ha piacevolmente sorpresa! Mi ha confermato di non avere un indirizzo mail, quindi sin qui io ho fatto da tramite. Mi dice di poter comunicare con te via whats-app, e preferirebbe questo modo. Il suo numero è: xxxxxxxxx. Mi ha chiesto se avevo il tuo, ma io ho invece da adesso la tua mail, che le ho dunque comunicato. ... Bartolomeo”.



Foto 6 Andrea. Dalle parti del lago di Pianfei. Lui, l'agnellino è nato da poco, tra l'erba del pascolo, da circa 1-2 ore, è ancora bagnato e ha appena cercato di alzarsi per succhiare il latte dalla madre. Guardate bene il profilo 'camuso', che è caratteristico delle pecore 'frabosane', con le corna girate all'indietro e le orecchie abbassate e portate in fuori nella femmina (La foto è di Andrea, il figlio minore di Marita. Febbraio-Marzo, 2024).

PERSONA AUTENTICA E DONNA TOSTA – «Io penso che Caterina ha detto che sono “una persona autentica e una donna tosta” perché ha anche guardato le foto del nostro video-immagini “Marita: storia di una pastora”, che le abbiamo mandato e avevamo preparato per la festa del Castagno del 2023 a Chiusa di Pesio quando l'abbiamo fatto vedere a chi voleva negli spazi del Pellerino, che il Comune ci aveva dato.

Certo che comunicare con lei mi mette un po' di ansia, adesso che comincio ad avere letto delle pagine in più del suo libro. Il suo, sì che è un libro fatto bene, si legge facile, dice tante cose, istruisce e educa chi lo legge. Si impara tanto. Io non posso dire che potrò fare altrettanto. Il mio libro è semplice, da scuola elementare. Però sarà genuino, qualcosa che nasce nel mio cuore e in quello delle mie pecore e capre e anche dei miei cani.

Io ho imparato a conoscere, parlare, sentire, toccare, guardare, amare come dei bambini le mie pecore e capre con i loro piccoli, le conosco una per una. Non è tanto, ma non è neppure poco. Sono sicura di quello che dico e poi è proprio vero tutto (Foto 6, 7-10, 11-12).

DEDICHE O CITAZIONI: QUELLA DEL LIBRO DI CATERINA E QUELLA DEL MIO, SE CI SARÀ – Intanto, Tonin aveva incominciato a stufarmi con la storia delle “dediche”, che bisogna mettere all'inizio dei libri. Poi alla fine non gli dato torto. E avete visto che ne abbiamo riportate quattro nella prima pagina. Sono belle, almeno per te che le hai scelte, ma tu le devi prima leggere e non solo una volta, e poi devi fare lo sforzo di cercare di capirle con la tua mente e riflettere su



Foto 7-10 Andrea. Marita ama stabilire, appena può, questi rapporti 'intimi' con i suoi agnelli e capretti (Le foto sono di Andrea, il figlio minore di Marita. Febbraio-Marzo, 2024).



Foto 11-12 Andrea. Marita ama stabilire, appena può, questi rapporti 'intimi' con i suoi agnelli e capretti (Le foto sono di Andrea, il figlio minore di Marita. Febbraio-Marzo, 2024).

quello che le dediche ti dicono e portano. Tonin mi ha detto che devo fare questo sforzo in più, altrimenti quella cosa lì conta niente».

ECCO LE CITAZIONI E VE LE SPIEGO – «Così capite bene perché le abbiamo cercate, trovate e messe lì:

- La prima, quella che dice *« Il Signore è il mio pastore: non manco di nulla. Su pascoli erbosi mi fa riposare, ad acque tranquille mi conduce ... »*, a volte l'ho sentita leggere o cantare in Chiesa alla Messa quando ho potuto andare e mi fa un certo effetto pensare che quando porto le pecore al pascolo, c'è 'Lui' davanti che guida il treno e non c'è da avere paura o incertezze dove ci porta a pascolare (Foto **13-18**).

- La seconda è quella che dicono che l'ha detta San Francesco, quello che chiamano il 'poveretto d'Assisi', *«Cominciamo col fare subito quello che è necessario, poi quello che è possibile. E, all'improvviso, ci sorprenderemo di fare, o di avere già fatto, l'impossibile»* e, qui, tutte le volte che sento nell'orecchio quelle parole, mi viene quasi sempre un colpo al cuore, perché devo avere fatto così quando sono andata un giorno, adesso di tanti anni fa, a Cuneo che c'era l'asta delle pecore e mettevano le greggi all'incanto per risolvere i problemi in una certa maniera e quando hanno messo all'incanto le mie pecore, io ero lì perché avevo saputo di questa storia, anche se nessuno mi aspettava, e così, quando lo vendevano all'asta, il mio gregge, ho alzato 'la manina' e ho detto: *« ... lo compero io! »*, ho fatto subito la cosa più necessaria e così ho salvato il mio gregge e ho fatto una cosa che sembrava impossibile fare.



Foto 13-18. Marita e le sue pecore al pascolo. C'è pure l'ingresso alla tana del tasso, che si vede ai piedi del castagno, nel riquadro in basso a destra.

- La terza, con la quarta insieme, è quella che ho imparato leggendo la citazione scritta nel libro “A passo di pecora: il viaggio di una pastora transumante” di Caterina De Boni e, lì, c'è scritto « ... *Ma, come diceva lui, non sei fregato veramente finché hai da parte una buona storia e qualcuno a cui raccontarla ...* ». Grazie, Caterina, che mi hai fatto conoscere queste parole, perché mi sono subito gasata e me le sono aggiustate e cucite addosso su me, così : « ... *Ma, come cerco di pensare e dire anch'io, non sono fregata veramente finché ho da parte una buona storia di Pecore e Capre da pascolare e Cani-pastore per guardarle e qualcuno, meglio se tanti, a cui raccontarla ...* ».

I MIEI AVI, PASTORI DI PECORE E CAPRE, VENIVANO DA FONTANE – «Nelle prime pagine ho divagato per fare le presentazioni, ma non ho raccontato bene chi erano i miei avi, cioè i nonni e i bisnonni, che erano pastori di pecore e capre e venivano da **Fontane** (Descr. **n.1**; Cart. **n.1**), che è una frazione del Comune di **Frabosa Soprana** (Descr. **n.2**) in provincia di Cuneo, ed è situata a circa 1000 mt sul livello del mare. Fontane ha patito negli anni i danni dello spopolamento, che ha toccato tutti i paesi di montagna. Da Fontane, a tarda primavera-inizio estate, partivano i pastori con le greggi, per l'alpeggio ad alta quota su quelle montagne».

CARTINE GEOGRAFICHE, DESCRIZIONI, STORIE, PAESI, FRAZIONI, BORGATE E LUOGHI – «Io penso che, per chi legge, interessi abbastanza anche sapere delle cose sui paesi, le frazioni, le borgate, i luoghi ad alta quota più importanti che hanno conosciuto e visto il passaggio delle nostre greggi e anche parte della vita del gregge trascorsa là. Non cito e non descrivo tutti questi paesi e luoghi, ma solo alcuni, quelli che mi sembrano più importanti di altri paesi, che sono stati toccati dalle nostre greggi nei tempi passati. Sono delle descrizioni e delle fotografie che abbiamo trovato qua e là e abbiamo tirato fuori senza avere una preparazione specifica per fare questo lavoro. Per me è molto importante che questo racconto parli anche dei luoghi e riesca a dare l'idea di questi paesi e dove si trovano, perché in questa maniera la geografia dice e descrive bene a tutti dove siamo quando ci incontriamo e ci mettiamo a parlare tra di noi».

INSERTI A PARTE – Queste descrizioni e le loro immagini, figure, fotografie e cartine geografiche le trovate come “inserto” a parte, mentre qui nel racconto, che fila dritto o meglio scorre come un torrente di montagna, vengono soltanto richiamate – quando sembra che ci sia la necessità – da un numero progressivo preceduto dall'abbreviazione didascalica di riferimento.

Ecco gli esempi: (Descr. **n. 1-11**; Fot./Fig. **n. 1-7**; Cart. **n. 1-3**; Corag. **n. 1-3**; FMal. **n. 1**, EFal. **n. 2**; SZAlp. **n. 1**, Frab. **n. 2**; Bibl. **n. 1**).

I contenuti specifici, **A, BC, D, E, F, G, H**, dell'inserto si possono visionare per intero in scritti e immagini e raggiungere seguendo il percorso: <https://ilblogdionino.it> > *Ricerche* > *Seleziona Inserto* > *Scopri di più* oppure cliccando direttamente su > (**Scopri di più**), che trovi a fianco del titolo prescelto.

È stato consigliato di fare così per non disorientare e distrarre il lettore, che, forse, vuole restare concentrato sulla trama del racconto e sulle parti di suo interesse.

DA FONTANE PARTIVANO I PASTORI – «Pensate un po': quelli che partivano, erano i pastori che durante tutto l'inverno erano vissuti lassù a Fontane con il gregge e tutta la famiglia. Mi hanno raccontato che l'inverno era lungo e rigido, cadeva tanta neve che copriva tutto anche i rami più alti dei cespugli e dei rovi, che qui chiamano rispettivamente *bissùn* e *rùnsse*. Il gregge non usciva dall'ovile, anche perché non sapeva e non poteva andare da qualche parte; esso veniva alimentato con il fieno, che era stato preparato dalle donne e dai bambini durante l'estate, quando gli uomini e le pecore non c'erano perché 'erravano' in alta montagna alla ricerca dei pascoli ricchi di erba buona, che era tanta in quel momento della stagione. Pensate a questi pastori che stavano già tanto in alto e adesso partivano per 'errare' e andare ancora più in alto con le pecore».

QUANDO PARTIVANO GLI UOMINI – Le donne erano quasi contente, perché potevano stare più tranquille e anche se lavoravano tanto, dicevano che si potevano finalmente riposare e avevano meno cose a cui pensare e da fare!

LE DONNE QUANDO RESTAVANO SOLE A FONTANE – «Vi dico subito, qui, questa cosa delle donne quando restavano sole a Fontane, e i mariti pastori erano in montagna con le pecore per tutta l'estate: si riposavano, come ho detto prima, ma lavoravano sodo, come se fossero delle 'mule'. Erano loro che tagliavano a fine luglio l'erba con la falce grande, quella che qui si chiama '*siéssa*'

(pronunciare dolce la prima 's', invece è aspra la doppia), e con quella piccola, quella che si chiama 'masuèra' (pronunciare aspra la 's'). Poi l'erba la facevano seccare al sole per fare il fieno e si facevano aiutare dai bambini che con il tridente la rivoltavano delle volte e quando era secca la raccoglievano con il rastrello e facevano grandi mucchi di fieno profumato, fuori nei prati all'aperto, nei punti che sapevano che andavano bene perché glielo avevano detto gli uomini prima di partire. Questi mucchi di fieno erano come dei grandi coni, un po' simili, per farvi un'idea, come i 'trulli di Alberobello' nelle Puglie, alti anche fino a quasi due metri o poco più e larghi alla base per terra, che è un cerchio, anche lì un metro e mezzo di diametro all'incirca. Il fieno veniva ammucchiato e pestato bene dai bambini, si assestava durante la notte e nei giorni dopo, e la montagna di fieno saliva giorno dopo giorno con quello che si aggiungeva via via e finiva a punta e sopra il fieno, per coprirlo che non si bagnasse con le piogge, si metteva dell'erba lunga cattiva, perché quella anche secca le pecore non la volevano mangiare e dei bastoni grossi contro il mucchio del fieno per impedire che qualcosa volasse via con il vento, che a volte lassù soffia forte. Quando pioveva, state però tranquilli, il fieno dentro, sotto l'erba cattiva, non si bagna perché l'acqua piovana scivola sopra l'erba lunga e scende giù per terra. Quei mucchi se ne stavano lì, aspettavano che venisse l'autunno e poi l'inverno e quando cadeva la neve, questa li ricopriva come se essi si mettessero il mantello bianco e, anche se tutto intorno era bianco, questi mucchi bianchi si vedevano più o meno spuntare, e si capiva dove erano. E così durante i lunghi giorni dell'inverno, quando il gregge non poteva andare in giro e stava al chiuso tutto il giorno, gli uomini salivano nella neve con le slitte e con dei grandi teli e li andavano a cercare quei mucchi e di lì prendevano il fieno bello, ben conservato, asciutto e niente bagnato e non con la muffa e anche profumato, lo caricavano sulle slitte o sulle spalle e lo portavano giù dove c'erano le pecore e quello era il fieno che mangiavano le pecore quando tutto intorno era coperto dalla neve. Si faceva molta attenzione a non sprecarlo, perché ce n'era poco, comperarlo non era conveniente perché costava troppo e l'inverno era lungo. E così le pecore 'tiravano anche un po' la cinghia'».

VITA DIFFICILE E GRANDE VANTAGGIO VENIRE IN PIANURA – «Vi rendete subito conto che quella vita lì, insieme a pecore e capre per tutto l'inverno, era molto difficile, diventava quasi impossibile vivere, ecco perché mio padre è stato uno dei primi a decidersi di non restare più lì durante l'inverno, ma di scendere a valle nella piana, dove la neve cadeva di meno e molto più tardi e andava via anche molto prima, così le sue pecore stavano tanto più tempo fuori a pascolare e non consumavano fieno. E questo era un grande vantaggio perché si risparmiava tanto fieno, che ce n'era già così poco e costava tanto comperarlo. Anche gli altri pastori vicini avevano cominciato a fare così piano piano, come faceva mio padre, mi hanno detto. Io non ho fatto sempre il fieno, ma quell'abitudine al lavoro mentre sono al pascolo con il gregge, l'ho mantenuta. Io esco sempre con il mio sacco dove ho dentro le cose che mi servono sempre e tra queste ci sono un paio di cesoie per tagliare rami e rovi, i tozzi di pane per Iane e Murìn. A volte mi porto la roncola dal manico lungo e rompo le piante secche dell'erba alta, che restano dopo che le pecore hanno finito di pascolare, e così lascio sempre tutto abbastanza bello e ordinato in attesa che cresca la seconda erba dell'anno. Nel sacco metto anche del pane, del formaggio o due uova sode o due o tre patate bollite e dell'acqua da bere per me, perché torno indietro ai Brück solo alla sera. Faccio le cose che devo fare in casa e nell'ovile, faccio succhiare il latte agli agnelli e capretti, che sono ancora troppo piccoli per uscire e, quando ho finito, ritorno dal gregge, che è rimasto nei boschi, e dormo accanto ad esso nel mio furgoncino, mentre Murìn e Iane si accovacciano vicino a me ma fuori del furgoncino, e se ce n'è bisogno mi svegliano e chiamano. Quando il gregge è fuori, ve lo ripeterò altre volte, io non resto mai a dormire a casa ma vado a dormire con le pecore, che di notte sono tranquille, stanno in gruppo e vicine una all'altra».

MIO PADRE, PASTORE INFLUENTE, STIMATO E APPREZZATO – «Ricordo che mio padre era un pastore stimato e apprezzato, che possedeva un grande gregge di 600-700 pecore. Gli altri pastori venivano a cercarlo e facevano molte cose come consigliava lui per aiutarsi a vicenda e vivere un po' meglio con non troppi problemi».



Foto 19-22. Marita, molto piccola con sua madre, in quel posto di Fontane, che chiamavano Jabuvoie e che a loro piaceva. Lassù, a Fontane si parlava un antico dialetto, il *kié*, ancora conosciuto dai pochi anziani rimasti. Marita lo parla, perché ha incominciato a parlare in *kié* con i genitori (Le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

L'INFANZIA DI MARITA RACCONTATA DALLE VECCHIE FOTO TROVATE IN UN CASSETTO DEL COMÒ – «Io ero ancora molto piccola, o forse non ero ancora nata – sono nata all'ospedale di Mondovì – quando lui, mio padre, decise di scendere verso la pianura per svernare e si stabilì con il gregge in un luogo nei pressi del Comune di Pianfei (Cuneo) (Descr. n.11; Fot./Fig. n.5-6). Di lì, però, ogni anno ripartiva con il gregge per continuare l'alpeggio e raggiungere i pascoli erbosi delle alte quote, che da sempre conosceva e frequentava. A Fontane tornava di nuovo sempre, ma anche noi, io con mia madre, salivamo lassù all'estate. Io ho trovato in un cassetto del comò un pacco di foto vecchie e ce ne sono di quelle con me piccola e la scritta dietro dice che io molto piccola ero a Fontane e poi dove ho girato e sono stata dopo. Quelle fotografie le ho date a Tonin che ne prende qualcuna da mettere nel libro. Quando le ho viste, non mi ricordavo di niente, erano passati troppi, tanti anni (Foto 19-22, 23-26, 27-28, 29-33). Poi siamo venuti a stare a Chiusa, prima alla Peveragnina (*Peuragnina*), una località vicino alla frazione Abrau, e poi ai Brück dove sto ancora adesso».

IL *KIÉ* – È una lingua antichissima, che si parlava a Fontane e, forse, ancora conosciuta e parlata dai pochissimi anziani rimasti. Marita lo parla e ne conosce la storia. Al proposito, Marita racconta: «A Fontane, i miei avi, mio padre e mia madre comunicavano in *kié*. Io ho imparato a parlare in *kié*. Succedeva che, quando i miei scesero da Fontane al piano nei dintorni di Pianfei, lì non erano capiti quando parlavano perché il dialetto era un altro e molto diverso. Noi che eravamo venuti lì dovevamo sforzarci di imparare la lingua del posto, se volevamo avere dei rapporti comunicativi con gli altri. Ma era difficile e faticoso. La cosa buffa succedeva invece a me che andavo alle scuole elementari e che dovevo parlare con gli altri bambini, i quali parlavano soprattutto la loro lingua e ancora poco l'italiano: quando parlavo in *kié*, loro non mi capivano e si mettevano a ridere, se cercavo di usare la loro parlata mescolavo tutto insieme e la mia parlata diventava un pasticcio a non finire e i compagni ne approfittavano per deridermi. È così che ho fatto le mie scuole elementari imparando poi piano piano sia il chiusano sia l'italiano»

MUSEO ETNOGRAFICO – A Fontane, alle porte della Riserva Grotte di Bossea, c'è il Museo "Cesare Vinaj" che è stato dotato ultimamente di contenuti multimediali, con interventi di valorizzazione anche da parte dell'Ecomuseo del Marmo di Frabosa Soprana.

“*Ous fê piàjì avaive itzi pēr fōve vegh kous ou souma ěrniscì a fō ěsc-ci dré temp*”, che tradotto suona: “Ci fa piacere avervi qui per farvi vedere quello che siamo riusciti a fare in questi ultimi tempi”.

Con queste parole Maria Castagnino, presidente dell'Associazione Culturale "E Kyé" di Fontane, domenica 26 maggio 2024, ha salutato il pubblico presente all'inaugurazione dei nuovi allestimenti del Museo etnografico.

La lingua usata per il saluto è il Kyé che si parla in Val Corsaglia, in alcune località delle Valli Maudagna ed Ellero. La padroneggiano a mala pena poche centinaia di persone ed è una delle lingue tutelate dalla Costituzione e dalla Legge, che valorizza e tutela le minoranze linguistiche storiche (n. 482/1999) (Descr. n. 1, 2; Fot./Fig. n. 1-7).

MANGIATE IN COMPAGNIA, MA ANCHE DISSAPORI E SCONTRI PER APPROPRIARSI DEI PASCOLI MIGLIORI – «All'alpeggio alcuni pastori si incontravano e, forse, qualche povera mangiata insieme la facevano. Ma erano, chi più chi meno, un po' speciali quelli là perché volevano sempre avere il pascolo più bello tutto per sé, ecco allora che si giocavano brutti scherzi a vicenda, non dicevano mai agli altri dove sarebbero andati a pascolare i giorni dopo, ma loro lo sapevano molto bene, si nascondevano, facevano la manfrina e poi qualcuno arrivava prima dell'altro a sorpresa e il pascolo, per le regole che c'erano tra loro, per quella stagione era suo. Anche tutti questi rapporti tra loro non erano sempre facili. Anche a me, quando ero ormai riconosciuta come 'bèrgéra', sono successi di quei fatti lì, che magari vi racconterò dopo».



Foto 23-26. Marita, la bambina che sembra una 'pastorella di Fatima', alla *Peuragnina*, insieme alla sua amica Rossella, un po' più grande di lei. I genitori di Marita si erano stabiliti alla Peveragnina (*Peuragnina*), una località vicina alla frazione Abrau di Chiusa di Pesio, venendo da Pianfei e prima di andare ad abitare definitivamente ai Brück (Le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).



Foto 27-28. Marita alle *Möeie*, un posto vicino, anzi quasi confinante con i Brück (Le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).



Foto 29-33. Marita ciociottella, allevata a latte di pecora e capra, a Jabuvoie (al centro della composizione). Altri momenti: Marita signorinella al Morté, alla montagna del Colle e allo Srèt (Le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

MARITA E SUO PADRE – «Io sono sempre stata affezionata in modo speciale a mio padre – ancor più che a mia madre – e a quel suo modo di lavoro a cui lui mi educava con la maniera brusca di comandare e con gli ordini perentori che mi dava tutti i giorni. Queste cose non mi infastidivano, erano delle cose naturali per me.

Lui morì un giorno quando era a svernare con il gregge dalle parti di Pianfei. Ebbe un improvviso malore mentre cercava di aiutare una pecora a partorire il suo *bèrulìn*, l'agnellino. Chiese aiuto a un vicino, che quando giunse all'ovile lo trovò in gravi condizioni e poco dopo lui morì».

MARITA FA UNA PROMESSA AL GREGGE – «Io ero bambina, non ricordo bene, ma in quei momenti tristi feci d'istinto una promessa al gregge, e dissi a quelle pecore che non le avrei mai abbandonate e avrei continuato a fare con esse le cose che facevano con mio padre e che io avevo cominciato a fare con lui.

Ogni anno, in ricordo di mio padre, torno in quel luogo, vicino a Pianfei e di cui conservo la proprietà, due volte per iniziare prima e per concludere poi il mio 'errare' con il gregge che dura l'anno intero, da inizio primavera a novembre-dicembre».

MARITA CONTINUA COMMossa A RICORDARE SUO PADRE – L'affetto filiale che trabocca emerge da fogli scritti da lei stessa, quando non si sa, e dai pensieri comunicati a voce a Tonin. È una nenia continua intonata così:

« Mio padre per alcuni anni d'estate pascolava sull'Alpe Seirasso, che si trova a pochi chilometri dalla Balma; ricordo che si partiva di notte a piedi con le pecore da Chiusa Pesio e si arrivava a Prato Nevoso e poi alla Balma (Foto 37-38, 39-40, 41-45). Ricordo una volta che si doveva partire e non si trovava il cane, che era una femmina di nome Zira. Lei aveva fatto i cagnolini e, se non venivano anche loro, lei non sarebbe venuta; e così ho messo i cagnolini in un sacchetto e li ho portati con noi fin lassù sulle mie spalle. Ogni tanto lei si avvicinava a me e li guardava contenta (Foto 34-36)».

MIO PADRE GARZONE O SERVITORE A NOVE ANNI – «Ricordo con infinita tristezza anche la terribile avventura accaduta a mio papà ancora prima che io nascessi. Partito da casa anche lui a nove anni, come me, fu mandato a fare il garzone da altri pastori e malgari nelle montagne sopra Fontane; lui non aveva potuto frequentare la scuola perché, essendo la sua una famiglia numerosa, doveva aiutare e contribuire al mantenimento dei fratelli e delle sorelle più piccoli. Per questo motivo non sapeva fare neanche la sua firma tranne tracciare una croce. Dopo avere trascorso gli anni sempre così, d'estate in montagna e d'inverno ad aiutare i suoi genitori, è andato a fare il militare, finito il militare decide di lasciare Fontane per trasferirsi altrove, forse già dalle parti di Pianfei, e con quei pochi soldi che gli erano rimasti aveva comperato una pecora e questa pecora era gravida».

LA PRIMA PECORA DI MIO PADRE PASTORE – «Al momento del parto, – mio padre ha sempre raccontato quella cosa con gioia, e io lo vedevo bene, guardandolo negli occhi – nascono quattro agnellini, cosa che non è mai successa neanche a me che sono rimasta a parti di tre agnellini insieme, ma quattro mai. Di lì in poi, papà si fa coraggio da solo, penso, e comincia ad allevare femmine fino ad averne 200. Un bell'inverno parte per la Liguria con le sue 200 pecore, lui davanti e mia madre, perché si era già anche sposato, dietro. Le sue sorelle, sposate anche loro e trasferite in Liguria, l'avevano invitato ad andare a svernare da quelle parti, dove c'era tanta erba e faceva meno freddo, e così fece».

LA DISGRAZIA – «La disgrazia più grave doveva proprio ancora arrivare, perché il giorno dopo la partenza le pecore incominciarono a morire. In tre giorni morirono tutte e 200. Io ho sentito raccontare questa storia tante volte da persone già anziane, che si ricordavano bene di questa disgrazia. Dicevano che l'avevano visto partire con tutte quelle pecore, l'avevano salutato e l'avevano visto arrivare con nient'altro che un sacco di campane. Non posso pensare al cuore

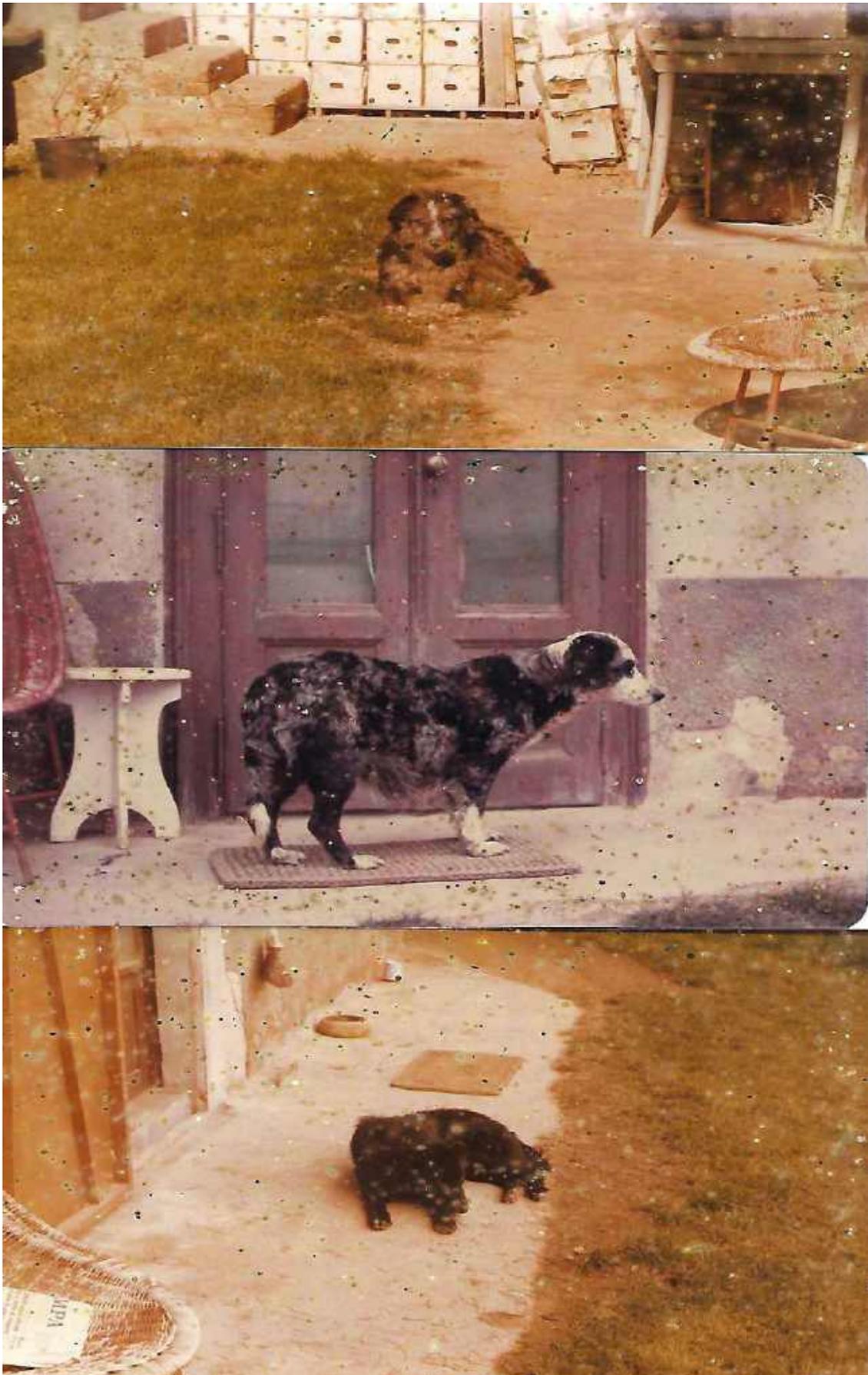


Foto 34-36. Ricordo di Zira, il cane-pastore femmina che aveva appena partorito e non voleva seguire il gregge, che partiva per l'alpeggio, per non abbandonare i cuccioli. Marita risolve il problema, mette i cuccioli nello zaino e se li carica in spalla e Zira a quel punto è soddisfatta e segue il gregge (Vecchie foto ritrovate da Marita a distanza di anni).



Foto 37-38. Marita alla Balma, mentre svolge servizi per la signora del rifugio e ricompensarla così per l'ospitalità della notte (Le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

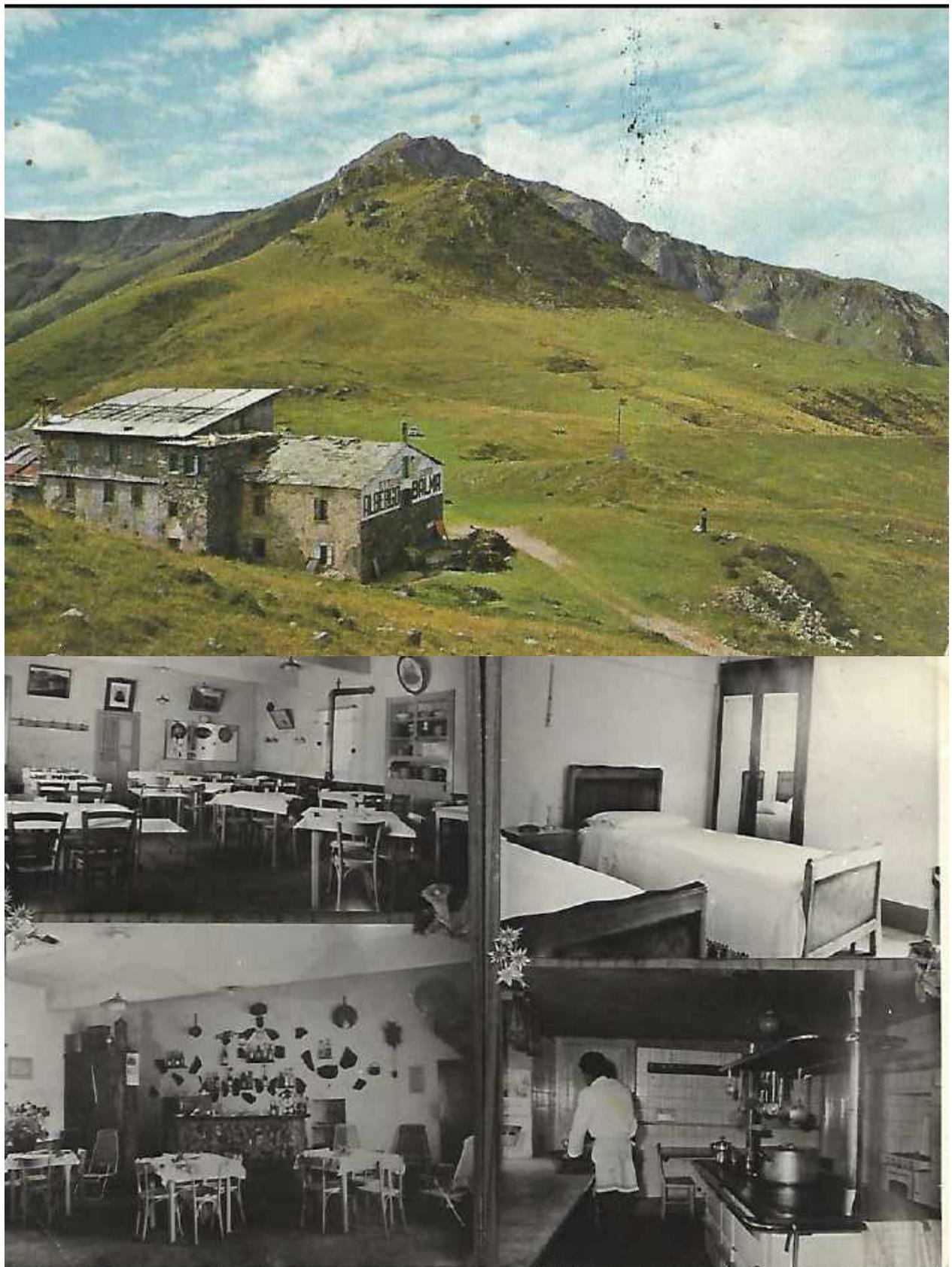


Foto 39-40. Cartoline spedite da Marita: Frabosa (Cuneo). Albergo-Rifugio "Balma" mt 2000. Sullo sfondo "Punta Mondolé" mt 2582. L'interno del Ristorante Balma al Seirasso, sopra Prato Nevoso negli anni '60 del secolo scorso.



Foto 41-45. Andrea, il padre di Marita, in alpeggio tra le sue pecore e anche con delle vacche, all'Alpe Seirasso. Marita è orgogliosa di queste foto e si è raccomandata di fare il possibile di ricordarle o meglio inserirle nel libro. Queste foto sono un pezzo importante della sua vita che si intreccia con quella del padre pastore.

straziato dal dolore che aveva e per questo non le ho mai chiesto niente per non farlo di nuovo soffrire.

Aveva così di nuovo dovuto andare da garzone con i pastori e i malgari e ricominciare a comperare una pecora ogni tanto. Non si era mai capito se queste morti improvvise fossero causate da qualche veleno dato per caso a qualche pianta di olivo; qualcuno diceva che l'aria marina alle pecore, abituate a altre temperature, fa male. Per questo io, anche dopo la sua morte, ho cercato di portare avanti questo lavoro. Certo non sarò mai un pastore come lui, ma faccio tutto quello che posso. Mi piace passare al pascolo in posti dove era passato lui, mi piace far nascere gli agnellini come faceva lui, mi piace portarli a casa sulle spalle quando nascono nei prati magari lontano da casa o dove ho il recinto. Ogni anno torno volentieri sul prato dove lui, appena dopo avere fatto nascere il suo

ultimo agnellino, è spirato con l'agnellino in mano e il suo cane vicino. Forse fu un infarto la causa della sua morte».

ANDREA SOMÀ, IL PADRE DI MARITA ALL'ALPE SEIRASSO – La montagna o il costone dell'Alpe Seirasso si trova di fronte all'altra montagna dove c'è il Rifugio della Balma, che è incassato nelle rocce. Marita ha trovato una vecchia foto-cartolina del rifugio com'era a quei tempi (Foto 39-40). Dal rifugio, dice Marita, si vede il Seirasso, ma per arrivarci il percorso è lungo perché dal rifugio bisogna raggiungere il fondo della valle e poi risalire faticosamente al Seirasso. Dal rifugio, Marita che era di servizio – come già raccontato – vedeva sull'Alpe Seirasso il padre Andrea mentre pascolava e errava con le pecore e capre e non lo raggiungeva tutti i giorni. Andava da lui quando arrivava al rifugio con i viveri e i rifornimenti oppure era il padre a venirle incontro. Marita, in quei giorni, aveva nove anni e si fermava nel frattempo per fare dei servizi al rifugio e ricompensare l'ospitalità per le notti che trascorrevano nel rifugio (Foto 37-38; 41-45).

Mentre raccontava questa storia, Marita ha voluto commentare piacevolmente il pane 'grissini rubatà' del panettiere Garelli al Ciapè, dicendo che non era solo per Iane, Murin, Rock e Fede, come vuole Tonin, ma anche per lei. Poi, Marita ha parlato e commentato con la signora l'amicizia con Tonin e con Carlo Canavese, *Picìn* e le cose pastorali che fanno insieme adesso al Mortè.

MIO PADRE MI HA INSEGNATO – «Lui mi ha insegnato tante cose oltre a come fare nascere gli agnelli e i capretti, a come curarli; tante volte basta poco, anche senza un veterinario riusciamo a salvarli. Quando non c'è più stato lui, ho proseguito io con non poche difficoltà, anche perché mia madre e mio fratello erano contrari che io intraprendessi questa strada, abbiamo venduto più della metà delle pecore perché erano diventate ormai 600. Impiegavamo io e mio padre tre ore al mattino e tre ore alla sera a mungerele tutte. Io da sola in un'ora e mezza per volta, mattino e sera, ce la facevo a mungere quelle rimaste, che erano circa 300. A quei tempi si lavorava il latte, si facevano formaggi e ricotte, questo era il compito di mia madre. Avevamo tanti clienti che venivano dalla Liguria e non solo di lì. Adesso non si potrebbe più fare questo con le nuove normative. Certo che se fossi andata a lavorare presso altri avrei guadagnato di più e, se certe volte nevicava o piove, sarei stata al riparo e al caldo invece di essere magari al freddo e magari bagnata fradicia, ma non mi sono mai arresa di fronte a queste probabilmente piccole problematiche, che fanno solo ridere di fronte ai grossi problemi e disavventure, che stanno accadendo in questi anni tra noi pastori e i lupi che sono la cosa peggiore».

MIO PADRE VESTITO DA FESTA – «Ricordo di avere visto mio padre cambiato a festa solo qualche rara volta, di sabato mattina, perché un tempo noi si usava andare al mercato di Mondovì, che veniva fatto, e ancora adesso si fa, al sabato mattina. Qui un tempo si radunavano i contadini, i pastori e i malgari per vendere e comprare i prodotti delle nostre valli; era un luogo di ritrovo e di incontro tra montanari e contadini dei paesi della pianura, lì si praticava la compravendita di animali, fieno, erba, ci si accordava per i pascoli montani della stagione entrante. Noi facevamo parte di questo gruppo perché avevamo tante pecore e anche vacche che da anni portavamo all'alpeggio e, in quei momenti, si doveva stabilire su quale montagna c'era il posto per noi. Allora di animali ce n'erano tanti, e in quegli incontri le montagne con i pascoli erano ripartite tra i malgari più importanti e una montagna era presa da un malgaro e poi, se c'era il posto con lui e le sue vacche e magari con le vacche di altri, si poteva salire anche noi con le pecore. Il latte munto dei nostri animali lo si dava quasi tutto al malgaro in cambio del mantenimento dei nostri animali al pascolo. Ed è per queste ragioni che noi abbiamo cambiato i posti delle valli e la gente che erano nostri colleghi. Siamo stati in Val Corsaglia, Val Ellero, Valle Pesio, Valle Stura all'Argentera, Valle Gesso a Limonetto».

MARITA FA IL POSSIBILE E L'IMPOSSIBILE PUR DI ALLEVIARE LE FATICHE DI PAPÀ PASTORE – «Dopo avere affittato il cascinale dei Brück ed essere entrati per occuparlo, avevamo dapprima comperato soltanto il fieno, però per il dopo eravamo titolari di tutto, cioè casa e terreni

attorno. Mio fratello a questo punto doveva anche occuparsi di tagliare l'erba e provvedere almeno a una parte del fieno da dare agli animali durante l'inverno. Lui allora non aveva il tempo per raggiungere mio papà in montagna ed è così che io cercavo di fare il possibile e l'impossibile. Negli anni in cui io non avevo ancora la patente, mio papà era in Val Corsaglia su un monte chiamato Revello e in quell'anno si stava costruendo l'acquedotto della Bisalta per portare l'acqua a valle. Tra gli addetti ai lavori c'erano tanti operai di Fontane. Venuta a sapere la cosa, mi misi d'accordo con loro per farmi dare alcuni passaggi in auto fino a Fontane. Questi operai alla sera, finito il loro lavoro, scendevano a valle per fare ritorno a Fontane. Quindi, quando sapevo che mio fratello aveva preso lui l'impegno e poteva accudire lui le vacche al Morté per 2-3 giorni, mi mettevo d'accordo con questi e salivo in macchina con loro per andare a Fontane, dormivo a casa loro e il mattino seguente partivo verso la montagna con il mio zaino pieno di cose da mangiare per me e per mio papà. Volevo andare su da lui per aiutarlo a mungere le pecore in modo da alleviarlo un po' perché poi lui doveva poi andare a pascolare, poi gli lavavo qualche panno, come potevo, mettendoli ad asciugare sui rami».

RICOVERO E LETTO PER DORMIRE DEL PASTORE IN MONTAGNA – «Alla sera, come in tutti i posti di montagna, si dormiva su un mucchio di erba secca distesa su dei tronchi di legno dentro il nostro ricovero. Il ricovero era una piccola capanna fatta tante volte anno per anno con delle pietre e del fango, che aveva per tetto uno spiovente di roccia, quando c'era, e una lamiera di zinco che aiutava per ripararsi dalle intemperie e dalla pioggia. Come porta di entrata al ricovero c'erano due o tre pezzi di legno inchiodati tra loro.

Quando dovevo fare ritorno a valle, alla sera scendevo e dormivo da questi ragazzi, che erano due fratelli, e la mamma mi dava anche la cena, al mattino tornavo a casa e risalivo sul Morté ad accudire le vacche al posto di mio fratello».

ALL'ALPE SERPENTERA IN VALLE PESIO. MIO PADRE ANZIANO E DI SALUTE

MALFERMA - «Ricordo quando inoltre mio papà è stato più volte sull'Alpe Serpentera in Valle Pesio. Un anno la sua salute non era più tanto bella anche perché lui era ormai anziano. In quella stagione, delle volte, mio fratello, finiti i lavori in campagna, raccolto il fieno, accudito le vacche e i vitelli, ecc. ecc., veniva a portarmi fino al Pian delle Gorre, dopo la Certosa di Pesio, poi lui tornava a casa e io salivo lassù con il mio zaino sulla schiena pieno di viveri. Avevamo provato a cambiargli il vitto per vedere se stava meglio. Tante volte ero stanca e sfinita dopo una giornata di lavoro, magari avevo già anche fame ma non mi volevo fermare neppure un attimo a riposare perché volevo arrivare presto per portargli la cena e la sua cena era lì sulle mie spalle dentro uno o forse più thermos, preparata da mia madre, che preparava perfino il thermos del caffè. Io salivo più in fretta che potevo per non farlo aspettare troppo e perché pensavo che forse aveva già fame. Mangiavamo insieme, io e lui, appena arrivata lassù. Poi dormivamo quelle poche ore, perché in montagna la sveglia è alle 4 del mattino. Tante volte, siccome il pagliericcio era piccolo e c'erano anche altri, lui per farmi riposare meglio mi cedeva il suo posto e andava a dormire per terra su un fascio di rami».

MARITA RICORDA PEZZI DI VITA AL MORTÉ – «Il mattino presto scendevo a valle per fare ritorno al Morté. Da mio padre, alla Serpentera, sarei ritornata la sera seguente o in altri giorni successivi, se mio fratello aveva il tempo per accompagnarmi e poteva accudire lui gli animali a casa, e così mi sarei fermata di più da mio padre.

Sul Morté, come in tanti altri posti dove sono stata, e sul Morté dove ci sto tutt'ora, ho sempre cercato di fare qualcosa di lavoro, oltre il pascolo, a vantaggio dei padroni dei terreni, come tagliare i rovi, raccogliere rami secchi, foglie, tutte cose che posso fare io stessa senza particolari attrezzi meccanici ma con semplici arnesi a mano, tutte cose che posso fare mentre sono al pascolo con le pecore, e quindi cerco in questo modo di non lasciare i prati da ripulire per mio fratello.

Fin da piccola mi avevano insegnato a cucire e nella nostra vita i panni da cucire non mancano mai e allora cercavo, e cerco ancora adesso, di rattoppare come sono capace i nostri indumenti, sempre mentre sono al pascolo, naturalmente. Ricordo, inoltre, che mia mamma faceva le calze di lana e mi

aveva pure insegnato come si fa.

Quando d'inverno si tosavano le pecore, tante donne del posto e non solo venivano a comprarsi un po' di lana per fare materassi e cuscini. Anch'io e mamma caricavamo alcuni veli di lana sopra un carretto che trascinavamo fino al torrente. La lana veniva messa a bagno con un po' di polvere da lavare e lì poi la lavavamo per bene nell'acqua corrente che aiuta il lavaggio e la pulizia. Poi appendevamo la lana su dei rami di piante che erano lì lungo il torrente. Dopo circa due giorni, mia madre mi mandava a girare sull'altro fianco la lana appesa, così che il sole e il vento la facevano venire più bella, più pulita. Poi andavamo a riprenderla per portarla a casa. Mia mamma la filava, facevamo dei gomitoli di lana e lei faceva calze, maglie. Mi aveva insegnato a fare anche i materassi, i cuscini, cose che adesso non si usa più fare e ne sono un poco rammaricata. Tante volte la lana veniva regalata in cambio di erba da pascolo, come si usava una volta, scambi di cose perché mancavano i soldi».

LA GIOIA DI MIO PADRE IN CONTEMPLAZIONE DELLE SUE PECORE TOSATE –

«Ricordo con melanconica tristezza le belle feste che si facevano al momento della tosatura. La tosatura si faceva a mano con le forbici. Si radunavano a casa nostra una ventina di malgari e pastori di altri paesi, dato che i miei genitori erano molto conosciuti nelle valli e nei paesi e, non per vantarmi, erano persone per bene e ben volute da sempre per il loro buon comportamento verso gli altri e per il loro modo, come mi è stato insegnato, di saper dare di più di quanto si pensa di ricevere. Mio padre era amato da tutti per il suo carattere allegro che portava bella compagnia e allegria ovunque. Per questo andava molto d'accordo con me, che di tutta la famiglia sono quella che ha sofferto di più, e soffre ancora, per la sua morte. La tosatura veniva fatta di sera, perché di giorno ognuno aveva i suoi animali da accudire. Mentre gli uomini tosavano, io e mamma preparavamo qualcosa da mangiare, quando stanchi essi interrompevano il lavoro per riprenderlo la sera dopo. Si sedevano al tavolo, mangiavano e poi cantavano tutti insieme. Era sempre una bella festa ogni sera. Adesso al momento della tosatura, che faccio da sola con l'esperto tosatore, ripenso con tristezza a tutta quella bella gente a cui servivo il caffè, vino e cibo, che non ci sono più e avevano lavorato anche per me. Adesso con le macchinette si può tosare in meno persone e si fa in fretta.

Ricordo la felicità di mio padre quando si contemplava tutte le sue pecore tosate. Per lui voleva dire che l'anno era ricominciato. Bisognava andare avanti e tra qualche settimana si sarebbe dovuto risalire sui monti. Ma in quale valle? Questo non si sapeva ancora bene».

MOMENTI DI AFFETTO TRA MARITA E I SUOI CANI – «Ricordo che mio padre ci diceva sempre “fate sempre del bene e del bene riceverete”. Io non ho dimenticato queste parole e cerco di comportarmi nel migliore dei modi non solo con la gente ma anche con gli animali a cui sono molto affezionata e anche loro mi vogliono tutti un gran bene. Specialmente i miei cani, condividiamo insieme il percorso della giornata, talvolta bello, talvolta un po' meno perché a volte piove e io non riesco a ripararli tutti mentre sono al pascolo sotto il mio ombrello, come vorrei.

Quando siamo a casa, al mattino, è quasi una discussione perché uno vuole saltarmi addosso prima dell'altro per salutarmi. Lo sanno che io do loro sempre una carezza, un ciao (Foto 59-66). Per me sono sacri, mi hanno sempre difesa da paure e preoccupazioni, a loro devo quindi tanto della mia vita».

MURÌN – «Vado con il ricordo di alcuni anni ormai a un povero cane di nome Murìn, bravissimo e intelligentissimo cane-pastore oramai vecchio. Era stato colpito da paralisi alla metà posteriore lombo-sacrale del corpo, schiena e gambe. Non camminava, si trascinava, abituato a seguirmi ovunque andassi al pascolo. Ma non potevo più portarlo con me come prima, dovevo lasciarlo a casa per forza di cose. Ma un bel giorno lui decide di partire e di raggiungerci, io, le pecore e un altro cane. Trascinandosi per circa due chilometri, dapprima sulla strada comunale e poi su quella provinciale, che attraversa dove prima eravamo passati noi. Penso alla paura che avrà provato nell'attraversare così lentamente quel tratto frequentato di strada. Comunque è riuscito a

raggiungerci tutto felice e contento. Poi, quando stavamo per ritornare a casa, l'ho preso in braccio e l'ho portato in un garage di una casa delle vicinanze in quei pressi e gli ho detto di non muoversi, di aspettare e sarei ritornata a prenderlo. E così ho fatto, e dopo essere arrivata a casa con il gregge, ho preso la macchina e sono tornata a prenderlo. Questo mi ha fatto capire il bene che mi vogliono i miei animali ed io a loro (Foto **46-50 Loris Marilena**)».

RINUNCE – «Per il bene dei miei animali, ho sempre rinunciato alle feste della domenica con i miei coetanei, ecc. Ho anche rinunciato a festeggiare il giorno del mio matrimonio. Dopo un piccolo rinfresco in un bar del paese, sono ritornata dai miei animali sul Morté, che erano già lì che mi aspettavano e non c'era nessuno che li avrebbe accompagnati al pascolo. Essendo mio marito di altra nazionalità, si sarebbe festeggiato l'evento in casa dei suoi connazionali e io, già conoscendoli, ci sarei andata anche volentieri, ma già l'idea di andare fino a Cuneo mi sembrava già un posto troppo lontano e distante dai miei animali. Allora per tranquillizzarli, promisi che avremo fatto insieme un viaggio in paesi diversi così che mio marito potesse festeggiare tranquillo con i suoi amici. Purtroppo il mio sogno non si è avverato, è rimasto chiuso in un cassetto mai più aperto perché il marito non ce l'ho più, e gli animali sono ancora qui da accudire tutti i giorni e in più io ho già raggiunto la pensione».

MURÌN È MORTO – Marita ha dato la notizia piangendo e ha cancellato gli appuntamenti che avevamo preso insieme (Foto **46-50 Loris Marilena**):

*“Oggi, 22 Agosto 2024, è mancato Murìn,
il vecchio cane pastore, custode del gregge di Marita per tutta la vita.
Ha accompagnato il gregge fino all'ultimo giorno con le ultime energie rimastegli.
Marita ha dato la triste notizia agli amici.
Murìn adesso riposa ai Brück ai piedi del Grande Castagno.
Lo verranno a trovare Iane, Fede e Rock, che continuano il suo lavoro,
le sue pecore e capre, che silenziose pascoleranno sulle sue ossa,
i galli e le galline che beccando gli razzoleranno attorno,
e le chioce che accompagneranno i piccoli pulcini i quali faranno pi.iu pi.iu.
Ciao Murìn, dormi tranquillo,
tu sei sempre nei nostri cuori,
Marita e gli Amici”*

MARITA PASTORA 'ERRANTE' – «Io mi considero tutt'ora una pastora 'errante', vagante e nomade, anche se non faccio più quei lunghi percorsi in alta montagna, come faceva mio padre, ma quello che mi affascina e attira è il modo con cui mi muovo, ancor oggi, con il gregge. Io lo accompagno sempre e la notte dormo con le pecore e le capre che non lascio mai sole. Io, Iane, Murìn, e adesso anche Roch e Fede, dormiamo lì a pochi metri da loro e sentiamo e annusiamo a vicenda le nostre presenze. E non temiamo nulla, non abbiamo paura anche se siamo noi soli, lontani dai posti abitati dalle persone, senza le luci, in mezzo e sotto i castagni e le piante gigantesche dei boschi e dei pascoli. Io non vado in posti dove trovo per me una malga di appoggio con delle comodità e lì mi fermo nella notte con le pecore, le capre e i cani.

Io devo ammettere che sono più fortunata di mio padre perché sono meno sola e non mi trovo troppo lontana dal centro abitato o dagli agglomerati di case con delle persone che ci stanno, poi ho un furgoncino di appoggio, che potrebbe essere la mia malga di ogni giorno e quindi sono ricca, lì sopra dormo la notte, mi cambio, ho le cose principali che mi servono, con il furgoncino faccio meglio e con meno fatica i trasporti e gli spostamenti. È diventata una cuccagna!»

I PERCORSI DEI MIEI AVI E DI MIO PADRE CON IL GREGGE – «Io non so con grande precisione i percorsi che facevano i miei antenati e mio padre con il gregge, quando partivano da Fontane a primavera inoltrata per gli alpeggi. So a grandi linee dove mio padre arrivava, faceva



Foto 46-50 Loris Marilena. Ricordo di Murin (Le foto sono di Loris e Marilena di Sanremo, che le hanno inviate a Marita quando hanno appreso la notizia).

tappa per qualche giorno e ripartiva alla stessa maniera per altre tappe successive.

Da queste descrizioni non si ricava un lavoro di geografia e di cronologia perfetto, ma è di sicuro una cosa fatta per aiutare, fatta a pezzi fin che si vuole, ma che dovrebbe piacere ed essere capita da chi legge, che senza complicazioni si ritrova e si immagina ogni volta con me, e con chi mi ha preceduto, in quei posti. Lui dice che in questa maniera c'è la bellezza, l'incisiva semplicità e chiarezza del mio racconto. Dice proprio così. Come faccio a non essere d'accordo e soddisfatta? Lo sono moltissimo.

E adesso che questo libro sembra essere a buon punto e tanti ostacoli sembrano superati, io che ho passato dei momenti in cui mi tremavano le gambe per avere esagerato a voler scrivere anch'io un libro sulla mia vita di pastora con le mie pecore e capre, Iane, Murìn, Roch e Fede, mi sento sollevata, serena e contenta e tutte le paure e le ansie sono passate».

CARTINE GEOGRAFICHE, FOTOGRAFIE PER CAPIRE DOVE MI TROVO E COME MI SONO SPOSTATA – Ecco perché vi vogliamo lasciare delle fotografie, delle cartine e delle descrizioni di cammini che faceva mio padre perché queste cose, se si può, devono essere raccontate e ricordate per bene. E chi guarda queste fotografie e cartine con i cammini segnati riesce ad immedesimarsi con noi pastori. Ecco perché le dovete vedere davvero prima o poi (Cart. n. 1-4). In queste cartine si vede in po' dove si trovano Fontane, Frabosa Soprana e Sottana, Prato Nevoso, la Balma, Chiusa di Pesio e le frazioni di Vigna e San Bartolomeo, la Certosa di Pesio, il Pian delle Gorre e il Pìs, che è la famosa sorgente del Pesio, troppo bella che ve ne parlo a parte (Descr. n. 8; Fig. n. 2), i laghetti del Marguareis, il Mondolé, la Pigna, Costa Rossa, Pradeboni (frazione di Peveragno), le due Punte della Bisalta, la Chiesa di sant'Andrea (Descr. n. 6), Montefallonio (altra frazione di Peveragno), Boves, Beinette, Morozzo, Pianfei, Crava, Roccadebaldi. Tonin mi ha aiutata a cercare questo materiale, che trovate a parte negli 'Inseriti' e può risultare utile per i vostri chiarimenti e interessi.

Abbiamo chiesto questo materiale anche al Parco Marguareis di Chiusa di Pesio. Ci hanno detto che queste immagini aiutano a spiegare e a far vedere i cammini lunghi che i miei antenati e mio padre facevano con le pecore (Cart. n. 1-4) per andare a trovare in alto quei pascoli, che erano ricchi di erba, ma erano in pochi, già a quei tempi, quelli che andavano a cercarli con il gregge. Già a quei tempi era tanto faticoso e lavorare stanca.

MARITA SI RACCONTA BAMBINA – «Partivo prestissimo da Chiusa, dalle parti dove abitavamo e c'era la nostra casa. Cercavo qualcuno che mi accompagnasse fino al Pian delle Gorre e poi a piedi su per i sentieri della montagna raggiungevo spesso la Serpentera e, altre volte per altre vie, la Balma, dove c'era un rifugio e lì, dopo avere raggiunto e incontrato mio padre, mi fermavo a fare dei lavori di servizio nel rifugio che ripagavano in parte l'ospitalità che ricevevo per le notti che trascorrevi lì (Foto 37-38, 39-40).

Poi ritornavo giù a valle e di nuovo passavo dal Pian delle Gorre o dalla Certosa dove a volte incontravo chi mi dava un passaggio per tornare a casa. Facevo tutte queste cose da sola, al mattino presto o alla sera tardi quando spesso era buio. Avevo appena nove anni.

Erano poche le persone che per caso incontravo, chi incontravo sovente era una guardia forestale, Tumalin Bataia, in servizio continuo in quei luoghi, che adesso fanno parte del Parco Marguareis delle Alpi Marittime. Una brava persona con la quale parlavo e lui mi chiedeva come andava la mia vita, cosa facevo, cosa avevo visto di bello. A volte mi domandava se avevo visto le marmotte, il cervo, il camoscio, i caprioli, l'aquila in alto e il falco, quello che si portava via i pulcini, se non stavi attenta, se avevo incontrato delle serpi.

Facevo tutte queste cose e avevo appena nove o dieci anni. È in quel modo che sono cresciuta forte e coraggiosa, senza paure quando ero sola con il mio gregge; e questa tempra, questo carattere, una mistura di sicurezza e coraggio, mi accompagna tutt'ora con l'aiuto dei miei cari amici animali».

DA QUELLE COSE LÌ, CON TANTE ALTRE VENUTE DOPO – «Mi è venuta la fissa che anch'io sono una 'donna coraggiosa'. Insieme a Tonin, ci ho scavato attorno, e abbiamo tirato fuori



Foto 51-56. Festa per Marita all'Osteria dei Cacciatori sul Morté. Pecore di Marita nel prato di Tonin e Claudio Dho.



Foto 57-58. Marita con la borsa e lo zainetto, che porta sempre con sé quando va al pascolo con le sue pecore.

qualcosa dalle pagine a parte di STORIE DI DONNE CORAGGIOSE, che stanno scrivendo insieme Emy Falcone e Maria Graciela Canavese. Quando, leggendo il racconto e guardando delle immagini, vi compaiono i richiami a quelle pagine, andate a cercarle e fermatevi a leggerle, fatemi il piacere (Corag. n. 0,1,2,3). Queste cose, che conoscevo pochissimo, sono diventate per me la mia leggenda che scrivo adesso».

LA 'MISSION' – «Qui vi chiedo di riflettere, passeggiando un pò con me. Sono Marita, che cerca di raccontarvi *la 'mission' di una vita con il suo gregge*, dialogando e festeggiando anche con Tonin 'd Barba ed altri amici, Carlo Claudio Canavese 'Picin', Emiliana 'Emy' e Vincenzo, Gloriano, Marilena e Loris di Sanremo.

Guardate come scorrono le immagini di me che erro e vago, sosto con il gregge delle mie pecore, delle mie capre, dei miei cani-pastore, sempre in continuo cammino e alla ricerca di pascoli erbosi, fioriti e profumati nei dintorni alti della Chiusa e della Valle del Pesio. Sono Marita, vi regalo delle parole che sono ricordi di poesie e cantilene, vi faccio vedere delle immagini belle, fresche e ricche di fascino alle quali sono affezionata, e che non si stanco mai di riproporre alle altre persone che mi parlano e mi fermano per chiedermi delle cose, chiaccherando con me (Foto 51-56, 57-58, 59-66).

ASCOLTATE – Ascoltate tutto questo in poesia, canto e musica:

“Il Signore è il mio pastore: non manco di nulla.

Su pascoli erbosi mi fa riposare,

ad acque tranquille mi conduce.

Rinfranca l'anima mia,

mi guida per il giusto cammino.

Anche se vado per una valle oscura,

non temo alcun male, perché tu sei con me.

Il tuo bastone e il tuo vincastro

mi danno sicurezza.

Davanti a me tu prepari una mensa

sotto gli occhi dei miei nemici.

Ungi di olio il mio capo;

il mio calice trabocca.

Sì, bontà e fedeltà mi saranno compagne

tutti i giorni della mia vita,

abiterò ancora nella casa del Signore

per lunghi giorni.”

Salmo 122

“ In un boschetto trova' pasturella

più che la stella – bella, al mi' parere.

Cavelli avea biondetti e ricciutelli,

e gli occhi pien' d'amor, cera rosata;

con sua verghetta pasturav' agnelli;

[di]scalza, di rugiada era bagnata;

cantava come fosse 'namorata:

er' adornata – di tutto piacere...”

Guido Cavalcanti (Rime, 46)

Lupus et agnus

“Ad rivum eundem lupus et agnus venerant

siti compulsi; superior stabat lupus

longeque inferior agnus. Tunc fauce improba

latro incitatus iurgii causam intulit.

«Cur», inquit, «turbolentam fecisti mihi

aquam bibenti?» Laniger contra timens:

«Qui possum, quaeso, facere, quod quereris, lupe?

A te decurrit ad meos haustus liquor».

Repulsus ille veritatis viribus:

«Ante hos sex menses male», ait, «dixisti mihi».

Respondit agnus: «Equiden natus non eram».

«Pater hercle tuus ibi», inquit, «male dixit mihi».

Atque ita correptum lacerat iniusta nece.

Haec propter illos scripta est homines fabula,

qui fictis causis innocentes opprimunt.”

Fedro (Favole)

Traduzione: Il Lupo e l'Agnello

“La favola che segue è una lezione
che il forte ha sempre la miglior ragione.
Un dì nell'acqua chiara d'un ruscello
beveva cheto un Agnello,
quand'ecco sbuca un lupo maledetto,
che non mangiava forse da tre dì,
che pien di rabbia grida: – E chi ti ha detto
d'intorbidar la fonte mia così?
Aspetta, temerario! – Maestà, –
a lui risponde il povero innocente, –
s'ella guarda, di subito vedrà
ch'io mi bagno più sotto la sorgente
d'un tratto, e che non posso l'acqua chiare
della regal sua fonte intorbidare.
– Io dico che l'intorbidì, – arrabbiato
risponde il Lupo digrignando i denti, –
e già l'anno passato
hai parlato di me. – Non si può dire,
perché non ero nato,
anch'io succhio la mammella, o Sire.
– Ebbene sarà stato un tuo fratello.
– E come, Maestà?
Non ho fratelli, il giuro in verità.
– Queste son ciarle. È sempre uno di voi
che mi fa sfregio, è un pezzo che lo so.
Di voi, dei vostri cani e dei pastori
vendetta piglierò – .
Così dicendo, in mezzo alla foresta
portato il meschinello,
senza processo fecegli la festa.”

Jean de la Fontaine (Favole)

“La pastorizia tra passato e futuro.
Sempre più ci si interroga sul futuro dell'agricoltura e dell'allevamento nell'ambiente montano
e su quali siano possibili soluzioni e iniziative da intraprendere per consentire il proseguimento di queste importanti attività primarie
in un ambito caratterizzato da svantaggi naturali permanenti quale il territorio trentino.
Nonostante le produzioni tipiche dell'agricoltura siano generalmente apprezzate
e venga da più parti riconosciuto il valore estrinseco paesaggistico-culturale e ambientale nelle attività agricole e zootecniche,
si riscontrano crescenti difficoltà nel garantire stabilità e continuità a tali attività, depositarie di antiche tradizioni e conoscenze.
I programmi comunitari di cooperazione interregionale e transnazionale e i progetti elaborati al proposito
possono sicuramente contribuire all'elaborazione di strategie innovative per il settore, anche in sinergia con altri comparti produttivi
come il turismo e l'artigianato, fornendo informazioni, esperienze, testimonianze e creando reti di collaborazione permanente. ...”

“I ritratti che abbiamo visto nelle pagine di questo libro ci aiutano a conoscere la vita quotidiana dei pastori:
gli spostamenti, le nascite, la tosatura e la mungitura degli animali.

Di fronte a queste immagini che mostrano la bellezza ma anche la durezza del lavoro dei pastori, viene forse da chiedersi se, e in che
modo, la loro attività permetta ancora loro di guadagnarsi da vivere, con la vendita delle carni, del latte o dei formaggi.

I protagonisti di questo volume sono quelli che vengono definiti pastori “vaganti” o “nomadi”.

Non hanno, come i pastori transumanti, una stalla o una malga in montagna:

si spostano invece per tutto l'anno, come veri nomadi, alla ricerca di pascoli per il loro gregge.

Si tratta di una forma di pastorizia oggi estremamente rara, che nel contesto europeo sopravvive soltanto nel nostro arco alpino:
in Trentino, Piemonte, Lombardia e in alcune zone di Friuli e Veneto.

La natura stessa di questa pastorizia impedisce ai pastori di produrre latte -

non hanno a disposizione il tempo e le strutture adatte per lavorarlo -

e la loro unica fonte di reddito, perciò, è la vendita della carne.

Una vendita che avviene secondo forme molto diverse da quelle di un tempo,

in un mercato che negli ultimi decenni ha subito grandi cambiamenti.

Tradizionalmente, questi pastori vendevano agnelli di grandi dimensioni che arrivavano 60-80 chili di peso:

si tratta di quelli che dal punto di vista merceologico sono definiti “agnelloni”.

Per allevarli, con il latte delle madri e l'erba dei prati, i pastori non spendevano nulla,

e preferivano dunque farli crescere il più possibile. Le loro carni si vendevano facilmente, soprattutto in alcune regioni come
l'Abruzzo o l'Emilia-Romagna: un grande mercato era, ad esempio, quello di Lugo in Romagna.

Tradizionalmente, i grossisti di bestiame andavano dai pastori a scegliere gli agnelli - perlopiù castrati, perché solo i migliori
venivano fatti riprodurre - in occasione di fiere o mercati che spesso si tenevano al ritorno dall'alpeggio. ...”

**da: Edi Piasentier dell'Università di Udine. In: PASTORI NELLE ALPI Storia e testimonianze © 2007 Giunti Progetti Educativi
srl, Firenze / Provincia Autonoma di Trento, Trento**



Foto 59-66. Marita, anche se affaticata, gioca sull'aia dei Brück con i suoi cani-pastore: ed è arrivato il pane “rubatà”!



Foto 67. Il gregge sempre al pascolo, alle prese con residui multicolori di erbe autunnali. Le foglie son già cadute, sono rimaste quelle dell'erica abbarbicata. I rigori del freddo di un autunno ormai avanzato cominciano a farsi sentire, ma non per un gregge che ama vivere all'aperto e spostarsi di continuo. Un raggio pallido di un sole che insiste a filtrare dà forza e energia alla scena. Ecco, qui c'è la filosofia della pastorizia errante, nomade, vagante e dei pastori e delle pastore che la sostengono e fanno vivere. Nelle **Foto 59-66**, ai Brück, nel cortile della sua casa, quando il gregge è ancora al chiuso nell'ovile, Marita gioca con i suoi cani pastore, gli amici più fidati che ha da sempre. Essi sono Iane, Murin, Rock e Fede. È il marzo 2024, pomeriggio, ore 16.00-17.00.

“Cominciamo col fare subito quello che è necessario,
poi quello che è possibile.
E, all'improvviso,
ci sorprenderemo di fare,
o di avere già fatto, l'impossibile”

Parole di san Francesco d'Assisi (che per noi le ha dette certamente Lui)

“... ma, come diceva lui, non sei fregato veramente finché hai da parte una buona storia e qualcuno a cui raccontarla ...”

Danny Goodman T.D. Lemon Novcento

(Citazione suggerita e raccolta dalla dedica contenuta nel libro di Caterina De Boni “A passo di pecora: il viaggio di una pastora transumante”)

“... ma, come cerco di pensare e dire anch'io, non sono fregata veramente finché ho da parte una buona storia di Pecore e Capre da pascolare, Cani-pastore per custodirle e vegliarle e qualcuno, meglio se tanti, a cui raccontarla ...”

Marita 'a bèrgèra' dei 'Brück'

(Per ispirazione di Caterina De Boni, parafrasando Danny Boodman T.D. Lemon Novecento, dal film La leggenda del pianista sull'oceano di Max Tooney)

“Ecce iam noctis tenuatur umbra
lucis aurora rutilans coruscat;
nisibus totis rogitemus omnes
cunctipotentem,
Ut Deus, nostri miseratus,
omnem pellat angorem,
tribuat salutem, donet
et nobis pietate patris regna polorum.
Praestet hoc nobis Deitas beata
Patris ac Nati, pariterque Sancti
Spiritus, cuius resonat per omnem
gloria mundum. Amen.”

*(Ecco, già della notte si attenua l'ombra,
l'aurora della luce splendente brilla;
con ogni slancio supplichiamo tutti
l'Onnipotente,
affinchè Dio, avendo pietà di noi,
ogni paura allontani, accordi alvezza,
ci doni anche, con pietà di padre,
il regno dei cieli.*

*Ci garantisca questo la Divinità beata
del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo,
la cui gloria risuona in tutto il mondo. Amen).*

Lode attribuita a papa Gregorio Magno (540-604).

La intonava a san Rocco della Chiusa il Confratello Emerito, dopo la Messa e finita la lettura degli Uffizi. La lode piaceva tanto agli altri Confratelli.

MARITA, 'EROINA PASTORA', RIGHE SCRITTE E RITRATTI – Tutto le si veste indosso alla perfezione: i ritratti di questa storia, che aiutano a conoscere la vita quotidiana di Marita pastora, gli spostamenti, il pascolo, la cura quotidiana amorevole degli agnelli, dei capretti e dei pulcini, il parto e le nascite, l'allattamento dei piccoli, la tosatura, la mungitura delle sue pecore e capre. Queste immagini mostrano la bellezza ma anche la durezza del lavoro di Marita, la nostra “eroina pastora”. Viene da chiedersi se, di fronte a tutte quelle difficoltà, che sovente sono degli ostacoli, la sua attività sia ancora possibile e le permetta ancora di guadagnarsi da vivere e di garantire al suo gregge migliori condizioni di allevamento, con la vendita delle carni, del latte o di formaggi, della lana, come avveniva un tempo. La nostra protagonista, non lo dice espressamente, ma è l'immagine vivente e l'erede di quella pastorizia definita “vagante” o “nomade”. Marita non dispone, come i pastori transumanti, di una stalla o una malga in montagna. Lei è 'errante', si sposta tutto l'anno, come vera nomade, alla ricerca di pascoli e cibi buoni per il suo gregge, ma anche di novità e curiosità che danno più senso alle cose.

MARITA MANDA A DIRE – Sono Marita, una donna pastora, che fa tutto questo da sola! Marita donna, di questi tempi, manda a dire a quanti possono ascoltarla, che lei tiene in vita una forma di pastorizia oggi estremamente rara, che nel contesto europeo sopravvive soltanto nel nostro arco alpino: in Trentino, Piemonte, Lombardia e in alcune zone di Friuli e Veneto.

Qui ci intratteniamo un po' con il gregge nello stesso luogo, e intanto, facciamo la conoscenza con Iane. Iane, oggi, è il cane pastore 'capo', è femmina – e anche questo è un segnale – e aiuta Marita nella cura e custodia del gregge. Iane ha preso il posto di Murin, ora in pensione perché vecchio e stanco, ma quando le forze glielo consentono, Murin esce ancora con il gregge.

Non si può capire la bellezza, la fatica, le difficoltà del lavoro e delle azioni di Marita con il suo gregge, se non ascoltiamo dalla voce di lei 'pezzi di storia' della sua vita, con qualche confidenza, e non ci soffermiamo a guardare certe immagini. (Foto 68-71, 57, 58-61, 62-65, 66-71).

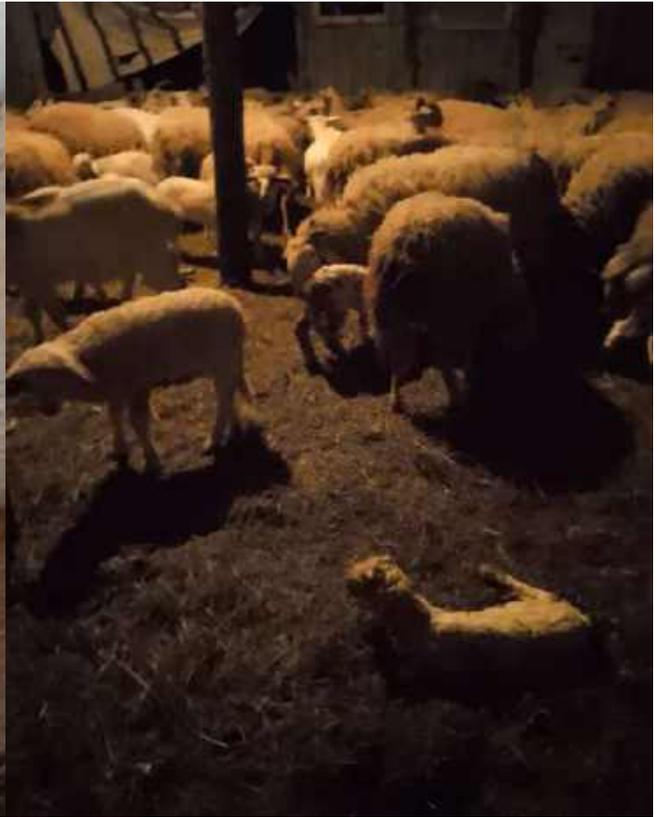


Foto 68-71 Andrea. “Prove in sala parto”, nell'ovile e all'aperto nel prato. Il “far venire alla vita e l'allattamento dei piccoli” è una pagina speciale della vita di Marita pastora, perché in quei momenti lei esprime il massimo della sua 'maternità pastorale'. Ve ne parlerà.



Foto 72-75 Andrea. I figli del parto di Iane, che era però il primo, sono stati sei. Qui sono ancora in tre. Alle fine resterà soltanto Fede. Sono nati tutti insieme, a distanza di poco tempo, quando Iane era al pascolo e pioveva a dirotto. Era il settembre 2023. Fede, piccolo cane-pastore, cresce e promette bene alla scuola di Iane e Murin.



Foto 76-81 Andrea. Qui siamo ai Brück, nell'ovile. L'allattamento dei piccoli e la loro cura attraggono Marita pastora, che svolge questo compito con particolare istinto materno e dedizione completa. Allattare, nutrire e integrare con altri alimenti i piccoli agnelli e capretti è un'operazione impegnativa e che richiede tempo e tempismo a Marita, perché questi piccoli non sanno attendere. Marita, per parte sua, deve mungere le pecore e le capre e lo fa manualmente, poi deve confezionare dei biberon e dedicarsi con pazienza e amore all'allattamento dei piccoli, che sono quasi sempre tanti, e insieme vogliono 'tutto e subito'. Ma Marita, non ha problemi e ce la fa con disinvoltura e naturalezza.

STORIE DI PASTORE, ANCHE LORO DONNE CORAGGIOSE – Prima di scrivere qualcosa per ricordare le storie di Marzia Verona, Caterina De Boni e Maddalena Margherita Somà (che sono io, Marita), le nostre tre 'donne pastore coraggiose', una friulana e due piemontesi, Tonin mi prega di mettere davanti una riflessione, che è anche di giustificazione e di spiegazione per quello che si sta scrivendo a questo proposito. Queste possono sembrare delle cose fuori posto, ma per me e lui non è così. Siamo d'accordo entrambi e mettiamo scritta la riflessione qui, subito dietro.

È VERO, FACCIO DELLE RIPETIZIONI, MA PARTIAMO COMUNQUE DA QUI: MARITA E LE SUE IDEE – «Sono sempre Marita. Ho letto un po' di fretta le prime quattro storie scritte da 'Emy' Emiliana e Maria Graciela, ma il significato, il racconto, le lotte, le battaglie delle quattro donne forti e coraggiose, Saffo, Ipazia, Rosalinda Franklin, Susan Jocelyn Bell Burnell, contro tutto e contro tutti, da sole, mi sono chiari adesso e ben piantati nella mia testa (Corag. n. 0,1,2,3,4,...n). Adesso le conosco, le vedo e le guardo da vicino, come mie amiche. Io nella mia vita con le pecore, le capre e i cani da pastore ho fatto, nel piccolo, come loro, sono un po' come loro e dico questo di loro, dopo avere studiato un po' queste cose con Tonin:

“*Saffo*, anche se ha lottato e è andata contro, anche se ha fatto e scritto così grandi cose, delle tre che ho conosciuto per ora è stata, mi sembra, la più fortunata perché l'hanno lasciata fare nel suo mondo appartato, non l'hanno disturbata troppo e non gli hanno impedito di vivere e stare da maestra alla pari con le sue ragazze”.

“*Ipazia*, mi fa tanta pena. Era grandissima e troppo intelligente. Era pagana e, per dirla oggi, era una che non andava in Chiesa a pregare il suo Dio, il suo 'credo' era un'altra cosa. Mi vengono i brividi e la pelle d'oca, mi ha fatto tanto orrore veramente per come quei cristiani di tanti secoli fa l'hanno ammazzata, le hanno cavato gli occhi, l'hanno fatta a pezzi, perché gli dava noia. Jane, Murin, Rock e Fede, i miei cani-pastore, non avrebbero mai permesso una cosa così. Loro sarebbero stati sicuramente capaci di difenderla e salvarla da quelle bestie feroci”.

“*Rosalind Franklin*, mi riempie di orgoglio quella donna, così giovane e così brava, così intelligente e determinata perché sapeva quello che voleva fare per noi. Si è trovata a lavorare in un mondo di capi e padroni scienziati, ma nessuno ha potuto fermarla. Se hanno voluto avere qualcosa delle sue ricerche, hanno dovuto rubargliela, come dei ladri di notte, perché quelli non erano solo dei bravi scienziati, ma dei ladri furbacchioni”.

“*Susan Jocelyn Bell Burnell*, donna alla quale è legata la scoperta delle *pulsar*. Non ha ricevuto il Nobel per la sua scoperta, che invece è andato ad altri”».

VOLEVANO RUBARMI IL GREGGE – «Beh, anch'io, quando in un momento difficile volevano rubarmi il gregge mettendolo all'incanto – da noi, mettere all'asta un bene o una proprietà si dice *andà o bütà a 'l incant*” – ho fatto come Rosalinda e non gliel'ho lasciato fare e, così, me lo sono comperato tutto per me quel giorno in cui c'era l'asta a Cuneo e da allora noi siamo sempre stati bene insieme. Gli altri dicano quello che vogliono. Non ho fatto nulla di male e ho sempre rispettato autorità, istituzioni, organizzazioni del luogo e della provincia».

MARZIA VERONA, CATERINA DE BONI, MADDALENA MARGHERITA SOMÀ (che sono io, Marita), sono 'donne pastore coraggiose', anche loro. Vagano in un mondo di pascoli, pastori, pastore, pecore, cani-pastore. Vi voglio dire qualcosa di loro due, che ho raccolto qua e là con Tonin, non molto, ma così le conoscete pure voi e ne saprete di più.

PRIMA, PERÒ, IL COMMENTO DI TONIN E MIO – Lui, Tonin, intanto, che c'entra in queste

storie di donne? Devo chiarire allora, a questo proposito, che Tonin mi ha aiutata parecchio a trovare e raccogliere il materiale necessario per mettere in iscritto queste nostre storie di vite di donne coraggiose. Abbiamo parlato tra di noi di queste cose. Il commento, che è saltato fuori, è semplice, ma, forse, è anche importante e non così banale.

Le storie delle 'donne coraggiose', che abbiamo letto in giro, sono tutte molto belle e le condividiamo in tutto e per tutto perché difendono e esaltano il coraggio, la forza, la resistenza per fare le cose, che sono nuove e anche antiche, e vanno contro corrente. Vediamo tante volte queste 'donne coraggiose' operare, lavorare da sole con la sola forza del loro animo e delle loro convinzioni in un mondo comandato ancora e diretto molto dai maschi. Questa verità ci sta bene, anzi benissimo! La costatiamo e la accettiamo per nostra.

Però, vogliamo anche dire la nostra, dire cioè che, in questo mondo, non sempre facile, ci sono anche 'uomini coraggiosi', che operano alla stessa maniera delle donne coraggiose, la differenza è che non sono donne-al femminile ma uomini-al maschile. Tutto qui.

L'AMBIENTE DI LAVORO – Chi ha conosciuto ed ha avuto dimestichezza con determinati ambienti di lavoro, ad esempio sa che non è facile staccarsi dai modi comuni imperanti e dominanti, da quello che fanno tutti così senza neppur battere ciglio, perché intanto si fa così come fanno quasi tutti e tutte e come qualcuno ha detto e comanda di fare.

Sappiamo che essere 'condizionati' quando si vuole fare le cose in altri modi, non è necessariamente una colpa, però diventa un impedimento e una negazione per noi stessi. Questi blocchi, che sono molto forti, a lungo andare, qualcuno o qualcuna li utilizzerà e ti dirà 'che è stata anche colpa tua'. Non dobbiamo però essere feroci verso coloro che vengono schiacciati e rimproverati dai fatti e dalle cose evidenti per non avere fatto. Se è possibile ragioniamo, non polemizziamo, siamo comprensivi e lasciamoci sempre guidare dalla ragione, dal buon senso e dalla buona volontà.

MONSIGNOR DON SILVANO RESTAGNO – Don Silvano ci diceva: « Non interessa vincere. "Bisogna imparare a chiedere perdono", e poi aggiungeva: "Perdonare cento volte è facile, chiedere perdono anche solo tre volte è molto più difficile"» [Don Silvano è mancato in questi giorni, il 16 aprile 2024, un mattino. Veniva ogni anno a benedire la mia casa e quando era lì benediceva me, i miei due bambini, Beppe e Andrea, e le pecore. Di Don Silvano si ricordano tutti, lui è stato per oltre trent'anni il Prevosto della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa di Pesio].

MARZIA VERONA – **Marzia Verona** è nata a Torino e si presenta così: « Già, le Alpi... Non riesco ad immaginare di poter vivere in un luogo dove non vedo almeno qualche altura all'orizzonte. Non in pianura, men che meno in città! Come avrete già capito ..., amo la vita all'aria aperta, conoscere nuovi luoghi, sentire il vento ed il sole sulla pelle ... Ho iniziato ad interessarmi all'allevamento durante gli studi universitari in Scienze Forestali ed Ambientali. Mi sono laureata con una tesi in alpicoltura dedicata agli alpeggi. Dal 2003 frequento il mondo degli allevatori; ho praticato anche in prima persona l'alpeggio e la pastorizia nomade per alcuni anni, curando un blog e scrivendo libri sull'argomento, tra cui *L'ora del pastore* (Araba Fenice, Cuneo 2022). Dal 2017 vivo in Valle d'Aosta, a Nus. Allevo capre e continuo a occuparmi di divulgazione e comunicazione. ... Un giorno però è successo qualcosa che mi ha letteralmente cambiato la vita. ... Ero in montagna e stavo lavorando ... ed ho scoperto il "pascolo vagante". Questa definizione mi ha dapprima incuriosita, poi affascinata ... ho seguito i pastori per due anni, ho scritto un libro ... *"Dove vai pastore? Un lungo viaggio di due anni al seguito dei pastori nomadi transumanti in Piemonte è il filo conduttore di quest'opera, che nasce per documentare il fascino romantico di un mestiere antichissimo, ma che via via fotografa e descrive con grande concretezza una realtà viva che cerca di non soccombere ... una galleria di 20 ritratti ... Voci senza tempo, dove il passato e il presente si mescolano, voci giovani, di chi ha iniziato da poco seguendo la passione per gli animali, parole rassegnate e toni convinti, di chi ama il proprio lavoro, la propria vita e non ci sta ad arrendersi. Non sono gli "ultimi" e non vogliono esserlo, ciascuno cerca la propria strada per sopravvivere, uniti da un mestiere difficile, ma sempre in competizione per gli spazi da utilizzare ...*

(Dove vai pastore? *Pascolo vagante e transumanza nelle Alpi Occidentali agli albori del XXI secolo* di Marzia Verona, Priuli & Verlucca, 2006)».

<https://www.marziamontagna.it>

<https://www.hoepli.it/libro/dove-vai-pastore-pascolo-vagante-e-transumanza-nelle-alpi-occidentali-agli-albori-del-xxi-secolo/9788880683209.html>

<https://www.arabafenicelibri.it/autore-marzia-verona-394971.html>

CATERINA DE BONI – **Caterina De Boni** è nata a Belluno. Caterina ha una figlia, una laurea in tecniche erboristiche, è quasi diplomata al Conservatorio, e fa la pastora transumante. Il suo è un mondo antico, rurale, anticonformista, popolato da gente che non ha voluto adeguarsi alla modernità, impegnata in lavori duri, umili e feroci, a stretto contatto con la natura e con la crudeltà della sopravvivenza. Ce lo racconta attraverso la transumanza con un gregge di mille pecore, tre asini e due cani, dalle pianure friulane alle Dolomiti di Cortina d'Ampezzo e ritorno. Un viaggio ricco di emozioni e fatiche, di incontri, parole sagge, bevute di vino e cantate accompagnate dalla sua allegra fisarmonica.

Caterina si confida così: «Per anni non mi sono considerata veramente una pastora, forse per umiltà, forse perché oltre a pascolare le pecore ho sempre avuto anche altro da fare, sia per necessità che per diletto. Più che una pastora, mi sento una pecora. Sarà per quello che finché le mie pecore non hanno mangiato a sufficienza è il mio stomaco che si sente vuoto. Sarà per quello che quando una pecora partorisce capisco guardandola negli occhi se è il caso di intervenire per aiutarla. Riconosco una madre che ha perso il cucciolo in mezzo a migliaia di mamme che belano tanto per fare quattro chiacchiere tra loro. Sento se un agnello ha mal di pancia. Lo sento nella mia pancia, il dolore. Ma forse queste cose le capisco anche perché sono una donna, e una mamma (dalla presentazione del suo ultimo libro: *Caterina De Boni A passo di pecora: il viaggio di una pastora transumante* Edicicloeditore, Portogruaro 2023)».

<https://www.lafeltrinelli.it/a-passo-di-pecora-viaggio-libro-caterina-de-boni/e/9788865494547>

<https://www.ibs.it/a-passo-di-pecora-viaggio-libro-caterina-de-boni/e/9788865494547>

MADDALENA MARGHERITA SOMÀ – **Maddalena Margherita Somà**, per tutti Marita, 'a bèrgèra, erra con il gregge nelle valli del Pesio. È nata a Mondovì, Cuneo, vive ai Brück, frazione Abrau di Chiusa di Pesio, Cuneo. È una pastora “errante” e “nomade” da quando era bambina. Ha imparato il mestiere da suo padre, pastore carismatico e influente, venuto un giorno con il gregge da Fontane, frazione di Frabosa Soprana a Pianfei (Cuneo). In queste cartine ci sono i luoghi del suo errare e dei suoi avi (Cart. n. 1, 2, 3).

Marita ha addolcito in questi anni la sua 'erranza', che rimane però intatta nei contenuti, nei modi e nelle gestualità. La notte, lontano dall'abitato, non lascia mai solo il gregge, ma con Iane, Murin, Rock e Fede dorme vicino ad esso, sempre così, estate e inverno, con il sole e con la pioggia, con il caldo torrido e il freddo rigido.

Ha realizzato nel 2023, insieme a Tonin, *Marita: storia di una pastora*, un insieme di foto nostrane e confidenze scritte, che si può visionare su:

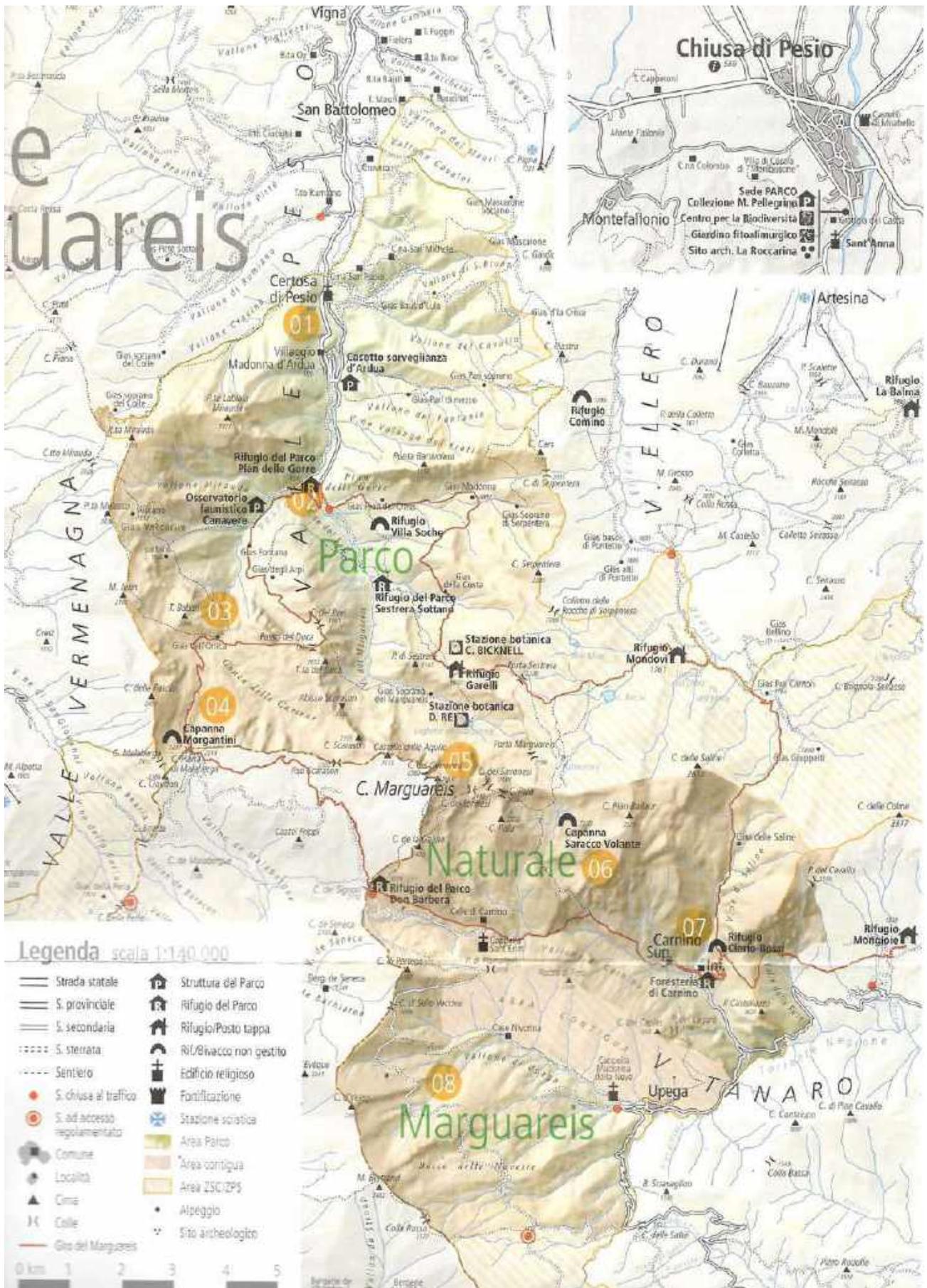
<https://ilblogdintonino.it>

FESTA DEL MARRONE 22 OTTOBRE 2023, CHIUSA DI PESIO (CUNEO) – «Quando era ormai da tempo che facevo la pastora, mi sono sentita a volte abbandonata. Perché?

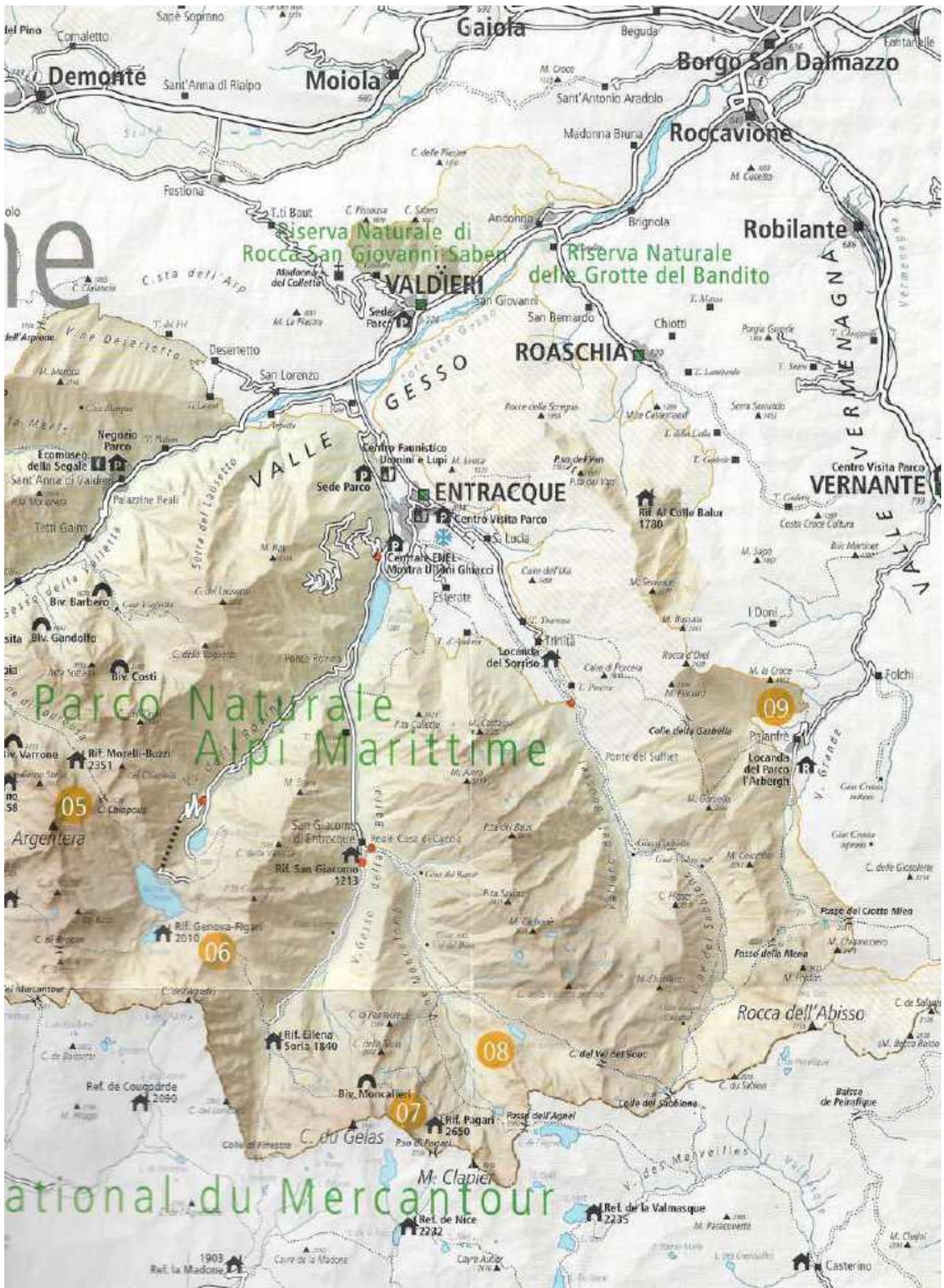
- *Vedevo che attorno a me il mondo dell'Organizzazione girava diversamente e pensava ad altro. Molti, che lavoravano nel mio stesso campo, lo facevano in modo diverso e moderno e affrontavano i problemi non più alla mia vecchia e testarda maniera.*

- *È in quei momenti difficili che mi sono fatta forza e mi sono detta convinta che bisogna sempre credere che questo nostro mondo è di tutti e ci appartiene per diritto e tu, nel tuo piccolo, questo principio lo devi rivendicare sempre con la forza delle tue scelte ed azioni conseguenti.*

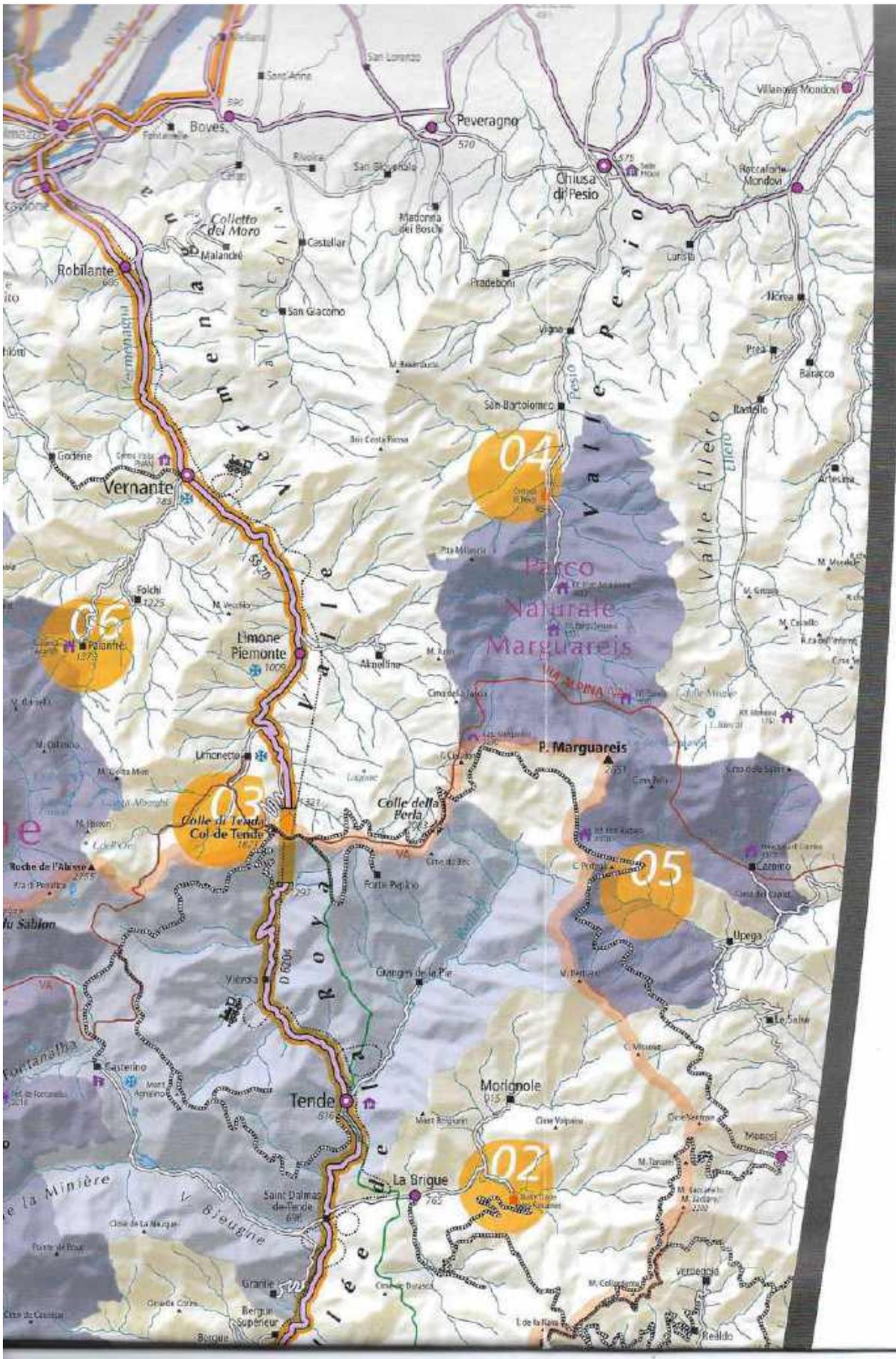
- *Ecco perché sono ancora qui in piedi a lottare e lavorare. Perché io penso che non si devono ricostruire più o meno bene a valle quelle realtà che qualcuno ci ha distrutto a monte, anzi bisogna farle rivivere e rinnovarle, avendo sempre mente e corpo lassù da dove siamo venuti».*



Cartina geografica 1. I luoghi – con i nomi di paesi, valli, torrenti, località, rifugi – dell'errare degli avi pastori di Marita, di Andrea suo padre, di lei stessa. Per un migliore orientamento del lettore.



Cartina geografica 2. I luoghi – con i nomi di paesi, valli, torrenti, località, rifugi – dell'errare degli avi pastori di Marita, di Andrea suo padre, di lei stessa. Per un migliore orientamento del lettore.



Cartina geografica 3. I luoghi – con i nomi di paesi, valli, torrenti, località, rifugi – dell'errare degli avi pastori di Marita, di Andrea suo padre, di lei stessa. Per un migliore orientamento del lettore.

LIETO EVENTO! – «Ieri, 13 settembre 2023, nel pieno del temporale, mentre ero impegnata e stavo con il gregge, Iane ha partorito sei cuccioli». Io, Marita, ho seguito passo passo l'evento e ve lo racconto così:

«Iane era con il gregge quando è stata colta dalle doglie, e intanto aveva già cominciato a piovere. Ha lasciato il gregge, la cui guida è stata rilevata da Murin, che ha dato il suo contributo anche se ormai è a corto di energie pastorali. Murin è vecchio, ma ha capito ed ha cercato, senza Iane, di dare una mano ...!»

«In un primo momento Iane ha dato alla luce due piccoli. Io ho colto al volo la drammaticità del momento e ho fatto il possibile per trascinare Iane verso l'auto di appoggio, cioè il mio furgoncino, che quando si può, accompagna il gregge. Sono riuscita a sistemarla al riparo nel retro-vano. Intanto, avevo raccolto e preso in braccio con me i due cuccioli, portandoli alla madre».

«Ma Iane non aveva finito il suo parto, che poco dopo riprendeva, e lei dava così alla vita altri quattro cuccioli».

A quel punto, Iane e i sei neonati erano tutti insieme al riparo, all'asciutto e stavano bene.

Ho detto a Tonin di venire a fare loro visita, ma non è venuto, non ci è riuscito, non ce l'ha fatta.

Però gli ho fatto una storia dettagliata dell'evento con tutti i particolari.

Oggi, 6.11.2023, sono trascorsi 2 mesi – Marita dice che, tramite il Canile Municipale di Chiusa di Pesio, ha sistemato presso delle famiglie due dei cuccioli di Iane. Alla fine di questa operazione di 'accasamento', cinque dei sei cuccioli avranno trovato famiglia. Con Marita è rimasto soltanto Fede, piccolo cane-pastore, che cresce alla scuola di Iane e Murin! (Foto **82-84, 85-92, 93-94**).

TOSATURA DELLE PECORE – «La tosa delle pecore è sempre stata ed è tutt'ora un'operazione importante che deve essere comunque fatta. Adesso, io toso le mie pecore una volta all'anno. Non riuscirei però a tosare le mie pecore da sola, perché la cosa è faticosa e ci vuole collaborazione. Allora devo fare ricorso a manodopera specializzata. Girano dei gruppi fatti da 4-5 tosatori di professione. Quando li chiamo, da me vengono quasi sempre in due perché il mio gregge è piccolo e in 4-5 ore tutte le pecore sono tostate».

LANA DI PECORA – «La lana una volta era una ricchezza, ma adesso tante volte è soltanto un problema; certe volte la voce corre e passa qualcuno da me a prendersela e manco ti dice grazie, dovresti essere tu a dire grazie a lui. Ma guarda che mondo è diventato. Altre volte passano altri e ti dicono che la ritirano per certi scopi. Una volta son venuti a prenderla per portarla a Genova e gettarla nel mare per farle 'succhiare', cioè assorbire, l'olio versato dalle petroliere, altre volte la prendono per fare delle coperte ruvide o dei materassi o anche dei teli da stendere in terra tra le file delle piante per impedire all'erba infestante di crescere, altre volte dicono che serve a fare dei pellet da concime.

Qualche tempo fa, avevano cominciato a ritirarla per portarla nelle Langhe e metterla ai piedi delle viti. Adesso hanno dato la spiegazione che non si può più, e che, anzi, non si può assolutamente sotterrare né bruciare. Questa cosa mi rende nervosa, vedere che non ti danno l'aiuto di un'unghia e ti dicono solo e sempre 'che non si può'. Per me che ho i problemi tra i piedi, che sono tanti, è una cosa che non sta né in cielo né in terra!»

COMPRAVENDITA DELLA LANA DI PECORA – «Io ricordo bene, ero ancora bambina, quando da noi venivano le donne di Chiusa e delle frazioni a comperare un po' di lana da filare e poi facevano con il filo le calze di lana, le mutande, delle coperte e delle lenzuola; si facevano tante maglie di lana, di quelle che andavano a contatto sulla pelle, che i bambini si mettevano a piangere quando se le dovevano indossare perché arrivava la stagione fredda. Ti grattavi il primo giorno, poi la tua pelle si abituava e tu non ti ricordavi più e non ci facevi più caso e poi queste maglie te le tenevi un po' di giorni, non le cambiavi ogni giorno.

Ma venivano a comperare la lana anche i commercianti, e tu non la vendevi al primo venuto, ti facevi dire quello che ti dava, e gli dicevi che ci avresti pensato, ma subito dopo ne veniva un altro e



Foto 82-84. Piccoli cani-pastore 'crescono' sotto la guida di maestri esperti. Appartengono alla cucciolata di Iane.



Foto 85-92. Marita ci dice che i piccoli capretti sono particolarmente curiosi! Sembra di sì.



Foto 93-94. Agnellini e capretti, pecore e capre, e cani-pastore convivono con questi bei polli ruspanti, adesso rientrati nel recinto-pollajo provvisorio per la notte.

un altro ancora ed era sempre la stessa solfa, ma alla fine non la sprecavi mica, la vendevi al miglior offerente. Mi sembra che si vendesse in due modi: lana sporca che prendevi meno soldi perché costava poco e lana lavata più cara e allora prendevi più soldi».

LANA *SUCIDA* E TOSATURA – Tonin mi ha messo nelle mani dei fogli scritti da quel suo amico di Udine, del quale vi ho già parlato, a proposito di pecore. I passaggi, che porto qui tra le virgolette, sono i pezzi che mi hanno sorpresa quando ho capito che riguardano cose che certi antichi pastori dalle parti della Roma vecchia già conoscevano e/o facevano con le pecore nei secoli passati.

CHE MERAVIGLIA E QUALE DIVERTIMENTO LEGGERE OGGI QUESTE COSE DI DUEMILA ANNI FA! – *Il periodo della tosatura* è compreso fra l'equinozio di primavera e il solstizio d'estate, quando per il caldo le pecore cominciano a sudare; per la stessa ragione si scelgono giornate serene e le operazioni si svolgono all'incirca dall'ora quarta alla nona. La lana impregnata di sudore prende il nome di *sucida* da questo; è più soffice, più pesante e di miglior colore. Subito dopo la tosa le pecore si ungono accuratamente con vino e olio, da taluni mescolati anche con cera bianca e grasso di maiale; nel caso di pecore *pellitae* si tratta con la medesima miscela la pelle di rivestimento. Eventuali ferite vanno cosparse con pece liquida. La lana una volta tagliata viene arrotolata e prende il nome di *vellera* o *vellimna*, dal che si può arguire che la pratica di strappare la lana ha preceduto quella di tosarla. Chi ancora segue questa usanza sottopone le pecore a un digiuno di tre giorni in modo che, indebolite le radici, la lana si stacca più facilmente. I primi tosatori sarebbero venuti dalla Sicilia nell'anno 453 a. C. dalla fondazione di Roma (*ab Urbe condita*).

Il mantello – La sua trasformazione ha determinato la fortuna della futura pecora domestica e originariamente era di colore marrone o rossiccio e costituito da peli lunghi e ispidi ricoprenti uno strato di lanugine, caratteri che si sono mantenuti nelle pecore selvatiche ancora esistenti. Nel corso di millenni, il pelame grossolano è stato progressivamente sostituito dal sottostante vello di morbidi filamenti di lana e il colore è diventato bianco, più adatto alla coloritura; è stata inoltre eliminata la muta primaverile dei soggetti selvatici, incompatibile con lo sfruttamento tessile del vello. Il termine "pecora", e ancor più il suo diminutivo, richiamano *bontà* e *mansuetudine*; a sua volta l'agnello è diventato simbolo di indifesa mitezza. Grazie anche alla loro larga diffusione e disponibilità, presso i popoli mediterranei gli ovini erano le vittime sacrificali di elezione: per i romani la pecora o il montone facevano parte del trio dei *su-ovi-aurilia* – maiale, pecora, torello – negli importanti sacrifici di purificazioni (Foto 95-96).

Cani – Resta da parlare dei cani e dei pastori, accessori indispensabili nell'allevamento ovino. Dei primi esistono due categorie: da caccia o da custodia e a questi appartengono i cani addetti alle greggi, il cui compito precipuo è di difenderle dai lupi. A conferma dell'importanza ad essi attribuita, Varrone ne dà una descrizione molto dettagliata. In sintesi: devono essere di grande mole, occhi scuri o giallastri, dentatura ben sviluppata, orecchie grandi e pendenti, arti lunghi e diritti o con ginocchi piuttosto ravvicinati (*vari*) che aperti (*vatii*), piedi grandi e larghi con unghie dure e curve, il latrato profondo, il colore preferibilmente bianco che ne facilita il riconoscimento di notte, aspetto leonino.

Infine una notazione etologica: i cani si affeziono più al pastore che al gregge. A conferma, Varrone cita un aneddoto: Publio Aufidio Ponziano Amiternino aveva comprato un gregge in Umbria Ultima per farlo portare dai pastori sulle montagne del metapontino e al mercato di Eraclea; arrivato il gregge a destinazione, i cani dopo qualche giorno ripresero spontaneamente la lunga via del ritorno, nutrendosi per strada come potevano, per ritrovare i loro pastori.

I cani possono mangiare un po' di tutto, ma particolarmente adatto è il pane d'orzo, meglio se ammolato nel latte, perché, abituati a questo cibo, non si allontanano dalle pecore.

Pastori – Quanto ai pastori, sempre secondo Varrone, quelli addetti al bestiame grosso devono

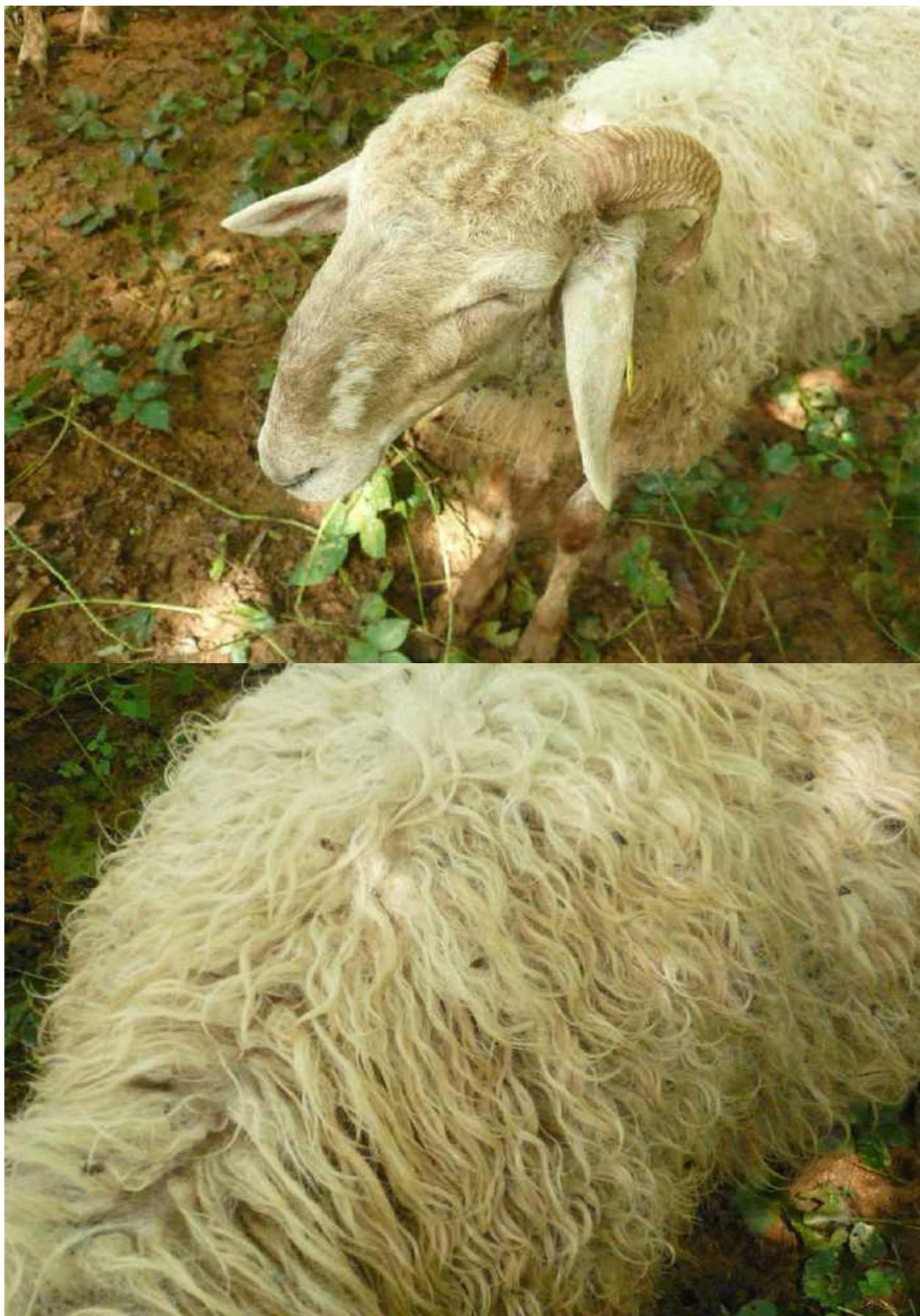


Foto 95-96. La lana. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' pronte per essere tosate.

essere adulti, quelli per le pecore possono essere ragazzi o ragazze; in ogni caso, quelli che portano le greggi su pascoli lontani devono essere non solo più robusti, ma anche più veloci e in grado di difendere il gregge dagli animali feroci e dai ladri rispetto a quelli che ogni giorno rientrano nella villa. Inoltre, se poi i pascoli sono in zone disagiate o silvestri, è opportuno che il personale comprenda anche delle donne robuste e di buoni costumi (*non turpes*), che seguano le greggi, provvedano ai pasti, a procurare legna per il fuoco e badare agli attrezzi casalinghi. I pastori dei diversi greggi dipendono tutti da un unico *magister pecoris*. Questo deve essere anziano, ricco di esperienza e ancora in grado di sopportare le difficoltà dei pascoli in zone difficili. Suo compito è provvedere a tutto quello che può essere necessario: anzitutto il cibo per i pastori, e sia per questi che per le pecore, quello che può servire per la salute senza bisogno del medico. È bene che i precetti siano in forma scritta, il che comporta che il *magister* non può essere analfabeta.

Numero dei pastori – Per quanto riguarda il numero dei capi da affidare a un pastore non esistono regole precise: chi ha greggi in Epiro normalmente assegna cento pecore a un pastore se a lana comune, a due se a lana pregiata.

Latte e formaggio – La produzione del latte è trattata da Varrone non limitatamente alla pecora, ma in modo unitario per tutte le specie dotate di questa attitudine, mettendo in evidenza le differenze e gli aspetti generali. Il latte, afferma Varrone, fra i prodotti liquidi è il più nutriente. Sotto questo aspetto il primato spetta alla pecora seguita dalla capra. Se invece il latte è utilizzato per le sue virtù purgative (*ad perpurandum*) la scala di merito, in ordine decrescente, va da quello equino, all'asinino, vaccino e caprino. In ogni caso, vi sono differenze legate a diversi fattori. Il latte più nutriente si ottiene con un'alimentazione a base di orzo, paglia e altri prodotti asciutti; quella più purgativo con l'erba fresca, tanto meglio se con essenze di per sé purgative. È migliore il latte fornito da un soggetto in buona salute e quello prelevato a non molta distanza dalla mungitura e non subito dopo il parto. Per quanto riguarda il formaggio, il più nutriente ma di più difficile digestione è quello di latte vaccino, segue quello di latte ovino e infine quello caprino, che risulta però il più digeribile. Per la preparazione del formaggio è migliore il caglio (n.d.r.: da noi si chiama 'u cáì') di lepre o di capretto rispetto a quello di agnello. Il formaggio si produce nel periodo compreso fra le 'Vergilie primaverili' e 'quelle estive', generalmente con il latte munto la mattina in primavera, il pomeriggio nelle altre stagioni. Il caglio migliore è quello di lepre, seguono quello di capretto e di agnello. Alcuni al posto del caglio usano il lattice secreto dai rametti di fico e l'aceto e vi aggiungono altri ingredienti che i greci chiamano *opon* o *dacryon*.

VI RACCONTO COME FACCIO IO A TOSARE LE MIE PECORE UNA PER VOLTA E UNA VOLTA ALL'ANNO – «Qui scrivo le cose che vedo fare dal tosatore esperto con l'attrezzatura speciale che si porta appresso. Cerco ormai ogni anno gli stessi uomini. Loro già lo sanno e mi conoscono. Mettono il mio gregge nel loro elenco, nel calendario, e mi dicono la data della loro venuta. Io li aspetto per il giorno fissato. Fanno un giro largo in tutto il Piemonte, hanno tanti pastori clienti come me, adesso si fa così. Se vengono in gruppo, finiscono prima e lavorano a catena.

Quest'anno il tosatore è venuto il giorno 26 aprile mattino, era da solo, perché il mio gregge ha circa 150 pecore e è piccolo. Io l'ho aiutato e sono stata con lui tutto il giorno. Abbiamo finito tardi nel pomeriggio, anzi quasi veniva buio. È un ragazzo giovane, uno di Borgo San Dalmazzo (Cuneo), ha imparato il mestiere nel paese dove è nato e poi ha cercato di lavorare con noi che abbiamo sempre le pecore e le capre. Il servizio che lui offre ai pastori nostrani è subito piaciuto e così non gli manca più il lavoro e si guadagna da vivere bene e così anche gli altri che fanno come lui.

Quando lui viene, io gli preparo il posto di lavoro in un angolo adatto dell'ovile, alla luce, stendo per terra una stuoia e lì sopra vengono adagiate una per volta le pecore. Di fianco c'è il quadro per il collegamento elettrico e lui sistema la sua macchinetta da tosa, che somiglia a quella dei barbieri, è come fosse una loro figlia ed è stata adattata bene e così con questa macchinetta lui taglia la lana veloce come farebbe un barbiere quando ti rasi i capelli».

TOSARE LE PECORE E LE CAPRE CON METODO – «Lui lavora con metodo e fa la tosa da solo una volta che io l'ho aiutato a portargli la pecora e a coricarla sulla stuoia. La pecora è mansueta, obbedisce, non reagisce, sta ferma, aspetta che lui finisca e lui pezzo per pezzo la tosa per bene. Comincia perlopiù con le due zampe davanti, una per volta, con una mano tiene la zampa e con l'altra manovra con la macchinetta. Finite le zampe risale lungo il collo tutto intorno e arriva fino alla testa. Poi torna indietro e passa alla prima metà del corpo, quella del torace, e fa prima o la parte metà a destra e poi quella a sinistra. E a questo punto, se fai attenzione a quello che ha fatto, più della metà della pecora è già tosata.

Adesso molla tutto e va a prendere le due zampe di dietro, una per volta e le tratta nella stessa maniera che ha fatto con le zampe davanti. Come finisce qui, va verso la coda e di lì viene in avanti e fa le due parti della pancia e arriva alle due parti del torace già pulite per prime. Il lavoro adesso è finito e la pecora è stata tosata. Rimane solo da fare una piccola cosa per avere l'opera perfetta e completa. Guarda cosa fa: solleva il mantello di lana di un lato e lo rovescia sul dorso, va a cercare la linea della schiena che separa la faccia destra da quella sinistra e lungo questa linea taglia i pochi pezzi di lana rimasti attaccati. Ora il mantello di lana si è staccato tutto, lui con un colpetto lo allontana dal corpo della pecora e con mano forte rimette in piedi la pecora, bella, bianca, pulita e tosata. E così avanti con tutte le altre che vengono dopo.

Se mi sono spiegata bene con il racconto, ne sono contenta. Certo se ci fosse un video sarebbe meglio per capire bene come si fa la tosatura, ma vi metto un bel po' di foto e così vi fate un'idea della tosatura delle pecore, che è quella operazione che si fa come vi ho raccontato e da lì arriva la lana da filare di una volta (Foto **95-96, 97-100, 101-104, 105-108, 109-112, 113-114**)».

IL MERCATO DELLA LANA TOSATA, OGGI – «Lì in terra c'è tutta la lana di quella pecora, io veloce la raccolgo subito e la metto pressandola in un grande sacco, che quando è pieno viene spostato per fare posto a un altro (Foto **97-100, 101-104**).

Già conoscete le difficoltà di oggi a far fuori la lana. La devo conservare in qualche angolo, per dei tempi anche lunghi e chissà se verrà qualcuno a prendersela, gratis s'intende, però non vorrei essere addirittura costretta a pagare io stessa lo smaltimento. Tutto è cambiato».

PECORE TOSATE – «Appena tosate, consigliano di frizionare la pelle delle pecore con delle creme, io uso niente e non faccio niente di quello che dicono, non uso neppure l'aceto di vino con un poco di olio d'oliva. Ma non faccio uscire subito all'aperto le pecore appena tosate, questo sì, ma le lascio in ovile per qualche giorno perché si scaldino tra loro e non prendano del freddo fuori, e così aspetto che si veda che è cresciuta la prima barbeta di lana, bella e soffice.

Io qui vi ho parlato della tosa delle mie pecore, come faccio io, che precauzioni prendo.

Vi metto anche delle foto di pecore tosate da poco e già fuori al pascolo e vedete subito come sono belle, tutte bianche e pulite che è una meraviglia (Foto **105-108, 115-117, 118-122, 123, 124-127**)».

ARTICOLI DI OGGI SULLA TOSATURA – «Tonin mi ha chiesto se avevo letto degli articoli sulla tosatura. Io l'ho subito guardato storto, come per dirgli “non ti basta quello che ti ho fatto vedere e ti ho già raccontato?”. Non lo voglio però offendere, e allora ho qui dei fogli copiati qua e là, che lui mi ha dato e dicono delle cose sulla tosatura che: è necessaria per la salute e la felicità della tua pecora; bisogna tosare la pecora; la maggior parte delle pecore ha bisogno di una sola tosatura all'anno; il periodo migliore è a inizio primavera, prima che arrivi il caldo; tosare le pecore prima che nascano gli agnelli è utile perché la tosa le mantiene pulite quando partoriscono e gli agnellini trovano più facilmente i capezzoli per allattarsi; è una buona idea chiamare chi è del mestiere, perché un tosatore inesperto può danneggiare la pecora e/o se stesso e la lana; è importante avere il giusto equipaggiamento; occorre tosare la pecora secondo metodo; ecc., ecc. Penso che non è il caso di continuare perché molte cose dette lì per iscritto non hanno poi dei riscontri veri nella pratica, dove molte cose sono cambiate e non ci sono più certe condizioni. Dico io, non è il caso di insegnare a tagliare bene la lana, se poi ci metti troppo tempo per farlo, e questo ti viene a costare caro e poi tu non la vendi e la devi tenere ammucchiata in qualche angolo del casale».



Foto 97-100. La tosatura: è un'operazione che va praticata, dice Marita, almeno una volta all'anno, per il benessere, l'igiene e la salute delle pecore. Un tempo, oltre ad essere un'attività importante, era anche redditizia perché c'erano i compratori e la lana 'sudica' era venduta spuntando buoni prezzi. Oggi più nessuno la vuole. Qui siamo ai Brück mentre si tosa. È il 26 aprile 2024. Marita aiuta l'operatore che, questa volta, è venuto da solo.



Foto 101-104. La lana. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' pronte per essere tosate. Marita e l'esperto coinvolti nelle operazioni di tosatura. Immagini in successione delle operazioni.



Foto 105-108. La lana. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' pronte per essere tosate. Marita e l'esperto sono coinvolti nelle operazioni di tosatura. Immagini in successione delle operazioni. In alto a sinistra, pecore già tosate da poche settimane, particolarmente belle e pulite.



Foto 109-112. La lana. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' pronte per essere tosate. Marita e l'esperto sono coinvolti nelle operazioni di tosatura. Immagini in successione delle operazioni.



Foto 113-114. La lana. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' pronte per essere tosate. Marita e l'esperto sono coinvolti nelle operazioni di tosatura. Immagini in successione delle operazioni.

IL MIO POLLAIO, GALLI E GALLINE RUSPANTI – «La storia dei miei polli, galli e galline, galletti e pollastrelle, ovaiole, chioce e pulcini, la voglio raccontare un po' meglio perché per me è troppo bella e tanto curiosa. Dovete sapere che una volta, e questo vale fino agli anni '50-60 del secolo scorso, quasi tutte le famiglie di campagna, qui in valle Pesio e anche altrove naturalmente, avevano il loro piccolo o un po' più grande pollaio. Insieme a circa 10-12 galline c'era un gallo che era il capo del gruppo e fecondeva le galline che deponavano così uova 'gallate', che andavano bene per essere covate.

Questi polli vivevano liberi nei cortili o aie delle case e nei prati vicini, gironzolavano tutto il giorno, raspavano (n.d.r.: razzolavano) con le zampe il terreno alla ricerca di cibo, vermetti, larve e insetti, entravano e uscivano dalla cucina dove si faceva il pranzo, e noi qualche volta li mandavamo via, ma stavano anche lì, sotto il tavolo e vicino a noi che mangiavamo. Per la notte si ritiravano nel pollaio tutti insieme e dormivano su delle assicelle e dei bastoni sollevati da terra e messi contro il muro (Foto 128-135). Nel pollaio c'erano delle cassette con dentro un po' di paglia-fieno dove le galline facevano le uova. E le donne e i bambini andavano regolarmente a raccoglierle tutti i giorni. Queste galline erano una parte importante dell'allevamento per le famiglie perché davano le uova da mangiare e le uova di troppo erano vendute o scambiate con altre merci o prodotti».

IN MEZZO AL GREGGE E NELLE BALLE DI FIENO SOTTO IL PORTICO SCOPRI NIDI CON UOVA, COVATE, CHIOCCHE E PULCINI – «Queste galline quando finivano di fare le uova perdevano le penne vecchie e ne mettevano poi delle nuove e per qualche mese non facevano più le uova. Ma queste galline, quando stavano per finire di fare le uova, ogni anno andavano in 'cova', si scatenava l'istinto materno e si mettevano a covare le uova, che potevano essere le loro uova, oppure le donne ne aggiungevano altre prese da altre galline, ma sempre gallate. E quella era la covata di 8-12 uova, che la gallina covava per 20-21 giorni tutti di seguito. La gallina, che covava le uova e che diventava la chiochia, stava nel nido sopra le uova tutto il giorno, le copriva e le dava la



Foto 115-117 Loris Marilena. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l'8 maggio, c'è sole e fa caldo e Marita le ha portate, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei (Cuneo).



Foto 118-122 Loris Marilena. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l'8 maggio, c'è sole e fa caldo e Marita le ha portate prima, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei (Cuneo). Adesso sono rientrate nell'ovile dei Brück.

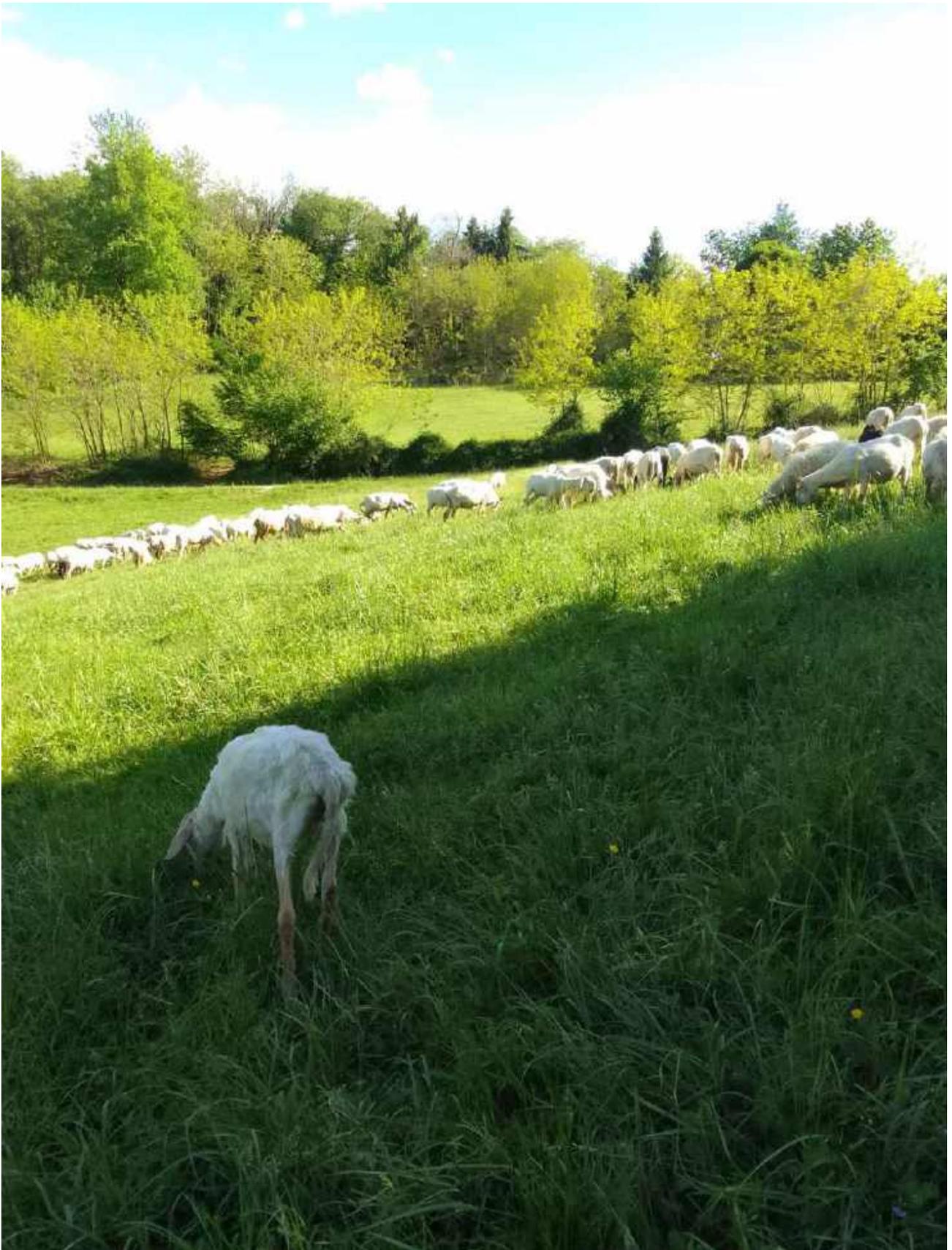


Foto 123 Andrea. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l'8 maggio, c'è sole e fa caldo e Marita le ha portate, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei (Cuneo).



Foto 124-127 Andrea. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l'8 maggio, c'è sole e fa caldo e Marita le ha portate, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei (Cuneo). Adesso sono arrivate dalle parti dei Brück per rientrare nell'ovile. Iane, Murin e Rock sono di guardia.

temperatura del suo corpo, usciva solo per mangiare e bere e poi tornava a tenere al caldo le uova. Dopo 21 giorni da quelle uova venivano fuori i pulcini, piccoli e tutti gialli, quelli che facevano *pi.iu pi.iu pii*. E questa storia noi bambini la conoscevamo molto bene e la seguivamo nel suo divenire e svolgimento.

A volte le donne aiutavano la schiusa dei pulcini, ma essi potevano nascere da soli o aiutati dalla chioccia stessa, che beccava il guscio in un punto preciso. La chioccia, quando c'erano tutti i pulcini della covata – magari covava anche 12-15 uova, ma poi qualche uovo non dava il pulcino e le covate erano di 8-10 pulcini nati – li portava fuori dal nido e veniva a farceli conoscere. Erano piccoli e troppo indifesi e allora li proteggevamo in un cesto speciale rovesciato che si chiama '*u biùv*' e la chioccia stava dentro con loro e se i pulcini avevano freddo andavano a mettersi sotto le sue ali, almeno per i primi giorni. E così da questi pulcini crescevano le nuove galline chiamate '*pule*' e galletti, '*i galetu*'. Il pollaio in questa maniera era sempre rinnovato e giovane e i vecchi venivano così sostituiti. I galli andavano arrostiti sulle tavole per le feste, le galline erano quelle che si diceva '*a galina veja a fa bun brö* per il brodo delle domeniche sera».

NUOVA VITA PER IL MIO POLLAIO – «Era successo, parlo degli anni '60-70 dopo l'ultima guerra, che c'erano solo più polli d'allevamento in batteria, c'erano le incubatrici per la cova e i pulcini arrivavano solo di lì, le chioce erano sparite, e le ovaiole erano messe tutte insieme senza il gallo a fare solo uova e ne facevano tante di più.

Gli incubatoi li avevano in pochi, e li avevano solo gli industriali, che monopolizzavano e controllavano il mercato del pollo in ogni angolo del ciclo. Gli incubatoi sono un po' come degli armadi o grandi scatole chiuse con dentro un sistema elettrico che tiene sempre la temperatura a 37° gradi, quella giusta per fare sviluppare il pulcino dentro l'uovo; e c'è anche un sistema per avere dentro l'umidità che ci vuole e ancora un altro sistema per girare automaticamente le uova, perché se non si fa così, l'embrione, che non è ancora il pulcino, aderisce al guscio dell'uovo e muore perché non si può sviluppare bene.

E ci avete pensato? Tutte queste cose prima le faceva la chioccia quando covava le uova, *nature!* Attorno a me non c'erano più galline e galli al pascolo liberi. Beh, nella casa dei Brück, senza dirlo apertamente, io ho fatto in modo che tutto andasse avanti come prima. Io, infatti, anche oggi, continuo ad avere sempre galline che covano uova un po' dappertutto e chioce con pulcini che crescono. Ecco perché continuo ad avere un grande pollaio sempre giovane e robusto, ruspante, pieno di energie, continuamente rinnovato (Foto **128-135**)».

ISTINTO DELLA COVA NELLE GALLINE – «Un giorno, per caso, avevo sentito dire da qualcuno che il progresso, la modernità, l'alta tecnica di produzione avevano soppresso nelle galline l'istinto della cova, non c'erano più chioce, ma c'erano tante ovaiole che facevano tante uova per tanti giorni e poi altre sicumere che sentivo ancora. Io un po' mi ero risentita e in quei giorni là mi son detta "Guardate che ve lo faccio vedere io l'istinto della cova che dite è finito nelle galline". Detto fatto, ho detto alle mie galline che ai Brück niente era cambiato, loro e anche i galli erano liberi come prima, anzi lo erano di più perché c'erano tanti spazi lasciati liberi da quelle galline e da quei galli che lì non c'erano più, perché erano spariti.

Succede che da allora il mio pollaio è sempre di più stato vivo ed è sempre di più cresciuto. Quest'anno, a giugno 2024, ho già sistemato nel loro spazio dedicato più di 50-60 pollastrelle e galletti prima di liberarli al momento opportuno nel gruppo dei polli adulti. Sono tutti nati da covate naturali, spontanee e, considerate le perdite naturali, suppongo che ai Brück saranno partite circa venti di queste covate. Succede che da allora le galline possono continuare a venire a trovarmi in cucina, passano nell'ovile, fanno i loro nidi con le uova da covare un po' dappertutto dove c'è del fieno ammucchiato, negli angoli tranquilli sotto il portico, nei cespugli protetti, e covano e fanno le chioce. A volte le vedo sparire, ma so che sono a covare e torneranno con i loro pulcini e così avviene sempre. Eccole che arrivano con i pulcini! Qualche volta sono costretta a legare l'ane perché non vada a scoprire dove sono i nidi per mangiarsi le uova. Devo fare attenzione a queste cose (Foto **128-135**)».



Foto 128-135. Il locale-pollaio è da sistemare, dice Marita, ma sui 'polli' nulla da eccepire, di 'belli così' non ce ne son più tanti!

PANE VECCHIO SVENDUTO PER INTEGRARE L'ALIMENTAZIONE DEI MIEI ANIMALI IN GENERE E DEI MIEI POLLI – «I miei polli vivono liberi e razzolano tutto il giorno in cortile e nei prati attorno alla ricerca di cibo. Potrebbero sopravvivere e crescere anche così. Ma io integro saggiamente il cibo, che pur si procacciano da soli, con porzioni giornaliere di pane vecchio acquistato a basso prezzo o con altro pane di scarto, che mi giunge da mense pubbliche che lo raccolgono senza spedirlo nei rifiuti e me lo regalano. In questi casi, cerco di sdebitarmi un minimo, omaggiando di tanto in tanto un gallo o una gallina vecchia. Ai miei polli fornisco questo pane duro, sbriciolandolo. Lo stesso pane lo utilizzo anche per il pasto dei miei cani, mettendolo in ammollo in un brodo tiepido, che preparo prima sciogliendo un dado concentrato del commercio. Andrebbe bene anche il latte delle pecore e capre, se ne avessi in abbondanza, ma serve tutto per l'allattamento dei loro piccoli appena nati (Foto **128-135**)».

ATTENZIONE, ARRIVA IL FALCO (*U FARCHÈT*) – «Molti ricordano certamente che, nei tempi passati, ogni casolare e podere di campagna custodiva in libertà il proprio gruppo di polli o 'il proprio pollaio', come semplicemente si diceva. Non era raro vedere nei pressi bottiglie di vetro capovolte infilare in bastoni esposti in alto, su alberi, e luccicare al sole. Erano degli stratagemmi, si pensava, per ingannare o tenere lontano il falco, predatore pericoloso e feroce di polli, pulcini, galletti soprattutto. Il falco sorvegliava dall'alto questi luoghi di prelibatezze, pronto a gettarsi sulla preda al momento giusto. Di falchi così, oggi se ne vedono pochi, perché sotto di loro raramente ci stanno gruppi di polli da predare.

Marita dice che ai Brück bisogna stare però attenti al falco. Capita vederlo a volte volteggiare in alto mentre sta puntando qualche pollo di Marita. Al momento giusto, senza preavvisi, si fionda velocissimo sulla preda e riesce spesso a ghermirla. Sfugge così al controllo preventivo dei cani, i quali nulla possono evitare fin lì, ma che arrivano ancora in tempo, allertando il pollaio in schiamazzi a non finire e bloccando, a volte, il malfattore impedendogli di sollevarsi con la preda, che tante volte viene abbandonata lì. Ecco allora a turno Iane, Rock, Fede, Murin non ce la fa più, che raccolgono il malcapitato pollo, ormai straziato, e lo portano a Marita ...!

IL MONDO GIARDINO FIORITO PER TUTTI – Tutto questo è bello, e quando lo racconto molti cadono dalle nuvole, altri, tra cui c'è Tonin, mi ascoltano meravigliati. Tonin queste storie le ha vissute da piccolo.

Mi dovete accontentare, e so che lo fate, di guardare le Foto **93-94, 128-135**.

Non potete negare che quelli che vedete in fotografia sono dei gran bei polli, con dei colori splendidi, vivaci e forti.

Sono uno spettacolo quando stanno insieme o quando stanno sparpagliati nel cortile e nei prati attorno, liberi e contenti.

E quando arrivano i pulcini, questo mondo si rallegra, si ringiovanisce e vede luce nel suo futuro!

TONIN MI SOSTIENE IN QUESTA VISIONE – Mi dice sempre che:

il mondo è di tutti,

è un bel giardino dove c'è posto per tutti

e dove tutti possono raccogliere i fiori.

ECCO DELLE IMMAGINI, MARITA CON LE PECORE, LE PECORE CON MARITA –

«Perché?»

Ve lo spiego in due parole e poi godetevi le foto, se ne avete voglia.

Io faccio la mia vita con le pecore, le capre e i cani.

Mi sento molto come loro.

Quello che fanno loro è come farlo anch'io.

Quando sono al pascolo

e le vedo contente

mangiare l'erba bella e buona che piace tanto,

sono contenta anch'io,
non mi stanco di guardarle
e di mangiare con loro.
Le guardo sempre tutte
tante volte
e capisco tutto di loro,
loro lo sanno,
capiscono tutto di me.
Camminiamo bene tutti insieme,
io, pecore, capre,
con i piccoli agnelli e capretti,
con Iane, Murin, Rock e Fede (Foto 136, 141-142, 143-147, 148-151, 152-159, 160-167).

NON SOLO PECORE E CANI-PASTORE MA ANCHE CAPRE – Avrete fatto caso voi stessi, che nel gregge ci sono anche le capre, però di queste abbiamo detto molto poco. Intanto le capre saranno una trentina a fronte di 120-140 pecore. Nel nostro gregge il rapporto pecore-capre è stato sempre più o meno questo. Le capre c'erano nel gregge dei miei avi e di mio padre e ci sono adesso nel mio. Sono sempre state poche, comunque. Perché non saprei dirlo con precisione. Per la mia esperienza, le abitudini della capra sono diverse da quelle della pecora. La pecora la vedo compattata nel suo gregge, non manifesta spiccate tendenze a distaccarsene, le pecore vogliono stare insieme perché sentono di stare bene così. La capra, mi sembra manifesti nei momenti dei pascoli dei sussulti di autonomia e libertà, a volte esce dal gregge e si distanzia in maniera molto più pronunciata delle pecore. Tutti possono avere notato che la capra al pascolo, là dove il territorio è accidentato, punta a farsi un po' 'vedetta', si arrampica sulle rocce, si porta 'in vista', se riesce sale sui rami dei cespugli, mentre sotto di lei sta un placido gregge al pascolo. Quando si rientra alla sera dal pascolo, Iane e Rock sono sempre indaffarati per riportare le capre nel gregge, che sono in questo senso le più indisciplinate e ritardatarie.

LA CAPRA AL PASCOLO – L'alimentazione della capra è molto più rustica e spartana di quella della pecora. Vedete la capra sfruttare del fogliame, delle piante, degli arbusti, dei rovi e altro ancora bellamente trascurati dagli altri animali che pascolano con lei. Ma non è tutto oro quel che luccica, perché la capra è vorace nel senso che aggredisce tante piante, considerate domestiche e di pregio, quindi attenzione, non abbandonatela alle sue libertà alimentari perché potreste essere amaramente sorpresi ... Comunque è indubbio che vive di poco ed ha scarse esigenze.

ABITUDINI IN VALLE PESIO – Dalle nostre parti, segnatamente in valle Pesio, fino alla fine dell'ultimo conflitto mondiale del secolo scorso, c'erano delle speciali convinzioni su questo piccolo ruminante. Intanto, era ricercato il suo latte per l'alimentazione dei bambini perché lo dicevano simile al latte della donna. Il latte di capra veniva volutamente mescolato a quello vaccino per l'alimentazione degli anziani dell'ex Ospedale Civile di Chiusa Pesio, che era guidato dalle Suore del Cottolengo. L'Ospedale aveva un piccolo gregge di 4-5 capre e il latte munto era tutto per i malati, mescolato a quello vaccino acquistato da privati. Allevare in casa una capra era consuetudine radicata delle famiglie povere che rimediavano il latte per la famiglia e potevano ugualmente provvedere al mantenimento della capra anche in assenza di terreni propri e in virtù della rusticità dell'animale. Il pascolo delle capre dell'ex Ospedale e di questi privati cittadini avveniva sui suoli demaniali lungo il greto del Pesio e sugli isolotti che si formavano a seguito delle piene stagionali. E così, per l'economia povera e di sussistenza dalle nostre parti fino agli anni '40-'50, le famiglie poco abbienti avevano l'abitudine di allevarsi in casa la capra, che tenevano nel sottoscala ad esempio, ed avere così il latte. Per alimentarla, anche se non avevano prati o giardini, la portavano a pascolare sui bordi delle strade, all'epoca sterrate e percorse soltanto dai carri o sul greto del torrente Pesio, e qui la capra brucava i rametti dei salici di fiume di cui era ghiotta. A Marita dispiace e dice di vergognarsi un po', ma non sa dire a quale razza appartengano le sue



Foto 136 Andrea. Pecore e capre tosate da poco al pascolo. Rientreranno presto all'ovile per essere munte da Marita.



Foto 137-140 Loris Marilena. Marita mentre munge una capra e quando effettua il travaso del latte, che serve per allattamento complementare dei piccoli, in un contenitore generale.

capre, che sono lì con lei da sempre.

LA MUNGITURA DELLE PECORE E DELLE CAPRE – Questa operazione manuale della mungitura ai Brück e all'alpeggio la effettua da anni soltanto Marita. Marita raccontaci qualcosa, quelle cose che non conosciamo, che ci sfuggono completamente. E non è giusto che sia così! Ecco le parole di Marita:

«La mungitura delle mie pecore e capre è rimasta quella di una volta. Io mungo a mano. Dalle foto, che mi han fatto Loris e Marilena di Sanremo, potete capire. Io mi metto accovacciata dietro la pecora o la capra e mungo così in tale posizione non certo comoda (Foto **137-140**). Massaggio velocemente i capezzoli e poi con movimenti per me naturali e che faccio d'istinto faccio scendere il latte nel contenitore. Per ogni animale si fa in fretta, non è come nelle vacche dove ci vuole più tempo. Qui intanto i capezzoli sono solo due, nelle vacche invece sono quattro e quindi abbiamo rispettivamente due ghiandole mammarie contro quattro, ognuna porta il suo latte verso il suo capezzolo. Poi raccolgo tutto il latte munto in un contenitore generale e lo uso, nel mio sistema,



Foto 141-142. Le immagini del gregge al pascolo, nei più diversi modi e contesti ambientali, non cessano di esaltare la nostra fantasia.

quasi tutto per aiutare l'allevamento dei piccoli ai quali non basta la sola poppata materna. Un po' del latte che rimane serve per la nostra alimentazione e anche per quella dei cani-pastore del gregge. Uso poco questo latte per fare formaggio per noi soltanto, anche perché non dispongo delle attrezzature previste per legge. Io distribuisco le mie mungiture tra il mattino e la sera e mi appoggio all'esperienza. L'importante è che devo effettuare la mungitura su tutti i soggetti. Le pecore e capre, che so che hanno tanto latte, le mungo due volte al giorno, le altre una sola volta, o al mattino o alla sera. Io le conosco tutte, una per una, e non le dimentico, non ne tralascio nessuna, e se capita loro mi cercano e mi ricordano l'operazione che devo fare».



143-147. Le immagini del gregge al pascolo, nei più diversi modi e contesti ambientali, non cessano di esaltare la nostra fantasia.

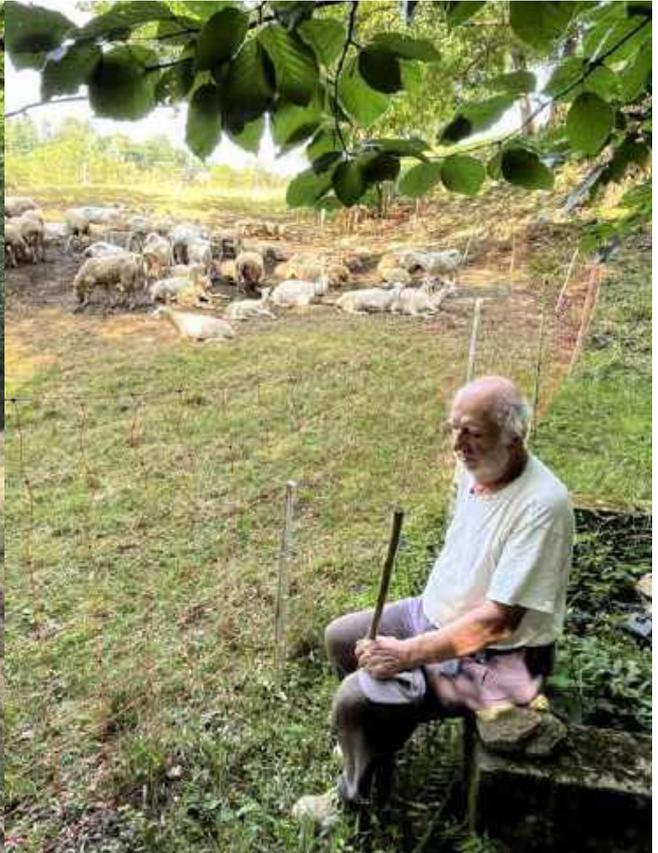


Foto 148-151. Sono Tonin 'd Barba. Ho fatto visita a Marita, per conoscere da vicino e partecipare della semplicità, bellezza e fatica del suo lavoro. Grazie Marita!



Foto 152-159. Marita con i suoi animali, un rapporto di simpatia e amore sempre reciproco.



Foto 160-167. Marita e il gregge, un rapporto sempre di simpatia e amore reciproco.



Foto 168-171. Prove di pascolo con Iane e Murin attenti e di guardia al gregge. Fede, il cucciolo di Iane, nato a fine settembre 2023 insieme ad altri cinque fratellini, impara il mestiere. Lui è l'unico rimasto ai Brück, Marita ha trovato agli altri cinque una nuova famiglia.

QUI CI INTRATTENIAMO CON MARITA E IL GREGGE IN LUOGHI DIVERSI – «Questo racconto fila così, come avrete ben capito. I fatti, i momenti e le foto si infilano quando sembra comodo e opportuno per dire qualcosa di più. Quindi, adesso senza controllarmi troppo, vi metto giù delle foto un po' alla rinfusa, che quando sono state fatte mi sembrava dicessero delle cose belle e di senso, ma adesso, che le metto per voi in visione, mi dicono meno. Ma tant'è. Le metto intanto e poi si deciderà.

E così, vi faccio fare la conoscenza di Iane, il cane pastore 'capo', femmina, che mi aiuta nella cura e custodia del gregge. Iane ha preso il posto di Murin, ora in pensione perché è vecchio e stanco, ma quando le forze glielo consentono esce ancora con il gregge. Vedete Iane in tanti atteggiamenti assieme ai suoi aiutanti cani-pastore come lei» (Foto **168-171, 189-191**).

SIAMO IN TANTI CHE RIPETIAMO, NON È IL CASO DI STUPIRSI – «Non si può capire la bellezza, la fatica, le difficoltà del lavoro e delle azioni di Marita con il suo gregge, se non ascoltiamo dalla voce di lei 'pezzi di storia' della sua vita, con qualche confidenza, e non ci soffermiamo a guardare certe immagini!». L'abbiamo già detto, qui lo ripetiamo. Scusate (Foto **172-175, 176-179, 180, 181-188, 197-202, 203-208**).

IL GREGGE LASCIA L'OVILE E VA SUI PASCOLI IN ALTO – «Una volta le cose stavano veramente così. Quando si arrivava alla fine dell'inverno, diciamo intorno alla metà di marzo, fuori cominciava a spuntare un po' di erbetta verde e dei fiori, violette, primule, mughetti, forse dei giacinti selvatici. La neve se ne andava via tutta, si scioglieva, i prati erano inzuppati d'acqua e le piccole 'bialere' e i ruscelli erano pieni e gonfi e si sentiva il rumore dell'acqua che scorreva. Lì, nelle rive dei ruscelli, dove l'acqua si allargava un po' e scorreva piano, o quasi sembrava ferma, crescevano presto, che c'era ancora la neve dappertutto, delle verdure, delle erbe che erano buone per fare l'insalata. Noi andavamo a cercare questa insalata tenera e fresca, che in dialetto si chiama 'sarzèt' (zeta dolce, mi dicono). Questa cosa era bella perché tutt'intorno c'era ancora neve e nient'altro nei prati che si potesse raccogliere per mangiare. Lì, dove l'acqua era ferma, c'erano i 'sarzèt' e vedevi anche i girini neri e qualche volta i bambini, come me, li raccoglievano in un bicchiere di latta e li portavano a scuola e li mettevano sulla cattedra della maestra, che poi faceva la lezione e spiegava perché a poco a poco si trasformavano, perdevano la coda e mettevano le quattro zampe e diventavano piccole ranocchie. Tonin, che è tanto più vecchio di me, dice che queste cose sono vere e lui le ricorda bene, dice che tutto capitava proprio così».

CAMMINARE ADAGIO, A PASSO DI PECORA – «Vediamo subito il perché. Ho perso il filo del discorso perché mi sono lasciata andare a raccontare altre cose. Allora torno dal principio quando siamo alla fine dell'inverno e fuori c'è la prima erbetta verde che si vede bene, spicca proprio. Qui, bisogna cominciare gradualmente, poco per volta a portare fuori le pecore per abituarle di nuovo a stare fuori tutto l'anno e a camminare tanto per andare a cercare sempre erba bella in pascoli nuovi e anche sempre più in alto e sempre più lontani dai 'Brück' (Foto **192-196**).

IO SONO UNA PASTORA ERRANTE – «L'ho già confessato, cioè non porto il gregge fuori dall'ovile per metterlo dopo il pascolo in un recinto all'aperto, che costruisco lì vicino al casale. Io porto fuori il gregge e, quando è diventato forte e le zampe delle bestie sono robuste e allenate, lo faccio camminare tutti i giorni, portandolo lontano sempre per cercare pascoli nuovi e ricchi di erba, e a loro, pecore e capre, piace fare così, vogliono proprio fare così. È la loro natura, è il loro istinto che le spinge».

ALLORA IO DEVO FARE MOLTA ATTENZIONE – Con le mie pecore prima di cominciare i cammini verso le zone alte e lontane dai 'Brück', comincio a farle uscire e le tengo fuori per poco tempo alla volta e le faccio pascolare lì attorno e brucare la prima erbetta verde che spunta. Dopo qualche oretta che sono fuori, volenti o nolenti, le faccio rientrare (Foto, **192-196**).

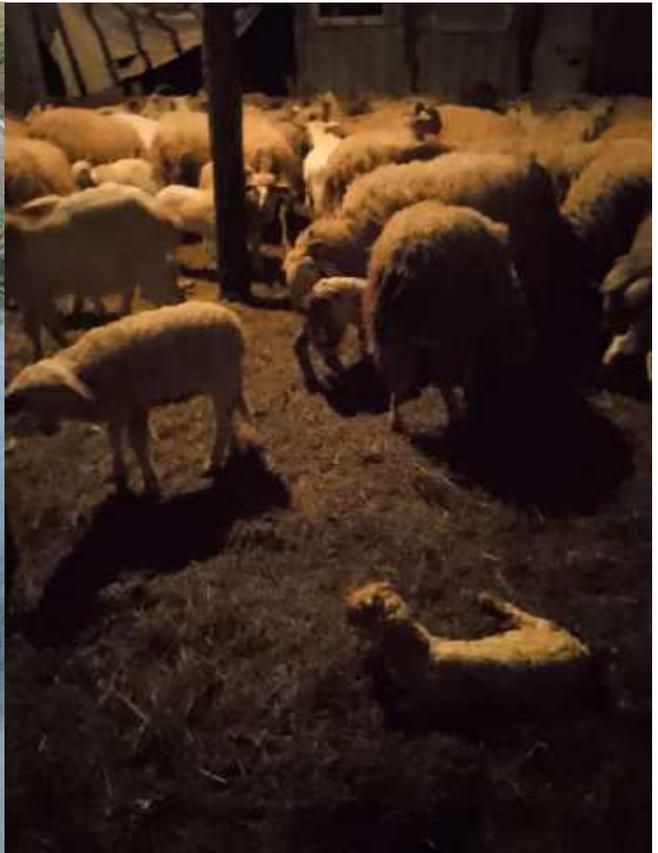


Foto 172-175. Le nascite di agnellini e piccoli capretti, nell'ovile e nel prato. Il parto, le nascite, l'allattamento dei piccoli sono momenti sacri che Marita vive con particolare intensità in qualsiasi luogo questi fatti accadano



Foto 176-179. Le nascite di agnellini e piccoli capretti, nell'ovile e nel prato. All'allattamento ci pensa anche Marita.



Foto 180. Piccolo agnellino, bambolotto, di Marita, nato da poco, un po' solo e quasi abbandonato nel prato.



Foto 181-188. Le nascite di agnellini e piccoli capretti, nell'ovile e nel prato. All'allattamento ci pensa anche Marita. Galline e galli rientrati in pollaio per la notte.



Foto 189-191. 'Prove di pascolo' con Iane e Murin sempre attenti e di guardia al gregge (Estate-autunno 2023, in Valle Pesio).



Foto 192-196. Rientro all'ovile dei Brück, voluto o forzato, dopo le prime uscite 'fuori', che mettono fine ai giorni trascorsi 'dentro'. Oggi, sull'aia dei Brück ha cominciato ad esserci del movimento: sono iniziate le prove di uscita dall'ovile. Si è a inizio primavera 2024.



Foto 197-202. Il gregge di Marita riposa, dopo il pascolo del mattino, nei prati e sotto i castagneti dei *Petuliüciu*, di *Pierino 'd Cavalòt*, di *Titu*, *Mariuccia* e *Claudio*, di *Tonìn 'd barba* in località *Morté*. Chiusa di Pesio, luglio 2023.



Foto 203-208. Immagini di assembramento del gregge nel recinto durante la sosta pomeridiana. Nei prati a pascolo di Claudio, titolare dell'Osteria dei Cacciatori (Estate 2023, al Morté). Il gregge di Marita riposa, dopo il pascolo del mattino, nei prati e sotto i castagneti dei *Petulüciu*, di *Pierino 'd Cavalòt*, di *Titu*, *Mariuccia* e *Claudio*, di *Tonìn 'd barba* (a nord-est) in località Morté, a sud-ovest, dietro l'Osteria dei Cacciatori. Chiusa di Pesio, luglio 2023.



Foto 209. Marita dice: “Il mio rapporto con i cani-pastore è sempre stato ed è speciale: li cresco, li accudisco, li educo, vivo con loro e loro con me, sono i miei primi amici, collaboratori e aiutanti. Noi insieme siamo una famiglia”.

RACCONTA MARITA – *«Il mio rapporto con i cani-pastore è sempre stato ed è speciale: li cresco, li accudisco, li educo, vivo con loro e loro con me, sono i miei primi amici, collaboratori e aiutanti. Condividono con me tanti momenti della mia vita, con loro non mi sento mai sola, neppure nelle ore della notte quando dormo nei boschi e nei castagneti vicino al gregge, che non lascio solo nella notte. Loro crescono, vivono e finiscono la loro vita con me. Noi insieme siamo una famiglia.*

Murìn è l'esempio vivente di questo rapporto: ha onorato il suo lavoro di cane pastore per tutta la sua vita, è diventato vecchio e sdentato, ora è stanco, e anche se lo volesse, non riesce più a seguire come vorrebbe il gregge, ma qualche volta si fa animo, si alza e viene con Iane – che è subentrata a lui da 'capessa' – ad accompagnare il gregge,. Lo guardi, lo osservi e capisci che vorrebbe tanto fare le cose di un tempo ..., fa tenerezza» (n.d.r.: Murin è morto da pochi giorni) (Foto 209, 210-214, 215-220, 221, 222, 227-230, 244-249).

I MIEI CANI PASTORE SONO PARCHI NELL'ASSUMERE CIBO – *«Essi prendono quello che io offro loro per il pasto principale. L'eccezione è rappresentata dal pezzo di pane secco, e adesso dal grissino 'rubatà', che io dono ad essi come premio a seguito dello svolgimento di un compito. Iane capisce al volo il mio parlare, vola a recuperare quelle pecore, ma in particolare quelle capre, che si sono fermate a pasturare ancora in angoli ricchi di erba quando ormai il gregge rincasa, e poi viene da me, assolto il compito, per prendere il premio».*



Foto 210-214. Marita dice: “Il mio rapporto con i cani-pastore è sempre stato ed è speciale: li cresco, li accudisco, li educo, vivo con loro e loro con me, sono i miei primi amici, collaboratori e aiutanti”.



Foto 215-220. Marita dice: “Il mio rapporto con i cani-pastore e il gregge è sempre stato ed è speciale: li cresco, li accudisco, li educo, vivo con loro e loro con me, sono i miei primi amici, collaboratori e aiutanti. Dove va il gregge, ci sono io, i cani pastore, le pecore e le capre.

TONÌN, LO DICE LUI, HA SPERIMENTATO L'ALTO LIVELLO PARTECIPATIVO E COMUNICATIVO DI IANE – «Un giorno, è arrivato sul posto in ritardo quando il gregge ed io, Marita, ci allontanavano già. Lui ha colto quell'attimo per darmi del pane perché lo avrei dato poi ai miei cani-pastore. Iane ha capito la situazione e quando io, Marita, andandomene, gliene ho dato un pezzettino, lei ha continuato a seguirmi, ma si è prontamente bloccata e voltata verso Tonin che rimaneva lì e lo ha guardato intensamente (Foto 210).

La cosa l'ha colpito, e io, Marita, prontamente gli ho spiegato che era il modo di Iane per ringraziarlo del regalo portato! Adesso Tonin mi dice di tenere sempre del pane, e a volte dei

biscotti al latte, quando viene da me. Perché ormai Iane, Murin, Roch e Fede lo sanno e lui non li può deludere con la dimenticanza».

PAGINE IMPORTANTI! 1. MARITA: LEVATRICE E NUTRICE DI AGNELLI E CAPRETTI; 2. MARITA 'ETOLOGA' CONOSCE IL COMPORTAMENTO E IL LINGUAGGIO DI PECORE, CAPRE E CANI-PASTORE – Il giorno della Festa del mese di luglio 2023 all'Osteria dei Cacciatori, mentre in compagnia eravamo a tavola per il pranzo, Marita ci ha raccontato tante cose, frutto della sua esperienza di vita. Ci ha raccontato la storia dei parti delle sue pecore e delle sue capre: «La gravidanza, dice, dura circa 5 mesi, che fanno 150 giorni; i nati, agnellini e capretti, sono perlopiù uno per ogni parto, pochissime le volte che nascono dei gemelli, questa è una particolarità della razza frabosana o roaschina dove, appunto, sono rari i parti gemellari. Alcune nascite avvengono anche quando il gregge è 'errante' in cammino, alla ricerca degli ultimi pascoli o è in strada quando sta rientrando all'ovile» (Foto 227-230, 231-234, 235-238, 239-242, 243, 244-249).

QUI IL RACCONTO DI MARITA SI FA STORIA INTIMA PERSONALE – Marita si rivela persona sensibile e anche capace di capire e interpretare il comportamento animale. Ascoltiamola:

*«Quando la pecora incinta, giunta a fine gravidanza, si sgrava,
ma il gregge è in cammino,
essa si ferma a curare e allattare il piccolo,
e ad irrobustirlo nei movimenti il più rapidamente possibile.
Però, se per varie cause,
la sosta della madre con il figlio si prolunga troppo
e il gregge si sta allontanando molto più del previsto,
la femmina sgravata può a volte abbandonare il suo 'berolino',
ma non il gregge, di cui è visceralmente parte,
e, allora, lo segue,
e lascia lì, solo e abbandonato, il piccolo».*

E qui, Marita si commuove :

*«Io abbandono la posizione,
che ho quando abitualmente accompagno il gregge,
e il mio posto viene preso da Iane.
Io, Marita, vado e resto nella coda del gregge,
e mi curo dei piccoli,
e quando constato che la madre ha deciso di seguire il gruppo,
e di abbandonare il figlio,
io mi prendo in braccio il 'berolino'
e me lo porto in luogo sicuro.
Succede a volte di doverne prendere in braccio due ...,
e due cominciano a pesare,
e le difficoltà aumentano,
quando il posto sicuro da raggiungere è lontano
Ma io non li abbandono mai,
me ne faccio carico al posto delle madri naturali.
E così loro diventano i miei bambini ...»*

E quando, Marita ricorda questi momenti,
una piccola lacrima scende dagli occhi suoi ...

Grazie Marita!

La tua è una delle storie più vive, intense e toccanti, che raramente si ha il privilegio di ascoltare!



Foto 221 Loris Marilena. Un primo piano di Marita con Iane.



Foto 222 Loris Marilena. Le pecore e gli agnellini è uno dei rapporti più vissuti da Marita. Osservate, intanto, il caratteristico profilo camuso della pecora di razza frabosana adulta e dello stesso agnellino.

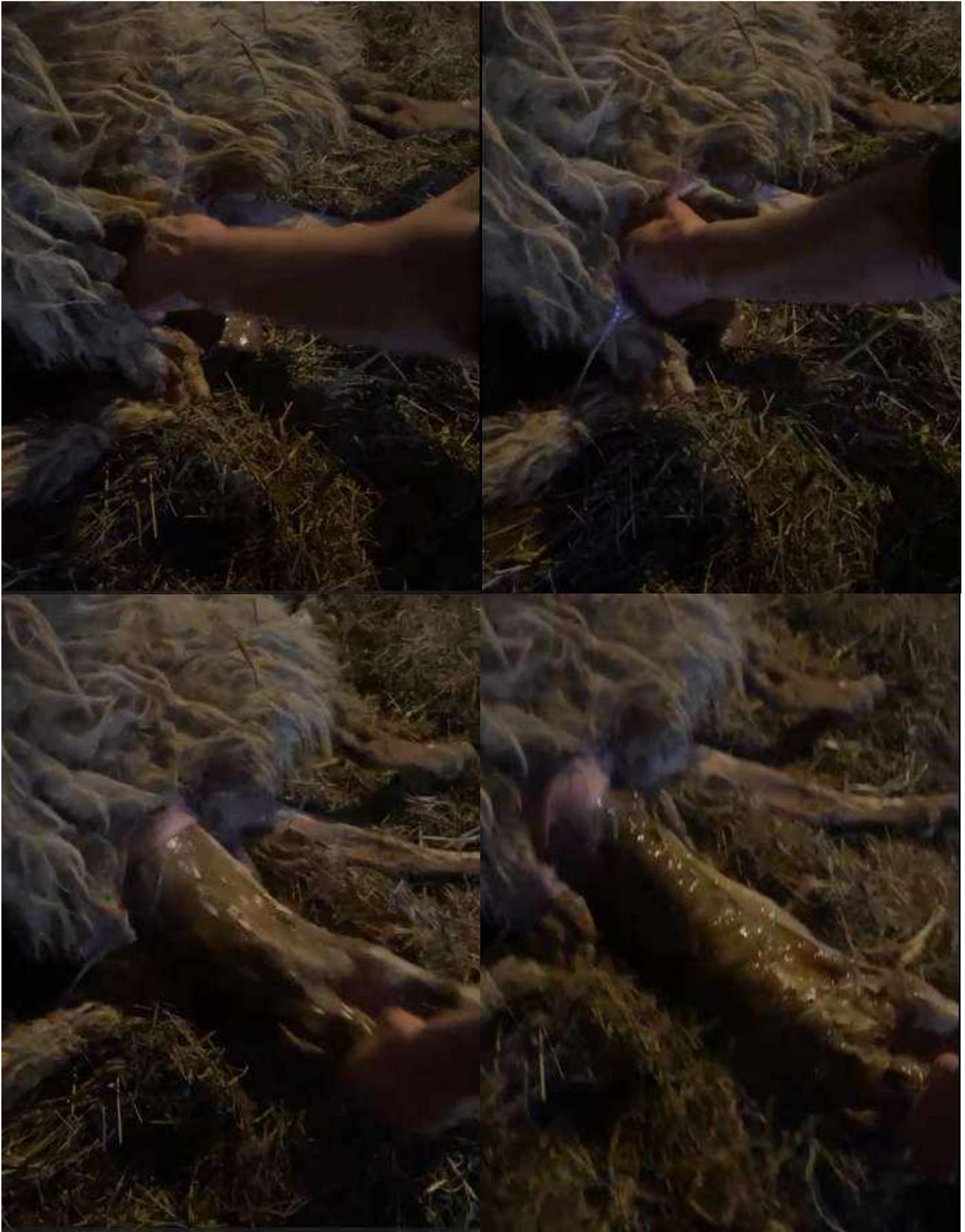


Foto 223-226 Andrea. Marita levatrice mentre assiste la sua pecora durante il parto, in quello che è uno dei momenti più intensi del suo rapporto con le partorienti e i piccoli appena nati. Fotogrammi in successione, ricavati da video nostrano di Andrea, con 'fermo immagine'.



Foto 227-230 Andrea. Marita levatrice mentre assiste la sua pecora durante il parto, in quello che è uno dei momenti più intensi del suo rapporto con le partorienti e i piccoli appena nati. Fotogrammi in successione, ricavati da video nostrano di Andrea, con 'fermo immagine'.



Foto 231-234 Andrea. Marita levatrice mentre assiste la sua pecora durante il parto, in quello che è uno dei momenti più intensi del suo rapporto con le partorienti e i piccoli appena nati. Fotogrammi in successione, ricavati da video nostrano di Andrea, con 'fermo immagine'.



Foto 235-238 Andrea. Marita levatrice mentre assiste la sua pecora durante il parto, in quello che è uno dei momenti più intensi del suo rapporto con le partorienti e i piccoli appena nati. Fotogrammi in successione, ricavati da video nostrano di Andrea, con 'fermo immagine'.



Foto 239-242 Andrea. Marita levatrice mentre assiste la sua pecora durante il parto, in quello che è uno dei momenti più intensi del suo rapporto con le partorienti e i piccoli appena nati. Fotogrammi in successione, ricavati da video nostrano di Andrea, con 'fermo immagine'.



Foto 243 Andrea. Le pecore e gli agnellini di Marita.



Foto 244-249. Marita, etologa, conosce il linguaggio e il comportamento dei suoi cani-pastore e del suo gregge con cui dialoga.



Foto 250-254. Marita, etologa, conosce il linguaggio e il comportamento dei cani-pastore e del gregge con cui dialoga.

MARITA E I SUOI DUE FIGLI, BEPPE E ANDREA – Poco prima, mentre in compagnia eravamo a tavola per il pranzo di festa all'Osteria dei Cacciatori, abbiamo ascoltato le confidenze di Marita, che con immenso amore aiuta a nascere e poi nutre e alleva, come fossero bambini suoi, i piccoli agnelli e i piccoli capretti delle sue pecore e delle sue capre.

PAROLE DIRETTE – Ma adesso sentiamo dalle parole dirette di Marita quello che vuole dirci dei suoi due figli: « Io ho fatto e cresciuto due figli, che ho fatto battezzare, con i nomi di Beppe e Andrea, da Don Silvano quando non erano più in fasce, cioè già un po' grandini, come rimarcò Don Silvano quando venne ai Brück per la benedizione annuale della casa e dell'ovile con le pecore che stavano dentro. Mi disse di portarli in Chiesa la domenica tutti e due insieme, di non preoccuparmi dei vestitini eleganti, e che non faceva niente se andavo da sola e senza padrino e madrina come vuole la Chiesa, ha detto che ci pensava lui. È stato un bel momento, anche se alla festa, che accompagna il battesimo, non ci avevo pensato e, quindi, non c'erano le paste dolci e la frutta secca e i *cuchèt* (n.d.r.: sono le noccioline americane nominate in dialetto chiusano). Don Silvano era una persona simpatica e ci sapeva fare anche quando manovrava le cose sante di Chiesa. Ecco, lo voglio proprio dire che lui mi ha aiutata tanto perché ha sempre voluto sapere dei due "cioccolatini", come stavano, come crescevano, se li facevo studiare e lavorare, come ero come educatrice e poi mi dava indicazioni molto importanti.

I miei due ragazzi adesso sono grandi, fanno la loro vita, hanno il loro lavoro, sono all'onore del mondo, lavorano con le macchine agricole e le macchine movimento terra e anche con i camion da trasporto. I loro rispettivi padroni, mi dicono che li apprezzano come ragazzi seri, responsabili e prudenti, non sono dei fracassoni. L'altro giorno, erano qui da me per aiutarmi, quando è arrivato Tonin, che voleva parlare con me del libro, e gli ho detto per prima cosa "vai a vedere laggiù nel piazzale che camion grosso con il rimorchio lungo vi è parcheggiato, sappi che lo guida Andrea e parte stasera per andare lontano per trasportare il carico e ti stupirai e meraviglierai".

Sono tutti e due diplomati in agraria. Beh, quando erano piccoli, c'ero solo io per loro, e dall'altra parte, potete capire, c'era il gregge che reclamava la sua parte. Sono andati prima alle scuole elementari e medie e poi hanno continuato all'Istituto Tecnico Agrario per diplomarsi».

QUANDO ERANO PICCOLI – Però, quando erano piccoli ed io ero sola e avevo anche il gregge che ci dava mangiare per forza di cose, ho vissuto momenti difficili e ero molto scoraggiata e stanca. Si era sparpagliata la voce che io mi curassi poco dei figli e ero stata chiamata da alcune persone dell'assistenza infantile. Non vado per le lunghe, potete intuire, ma vado al sodo che è quello che conta. A un certo punto sembrava che volessero levarmi i bambini, pensate toglierli a me, la mamma, che già anche raccoglie e cura i capretti e gli agnelli appena nati e abbandonati dalle loro madri, come avete prima ascoltato il racconto.

Mi sono arrabbiata, mi sono opposta, mi sono difesa con tutte le mie forze, raccontando le difficoltà della mia vita. Sono partita, sono andata alle Scuole del Cottolengo di Cuneo, dove sapevo che c'era una brava Suora Insegnante. Mi sono attaccata a Lei e non l'ho più lasciata. Lei ha ascoltato e capito tutto e abbiamo subito fatto un piano. Il piano era semplice, ma impegnativo perché chiedeva da noi due anima e cuore.

I miei figli sarebbero andati alla Scuola di questa Suora sempre, per tutto l'anno scolastico. Lei ed io sapevamo di dover fare queste cose: ogni mattina per tempo, estate e inverno, sole o pioggia, sempre puntuali, io accompagnavo Beppe e Andrea sulla strada e loro salivano da soli sulla corriera che li portava a Cuneo e scendevano alla fermata dove tutte le mattine c'era la Suora ad aspettarli che se li prendeva con sé e se li portava alla scuola e lì andavano a scuola, facevano i giochi, facevano i compiti, facevano il pranzo e la merenda, parlavano tanto con la Suora e più o meno verso le cinque la Suora li riaccompagnava alla fermata e tornavano a Chiusa e scendevano alla stessa fermata del mattino. E lì, c'ero sempre io a prenderli per riportarli a casa. Se non ero puntuale, loro restavano lì, non si muovevano e mi aspettavano. E così l'educazione dei miei figli,

con l'aiuto della Suora, che è stata come una seconda mamma, come una sorella più grande, è stata magnifica e invidiabile.

So che è troppo poco se dico che devo tantissimo a questa Suora di Chiesa. Ma adesso, capite tutto. Qui, devo ricordarmi di ringraziare anche un'insegnante delle Combe di nome Teresina che mi ha aiutata tanto nell'educazione dei miei due figli. Grazie alla sua presentazione, per alcune stagioni ho preso parte alla raccolta dei fagioli presso dei contadini, quando le mie pecore e capre dormivano al sole nelle ore pomeridiane in compagnia dei cani-pastore, e i miei figli erano lì con me.

Il resto è venuto dopo ed è stato tutto più facile».

TONIN CONTINUA A CHIEDERE DELLE IMMAGINI, A FARE DOMANDE UN PO' SPECIALI – «Mi sono fissate nella mente queste cose. Lui dice che dovrei cercare delle foto vecchie di famiglia, quelle ingiallite se dico bene, di mio padre con le pecore lassù a Fontane, quelle dei primi tempi a Pianfei. Dovrei cercare e non so bene dove ... Mi dice che dovrei fare qualche foto quando mungo le mie pecore, perché sono sempre io che faccio questo, da sola in tanti luoghi diversi ... Dovrebbe pensarci Andrea a fotografarmi mentre mungo o Loris e Marilena di Sanremo, che vengono sempre a trovarmi quando sono al Morté ...

Mi chiede di raccontare quando andavo alle Fiere delle pecore e di ricordare le fiere importanti, mi chiede se andavo e portavo le mie pecore frabosane. Dice che dovrei raccontare tutto quello che conosco a proposito delle caratteristiche zootecniche delle mie pecore che sono di razza frabosana ...»

IL MEDICO VETERINARIO, MARITA, LE PECORE E LE CAPRE: I LORO CONTATTI – «Tonin vorrebbe che raccontassi i miei rapporti con il veterinario quello che viene per guarirmi le pecore e le capre quando ne hanno bisogno, per raccogliere i dati, per fare le vaccinazioni ... Gli ho detto che io, a questo proposito, ho un solo bellissimo e unico ricordo per il medico veterinario Dr Giuseppe Mattalia, professionista a Beinette, ma conosciuto in tutta la Granda, in tutte le valli del cuneese, al quale mi sono sempre rivolta. Il dottore, ho scoperto, era amico e collega di Tonin, è mancato quest'estate. Tonin ed io gli siamo debitori e riconoscenti. Lo ricordiamo insieme così:

Il 25 giugno 2024 è mancato a Beinette Giuseppe Mattalia (Beppe). Era nato a Peveragno e si era laureato in Medicina Veterinaria alla Facoltà di Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino. È stato per anni un prestigioso e stimato medico veterinario della Granda, dove ha esercitato con competenza e saggezza la professione ed era conosciuto e chiamato da tutti.

Marita e Tonin, all'indomani della funzione funebre, che ha avuto luogo in Beinette, si sono ritrovati con il gregge al Morté e lo hanno ricordato in questo modo semplice e sentito.

Tonin dice: "Io sono stato compagno di Beppe alla Facoltà di Veterinaria di Torino. Lui era all'ultimo anno, ed io al primo, il Corso di laurea all'epoca durava quattro anni. Siamo diventati amici, anche perché eravamo di paesi vicini e già ci conoscevamo, lui di Peveragno ed io di Chiusa di Pesio. Lui è stato sempre molto gentile e generoso con me in tutti i sensi: mi passò i suoi appunti di anatomia sui quali preparai l'esame; mi dava sempre un passaggio per tornare a casa, assieme ad altri, e la sua auto era sempre al completo; mi educò alla pratica veterinaria quando anch'io mi laureai. Mi dava appuntamento presso la sua prima casa di Beinette tutte le mattine e poi mi portava con sé nelle visite, poi mi invitava sempre a pranzo, preparato da Antonietta sua moglie. Intanto era nato il suo primo figlio, Cristiano, che era lì con noi tre nella culla, quando si pranzava. Poi lui continuò il suo lavoro, ed io mi assentai dal paese per rivederci molto di rado. Ma io di quell'uomo ricordo con commozione il bene che mi ha voluto, le cose belle che mi ha suggerito, la sua generosità, la curiosità a voler sapere che cosa avessi combinato anch'io di buono nella vita".

Marita, nel ricordarlo si commuove e racconta: "È stato sempre il nostro veterinario, fino a quando è andato in pensione. Era il nostro veterinario fin da quando c'era ancora mio padre. Ma dopo la sua morte, lui continuò a venire per le visite alla Peuragnina e, sapendo che io e mia

madre eravamo due donne sole con oltre 600 pecore, ci assisteva e aiutava in modo particolare. Io ricordo che ero molto responsabilizzata da lui e lo aiutavo come assistente. Ero la sua infermiera soprattutto ai parti delle vacche, pecore e capre. La cosa bella che conservo del rapporto collaborativo con lui è che lui mi 'coinvolgeva', mi voleva partecipe e non assente in attesa che lui finisse il suo lavoro.

Ci fu un anno terribile. All'epoca dei parti delle pecore, che erano anche 30-40 agnelli che nascevano ogni giorno, perché il nostro gregge era grande, gli agnelli morivano quasi tutti. Io lo andai a cercare, raccontai e lui promise di venire subito. Venne che era molto tardi e buio quel giorno che stava per finire, capì subito che la situazione era grave. Fece in modo di portare un agnello allo zooprofilattico di Cuneo per gli esami. Ci fu una diagnosi. Mi disse di comperare un farmaco 'nalidone' (ho memorizzato quel nome e lo ricordo lucidamente come se me lo dicesse adesso) da somministrare per tre volte ad ogni agnello appena nato. Io dovevo mettere in gola con siringa il farmaco. E fu un incubo non sbagliarmi, perché mi dovevo segnare bene ogni cosa, ogni passaggio e non fare confusioni. Ce l'ho fatta, mettendoci tutto l'impegno possibile che Lui mi aveva chiesto. Piano piano gli agnelli non morirono più.

Ricordo quando venne per la vacca che aveva una mela ferma in gola. Venne e con i suoi 'arnesi' riuscì a far scendere la mela lungo l'esofago verso il ruminale e salvare così l'animale.

Durante i parti, lui mi chiedeva di aiutarlo e di fare come mi diceva e fu così che con lui imparai a far nascere vitelli e agnelli e capretti, cosa che faccio tutt'ora da sola per le mie pecore e capre partorienti”.

*Ciao Beppe, non ti dimenticheremo e continueremo a ricordarti per la generosità che ti contraddistingue e le cose belle che ci hai insegnato,
Tonin e Marita*

IL RACCONTO LO FERMIAMO QUI, POI ... – «Ho ascoltato, ho detto che avrei cercato di fare queste cose poi, ma adesso di avere pazienza, ho troppo lavoro e non ce la faccio. Quindi il nostro racconto, gli ho detto che lo fermiamo qui con la speranza più grande che è quella di conoscere se a qualcuno è piaciuto, e se dicono che mi hanno conosciuta un po' più da vicino nei miei giochi con le pecore, le capre e i cani-pastore, Iane, Murin, Rock e Fedè.

Ho trovato qualcosa, qualcuno mi ha mandato qualcosa. Faccio che mettere tutto di seguito, un po' in disordine. Ho trovato dei ricordi scritti da me, dove e quando di preciso non saprei. Ma intanto questa faccenda è stata tirata fuori e non è dimenticata.

E poiché, come ormai sapete il filo logico e cronologico del racconto è flessibile, elastico e non rigido come un bastone, quelle foto le ho trovate 'dopo' e le ho messe 'prima', là dove sembrava che ci stavano bene e le cose scritte le ho aggiustate qua e là, quello che importa è che salti fuori il sentimento e il cuore dei ricordi».

SPAZIO DI SCRITTURA PER BEPPE E ANDREA – Lascio libero questo spazio per i miei due figli, se vogliono dire delle parole che hanno nel cuore per la loro mamma pastora. ... Anche se resta bianco, fa lo stesso, perché io so che nel cuore hanno tante cose che vogliono dire per me ...

Qui ci sono i pensieri, le parole e l'amore dei cuori
di Beppe e Andrea
per la loro mamma Marita

.....

MARITA E IL GREGGE CAMMINANO SOTTO I CASTAGNI IN FIORE – Marita e Tonin conoscono qualcosa dell'arte di Michele Pellegrino, grande artista chiusano della fotografia in bianco e nero, capace di fissare nei nostri occhi le immagini dei particolari, che lui scovava entrando nelle case con il permesso e andando su e giù per monti, valloni, boschi, pascoli, castagneti, prati della Valle Pesio!

Noi due, qui immaginiamo di andare alla sua scuola di fotografia e vediamo, anche se nelle foto mancano questi particolari, Marita, le pecore, le capre, i cani-pastore camminare, mangiare e pascolare sotto i castagni in fiore dalle parti della Fontana dei Signori, del Castello Mirabello e di qui portarsi verso il Morté, tenendosi a mezza costa o di poco sotto il crinale, poi puntare verso 'Pánssa Rüstia', scendere su 'Fügín', attraversare la via per Fontananata e poi salire al crocicchio di 'Pauletu du Re', fino alla 'Cava di Tonin o Cesare' e raggiungere la via al confine tra i castagneti e i pascoli di Tonin e quelli di Mamino Tonino.

Di qui si sale e si attraversa il bosco-castagneto-prato di Tonin, dove pascolano tranquillamente le pecore di Marita e si arriva, deviando a sinistra e puntando verso nord-est, al bel posto, molto caro a Marita, che è quello di 'Maddalena da Schiavària', non prima di avere sfiorato il monumento dedicato a pecore, muli, ecc. che si trova all'estremità est del crinale, che separa il versante sud da quello nord del terreno di Tonin.

Marita arriva da Maddalena con il gregge, anche per altre vie più corte. E adesso guardate qualche fotografia di questo percorso, che ci porta, dopo la proprietà di Tonin 'd Barba, verso quelle degli eredi di Tonino Mamino sul versante nord rivolto verso 'Fontananata', e di Maddalena, che è dalle parti della Schiavària.

QUESTE IMMAGINI – Esse sono abbastanza e si soffermano volutamente sul gregge di pecore e capre, per cogliere le abitudini e i modi di pascolare e dello stare insieme di questi amici animali e, soprattutto, osservare e penetrare il loro modo di accompagnarsi a Marita e ai suoi cani-pastore, in convivenza.

OMAGGIO A MICHELE PELLEGRINO – Tonin insiste per mettere qui queste righe, che lui sa, per Michele e che gli sono state dedicate da alcuni chiusani quando c'è stata la Presentazione di un suo volume fotografico alla Certosa di Pesio, sabato 1 luglio 2023. Dice che ne vale la pena, anche se l'argomento è diverso dal racconto della storia di Marita. Ma un legame c'è, e allora inseriamo qualche riga della Presentazione ricordata sopra:

«Dicono che **“Il mondo è come tu lo guardi”**. Allora, è vero, che “Il tuo mondo di immagini in fotografia è la visione di come lo guardi e quando viene il momento, la magia ha i tuoi occhi”. Ci fai camminare con sant'Agostino, il quale sereno, nel III secolo d.C., rifletteva e diceva “Cos'è il tempo? Lo so, se nessuno me lo chiede; ma non lo so più, se tento di spiegarlo a chi me lo chiede”; con Giordano Bruno che nel XVI secolo guardava su nel cielo l'infinità dell'Universo, l'esistenza di mondi infiniti e di altri soli lontani, che nessuno sapeva o voleva vedere; con padre Antonio Maria Franchi, monaco della Certosa di Pesio, che, proprio qui, nel 1792 guardava, con occhio estasiato, nelle montagne attorno al Monastero, le tante bellezze disseminate dal Creatore per la felicità delle genti, che nessuno guardava e voleva scoprire. Grazie Michele! La tua opera ci ha educati e aiutati a “guardare il mondo, conoscerlo e averne coscienza. Ciao, ancora tanti 'scatti'! (Descr. n.12)».

TONIN AGGIUNGE – “ ... oggi (giugno 2023, salendo al Morté e, in particolare, quando ero nel mio bosco per togliere l'erba che mi soffocava le patate e, di lì, osservavo davanti a me, verso sud-est, sud e sud-ovest, la vegetazione e più indietro le montagne della Lurisia, quelle che vanno al Pilone dell'Olocco, quelle del Pian Bosc, con sullo sfondo il Mondolé, il monte Pigna, e Costa Rossa, che va dalla Pigna alla Bisalta, e anche 'Panssa Rüstia', mi ha colpito l'occhio quello che non è detto si veda così bene in altra parte dell'anno.

Ho visto le chiome, di un bel colore bianco-giallo-tenue, dei castagni in fiore, spiccare tra il verde dell'altra vegetazione! Sono inconfondibili e 'padroneggianti'! E per l'appunto, con lo sguardo



Foto 255-257. Castagni in fiore. Li riconoscete? Vi sembrano tanti o pochi? Sono visti frontalmente da via Mondovì, prima del ponte sul Pesio – Chiusa di Pesio, Giugno 2023.

«Ho visto le chiome, di un bel colore bianco-giallo-tenuie, dei castagni in fiore, spiccare tra il verde dell'altra vegetazione! Sono inconfondibili e 'padroneggianti!'».

rivolto ai “Castagni in fiore” nei dintorni della Chiusa e in Valle Pesio, iniziamo la camminata e la storia. Vogliamo parlare dei “Castagni in fiore”, immaginando di andare per i Castagneti della Valle Pesio, tra il 15-30 giugno 2023, con Marita e il suo gregge (Foto **255-257**, **258-260**).



Foto 258-260. Castagni in fiore. Le chiome, di colore giallo-paglierino, appartengono ai castagni in fiore, i quali spiccano rispetto al resto della vegetazione di colore verde uniforme. Li sotto, nel fresco, pascolano e riposano le pecore e le capre di Marita.

MARITA, FESTEGGIATA DAGLI AMICI – Nei giorni del suo “errare” nei pascoli al Morté. Era il Luglio 2023, quando gli amici le hanno organizzato una festa all'Osteria dei Cacciatori di Claudio Dho.

Marita è rimasta molto contenta della sorpresa fattale e ha confidato con sue parole che « *una cosa così, in tutta la mia vita di pastora, non mi era mai capitata ...* ». Noi, amici suoi, detto con sincera modestia, ascoltiamo queste sue parole con molto piacere e tanta soddisfazione.

Abbiamo scattato molte foto, in questa occasione, ne mettiamo qui di seguito alcune, che si accavallano e si confondono, ma l'intenzione è di presentare quelle che meglio le si confanno e la rappresentano, e soprattutto avvicinano Marita a tutti noi (Foto 261, 262-264, 265-267, 268-273, 274-279, 280, 281-285, 286, 287).

Grazie Marita, I Tuoi Amici



Foto 261 Loris Marilena. Primo piano per Marita e Iane.



Foto 262-264 Loris marilena. Primi piani per pecora di razza frabosana e il suo agnello, per Marita e Iane.



Foto 265-266. Marita gioca con Rock, Fede e Iane. Marita li ha raccolti tutti e due, e volenti o nolenti, li riporta in ovile.



Foto 265-267 Loris Marilena. Marita, Fede cucciolo, pecore e agnelli.



Foto 268-273 Vincenzo Emy. Alla Festa per Marita, all'Osteria dei Cacciatori di Claudio al Morté.



Foto 274-279 Vincenzo Emy. Alla Festa per Marita, all'Osteria dei Cacciatori di Claudio al Morté.



Foto 280. Alla Festa per Marita, all'Osteria dei Cacciatori di Claudio al Morté, non siamo distanti dalle sue pecore e capre che in questo momento sono a pascolare sul prato di Tonin.

MARITA, LA NOSTRA AMICA PASTORA,
Era l'Attesa e l'Invitata Speciale
Nel Salotto-Gazebo
“Vendiamo Pensieri e Storie di Valle”
Preparato sotto il Portico del Pellerino
dal “Gruppo Amici di St'Andrea della Chiusa”
Domenica 22 Ottobre 2023
Festa del Marrone di Chiusa di Pesio

Festa del Marrone di Chiusa di Pesio

Marita è arrivata trafelata, accompagnata dai suoi amici liguri, Marilena e Loris, dicendo di essere stata prima occupata ad accudire il gregge e tutti gli altri suoi animali.

È stata festeggiata in “Salotto”. Abbiamo insieme guardato il suo video “Marita: storia di una Pastora”.

Per le ore 13.00, ci siamo recati, come da programma, al pranzo in onore di “Re Marrone”, servito dai Volontari delle numerose Associazioni Locali – per l'occasione operanti in lodevole sinergia – sotto il grande tendone, allestito nel giardino della Scuola primaria di fronte alla Casa Canonica della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa di Pesio.

Seguono alcune foto scattate da Vincenzo e Emy (Foto **268-273, 274-279, 286, 287**).



Foto 281-285 Evéline. Il Salotto-Gazebo "Vendiamo Pensieri e Storie di Valle", allestito sotto il Portico del Pellerino a Chiesa di Pesio, Domenica 22 Ottobre 2023, Festa del Marrone.



Foto 286 Vincenzo Emy. Al Pranzo in onore di “Re Marrone di Chiusa di Pesio”, servito dai Volontari delle numerose Associazioni Locali – per l'occasione operanti in lodevole sinergia – sotto il grande tendone, allestito nel giardino della Scuola primaria di fronte alla Casa Canonica della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa di Pesio.



Foto 287 Vincenzo Emy. Al Pranzo in onore di “Re Marrone di Chiusa di Pesio”, sotto il grande tendone, allestito nel giardino della Scuola primaria di Chiusa di Pesio. Caldarroste, *mundai*, di varietà di castagne selvatiche, *servài*, raccolte nel castagneto del Morté da Tonin 'd Barba, preparate dai caldarrostei della Festa e offerte in assaggio gratuito ai visitatori, con l'autorizzazione del Presidente Bartolomeo Beccotto, Presidente di Proloco e del Comitato Organizzatore della Festa.

IL GRANDE ALBERO A PROTEZIONE DEL GREGGE DI MARITA – Questo 'Grande Albero' si trova sul terreno a pascolo di Maddalena, che ormai conoscete perché da sempre 'protettrice' di Marita e delle sue pecore e capre, alla Schiavaria in località Morté. Marita ricorda con commozione Maddalena della Schiavaria, che non c'è più. Maddalena ha lasciato detto ai suoi eredi di continuare ad avere attenzioni e riguardi nei confronti di Marita perché possa sempre tornare a pascolare in quei luoghi e le sue pecore e capre, lì, dopo il pascolo, possano restare per riposare e dormire, sicure e tranquille nel recinto sotto il Grande Albero, anche lui 'protettore'.

In quel pascolo, Marita con il gregge ritorna ogni anno, e prima di lei già venivano i suoi avi. I rapporti di Maddalena con i pastori, e con Marita, sono sempre stati sereni, e non sono mai stati turbati da problemi di qualsivoglia natura.

IL GRANDE ALBERO ALLARGA LE SUE BRACCIA – Il 'Grande Albero' cresce nella parte più in alto del terreno a pascolo, allarga a dismisura come braccia tentacolari i suoi rami e le fronde che sono più in basso. Marita ha una devozione per questo Grande Albero e dice che lì il suo gregge ha una stalla e un ovile, ha un riparo sicuro dalle intemperie e dai primi freddi autunnali, e anche dai lupi, che ultimamente sono passati da quelle parti, ma al grande Albero non si sono avvicinati e le pecore fin'ora non si sono mai spaventate (Foto **288, 289-290, 280-284, 285-289, 290-291, 292-293, 294-295**).



Foto 288. Il Grande Albero, sul pascolo di Maddalena alla Schiavaria in località Morté. Sotto quelle fronde trovano riparo e protezione le pecore e le capre di Marita durante i pascoli stagionali da quelle parti.



Foto 289-290. Il Grande Albero, sul pascolo di Maddalena alla Schiavaria in località Morté. Marita, per sicurezza, ama recintare attorno perché sente che, in quel recinto durante la notte, le sue pecore e capre son più protette dai lupi.



Foto 291-295. Dal Grande Albero, Marita parte con il gregge per altri pascoli, attraversando selve, boschi e castagneti, incrociando grandi alberi, cedui e vetusti castagni, per lo più poco curati e in abbandono.



Foto 296-300. Dal Grande Albero, Marita parte con il gregge per altri pascoli, attraversando selve, boschi e castagneti, incrociando grandi alberi, cedui e vetusti castagni, per lo più poco curati e in abbandono.



Foto 301-302. Dal Grande Albero, Marita parte per altri pascoli. Pecore di razza frabosane o 'roaschina' al pascolo e dal loro caratteristico profilo 'camuso'.



Foto 303-304. Dal Grande Albero, Marita parte con il gregge per altri pascoli. Pecore di razza frabosana o 'roaschina' al pascolo, caratteristiche per il loro profilo 'camuso'.



Foto 305-306. Ancora il Grande Albero a chiudere queste immagini del gregge nei dintorni del pascolo di Maddalena.

RINGRAZIAMENTI CON LACRIME DI COMMOZIONE – MARITA HA SCRITTO COSÌ PER RINGRAZIARE TUTTI – «Sono qui che cerco di raccontare alcuni fatti accaduti nel percorso della mia vita fino ad oggi. Innanzitutto vorrei ringraziare di vero cuore Tonin e tutta la sua famiglia per tutto quello che stanno facendo per me. Poi sento il dovere di ringraziare tutti gli abitanti del Morté che mi hanno sempre trattato bene e accettato tutti gli anni dal 1970 ad adesso. Sono sempre stata trattata come una figlia, come una sorella e questo mi rendeva molto felice».

PER I PRIMI DIECI ANNI, SALIVO AL MORTÉ – «Per i primi dieci anni, salivo al Morté solo in primavera e in autunno con mio padre, che trascorreva alcuni giorni al Morté prima di partire per la montagna e poi ripassava all'autunno quando scendeva dalla montagna. E d'estate, quindi, anch'io non c'ero perché dall'età di nove anni, finita la scuola, mi prendevo la cartella con i libri e i quaderni per fare i compiti delle vacanze e qualche vestito e se c'era qualcuno che mi portava fino a Prato Nevoso, di lì insù me la facevo da sola a piedi per 5 km fino al rifugio Balma e lì ci rimanevo fino alla fine di settembre e aiutavo la padrona in qualsiasi tipo di lavoro dal lavare i panni, i piatti, i bicchieri, portare la legna per la stufa, ecc. E quando era possibile mi facevo due compiti. Tante volte avrei voluto andare a trovare mio papà, ma non mi osavo chiedere il permesso troppe volte, anche perché i padroni del rifugio mi procuravano il lavoro a ogni ora della giornata. La domenica mi piaceva, perché dopo avere lavato molti piatti, bicchieri e posate e dopo averli asciugati, a me e alla madre della padrona, che aveva a quei tempi circa '80 anni, ci davano un pezzo di torta e un'aranciata. Una volta ci si accontentava di tutto e di poco. Apprezzavo molto gli spiccioli che mi dava ogni tanto, cento lire per volta. Li ammucciavo per poi comperarmi quaderni, matite, ecc.».

AL MORTÉ HO RICORDI DI GENTE BUONA – «Al Morté ho ricordi di gente buona, quando anni fa che ero al pascolo nei pressi, abbandonai senza accorgermene due agnellini che si erano addormentati e una volta svegli erano finiti nel cortile della casa di due signori Giuliana e Massimo. Questi preoccupati e non vedendomi e non sapendo dove avevo il recinto per passare la notte, si erano messi a girare non poco, aveva chiesto informazioni a tanti e mi avevano raggiunta ai Brück con i due agnellini. Questo gesto mi aveva molto colpita perché di gente così se ne trova poca». «Ricordo in particolare il bene che mi hanno voluto Maddalena e Bruno. Quando all'autunno, e faceva già freddo, mi chiamavano dalla finestra e mi invitavano in casa per riscaldarmi un po' e prendere il caffè, che avevano già preparato. Non dimenticherò mai il bene che mi hanno voluto. Quando torno in quella casa, adesso ci sono gli eredi Paola e Dino, mi sento di nuovo come a casa mia un tempo e guardo con infinita tristezza la finestra di casa e penso a quelli che non ci sono più ad aspettarmi, come succedeva un tempo ogni anno».

FOTO DI FAMIGLIA DI RITORNO LASSÙ A FONTANE – Marita ha qualcosa in questo senso da farci vedere. Vediamo allora (Foto **307-308, 309, 310-311, 312-315, 316-319**).

IL RACCONTO È FINITO, L'ABBIAMO DETTO. MA ALTRI RICORDI, ALTRI FOGLI SCRITTI DA MARITA DOVE E QUANDO NON SI SA, ANCORA IMMAGINI, FATTI RECENTI CHE ACCADONO SI AFFANNANO E PREMONO NELLA MENTE DI MARITA PER ESSERE RACCONTATI – Allora aggiungiamo ancora qualcosa, raccogliendo queste ultime ansie e commozioni dei ricordi di Marita:

SPESSO CON IL MIO GREGGE CAMBIO TUTT'ORA LUOGHI E PASCOLI – «Spesso con il mio gregge cambio tutt'ora luoghi e pascoli, mi sposto anche di paese in paese. Trascorro prevalentemente le mie giornate sui prati che sono di gente che è ancora lì ad attendermi, mentre altre persone non ci sono più perché ci hanno lasciato. Molte di queste persone, prima di andare nell'altro mondo, hanno lasciato detto a chi li assisteva di lasciare a me e alla mia famiglia i loro



Foto 307-308 Andrea. Beppe e Andrea bambini. Marita con Andrea e Beppe, tornati in visita a Fontane.



Foto 309 Loris Marilena. Un primo piano di Marita con il suo agnellino da lei allevato e nutrito bene con latte munto da altre pecore e capre.



Foto 310-311 Andrea. Andrea, Marita, Beppe e lo zio Aldo, tornati lassù a Fontane in visita.



Foto 312-315 Andrea. Marita, Andrea, Beppe, lo zio Aldo e un'amica: sulla panchina gigante, inaugurata il 14.08.2019, a Fontane; davanti ai resti diroccati dell'antica casa di Fontane.

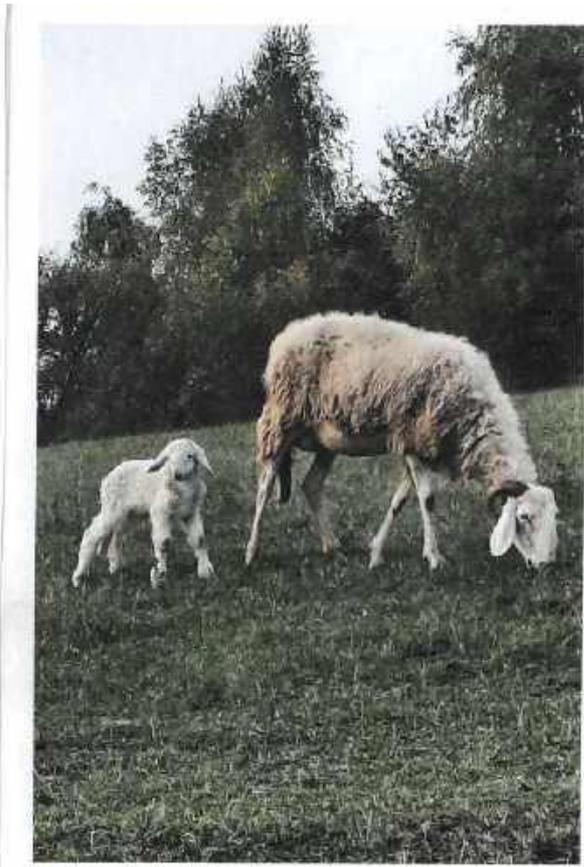


Foto 316-319 Andrea. Marita e un'amica: a Fontane, davanti ai resti diroccati dell'antica casa. Marita con Fede, il cucciolo di Ian

pascoli. E gli eredi, che a volte abitano lontano e vengono raramente a rivisitare i loro terreni e case, hanno rispettato il volere espresso. Io mi sforzo di tenere puliti e ordinati i loro terreni e, quando si avvicina l'autunno, cerco di sdebitarmi un minimo dando loro qualcosa in cambio.

Con molta tristezza guardo quelle case rimaste vuote, ripenso a quando le abitavano i miei padroni, che prima son stati i padroni di mio padre, quando io piccola lo seguivo insieme al gregge, all'epoca formato da più di 600 pecore.

Quando mio papà ed io arrivavamo in questi posti, le donne uscivano dalle case e c'era chi mi portava le caramelle, chi mi portava altre cose da mangiare e da bere, anche a mio papà portavano un bicchiere di vino o un caffè. Queste cose a noi facevano molto piacere, anche perché avevamo camminato a lungo per arrivare lì, e molte volte era per fermarci per una sola notte, ma in quella giornata bisognava portare le pecore a pascolare anche lontano e poi rincasare. Si andava lontani per dei chilometri purché ci fosse erba abbondante e gradita per le pecore. Tante volte qualche pecora faceva il piccolo nei dintorni di gente alla buona, che acconsentiva a lasciare il piccolo e la madre nella loro stalla per non doverlo portare noi a spalla fino a casa, e poi forse lui dopo due giorni sarebbe riuscito a stare bene in piedi e a rientrare da solo con le sue gambe fino a casa. Ricordo però di averne portati a casa sulle braccia tantissimi, tanto io che mio papà».

NEL PERCORSO DELLA MIA VITA – «Nel percorso della mia vita, anche senza avere partecipato a tanti festeggiamenti, ho avuto modo di conoscere e parlare con tanta gente, che magari a casa non aveva nessuno con cui parlare, che era triste per i suoi motivi, ma che vedendo me sempre di buon umore, mi chiedeva come questo fosse mai possibile. Io ho sempre risposto che essere in compagnia degli animali ti rende felice, anche se piove o nevicata o fa freddo. Gli animali non fanno distinzione tra i giorni, se è il giorno di Natale o quello di Pasqua. Essi vanno trattati bene tutti i giorni, e io stessa mi vergognerei davanti a loro se un giorno per qualsiasi motivo non dovessi trattarli bene sia nel mangiare che nel bere».

RICORDO CON INFINITA TRISTEZZA – «Ricordo con infinita tristezza quando tanti amici nei loro ultimi giorni prima di passare all'altro mondo si sono ricordati di me e, nell'impossibilità di farlo loro, avevano voluto che gli infermieri o i familiari, a seconda di chi li stesse assistendo in quei momenti, mi portassero il loro ultimo saluto. Vorrei dire che loro non sapevano che di lì a poco sarebbero andati in un altro mondo, ma fino alla fine della loro esistenza parlavano spesso di me con il personale ospedaliero o con i famigliari. Apprendendo in seguito queste notizie, non subito, mi sono sentita quelle volte triste più che mai, ma nello stesso tempo felice perché penso che ho dato della gioia nei momenti in cui ho parlato con queste tante persone».

«Mi ricordo di certi inverni in cui non c'era la neve e si andava lo stesso a pascolare quando erano i giorni di Natale. Succedeva che le donne, quando io arrivavo vicino alle loro case con le pecore, mi portavano un pezzo di panettone e del caffè caldo con tanto zucchero. Adesso di queste persone mi è rimasto solo il ricordo, e pensare che proprie quelle donne, che mi avevano avuto tanti riguardi, non ci sono più, mi fa abbastanza male».

UN RICORDO QUANDO AVEVO UNDICI ANNI – «Tra i ricordi della mia, ce n'è uno che risale alla mia età quando avevo undici anni. Un giorno di ottobre la mia famiglia fu invitata a un matrimonio da dei nostri amici. La mia famiglia proprio non avrebbe potuto partecipare a questo evento e mi fu dato l'ordine dai miei genitori di partecipare almeno io. Io, essendo molto amica dei genitori dello sposo, accettai. Subito si sparse la voce tra i vicini, e non solo tra quelli della nostra casa, perché una volta anche senza telefoni le notizie si venivano a sapere molto presto nelle borgate e non. Io storcevo un po' il naso, perché mi era stato detto che sarei dovuta stare via tutto il giorno e avrei dovuto vestirmi bene per fare bella figura, ecc., ecc., ecc. Però, c'era sempre un però dopo tutte queste raccomandazioni fatte da donne e ragazze dei dintorni, e cioè che ci sarebbe stata la parte migliore, quella che a me piaceva di più, vale a dire che ci sarebbe stato un bel pranzo anche con i dolci, così mi avevano riferito queste donne. Alla fine accettai. Non avendo mai partecipato a feste di questo genere, non avevo abiti adeguati, ma una donna, che era nelle vicinanze di Pianfei e

viveva in città, mi assicurò che il vestito me lo procurava lei in prestito e finita la festa dovevo restituirlo e io accettai.

La cerimonia si svolgeva a Pianfei e quel mattino verso le 9, finiti alcuni lavoretti con gli animali, mia madre mi disse che potevo incamminarmi verso Pianfei per questo evento. Arrivata dapprima alla casa della signora per cambiarmi e vestirmi bene, come era l'accordo, la stessa signora, tra l'altro anziana, mi diede subito un bicchiere d'acqua dolce perché avevo già fatto tre chilometri e mezzo di strada a piedi e avrei ancora dovuto camminare per un altro mezzo chilometro prima di arrivare a Pianfei. Mentre bevevo quell'acqua, vidi posato sopra una sedia un cestino con dentro una bottiglia d'acqua, mezzo litro di vino, un sacchetto con dentro un po' di pane e qualcos'altro da mangiare insieme al pane. Mi incuriosii. Appena lei scese dalla camera con il vestito in mano e, ancor prima di iniziare a prepararmi, le chiesi cosa voleva fare con quel cestino e dove volesse andare in quella giornata. Lei mi disse che sarebbe andata nel suo bosco per ammucciare della legna perché, essendo vedova e anziana, avrebbe trovato nel giorno dopo un uomo del posto che con il trattore gliela avrebbe portata a casa per averla da ardere durante l'inverno.

In pochi secondi, io cambiai idea. Al matrimonio non sarei più andata, le dissi. Chiedendomi cosa volevo fare altrimenti, le dissi che volevo andare ad aiutare lei a ammucciare legna nel bosco. Con molta insistenza, quella poveretta cercò di dissuadermi e farmi cambiare idea, ma non ci riuscì. Io al solo pensiero di stare tutto il giorno a fare niente e lei anziana a lavorare, non mi andava proprio bene. Le chiesi allora se aveva ancora un pezzo di pane per me e di metterlo anche nel cestino, poi fino a tarda sera non saremmo tornate, siccome il bosco non era proprio vicino per essere raggiunto a piedi. Ci voleva poi del tempo la sera per tornare nella sua abitazione, poi io avrei dovuto ripartire per tornare alla mia casa. Io ero molto contenta di avere potuto aiutare una persona anziana e sola, rinunciando a tanti piatti ben cucinati quel giorno, anche mangiando soltanto un pezzo di pane sotto un albero nel bosco».

IL BOSCO PER MARITA È SEMPRE STATO UNA SECONDA CASA – «Visto che il bosco per me è sempre stato come una seconda casa, perché ne usavo i rami delle piante, che vivono nel bosco, per appendere i panni lavati nei ruscelli che trovavo sui miei cammini lontano da casa. Le piante mi hanno aiutata non solo a far asciugare i panni al sole, ma dopo forti temporali, tante volte grazie alle piante dei boschi sono riuscita a fare asciugare perfino gli indumenti pesanti, tipo giacche, scarpe, ecc. Fin da piccola ho imparato a raccogliere rami secchi caduti dagli alberi e rimasti lì abbandonati, li ho sempre raccolti e ancora oggi provo piacere nel raccogliarli e nel portarli in casa dove li adopero per accendere il fuoco nella stufa.

Ricordo che da piccola giocavo a nascondino con i miei cani nei boschi mentre stavo al pascolo e tante volte giocavamo a rincorrerci in mezzo agli alberi. Era molto divertente, si divertivano pure loro, ci divertivamo insieme. Io, non potendo andare a giocare con gli altri bambini, mi divertivo lo stesso con gli animali e con il bosco».

ADESSO VENGONO ANCORA DEI PENSIERI, ANCHE SE QUI STA PER FINIRE IL RACCONTO – Dopo le immagini e le confidenze di Marita, siamo in tanti a pensare che sia quasi un dovere continuare a parlare con Marita e con il suo gregge, andare a trovarla nei luoghi della sua attività con le pecore, le capre e i cani-pastore, cercare di stabilire contatti mentali, ideali e di lavoro con questa donna speciale e non lasciarla troppo sola.

In tanti abbiamo la convinzione che, nella sua vita da pastora, Marita abbia chiesto poco alle istituzioni-organizzazioni e molto di ciò che ha realizzato, o meglio fatto, è legato alla sua volontà e testardaggine e soprattutto a quell'amore immenso che questa *bèrgéra* d'altri tempi ha per le sue pecore e capre, per i suoi capretti e agnellini, per i suoi fidati cani-pastore, che non smette di coccolare e nutrire.

Forse è il caso di dire che ci sono stati dei cambiamenti in questi ultimi anni e molti parametri di giudizio-valutazione e molti riferimenti, oggi, vanno visti diversamente.

Però, quando sentiamo dire da fonti autorevoli che la transumanza, ma anche il nomadismo pastorale vagante vanno conservati seppure rivisitati, che gli animali al pascolo conservano i pascoli

e i terreni prativi e impediscono l'abbandono e l'inselvaticamento dei suoli e conservano la vita, viene spontaneo pensare a delle condizioni di esistenza per i pastori e le pastore che siano più facili e attraenti, più presentabili e da scegliere con orgoglio, più competitive e da ricercare come oggetti di desiderio, più vantaggiose e remunerabili nel segno della dignità.

FORME NUOVE DA ADOTTARE – Le forme da adottare sarebbero tante perché è possibile:

- sperimentare tracciati e percorsi regolamentati, nonché suoli e terreni a pascolo dedicati per la transumanza e il nomadismo errante,
- individuare e assegnare terreni prativi e di pascolo invece che lasciarli nell'abbandono imperante,
- creare piccole stazioni comuni di sosta e alloggiamento per pastori e greggi, che offrano anche una discreta sicurezza,
- cercare di essere più vicini a loro, rassicurarli e tranquillizzarli e aiutarli concretamente quando esprimono ad esempio, ansie e paure per lupi e cinghiali, che a loro dire si trovano nascosti nei paraggi pronti a disturbare le loro greggi e mandrie,
- trovare modi nuovi per l'utilizzo dei prodotti del gregge (si sente, ad esempio parlare di utilizzare la lana tosata per fare pellets da distribuire nel terreno e tappeti per soffocare le male erbe in sostituzione della plastica, ecc.),
- cercare vie di incontro e modi di condivisione agro-ecologiche,
- stabilire reali contatti umani tra il mondo pastorale e le comunità.

Marita *a bèrgera*, Tonin *'d barba* e Carlo Canavese *picìn* hanno concordato che per il prossimo anno 2024 cercheranno, intanto, di migliorare l'accoglienza del gregge sui loro terreni di pascolo lassù, alla Schiavaria da Maddalena e al Morté da Tonin.

Concordato a Novembre 2023

UN REGALO PER MARITA – Il racconto ha fatto conoscere i tanti volti della vita di Marita-pastora, che ci è diventata così amica e vicina.

L'abbiamo anche conosciuta nel suo impegno di levatrice e nutrice di piccoli agnelli e capretti e nel ruolo faticoso di prenderli in braccio e portarli al sicuro, quando le madri naturali, pecore e capre, li dimenticano o meglio li abbandonano.

Pensiamo di regalare a Marita, con amore e riconoscenza, un kit per l'assistenza ai parti e un carrellino leggero e comodo per il trasporto degli agnellini e dei capretti appena nati e raccolti nei pascoli, lontani da casa o dal recinto provvisorio per la notte, perché abbandonati talvolta dalle loro madri.

Chiusa di Pesio/Pianfei, Brück, Schiavaria da Maddalena, Località Morté da Tonin e Claudio, Fontananata, Pianbosco, Piancampo, Gambarello, Castello Mirabello, Mombrisone, Castlà, Sant'andrea, Sant'Anna, altri luoghi – *Ottobre 2024*