MARITA
‘A BÈRGÉRA

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

RACCONTO

di Maddalena Margherita **Somà**
e Bartolomeo Antonino **Canavese**

MARITA
‘A BÈRGÉRA

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

RACCONTO

di Maddalena Margherita **Somà**
e Bartolomeo Antonino **Canavese**

Ai Brück

«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
Donna pastora 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

© I testi e le immagini del Racconto
Bartolomeo Antonino Canavese e Maddalena Margherita Somà

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

Responsabile scientifico
Bartolomeo Canavese

Realizzazione editoriale
Gloriano Bosio, Bosio.Associati, Savigliano, Cuneo

Progetto grafico e di copertina
Cinzia Maurino

Stampato nel periodo-mese gennaio-febbraio 2025
presso L'Artistica Savigliano, Cuneo
Deposito legale: Mese Gennaio-Aprile 2025

ISBN 979-12-210-6914-3

Presentazione

di Bartolomeo Canavese

Marita, **Maddalena Margherita 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 agro-pastorale "Ai Brück" di Frazione Abrau, Chiusa di Pesio, Cuneo.

I due hanno scelto – 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, puerile e giocosa.

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 Erdòs (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 e Bruno.

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 è prassi abituale, anticipare qui, come parte integrante della presentazione, i ringraziamenti. I due autori del racconto ringraziano, pertanto, in modo speciale gli amici comuni: Carlo Claudio Canavese, Picìn 'da Tur, e Patrizia. Emiliana Falcone e Vincenzo Migliore. Marilena e Loris di Sanremo. Claudio Dho, Ornella e Mattia dell'Osteria dei Cacciatori al Morté. Andrea e Beppe, figli di Marita. Maria Graciela Canavese e Graziella Bosio in Canavese. Mariuccia Dho e Bruna Ellena del Morté. Gloriano Bosio e lo studio grafico Bosio.Associati di Savigliano. Luca Neirotti *ai Camila 'd Gambarél*. Ettore e Sandro Bozzolo con il film 'Innesti'. Emiliana, Bruno Musizzano, Miranda Tomatis e Adriano con altri della Comunità Custodi Castagneti Alpi Liguri di Torre Mondovì. Enrico Falco chiusano. Marco Cerrina e Ivana di Morozzo.

Federico Canavese con Marie, Chiara, Adèle e Paolo dell'Ospedale Gaslini di Genova. Franco Malossini dell'Università di Udine. Catterina Nuccia e Luciana Canavese di Chiusa di Pesio.

Dopo aver prima ringraziato con Tonìn i tanti amici e amiche comuni, Marita vuole adesso ricordare, anche a nome degli altri pastori: "tutte quelle persone che hanno un cuore d'oro, e non sarà facile per noi pastori dimenticarle, perché lungo i nostri cammini pastorali insieme alle greggi ci danno con generosità il permesso di pascolare sui prati di loro proprietà, essendo il più delle volte ricompensati solo con un semplice grazie. Grazie e che Dio illumini il vostro e nostro Cammino. Voglio chiamarvi di seguito con i vostri nomi e se ne dimenticherò qualcuno, perdonatemi perché è stata soltanto una mia dimenticanza: il dottor Bruno Carlone, che mi ha voluto tanto bene fin da piccola e mi portava sempre in regalo del cioccolato; a lui piacevano tanto gli animali e anche le mie pecorelle. Claudio Dho, Ornella e Mattia dell'Osteria dei Cacciatori al Morté. Mariuccia Dho e Bruna Ellena del Morté. Tonìn *'d Barba* al Morté. Fratelli Preve, Renato, Matteo e Paolo eredi di Domenico Dho *d'lé Frére* (presso la cappella di sant'Isidoro, Roccaforte). La Collina di Salvagno al Morté. Riccardo Chiale e Giuseppe Pittavino della *Cà du Càì ai Camila* del Morté. Fratelli Dalmasso Salvatore Blandi. Mamino Raffaella e la mamma Peirone Maria. Famiglie Castellino e Bottasso. Eredi Erbì e, in modo speciale, Nonno Antonio Erbì, instancabile lavoratore che mi ha sempre trattata come una figlia, fin da quand'ero bambina. Gli eredi di Maddalena della Schiavaria, *a' Sss-ciavària*. Famiglia Giandomenico Cardone con fratelli e mamma Teresa. Famiglia Lidia Musso. Famiglia eredi di Michele Fenoglio. Famiglie Cavarero, Giancarlo Musso, Irene e Kiran. Eredi di Giovanna Roatta della Schiavaria con tutti i proprietari dei pascoli della *Sss-ciavària*. Così anche tutti i proprietari dei pascoli di Fontananata, in modo speciale gli eredi di Tonino Gola, Pasqualina sua moglie e la figlia. Antonella Gola, figlia di Donato. Cesare Gola, Maurizio e Elvira, Battistino Becotto, sui cui prati portiamo da anni le greggi a pascolare. Ricordo anche in particolare Paolo Civalleri, sempre pronto ad aiutarci in qualsiasi momento, soprattutto al momento dei parti".

La presenza, la vicinanza, la partecipazione, la condivisione, l'entusiasmo, i pareri, i consigli, le perplessità e i dubbi, espressi da questa schiera di amici e amiche 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 Tonìn, 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 Tonìn*.

COMUNICAZIONE

Gli autori vogliono lasciare ai lettori degli **Inserti** a parte, una sorta di bibliografia estesa o, se preferite, di note a pié pagina, contenenti:

A Descrizioni di Paesi e Luoghi della Valle Pesio e delle Alpi Marittime

BC (B) Fotografie di Paesi e Luoghi, (C) Figure e Locandine

D Cartine Geografiche della Valle Pesio e delle Alpi Marittime

E Storie di Donne Coraggiose

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

G Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini. Le caratteristiche zootecniche della pecora di razza frabosana o roaschina

H Titoli bibliografici. Archivio fotografico

Le voci elencate non sono sempre richiamate nel testo, ma costituiscono dei riferimenti, che intendono facilitare e arricchire l'orientamento del lettore all'interno del racconto.

I contenuti specifici, **A**, **BC**, **D**, **E**, **FE**, **G**, **H**, degli Inserti si possono visionare per intero in scritti e immagini e raggiungere seguendo il percorso: *https://ilblogditonino.it> Ricerche> Seleziona Inserti> Scopri di più* oppure cliccando direttamente su > ***(Scopri di più)***, che si trova a fianco del titolo individuato.

Grazie,
Maddalena Margherita Somà, *Marita 'a bèrgéra di' Brück*
Bartolomeo Antonino Canavese, *Tonìn 'd Miliu 'd Barba*

Chiusa di Pesio (Cuneo), Dicembre 2024

RACCONTO

« 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 attribuite a san Francesco d'Assisi

« … 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 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 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

«Tonìn 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, Tonìn 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 si è ritirato per vecchiaia e sta nella Casa di riposo per anziani del paese. Ciao, don Silvano!

Dopo che erano nati i miei due bambini, Andrea e Beppe, 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» (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 sorridere, perché io, Marita Maddalena Margherita Somà, pastora per tutta la vita, adesso voglio fare con Tonìn, 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 il gregge durante l'inverno a Fontane, una frazione di Frabosa Soprana (Cuneo). Poi erano venuti a Pianfei per vivere nella piana durante l'inverno. Restare lassù, in quel freddo e in quella neve che cadeva in quantità, era diventato difficile. Se non fossi nata fra i pastori, oggi non sarei qui a fare la pastora. Vi voglio raccontare un po' di cose per farvi capire quando e come nasce l'idea di questo libretto, qualcosa di scritto con delle mie fotografie, non belle, con delle altre regalate dai 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 con il gregge, vogliono che dia al libretto, che ho in 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"*. Ora non so rispondere. Aspettiamo e vedremo. Ma il senso è già questo».

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. Tonìn 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 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 3 o 4 anni fa ho incontrato Tonìn 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 1-2, 3-4). Quando sei sulla strada, che dalla cappella di 'San Giuàn' va agli Abrau - 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 qualcosa di quell'uomo, gli lasciai credere che sapevo molte più cose di lui e 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. 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, 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 abituata ed educata a questo lavoro da mio padre in particolare. In questa attività, c'è stata poca comunicazione tra noi e chi chiedeva di comperare quello che il gregge dava senza chiedere niente in cambio. I rapporti – sono sicura di ciò che dico – sono stati sempre di separazione e indifferenza. All'inizio non ci ho fatto caso, ma con il passare del tempo, ho patito assai il fatto che quasi nessuno dimostrava qualche piccola attenzione a me tutta sola in quei boschi, castagneti e pascoli lontano dalle case abitate. Il mio rapporto con il gregge, con le sue pecore, capre e cani è diventato con il tempo sempre più stretto ed esclusivo. Da

Foto 1-2. La casa dei 'Brück' sulla collina alla frazione Abrau di Chiusa di Pesio.

allora, con tutti questi miei cari animali vivo e convivo, e tra di noi, quasi incuranti e senza accorgercene, sentiamo, annusiamo, ascoltiamo e condividiamo le nostre sorti, che sono le gioie e le pene che percepiamo e viviamo tutti i giorni.

È proprio così. Quando Tonìn, 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".

"**Tonìn '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 fealing 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 morale, 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 Tonìn '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, 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 contiene anche dei fatti accaduti e notizie ispirate o semplicemente suggerite da questi nostri incontri. Per esempio, io gli ho detto di venire un mattino presto, appena dopo le 5, e vedere il gregge che parte per andare al pascolo, come si muove e come i miei cani-pastore, Iena e Murìn soprattutto, mi aiutano a guidarlo dove io penso di portarlo. Lui mi ha subito detto che sarebbe venuto, ma mi ha anche invitata ad 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 IENA 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 11 del mattino. Mi aveva telefonato il giorno prima. Ha ormai l'abitudine, quando viene, di portare sempre qualcosa per Iena e Murìn, pane vecchio e 'rubatà' fresco e un assaggio di biscotti al latte, che compera dai due fratelli panettieri Garelli del *Ciapè* e di via Tommaso Vallauri, davanti alla piazza della parrocchia; invece, per il gregge, patate piccole e di scarto e anche castagne piccole e di scarto.

Anche Carlo Canavese, che chiamano *Picìn*, un nostro amico, fa come Tonìn, ma lui ha tante patate di seconda scelta in più e quando me le porta le posso bollire in acqua e poi le schiaccio per fare 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 e 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 (niente libro invece, perché se ne è dimenticato)».

IL CIAPÈ

«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 Ciapè – così si chiama in chiusano – è in 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 Ciapè dove si abbeveravano le vacche quando andavano o tornavano dal pascolo. Io non mi ricordo, ma Tonìn 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 Ciapè 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

8 · Marita ‘a Bèrgéra. Pastore donna errante, levatrice e nutrice di agnelli e capretti.

Foto 3-4. La casa dei ‘Brück’ e, poco distante, il grande castagno ai cui piedi ora giace sepolto Murìn.
In lontananza, si nota la striscia bianca (sulla destra, al centro del riquadro) della strada provinciale diretta agli Abrau. Iena sta, davanti alla porta di casa, e Murìn è accovacciato sull’aia. Entrambi aspettano ansiosi e quasi sollecitano l’uscita di Marita da quella porta per partire insieme e portare il gregge al pascolo.

neppure le cassete 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 portare il libro in regalo per me, che gli aveva mandato 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, ed 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 e i miei cani-pastore.

Tonìn 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 e mi addormento. 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 sbalordito 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 dà 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 gliele 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 Tonìn 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 di cellulare e l'indirizzo email dall'Ufficio Stampa di Ediciclo Editore di Portogruaro (Venezia)». Lei ha risposto a Tonìn: "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 *whatsapp*, 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".

PERSONA AUTENTICA E DONNA TOSTA

«Io penso che Caterina abbia 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 ed 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 5, 6-9)».

Foto 5 Andrea. Dalle parti del lago di Pianfei. Lui, l'agnellino, è nato da poco, tra l'erba del pascolo, da circa 1o 2 ore, è ancora bagnato e ha appena cercato di alzarsi per succhiare il latte dalla madre. Guardate il profilo 'camuso', che è caratteristico delle pecore 'frabosane', con le corna girate all'indietro e le orecchie abbassate e portate all'infuori nella femmina (la foto è di Andrea, il figlio maggiore di Marita. Febbraio-Marzo, 2024).

Foto 6-9 Andrea. Marita ama stabilire, appena può, questi rapporti 'intimi' con i suoi agnelli e capretti (foto di Andrea, il figlio maggiore di Marita. Febbraio-Marzo 2024).

DEDICHE O CITAZIONI: QUELLA DEL LIBRO DI CATERINA E QUELLA DEL MIO, SE CI SARÀ

«Intanto, Tonìn aveva incominciato a stufarmi con la storia delle "dediche", che bisogna mettere all'inizio dei libri. Poi alla fine non gli ho 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 quello che le dediche ti dicono e portano. Tonìn 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 10-15).

- La seconda è quella che dicono che l'ha detta san Francesco, quello che chiamano il 'poverello 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 il mercato delle pecore e mettevano le greggi in vendita per risolvere i problemi in una certa maniera e quando si sono messi a vendere le mie pecore, io ero lì perché avevo saputo di questa storia, anche se nessuno mi aspettava, e così, quandovolevano vendere 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. Più avanti, forse, vi spiegherò meglio questa storia.

- 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 a 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, Cani-pastore per custodirle e vegliarle 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**, che è una frazione del Comune di **Frabosa Soprana** in provincia di Cuneo, ed è situata a circa 1000 m 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 anche abbastanza 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

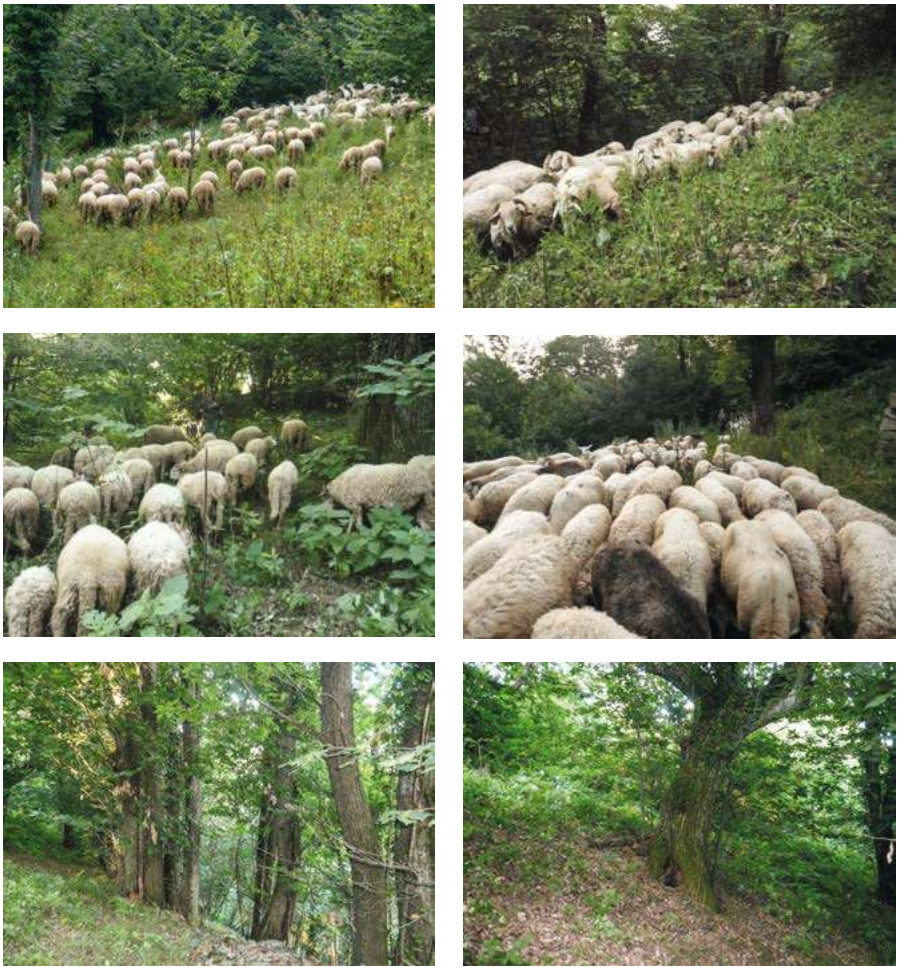


Foto 10-15. Le pecore di Marita al pascolo. In quel pascolo c 'è anche l'ingresso alla tana del tasso, che si vede ai ai piedi del castagno, nel riquadro in basso a destra.

descrivo tutti questi paesi e luoghi, ma solo alcuni, quelli che mi sembrano più importanti di altri, 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

Molte di queste descrizioni e tante 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, non sono necessariamente richiamate da un numero progressivo preceduto dall'abbreviazione didascalica di riferimento.

Ecco, ad esempio: (Descr. **n. 1**-; Fot./Fig. **n. 1**-; Cart. **n. 1**-; Corag. **n. 1-4**; FMal./EFal. **n. 1**-; SoZoAlp./Frab. **n. 1**-; Bibl. **n. 1**-).

I contenuti specifici, **A**, **BC**, **D**, **E**, **F**, **G**, **H**, si possono visionare, come già specificato, per intero in scritti e immagini e raggiungere seguendo il percorso: *https://ilblogditonino.it*> *Ricerche*> *Seleziona Inserti*> *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, il quale, forse, vuole restare più 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 nessuna 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 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 *'massuèra'* (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 più 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, ai 'trulli di Alberobello' nelle Puglie, alti anche fino a quasi 2 metri o poco più e larghi alla base per terra, che è un cerchio, anche lì 1 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 andavano a cercare quei mucchi e di lì prendevano il fieno bello, ben conservato, 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 esse mangiavano 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 più tardi e andava via anche molto prima, così le sue pecore stavano più tempo fuori a pascolare e non consumavano fieno. Questo era un vantaggio perché si risparmiava tanto fieno, che ce n'era già poco e costava tanto. Anche gli altri pastori vicini avevano cominciato a fare piano piano, come faceva mio padre. Io non ho fatto sempre il fieno, ma quell'abitudine al lavoro mentre sono al pascolo con il gregge, l'ho mantenuta. Esco sempre con il mio sacco dove ho le cose che mi servono e, tra queste, ci sono un paio di cesoie per tagliare rami e rovi, i tozzi di pane per Iena 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 cerco di lasciare in ordine. Nel sacco ci sono pane, formaggio o 2 uova sode o 2 o 3 patate bollite e acqua da bere per me. Porto anche sempre uno zainetto che mi serve, quando è il caso, per metterci dentro gli agnellini

che nascono al pascolo e portarli al sicuro a casa, quando a sera torno ai Brück. Faccio le cose che devo fare in casa e nell'ovile, faccio succhiare il latte a agnellini e capretti, ancora troppo piccoli per uscire da soli e, quando ho finito, ritorno dal gregge, che è rimasto nei boschi e dormo accanto ad esso nel mio furgoncino, con Murìn e Iena accovacciati vicino a me fuori dal furgoncino; se ce n'è bisogno, loro mi svegliano e chiamano. Quando il gregge è fuori, non sto mai a dormire a casa ma vado a dormire con le pecore, tranquille e in gruppo di notte».

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 meno problemi».

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 mio padre, decise di scendere in pianura per svernare e stabilirsi con il gregge in un luogo nei pressi del Comune di Pianfei (Cuneo). Di lì, però, ogni anno ripartiva con il gregge per continuare l'alpeggio e raggiungere i pascoli erbosi delle alte quote, che conosceva bene e frequentava. A Fontane, tornava sempre, ma anch'io e 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 dove ho girato e sono stata dopo. Quelle fotografie le ho date a Tonìn che ne prende qualcuna da mettere nel libro. Quando le ho viste, non mi ricordavo di niente, erano passati troppi, tanti anni (Foto 16-19, 20-23, 24-25, 26-30). 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».

Foto 16-19. Marita, molto piccola con sua madre, in quel posto di Fontane, che chiamavano Jabuvoie e che a loro piaceva tanto. 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).

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 f. piaj. avaive itz. p.r fõve vegh kous ou souma .rnisc. a fõ .sc-ci dř. 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 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».

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 dare ordini perentori tutti i giorni. Queste cose non mi infastidivano, erano cose naturali per me. Mio padre morì un giorno quando era a svernare con il gregge dalle parti di Pianfei. Ebbe un improvviso malore mentre era al pascolo e cercava di aiutare una pecora a partorire il suo *bèrulìn*, l'agnellino. Chiese aiuto a un vicino, il quale, quando giunse sul posto, lo trovò in gravi condizioni e poco dopo lui spirò».

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 ma continuato con esse a fare le cose che facevano con mio padre e che io avevo cominciato a fare con lui. Ogni anno, a ricordo, torno in quel luogo, vicino a Pianfei, a pascolare con il gregge, invitata dai proprietari d'un tempo e dagli attuali eredi, iniziando e concludendo così il mio 'errare peregrino' con il gregge che dura l'anno intero, da inizio primavera fino a novembre - dicembre. La soddisfazione per questo perdurante rapporto è reciproca. Ritornerò su questi fatti per raccontarvi di più».

Foto 20-23. 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 prima di andare definitivamente ad abitare ai Brück (le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

Foto 24-25. 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 26-30. Marita cicciottella, allevata a latte di pecora e capra, a Jabuvoie (Fontane, Val Corsaglia). Marita è nata e cresciuta lì nei primi 5 o 6 anni, dove i suoi genitori e il fratello Aldo praticavano l'alpeggio. A Jabuvoie, tornavano ancora durante l'estate, anche dopo che erano già scesi con il padre nella piana verso Pianfei. Altri momenti: Marita signorinella al Morté (in alto) e alla montagna del Colle in Valle Pesio e allo Srèt, dove i genitori e il fratello per l'estate si erano trasferiti con gli animali per l'alpeggio (le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

MARITA CONTINUA COMMOSSA A RICORDARE SUO PADRE

L'affetto figliale traboccante emerge da fogli scritti da lei stessa, dove e quando non si sa, e dai pensieri comunicati a voce a Tonìn. È una nenia continua intonata così: «Mio padre per alcuni anni d'estate pascolava sull'Alpe Seirasso, che è 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 32-33, 34-35, 36-37, 38-41). 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, non sarebbe venuta con noi; e così ho messo i cagnolini in un sacchetto e li ho portati insieme a noi fin lassù sulle mie spalle. Ogni tanto lei si avvicinava a me e li guardava contenta (Foto 31)».

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

Foto 31. Ricordo di Zira, il cane-pastore femmina che aveva appena partorito e non voleva seguire il gregge in partenza 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 (vecchia foto ritrovata da Marita a distanza di 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 capivo 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 erano già anche sposati, 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 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 campanacci. Non posso pensare al cuore straziato dal dolore che aveva e per questo non gli 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 andare 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 provvisorio nei boschi. 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, incassato nelle rocce. Marita ha trovato una vecchia cartolina del rifugio (Foto 34-35, 36-37). Dal rifugio, dice Marita, si vede il Seirasso, per arrivarci il percorso è lungo perché dal rifugio bisogna raggiungere il fondovalle e poi risalire con fatica al Seirasso.

Dal rifugio, Marita – di servizio, come detto – vedeva sul Seirasso il padre Andrea che errava con il gregge. Andava di rado a trovarlo, soltanto nei giorni di riposo e quando

Foto 32-33. Marita alla Balma, mentre svolge servizi per la padrona del rifugio. Alla Balma, ci andava ogni estate e vi restava alcuni mesi come persona di servizio. Viveva lì, riceveva i pasti ed aveva l'ospitalità per la notte. All'epoca, il padre Andrea godeva ancora buona salute e si trovava all'alpeggio sul Seirasso. Marita poteva vederlo dalle sale del ristorante. Andava di rado a trovarlo, soltanto nei giorni di riposo e quando la padrona le dava il permesso; non saliva lassù per portagli del cibo, come invece farà negli anni successivi, quando il padre, già di salute malferma, si trovava per l'alpeggio alla Serpentera in Valle Pesio. Al Seirasso, c'erano la famiglia Bottero ed altri uomini che accudivano gli animali: il cibo glielo procuravano loro. (le foto sono quelle ritrovate da Marita nel cassetto del comò a distanza di anni).

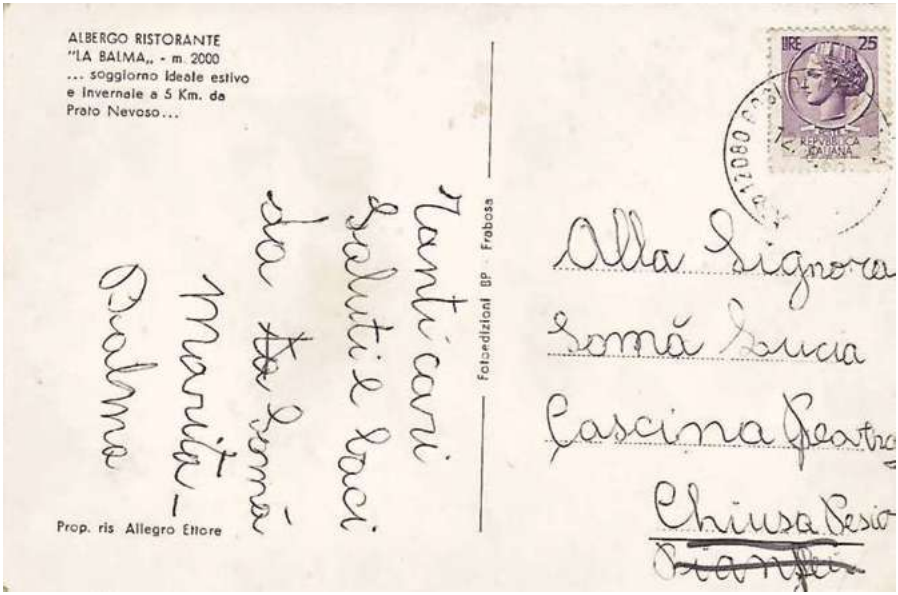


Foto 34-35. La cartolina spedita da Marita dall'albergo ristorante 'La Balma' alla madre Lucia Somà, che aveva lo stesso cognome del marito, senza essere apparentati.

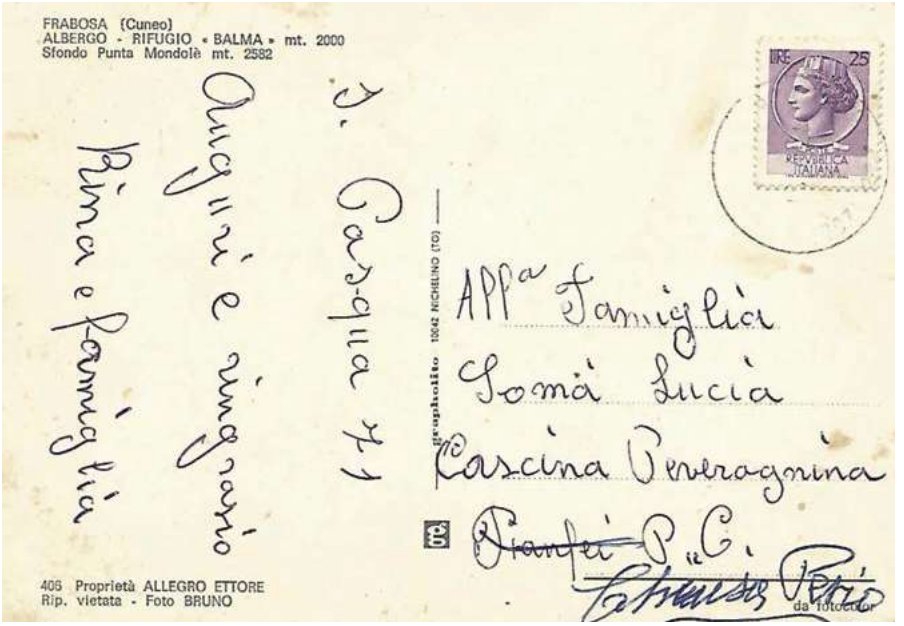


Foto 36-37. Frabosa (Cuneo). La cartolina spedita da Marita dall'albergo ristorante 'La Balma' alla madre Lucia per gli auguri di Pasqua 1971. Sullo sfondo "Punta Mondolé" m 2582 , sopra Prato Nevoso negli anni '60 del secolo scorso.

la padrona del ristorante le dava il permesso. Al cibo provvedeva lui stesso, perché al Seirasso c'erano la famiglia Bottero e altri uomini che accudivano gli animali e il cibo glielo procuravano (Foto 32-33, 38-41).

Mentre raccontava questa storia, Marita ha commentato con la signora i gustosi 'grissini rubatà' del panettiere Garelli al Ciapè, dicendo che non erano solo per Iena, come vuole Tonìn, ma anche per lei; inoltre, ha parlato dell'amicizia che la lega a Tonìn e Carlo *Picìn* e delle cose pastorali che fanno insieme al Morté.

MIO PADRE MI HA INSEGNATO

«Lui mi ha insegnato tante cose, oltre a come fare nascere gli agnelli e i capretti, a come curarli e farli crescere; quando non stanno bene, 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 a questa mia scelta, infatti abbiamo venduto più della metà delle pecore, che erano diventate ormai 600. Impiegavamo io e mio padre tre ore al mattino e tre ore alla sera a mungerle tutte. Io da sola in un'ora e mezza per volta, mattino e sera, ce la facevo a mungere quelle rimaste, che erano ancora circa 300. A quei tempi si lavorava il latte, si facevano formaggi e ricotte, questo era 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 nevica o piove, sarei

Foto 38-41. 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, sono un pezzo importante della sua vita che si intreccia con quella del padre.

stata al riparo e al caldo invece di essere magari al freddo e bagnata fradicia, ma non mi sono mai arresa di fronte a questi piccoli problemi, che fanno solo ridere di fronte ai fatti più gravi e alle disavventure, che succedono in questi anni tra noi pastori e i lupi, e sono le cose che più ci spaventano. Forse, Tonìn vi racconterà poi le disavventure che sono capitate al proposito in questo mese di ottobre 2024 a me ed altri (Foto 162 Marita)».

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, Vallle Stura all'Argentera, Valle Gesso a Limonetto».

MARITA FA L'IMPOSSIBILE PUR DI ALLEVIARE 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 non avevo ancora la patente, mio papà era in Val Corsaglia sul monte 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 l'impegno e poteva accudire lui le vacche al Morté per 2-3 giorni, mi mettevo d'accordo con questi ragazzi 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 lui doveva poi andare a pascolare; gli lavavo anche 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; essa 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 a casa di 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 inoltre quando 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, 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 paglericcio 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 e 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 gioia 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 benvolute da sempre per il comportamento verso gli altri e il modo, come mi insegnavano, di saper dare più di quanto si riceva. Mio padre era amato da tutti per il suo carattere allegro che portava sempre compagnia e allegria. Per questo andava molto d'accordo con me, che di tutta la famiglia sono quella che ha più sofferto, e soffre ancora, per la sua morte. La tosatura veniva fatta di sera, perché di giorno ognuno aveva i suoi animali da accudire. Gli uomini tosavano, io e mamma preparavamo qualcosa da mangiare, quando stanchi interrompevano il lavoro per riprenderlo la sera dopo. Seduti al tavolo, mangiavano e poi cantavano tutti insieme. Era sempre una bella festa ogni sera. Adesso alla tosatura, che faccio da sola con un esperto, ripenso con tristezza a 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 poco si sarebbe dovuto risalire sui monti. In quale valle non si sapeva (Foto 70-71, 72-75, 76, 77)».

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 ai quali 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 alla casa dei Brück, al mattino, è quasi sempre una discussione perché uno vuole saltarmi addosso prima dell'altro per salutarmi. Lo sanno che io dono loro sempre una carezza, un ciao (Foto 42-44, 46-48, 49-54, 56, 57-60, 61, 62-63, 64-67, 68-69). 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, bravo e intelligentissimo cane-pastore oramai vecchio. Era stato colpito da paralisi lombo-sacrale alla metà posteriore del corpo, con coinvolgimento di schiena e gambe. Non camminava, si trascinava, pur di seguirmi ovunque andassi al pascolo. Ma non potevo portarlo con me come prima, dovevo lasciarlo a casa per forza. Un bel giorno lui decide di partire e ci raggiunge, io, le pecore e un altro cane. Si trascina per circa due chilometri, prima

Foto 42-44 Loris e Marilena. Ricordo di Murìn, attento da solo e con Iena a guardia del gregge (foto di Loris e Marilena di Sanremo, che le hanno inviate a Marita quando hanno appreso la notizia che Murìn era morto).

sulla strada comunale e poi sulla provinciale, che attraversa dove prima eravamo passati noi. Immagino la paura che avrà provato nell'attraversare così lentamente quel tratto frequentato di strada. Comunque è riuscito a raggiungerci tutto felice e contento. Quando stavamo per ritornare a casa, l'ho preso in braccio e l'ho portato nel garage di una casa nelle vicinanze e gli ho detto di non muoversi, di aspettare che sarei ritornata a prenderlo. E così ho fatto. 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 Loris e Marilena, 42-44, 99-103, 104-107)».

RINUNCE

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

MURÌN È MORTO

Marita ha dato la notizia piangendo e ha cancellato gli appuntamenti che avevamo preso insieme (Foto 42-44 Loris Marilena):

Oggi, 22 agosto 2024, è mancato Murìn, il vecchio cane-pastore, custode del gregge di Marita, che ha accompagnato per tutta la vita, fino all'ultimo giorno con le residue energie che gli erano rimaste. Marita ha dato la triste notizia agli amici. Murìn adesso riposa ai Brück ai piedi del Grande Castagno.

Lo verranno a trovare Iena, Fede e Rock, che continuano il suo lavoro, le sue pecore e capre, che silenziose pascolano sulle sue ossa, i galli e le galline, che beccando gli razzolano attorno, e le chiocce, che accompagnano i piccoli pulcini i quali fanno pi.iu pi.iu.

Ciao Murìn, dormi tranquillo. Sei 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. Lo accompagno sempre e la notte dormo con le pecore e le capre che non lascio mai sole. Io, Iena, Murìn, e adesso anche Roch e Fede, dormiamo lì a pochi metri da loro e sentiamo e annusiamo a vicenda le nostre presenze. Non temiamo nulla, non abbiamo paura anche se siamo noi soli, lontani dai posti abitati dalle persone, senza le luci, in mezzo e sotto ai castagni e alle

piante gigantesche dei boschi e dei pascoli. Io non vado in posti dove c'è per me una malga di appoggio con delle comodità e lì fermarmi 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 dentro, poi ho un furgoncino di appoggio, che potrebbe essere la mia malga mobile 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 buona 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 tappa per qualche giorno e ripartiva alla stessa maniera per altre tappe successive.

Da queste mie 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, il quale senza complicazioni si ritrova e si immagina ogni volta con me e con chi mi ha preceduto in quei luoghi. Tonìn, dice che qui sta la bellezza, la semplicità e la chiarezza del mio racconto. Dice proprio così. Come faccio a non essere d'accordo e soddisfatta? Lo sono tantissimo.

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, Iena, 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 dei 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 prima o poi (Cart. 1-3). In queste cartine si vede un 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 *Costa Russa*, Pradeboni *Muiüte* (frazione di Peveragno), le due Punte della Bisalta *Bisimauda*, la Chiesa di sant'Andrea, Montefallonio *Munfaìoni* (frazione di Peveragno), Boves, Beinette, Morozzo, Pianfei, Crava, Roccadebaldi. Tonìn mi ha aiutata a cercare questo materiale, che trovate a parte negli 'Inserti' e può risultare utile per i vostri chiarimenti e interessi. Al Parco Marguareis di Chiusa di Pesio ci hanno detto che queste immagini aiutano a spiegare e a far vedere i cammini che i miei antenati e mio padre facevano con le pecore (Cart. **n. 1-3**) per andare in alto su quei pascoli, che erano ricchi di erba, ma erano in pochi, già a quei tempi, quelli che andavano a cercarli con il gregge. Già allora era tanto faticoso, questi cammini erano lunghi 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 che la padrona del rifugio mi ordinava. Poi ritornavo 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 già buio. Avevo appena nove anni. Erano rare le persone che per caso incontravo, chi incontravo sovente era una guardia forestale, Tumalìn 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 chiedeva se avevo visto le marmotte, il cervo, il camoscio, i caprioli, l'aquila in alto e il falco, quello che si porta via i pulcini, se non stai 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, pecore, capre e cani».

LA 'MISSION'

«Qui vi chiedo di riflettere, passeggiando un po' con me. Sono Marita, che cerca di raccontarvi la *'mission' di una vita con il suo gregge*, dialogando e festeggiando anche con Tonìn 'd Barba ed altri amici, Carlo Claudio Canavese 'Picìn', Emy e Vincenzo, Maria e Graziella, 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 mi stanco mai di proporre alle altre persone che mi parlano e mi fermano per chiedermi delle cose, dialogando con me (Foto 45, 46-48, 49-54, 55, 57-60, 61, 62-63, 64-67, 68-69)».

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)

Il Lupo e l'Agnello
La favola che segue è una lezione che il forte ha sempre la miglior ragione. Un dí nell'acqua chiara d'un ruscello bevea cheto un agnello, quand'ecco sbuca un lupo

Foto 45. Pecore e capre di Marita nel prato di Claudio Dho e di Pierino ‘d Cavalòt. Marita è qui con Iena e Tonìn, che si è recato a fare visita a lei e al gregge.

Foto 46-48. Marita con la borsa e lo zainetto, che porta sempre con sé quando va al pascolo con le sue pecore e capre. Nella borsa mette cibarie ed attrezzi utili; lo zainetto, invece, serve per trasportare in luoghi sicuri gli agnellini e i capretti partoriti al pascolo, nei prati e, talvolta, abbandonati dalle madri.

maledetto, che non mangiava forse da tre dí, che pien di rabbia grida:
– E chi ti ha detto di 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'acque chiare della regal sua fonte intorbidare.
– Io dico che l'intorbidi, – arrabbiato risponde il Lupo digrignando i denti, – e già l'anno passato hai sparlato 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... 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 ... 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 subìto grandi cambiamenti. Tradizionalmente, questi pastori vendevano agnelli di grandi dimensioni che arrivavano a 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 ..."

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 49-54. È arrivato il pane "rubatà"! Marita, anche se affaticata, gioca sull'aia dei Brück con i suoi cani-pastore, gli amici più fidati che ha da sempre, mentre il gregge sta nell'ovile, . Essi sono Iena, Murìn, Rock e Fede. È il marzo 2024, pomeriggio, ore 16.00-17.00.

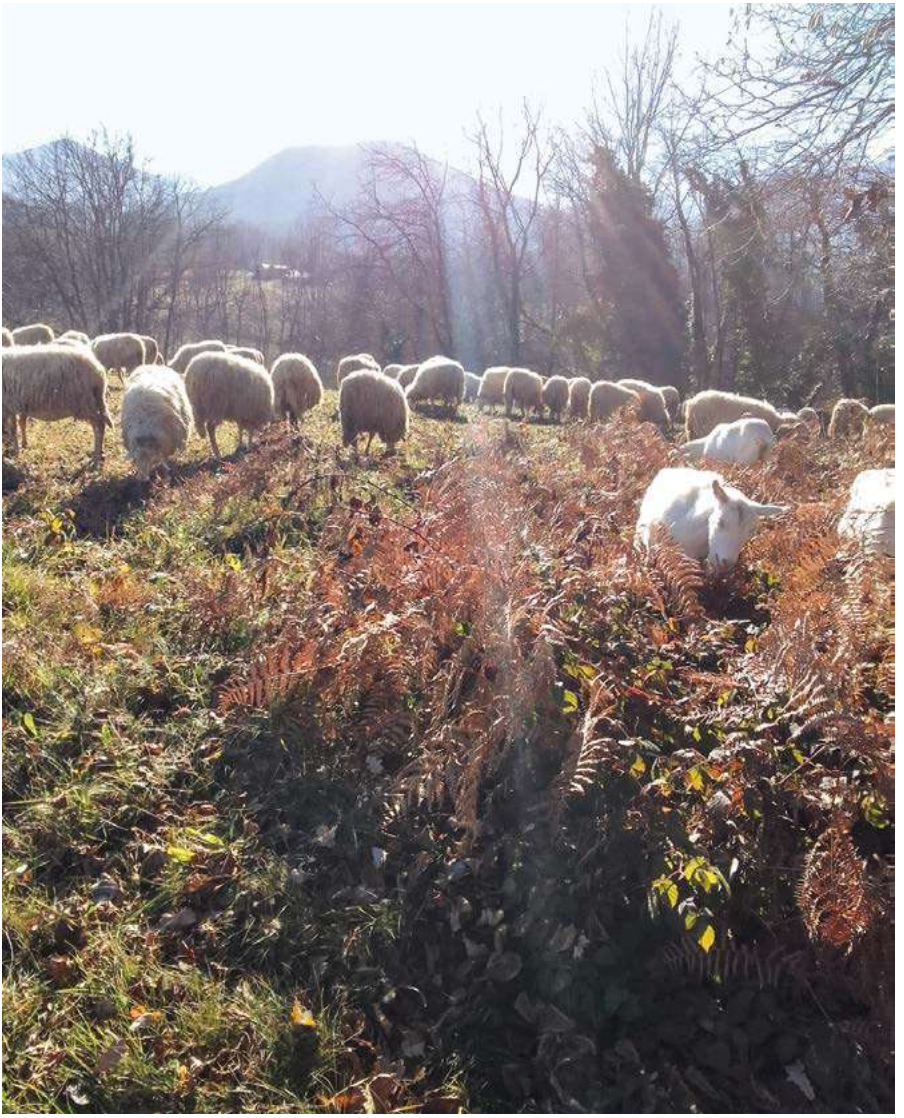


Foto 55. Il gregge, ancora al pascolo, è alle prese con i residui multicolori di erbe autunnali. Le foglie degli alberi son già cadute, sono rimaste quelle dell'erica abbarbicata. I rigori del freddo di un autunno ormai avanzato non impensieriscono un gregge abituato a vivere all'aperto. Il pallido raggio del sole, che insiste a voler filtrare, dà forza ed 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.

"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 attribuite a san Francesco d'Assisi

" … 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 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 bèrgéra' 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 cuncti potentem,
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"

Traduzione:
Ecco, già della notte si attenua l'ombra,
l'aurora della luce splendente brilla;
con ogni slancio supplichiamo tutti
l'Onnipotente,
affinché Dio, avendo pietà di noi,
ogni paura allontani, accordi salvezza,
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.

DA QUELLE COSE LÌ DELLA MIA VITA BELLA E COMPLICATA, CON TANTE ALTRE VENUTE DOPO

«Mi è venuta la fissa che anch'io sono una 'donna coraggiosa'. Insieme a Tonìn, ci ho scavato attorno, e abbiamo tirato fuori 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, 4). Queste cose, che conoscevo pochissimo, sono adesso diventate per me la mia leggenda che scrivo».

MARITA, 'EROINA PASTORA', RIGHE SCRITTE E RITRATTI

Tutto le sta indosso alla perfezione, come un vestito: 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 di guadagnarsi da vivere e di garantire al suo gregge migliori condizioni di allevamento, con la vendita di carni, latte e formaggi, lana, come avveniva un tempo. La nostra protagonista, non lo dice , ma è l'immagine vivente e l'erede di quella pastorizia definita 'vagante' o 'nomade'. Marita non dispone, come i pastori transumanti, di 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 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 suo gregge nello stesso luogo, e intanto, facciamo la conoscenza con Iena, che, oggi, è il cane pastore 'capo', è femmina – e anche questo è un segnale – e aiuta Marita nella cura e custodia del gregge. Iena ha preso il posto di Murìn, ora in pensione perché vecchio e stanco, ma quando le forze glielo consentono, Murìn esce ancora con il gregge. Non si può capire la bellezza, le fatiche, 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 le immagini, che lei ci offre.

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, Tonìn 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 di seguito».

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 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 in testa (Corag. n. 1, 2, 3, 4».).

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 Tonìn:

"***Saffo***, anche se ha lottato ed 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. Jena, 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".

"***Rosalinda 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 rubargliele, come dei ladri di notte, perché quelli non erano solo dei bravi scienziati, ma anche dei furbacchioni".

"***Susan Jocelyn Bell Burnell***, ammiro quella 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 in vendita al mercato di Cuneo, quando l'ho saputo ci sono andata da sola – 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 il mercato a Cuneo e da allora noi siamo sempre stati bene insieme. Gli altri dicano quello che vogliono».

Foto 56 Andrea. I figli del primo parto di Iena sono stati sei, poi sono rimasti in tre e oggi, in famiglia, rimane soltanto Fede; i cinque sono stati collocati da Marita presso altre famiglie. Erano nati tutti insieme, a distanza di poco tempo gli uni dagli altri, quando Iena era al pascolo e pioveva a dirotto. Era il settembre 2023.
Qui sopra c’è Fede, piccolo cane-pastore, che cresce e promette bene alla scuola di Iena e Murìn.

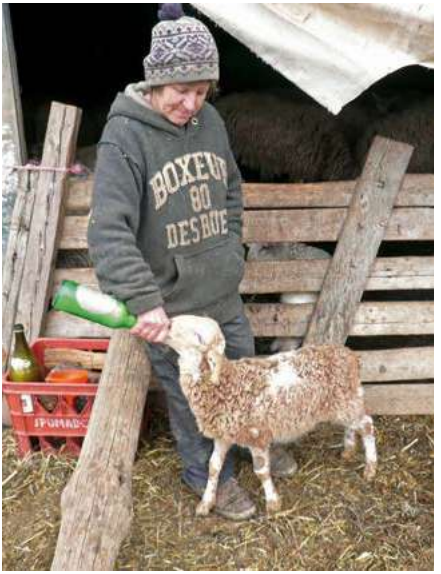


Foto 57-60 Andrea. Qui siamo ai Brück, nell'ovile. L'allattamento dei piccoli e la loro cura attraggono Marita pastora, che svolge questo compito con particolare istinto materno e dedizione totale. Allattare, nutrire e integrare con altri alimenti i piccoli agnelli e capretti è un'operazione impegnativa , che richiede tempo e tempismo, perché questi piccoli non sanno attendere. Marita, da parte sua, deve anche 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'. Per Marita, questi non sono problemi e lei riesce a far tutto con disinvoltura e naturalezza.

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 Tonìn, non molto, ma così le conoscete pure voi e ne saprete di più».

PRIMA, PERÒ, IL COMMENTO DI TONÌN E MIO
«Lui, Tonìn, intanto, che c'entra in queste storie di donne? Devo chiarire allora, a questo proposito, che Tonìn 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 ed 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 VITA E LAVORO
Chi ha conosciuto ed ha avuto dimestichezza con certi ambienti di lavoro, sa che non è facile staccarsi dai luoghi comuni e dominanti, da quello che fan tutti senza 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 a lungo andare un impedimento e una negazione per noi stessi. Questi blocchi molto forti, un giorno, qualcuno o qualcuna li utilizzerà e ti dirà 'che è stata anche colpa tua'. Non dobbiamo però essere feroci verso chi è schiacciato e rimproverato dalle evidenze per non averle fatte. Ragioniamo, non polemizziamo, siamo comprensivi e lasciamoci 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, Andrea e Beppe, e le pecore, le capre e i cani. 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 incuriosita, poi affascinata ... ho seguito i pastori per due anni… *"Dove vai pastore?* Un lungo viaggio... al seguito dei pastori nomadi transumanti in Piemonte... 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-xxisecolo/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* Edicicloe-ditore, 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

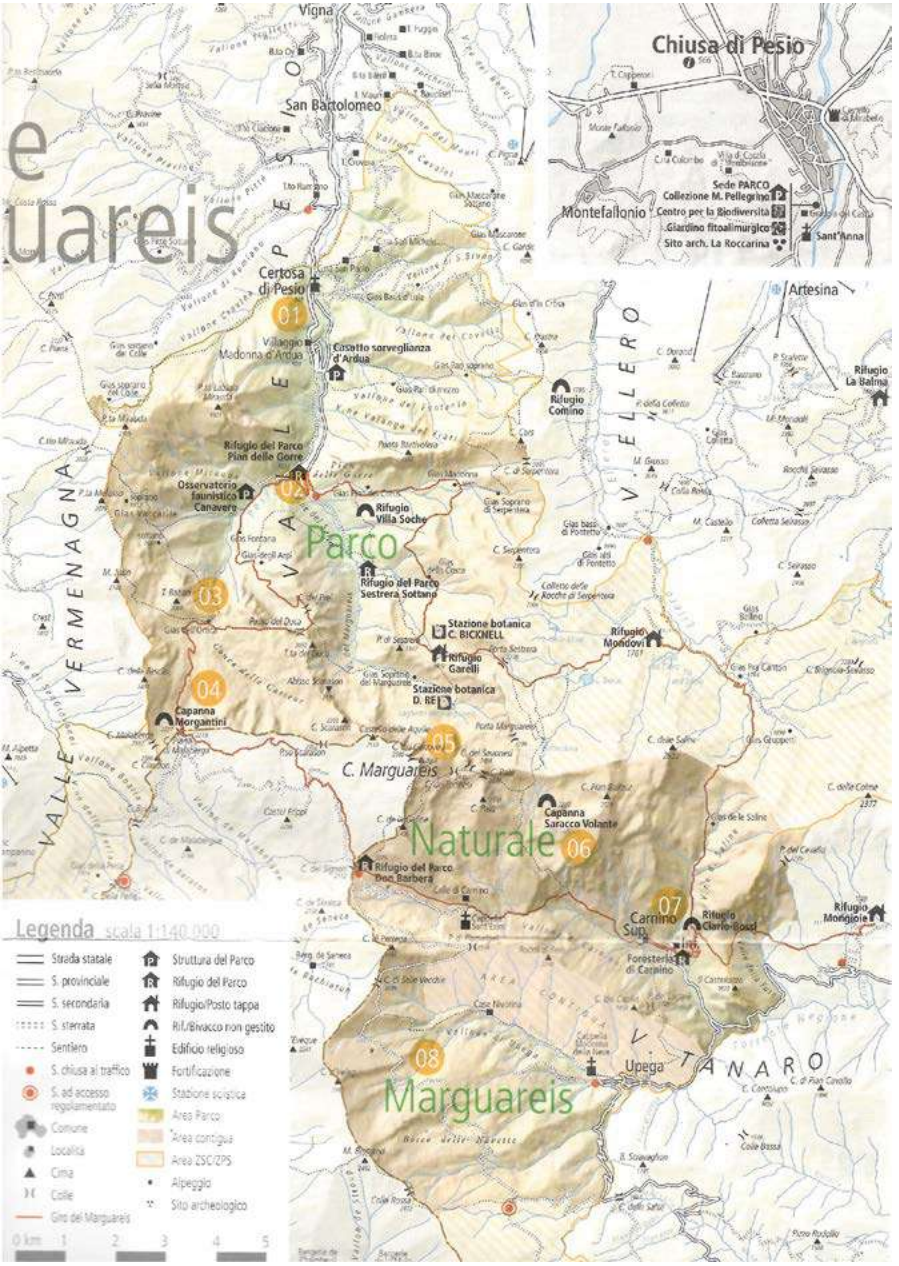
Maddalena Margherita Somà, per tutti *Marita, 'a bèrgéra*, erra con il gregge nelle valli del Pesio. È nata a Mondovì (Cuneo), vive ai Brück, frazione Abrau di Chiusa di Pesio (Cuneo). È una pastora 'errante' e 'nomade' da quando era bambina. Ha imparato il mestiere da suo padre, pastore carismatico 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 di quello 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 Iena, Murìn, 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.

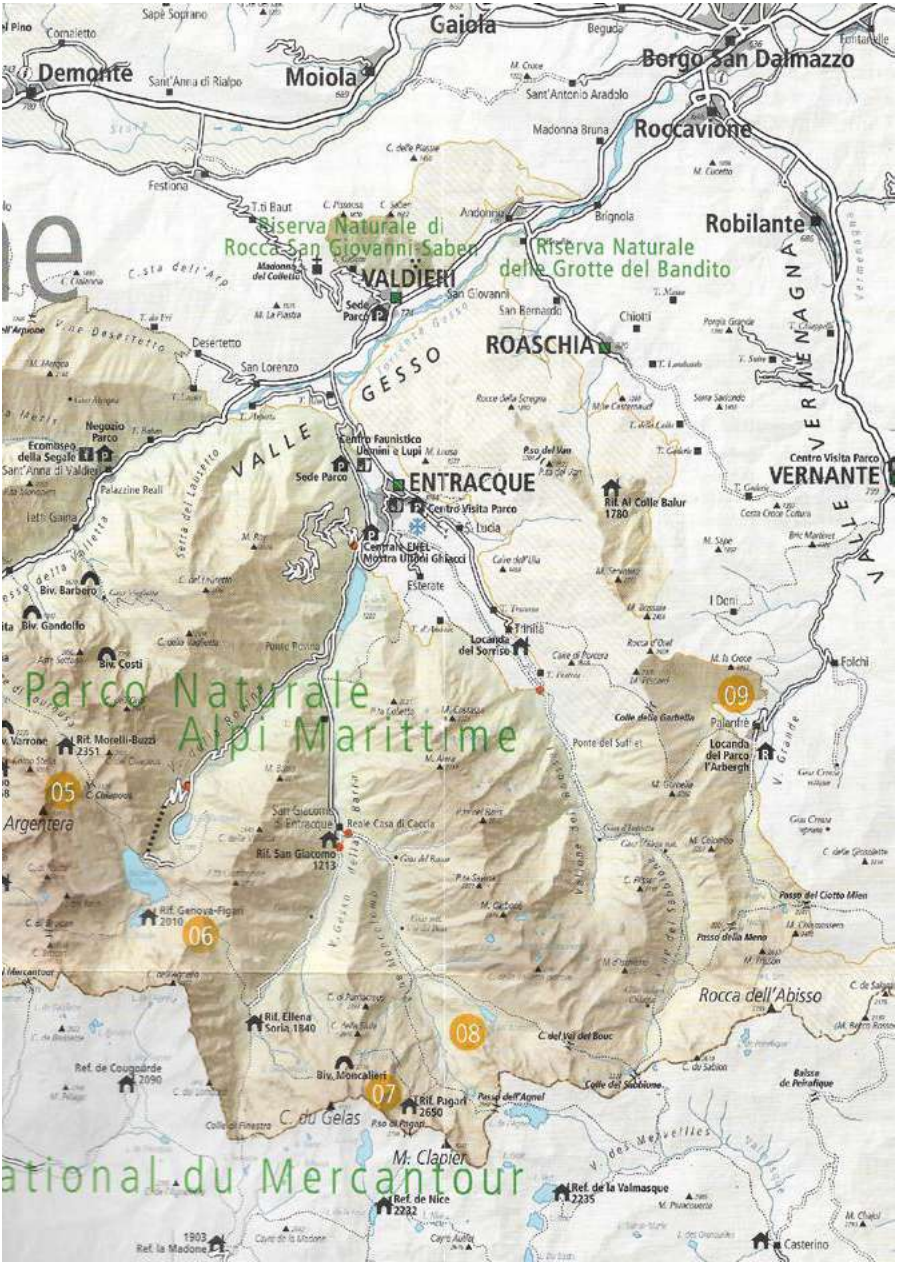
Ha realizzato nel 2023, insieme a Tonìn, *Marita: storia di una pastora*, un insieme di foto nostrane e confidenze scritte, che si può visionare su:

https://il blogditonino.it

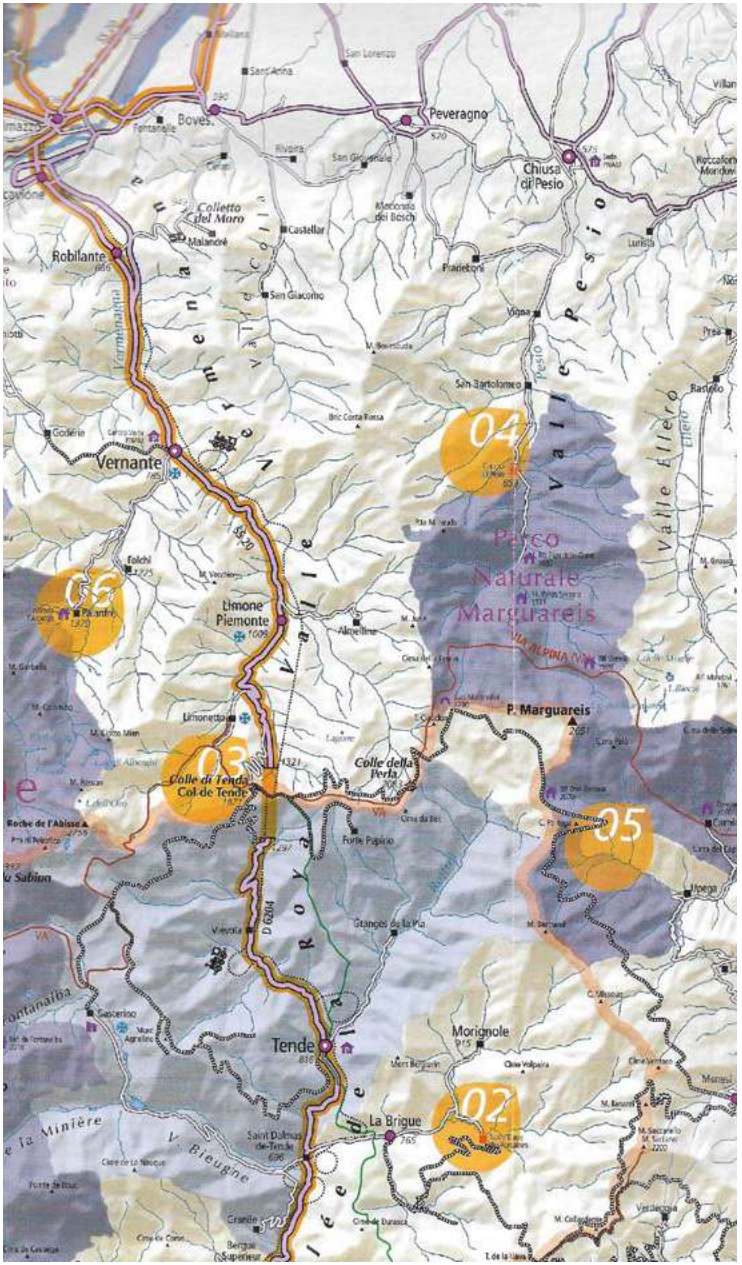
Foto 61 Marita. Un angolo della casa di Marita, ai Brück.



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

FESTA DEL MARRONE 22 OTTOBRE 2023, CHIUSA DI PESIO (CUNEO)

Testimonianza «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».

LIETO EVENTO!

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

"Iena 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 Murìn, che ha dato il suo contributo anche se ormai è a corto di energie pastorali. Murìn è vecchio, ma ha capito ed ha cercato, senza Iena, di dare una mano. In un primo momento Iena ha dato alla luce due piccoli. Io ho colto al volo la drammaticità del momento e ho fatto il possibile per trascinare Iena verso l'auto di appoggio, cioè il mio furgoncino, che quando si può, accompagna il gregge. Sono riuscita a sistemarla al riparo nel vano retrostante. Intanto, avevo raccolto e preso in braccio con me i due cuccioli, portandoli alla madre. Ma Iena non aveva finito il suo parto, che poco dopo riprendeva, e lei dava così alla vita altri quattro cuccioli".

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

Ho detto a Tonìn 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, in un primo tempo ha sistemato presso delle famiglie due dei cuccioli di Iane. Alla fine di questa operazione di 'accasamento', cinque dei sei cuccioli hanno trovato famiglia. Con Marita è rimasto soltanto Fede, piccolo cane-pastore, che cresce alla scuola di Iena e Murìn! (Foto 42-44, 45, 46-48, 49-54, 56, 57-60, 61, 62-63).

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 soltanto in 2 perché il mio gregge è piccolo e in 4-5 ore tutte le pecore sono tosate».

Foto 62-63. Piccoli cani-pastore 'crescono' sotto la guida di maestri esperti. Appartengono alla cucciolata di Iena. Murìn e Fede in primo piano.

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 per 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 filato le calze di lana, le mutande, delle coperte e delle lenzuola; si facevano tante maglie di lana, quelle che, quando si indossavano perché arrivava la stagione fredda e venivano a contatto con la pelle, facevano piangere i bambini. 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 tutti i momenti.

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 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

Tonìn 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: per i romani la pecora o il montone facevano parte del trio dei s*u-ovi-taurilia* – maiale, pecora, torello – negli importanti sacrifici di purificazione (Foto 70-71).

Cani – Cani e pastori, accessori indispensabili nell'allevamento ovino. Dei primi esistono quelli da caccia o da custodia a cui appartengono i cani addetti alle greggi, i quali devono difenderle dai lupi. Varrone ne dà una descrizione dettagliata: devono essere di grande mole, occhi scuri o giallastri, dentatura sviluppata, orecchie grandi e pendenti, arti lunghi e diritti o con ginocchi ravvicinati (*vari*) più che aperti (*vatii*), piedi grandi e larghi con unghie dure e curve, latrato profondo, colore di preferenza bianco, aspetto leonino. Notazione etologica: i cani si affezionano più al pastore che al gregge. Varrone cita Publio Aufidio Ponziano Amiternino, che aveva comprato un gregge in Umbria Ultima per portarlo sulle montagne del metapontino e al mercato di Eraclea; arrivato il gregge a destinazione, i cani dopo qualche giorno ripresero la lunga via del ritorno, nutrendosi per strada come potevano, per ritrovare i loro pastori. I cani possono mangiare un po' di tutto, ma adatto è il pane d'orzo, ammollato 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 essere adulti, quelli per le pecore possono essere ragazzi o ragazze; 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. Se i pascoli sono silvestri, ci vuole personale con delle donne robuste e di buoni costumi (*non turpes*), per seguire le greggi, provvedere ai pasti, procurare legna per il fuoco e badare agli attrezzi casalinghi. I pastori di vari 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. E' suo compito provvedere a tutto il necessario: ossia il cibo per i pastori, e per questi e le pecore, quello che può servire per la salute senza bisogno del medico. I precetti sono in forma scritta, e quindi il magister non può essere analfabeta.

Foto 64-67. Marita ci racconta che i piccoli capretti sono particolarmente curiosi! Sembrerebbe di sì.

Foto 68-69. Agnellini e capretti, pecore, capre e cani-pastore convivono con questi bei polli ruspanti, rientrati nel recinto-pollaio provvisorio per la notte.

Foto 70-71. La lana. Pecore di razza frabosana tosate da circa 2 mesi (sopra) e pronte per la tosa (sotto).

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 perpurgandum*) 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 (da noi detto *u cái*) 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. Alcuni al posto del caglio usano il lattice secreto dai rametti di fico e l'aceto e vi aggiungono altri ingredienti che i greci chiamanoi *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 dall'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 largo giro 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 è di circa 150 pecore ed 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 rasa 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, fa prima la parte destra e poi quella sinistra o viceversa. 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 delle foto e così vi fate un'idea della tosatura delle pecore, che è quella operazione che si fa come vi ho rac-contato e da lì arriva la lana da filare di una volta (Foto 70-71, 72-75)».

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 72-75).

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 barbetta 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 72-75, 76, 77, 78-79)».

Foto 72-75. 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 'sucida' 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.

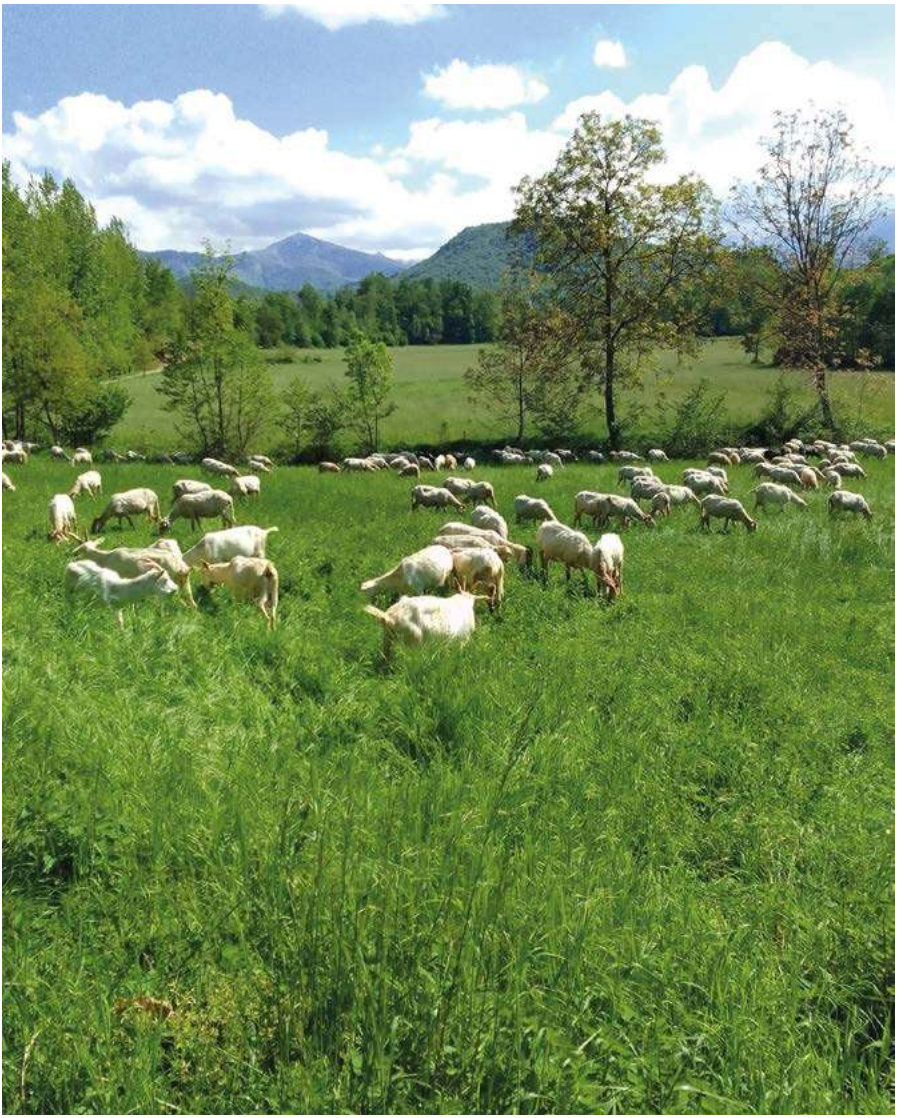


Foto 76 Loris e Marilena. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l’8 maggio, c’è sole, fa caldo e Marita le ha portate, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei.

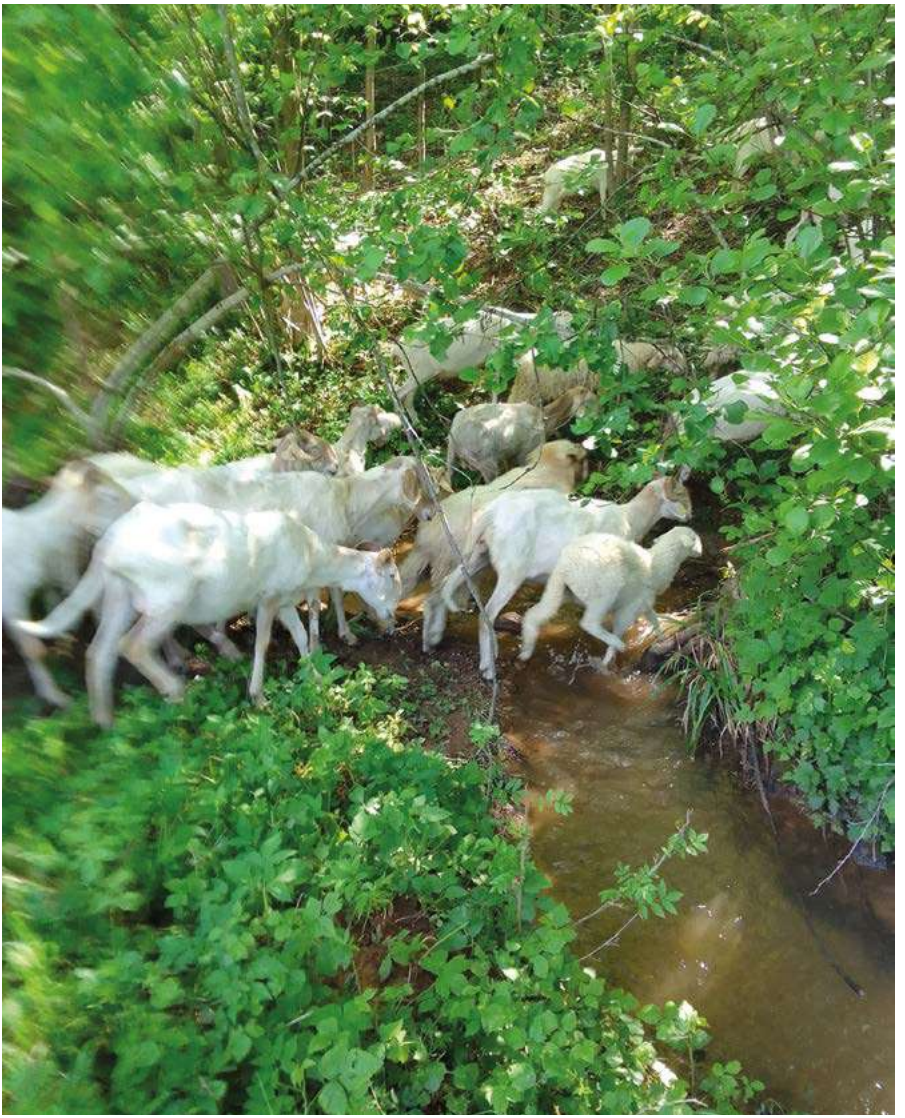


Foto 77 Andrea. Marita alle prese con pecore e capre tosate. La tosatura è avvenuta il 26 aprile 2024; oggi è l'8 maggio, c'è sole e fa caldo e Marita le ha portate, bianche, pulite e belle, sul pascolo dalle parti di Pianfei.

ARTICOLI DI OGGI SULLA TOSATURA

«Tonìn 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».

IL MIO POLLAIO, GALLI E GALLINE RUSPANTI

«La storia dei miei polli, galli e galline, galletti e pollastrelle, ovaiole, chiocce 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 fecondava le galline che deponevano 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 (si dice '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 69, 80-82). Nel pollaio c'erano delle cassette con dentro paglia e 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, CHIOCCE 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 prima 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 chioccia, stava nel nido sopra le uova tutto il giorno, le copriva e le

dava la 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, cosa che io faccio tutt'oggi.

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 bìùv'* 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 questi pulcini crescevano e diventavano le nuove galline chiamate *'pule'* e i galletti, *'i galetu'*. Il pollaio in questa maniera era sempre rinnovato e giovane e i polli vecchi venivano così sostituiti. I galli andavano arrosti sulle tavole per le feste, le galline erano quelle che si diceva *'a galina veja a fa bun brö'* e servivano per fare 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 chiocce 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 interno 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, naturaliter!

Attorno a me non c'erano più galline e galli al pascolo liberi. Beh, nella casa dei Brück, senza dirlo espressamente, 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 chiocce che mi vengono a trovare con i loro pulcini che crescono. Ecco perché continuo ad avere un grande pollaio sempre giovane e robusto, ruspante, pieno di energie, continuamente rinnovato (Foto 80-82)».

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 chiocce, 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, dato che dite è finito nelle galline".

Foto 78-79 Loris e 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 80-82. Il locale-pollaio è da sistemare, dice Marita, ma sui 'polli' nulla da dire, perché di 'belli, forti e robusti così' non ce ne son più tanti!

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 li avevano fatti sparire. 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, e altri si aggiungeranno ancora, 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 chiocce. 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 Iena, ma soprattutto Fede, vero scavezzacollo, perché non vada a scoprire dove sono i nidi per mangiarsi le uova. Devo fare attenzione a queste cose (Foto 69, 80-82)».

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 in maniera saggia 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 78-79)».

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 infilate 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. Ma ai Brück bisogna ancora stare 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 arrivano sovente 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 Iena, Rock, Fede, Murìn non ce la fa più, che raccolgono il malcapitato pollo, ormai straziato, e lo portano a me, Marita …!».

IL MONDO GIARDINO FIORITO PER TUTTI

«Tutto questo è bello, e quando lo racconto molti cadono dalle nuvole, altri, tra cui c'è Tonìn, mi ascoltano meravigliati. Tonìn queste storie le ha vissute da piccolo. Mi dovete accontentare, e so che lo farete, di guardare le Foto 69, 80-82, 117, 118. 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! Venite ai Brück a vederli».

TONÌN MI SOSTIENE IN QUESTE VISIONI

«Mi dice sempre che: *"il mondo è di tutti, è un bel giardino dove c'è posto per tutti e tutti possono raccogliere i fiori e i frutti"*. Eccomi, in immagini e parole: Marita con le pecore, le pecore con Marita. 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, piccoli agnelli e capretti, Iena, Murìn, Rock e Fede (Foto 83-85, 86-87, 88-89, 90-91, 92-95, 99-103, 104-107)».

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 ho parlato molto poco. Intanto le capre saranno una trentina a fronte di 130-150 pecore. Nel mio 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 gregge, non manifesta spiccate tendenze a distaccarsene, le pecore vogliono stare insieme perché sentono di stare bene così. La capra, mi sembra manifesti durante il pascolo 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, Iena 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 certi fogliami, delle piante, degli arbusti, dei rovi e altro ancora, vegetali che

sono bellamente trascurati dagli altri animali che pascolano insieme. 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 1940-50, le famiglie poco abbienti avevano l'abitudine di allevarsi in casa la capra – che tenevano ad esempio nel sottoscala, se mancava lo spazio – per 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 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 83-85, 122-129). Massaggio velocemente i capezzoli e poi con movimenti per me naturali e che faccio d'istinto faccio scendere il latte nel contenitore. Per ogni capra o pecora 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, 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.

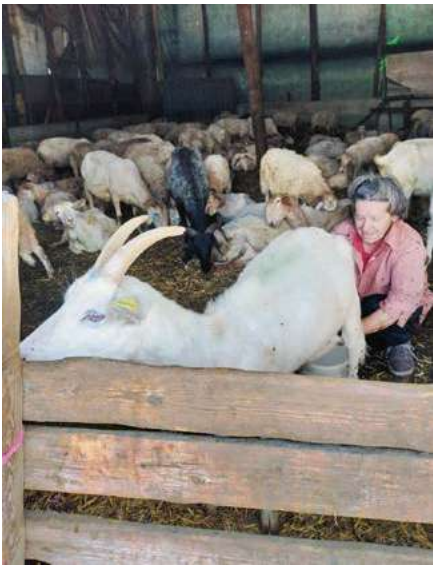


Foto 83-85 Loris e Marilena. Marita mentre munge la capra e quando effettua il travaso del latte, che serve per l'allattamento complementare dei piccoli, in un contenitore generale.

Foto 86-87. Le immagini del gregge al pascolo, in diversi modi e contesti ambientali, che non cessano di esaltare la nostra fantasia.

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 per 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 ».

QUI CI INTRATTENIAMO CON MARITA E IL GREGGE IN LUOGHI DIVERSI

«Questo racconto fila così, come avrete capito. I fatti, i momenti e le foto si infilano quand'è comodo e opportuno per dire cose in più. Quindi, chi vuole, può andare a frugare negli «Inserti» (**H** Archivio fotografico) e cercare e guardarsi delle foto alla rinfusa. Intanto, vi faccio fare la conoscenza di Iena, il cane pastore 'capo', femmina, che mi aiuta nella cura e custodia del gregge. Iena ha preso il posto di Murìn, ora in pensione perché è vecchio e stanco, ma quando le forze glielo consentono esce ancora con il gregge. Vedete Iena in tanti atteggiamenti assieme ai suoi aiutanti, cani-pastore come lei» (Foto 3, 45, 46-48, 99-103, 104-107).

SIAMO IN TANTI CHE RIPETIAMO, NON È IL CASO DI STUPIRSI

Non si può capire la bellezza, le fatiche, 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 46-48, 78-79, 83-85, 86-87, 88-89, 90-91, 92-95, 116-121, 122-129, 141, 142, 143-144).

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 ne 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 erbette 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 zampette e diventavano piccole ranocchie. Tonìn, che è tanto più vecchio di me, dice che queste cose sono vere e anche lui le ricorda bene, dice che tutto capitava proprio così».

Foto 88-89. Le immagini del gregge al pascolo, in diversi modi e contesti ambientali, che non cessano di esaltare la nostra fantasia.

Foto 90-91. Le immagini del gregge al pascolo, in diversi modi e contesti ambientali, che non cessano di esaltare la nostra fantasia.

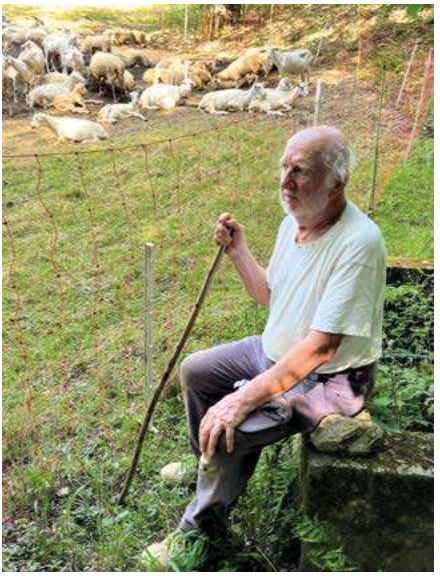


Foto 92-95. Il giorno della visita di Tonìn ‘d Barba al gregge di Marita, che pascolava nei prati e sotto i castagneti di Claudio Dho dell’osteria dei Cacciatori e di Pierino ‘*d Cavalòt al Morté*’.

Foto 96- 98. Marita con i suoi animali: rapporti di simpatia e amore sempre reciproci.

Foto 99- 103. Marita con i suoi animali: rapporti di simpatia e amore sempre reciproci.

Foto 104-107. Prove di pascolo con Iena e Murìn attenti e di guardia al gregge. Fede, il cucciolo di Iena, nato a fine settembre 2023 insieme ad altri cinque fratellini, impara il mestiere. Lui è l'unico rimasto ai Brück, Marita ha trovato per agli altri cinque le nuove famiglie.

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, cioè 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'».

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 a cercare sempre pascoli nuovi e ricchi di erba, e a 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 faccio così: prima di cominciare i cammini verso le zone in alto e lontane dai 'Brück', inizio a farle uscire dall'ovile, le tengo fuori per poco tempo e le faccio pascolare lì attorno e brucare appena un po' la prima erbetta verde che sta spuntando. Dopo 1-2 orette che sono fuori, volenti o nolenti, le faccio rientrare (Foto 96-98, 133-135, 136-137).

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 Iena – 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.: Murìn è morto da pochi giorni) (Foto 99-103, 104-107).

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 dopo lo svolgimento di un compito. Iena 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, a prendere il premio».

TONÌN, LO DICE LUI, HA SPERIMENTATO L'ALTO LIVELLO PARTECIPATIVO E COMUNICATIVO DI IENA

«Un giorno, è arrivato sul posto in ritardo quando il gregge ed io, Marita, ci allontanavamo già. Lui ha colto quell'attimo per darmi del pane che io avrei dato poi ai miei cani-pastore. Iena ha capito la situazione e quando io, Marita, andandomene, gliene ho dato un pezzettino, lei ha continuato a seguirmi, ma si è poi prontamente bloccata e voltata verso Tonìn, che rimaneva lì, e lo ha guardato intensamente.

La cosa l'ha colpito, e io prontamente gli ho spiegato che era il modo di Iena per ringraziarlo del regalo portato! Adesso Tonìn mi dice di tenere sempre del pane, e a volte anche dei biscotti al latte, quando viene da me. Perché ormai Iena, Murìn, Roch e Fede lo sanno e lui non li può deludere per la dimenticanza».

PAGINE BELLE
MARITA LEVATRICE E NUTRICE DI AGNELLI E CAPRETTI, MARITA 'ETOLOGA' CHE CONOSCE IL COMPORTAMENTO E IL LINGUAGGIO DI PECORE, CAPRE E CANI-PASTORE

Il giorno della festa, organizzata dagli amici per Marita – luglio 2023 – all'Osteria dei Cacciatori sul Morté, mentre eravamo a tavola per il pranzo, Marita ci ha raccontato tante cose, frutto delle sue esperienze 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 ad ogni parto, pochissime volte nascono dei gemelli, questa è una particolarità della razza frabosana o roaschina, che si comporta rigorosamente da 'unipara'. Alcune nascite, anzi molte, avvengono anche quando il gregge è 'errante' in cammino, alla ricerca degli ultimi pascoli o è in strada quando sta rientrando all'ovile» (Foto 108-111, 112-115, 130-131, 132, 143-144).

INT L'ÈRA DI BRÜCK E LASSÜ SU CUCULÍN (NELL'AIA DEI BRÜCK E LASSÚ SUL COCUZZOLO)

Marita vive e pratica ciò che pensa e scrive. Ieri, 22 novembre 2024 alle 9.00 del mattino, avevo un appuntamento ai Brück con lei, che ha voluto accompagnarmi - come se fossimo in visita didattica con scolaresca e insegnanti - negli spazi in cui ci sono la casa, l'ovile e il terreno, dove in armonia convivono Marita, i cani-pastore, le pecore e le capre del gregge e i polli ruspanti di tutte le età. Il mattino era fresco, ma un bel sole novembrino illuminava e riscaldava già ogni cosa, invitando umani e animali a stare all'aperto. Mi sono trovato di fronte ad un paesaggio bucolico d'altri tempi nel quale si è snodata la passeggiata didattica di conoscenza e famigliarità con quell'abitato speciale. Abbiamo detto insieme: "Come è bello fare delle foto con questa esposizione luminosa ideale». E ancora: "Come è bello avere qui con noi delle maestre e i loro scolari per ascoltare e vedere, ma oggi non ci sono, sarà per un'altra volta». Allora, proseguiamo noi due con Iena e Rock al nostro fianco ed i polli che, per un tratto, ci seguono in massa. Ad ogni istante una fermata e Marita ha sempre qualcosa di originale da raccontare e farmi vedere. Giunti sul cocuzzolo incontriamo il gregge, che riposa al sole. Marita va incontro a pecore e capre e inizia la mungitura, da esperta qual'è. Le foto fissano alcuni di questi momenti in successione. (Foto 116-121, 122-129),

Foto 108-111. Marita levatrice.

Foto 112-115. Marita levatrice.

Foto 116-121. Sull’aia dei Brück in visita.

Foto 122-129. Sul cocuzzolo per la mungitura di pecore e capre.

Foto 130-131. I parti di agnellini e capretti avvengono sia nell'ovile, sia nei prati al pascolo.
I parti, le nascite, l'allattamento e la cura dei piccoli sono momenti sacri che Marita vive conintensità ovunque questi fatti accadano.

Foto 132. Agnellino, piccolo bambolotto di Marita, nato da poco, un po' solo e quasi abbandonato nel prato.

Foto 133-135. Prove di pascolo’ con Iane e Murìn sempre attenti e di guardia al gregge. Fede, il cucciolo di Iena, nato a fine settembre 2023 insieme ad altri cinque fratellini, impara il mestiere. Lui è l’unico rimasto ai Brück, Marita ha trovato per agli altri cinque le nuove famiglie (estate-autunno 2023, in Valle Pesio e pascolo di eredi di Ninuccio).

Foto 136-137. 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 iniziato ad esserci del movimento: sono cominciate le prove di uscita dall'ovile (inizio primavera 2024).

Foto 138-140. Assembramento del gregge nel recinto durante la sosta pomeridiana. Il gregge di Marita riposa dietro l’Osteria dei Cacciatori, dopo il pascolo del mattino, nei prati e sotto i castagneti dei *Petulüciu*, di Pierino *‘d Cavalòt*, di Titu, Mariuccia e Claudio (a sud-ovest), di Tonìn *‘d barba* (a nord-est) in località Morté (Chiusa di Pesio, luglio 2023).

Foto 141. 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". Qui Marita è con Iena e Murìn sul pascolo di Tonìn al Morté.

Foto 142. Loris e Marilena. Marita con Iena.

Foto 143-144 Loris e Marilena. Con le pecore e gli agnellini: sono i rapporti vissuti intensamente da Marita. Notate, intanto, il caratteristico profilo camuso della pecora di razza frabosana adulta e dello stesso agnellino (a sinistra).

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 Iena. 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 lasciare lì 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 ...».

Quando Marita ricorda questi momenti, una piccola lacrima scende dai suoi occhi… Grazie Marita! La tua è una delle storie più vive, intense e toccanti, che raramente si ha il privilegio di ascoltare!

MARITA E I SUOI DUE FIGLI, ANDREA E BEPPE

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 i suoi bambini, i piccoli agnelli e i piccoli capretti delle sue pecore e capre.

Parole dirette - Ma adesso sentiamo dalle parole 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 Andrea e Beppe, 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 prima domenica, tutti e due insieme, di non preoccuparmi dei vestitini eleganti, e che non faceva niente se andavo da sola e senza il padrino e la madrina come vuole la Chiesa, e aveva aggiunto 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 (noccioline americane 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 mamma e educatrice e poi mi dava consigli e informazioni molto importanti. Ha voluto bene veramente a me e ai miei due bambini.

I miei due ragazzi adesso sono grandi, fanno la loro vita, hanno il loro lavoro, sono all'onor 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 Tonìn, 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 è parcheggiato, sappi che lo guida Andrea e parte stasera per andare lontano per trasportare il carico e ti stupirai e meraviglierai a vedere quel bestione".

Sono tutti e due diplomati al Centro di Formazione Professionale ENAIP di Cuneo, che hanno frequentato per tre anni dopo avere fnito la terza media. Sono andati prima alle scuole elementari di Chiusa, poi alle medie di Cuneo dalle Giuseppine e hanno continuato all'ENAIP, come ho spiegato».

Quando erano piccoli - «Però, quando erano piccoli ed ero sola e anche con il gregge da curare, che per necessità ci dava da mangiare, ho vissuto momenti difficili ed ero molto scoraggiata e stanca. Si era sparpagliata la voce che curassi poco i figli e ero stata chiamata dalle assistenti all'infanzia per parlarci. Non vado per le lunghe, vado al sodo. A un certo punto sembrava che volessero levarmi i bambini. Pensate, toglierli a me, la mamma, cheraccoglie già e cura i capretti e gli agnelli appena nati e abbandonati dalle loro madri, come fossero suoi bambini. Mi sono arrabbiata, mi sono opposta, mi sono difesa con tutte le forze, raccontando le difficoltà della mia vita. Sono partita, sono andata dalle suore delle Scuole Giuseppine di Cuneo. Per la verità, all'inizio le elementari di Andrea e Beppe a Chiusa, con una mamma impegnata a fare la bèrgéra e costretta ad occuparsi da sola dei figli e di tutte le faccende casalinghe, erano state un po' complicate. Andrea e Beppe avevano collezionato qualche assenza di troppo e per questo si diceva in paese che io mi occupassi troppo del gregge e poco dei miei bambini. Vi sembra mai possibile che Marita la bèrgéra, che raccoglie e allatta, come figli, gli agnelli e i capretti, avrebbe poi trascurato così i suoi figli? Mi confidai a cuore aperto con Teresina, una maestra della frazione Combe, che insegnava alle elementari di Peveragno e aveva i miei problemi per i figli, che aveva iscritto alle Scuole delle Suore Giuseppine di Cuneo. Quando le parlai, le iscrizioni erano chiuse ma, grazie alla sua presentazione, la Direzione, venuta a conoscenza della situazione difficile e della realtà dei problemi descritti, decise di accettare Andrea e Beppe, che iniziarono il primo dei loro anni scolastici dalle Giuseppine. Lì, sapevo che c'era una brava suora molto disponibile. Mi sono attaccata a lei e non l'ho più lasciata. Lei ha ascoltato e capito tutto e abbiamo fatto un piano semplice, ma impegnativo perché richiedeva impegno e costanza, e fu da me e dai bambini accettato. I miei figli sarebbero andati a scuola da questa suora per tutto l'anno scolastico. Lei ed io sapevamo di dover fare queste cose: ogni mattina, estate e inverno, sole o pioggia, sempre puntuali, io accompagnavo Andrea e Beppe sulla strada, 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, la quale li prendeva con sè e li portava alla scuola. Essi, dopo le lezioni, facevano i giochi con altri bambini, i compiti, il pranzo e la merenda, parlavano tanto con la suora. Per le cinque p.m., la suora li riaccompagnava alla fermata e tornavano a Chiusa, scendendo

Foto 145-146 Andrea. Beppe e Andrea bambini. Marita con Andrea e Beppe, tornati in visita a Fontane.

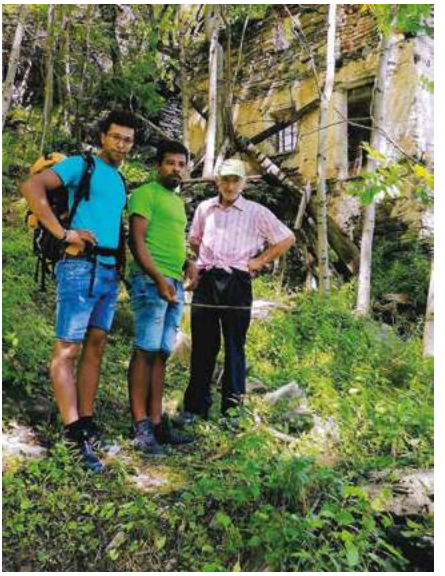


Foto 147-150 Andrea. Marita, Andrea, Beppe, lo zio Aldo e un'amica: sulla panchina gigante, inaugurata il 14.08.2019, a Fontane; davanti ai resti diroccati dell'antica casa di Fontane.

alla stessa fermata del mattino. E lì, c'ero sempre io per riportarli a casa. Se ritardavo, loro mi aspettavano. E così l'educazione dei miei figli, con l'aiuto della suora, che è stata una seconda mamma, una sorella più grande, è stata magnifica e perfetta. La stima e la fiducia, tra Teresina e la sottoscritta, mi fecero conoscere dei contadini delle Combe, che frequentai per anni al tempo della raccolta dei fagioli in tarda estate. A raccogliere fagioli alle Combe andai tante volte. Mentre raccoglievo fagioli, il mio gregge riposava, le mie pecore e capre dormivano al sole in compagnia dei cani-pastore, e i miei figli erano con me. Con questo lavoro saltuario, riuscii a raggranellare soldi per pagare in parte le rette della scuola di Andrea e Beppe. L'educazione di Andrea e Beppe iniziò così e proseguì con ottimi risultati negli anni successivi. In quelle scuole, terminarono le elementari e completarono le medie. All'ENAIP di Cuneo dove si sono diplomati, scelsero l'orientamento elettricorecnico. Con questo titolo, hanno trovato lavoro presso aziende agro-meccaniche, guidano i camion per autotrasporti e hanno familiarità con le macchine movimento-terra. Sono stimati e benvoluti dai loro rispettivi datori di lavoro. So che è troppo poco se dico che devo tantissimo a questa suora delle Giuseppine. Ma adesso, capite tutto. Il resto è venuto dopo ed è stato tutto più facile (Foto 145-146, 147-150)».

TONÍN CONTINUA A CHIEDERE DELLE IMMAGINI, A FARE DOMANDE UN PO' SPECIALI

«Mi sono fissata in mente queste cose, questi suggerimenti: 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; le 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… o anche Tonìn, se viene ai Bruck...

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

Ebbene, se avete sfogliato il racconto dall'inizio alla fine, avrete notato che tutti questi suggerimenti sono stati presi in considerazione e tante foto reclamate sono state trovate o scattate appositamente».

CONTATTI TRA MEDICO VETERINARIO, MARITA, PECORE, CAPRE, CANI

«Tonìn 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 che richiedono, per fare le vaccinazioni…

Gli ho detto che io, a questo proposito, ho un bellissimo e grande ricordo per il medico veterinario dottor 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 Tonìn, è mancato quest'estate. Tonìn ed io gli siamo riconoscenti e debitori. 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, stimato ed amato medico veterinario della Granda, dove ha esercitato con competenza e saggezza la professione. Tutti lo conoscevano e lo chiamavano al capezzale dei loro animali infermi.

Marita e Tonìn, all'indomani della funzione funebre, che ha avuto luogo in Beinette, si sono ritrovati con il gregge al Mortè e lo hanno ricordato in modo semplice e sentito. Tonìn 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. E' 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 con altri e la sua auto era sempre al completo; mi educò alla pratica veterinaria quando anch'io mi laureai. Tutte le mattine mi dava appuntamento presso la sua prima casa di Beinette e poi mi portava con sé nelle visite e dopo mi invitava sempre al pranzo, preparato da Antonietta sua moglie. Intanto era nato il loro primo figlio, Cristiano, che stava lì nella culla assieme a noi tre a tavola. Lui proseguì nel suo lavoro con successo 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 nel voler sapere che cosa avessi combinato anch'io di buono nella mia vita".

Marita, nel ricordarlo si commuove e racconta:

"È stato sempre il nostro veterinario, fino a quando è andato in pensione. Era il nostro medico 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, lo aiutavo come assistente durante i suoi interventi. Ero diventata la sua infermiera soprattutto ai parti di 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: al momento dei parti, che potevano interessare anche 20-30 agnelli al giorno, perché il nostro gregge era grande, questi morivano quasi tutti. Io lo andai a cercare, raccontai e lui promise di venire subito. Venne che era già molto tardi e oramai buio. Capì subito che la situazione era grave. Portò solerte un agnello allo zooprofilattico di Cuneo per gli esami. Ci fu la diagnosi. Mi disse di comperare in farmacia il 'nalidone' (ho memorizzato e ricordo lucidamente quel nome, come se me lo dicesse adesso) da somministrare per tre volte ad ogni agnello appena nato. Io dovevo mettere in gola con una siringa quel farmaco. E fu un incubo non sbagliare e non fare confusioni, perché dovevo segnare per bene ogni cosa, ogni passaggio, crocettare con colori diversi gli agnelli via via medicati per tre volte. Ce l'ho fatta, mettendoci tutto l'impegno che lui aveva richiesto. A poco a poco 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 rumine e salvare così l'animale.

Quando l'assistevo ai parti, lui mi chiedeva di aiutarlo e di fare come 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 ha contraddistinto e le cose belle che ci hai insegnato".

Tonìn e Marita

IL RACCONTO LO FERMIAMO QUI, POI …

«Ho ascoltato Tonìn, gli ho detto che avrei cercato di fare queste cose dopo, ma adesso di avere pazienza, ho troppo lavoro e non ce la faccio. Quindi il nostro racconto, gli ho detto che lo fermiamo qui e adesso con la speranza grande che è quella di conoscere se a qualcuno il racconto è piaciuto, e se dicono in giro che mi hanno conosciuta un po' più da vicino nei miei giochi e nelle mie fatiche con le pecore, le capre e i cani-pastore, Iena, Murìn, Rock e Fede.

Ho trovato qualcosa, qualcuno mi ha mandato qualcosa. Faccio che mettere tutto di seguito, così come viene, 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 tante cose non saranno dimenticate.

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 così le cose scritte che ho aggiustate qua e la, quello che importa è che salti fuori il sentimento e il cuore dei ricordi».

SPAZIO DI SCRITTURA PER ANDREA E BEPPE

«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 tenere per se e dire per me…

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

"Vogliamo dire alla nostra mamma Marita che, pur essendo una semplice pastorella, non ci ha mai fatto mancare niente per la nostra crescita. Pensiamo alla faticosa vita che ha fatto col sole, con la pioggia, con la neve e il freddo. Non si è mai arresa al lavoro di ogni giorno nell'accudire i suoi numerosi animali, incurante della sua salute e di tutte le festività. Ci ha insegnato a rispettare ogni tipo di persona e a dire lo stesso grazie se qualche persona non si è comportata tanto bene con noi, perché secondo lei se perdiamo un nemico, troviamo subito un altro amico. Grazie mamma Marita e Buon Natale e Buon Anno 2024, Andrea e Beppe".

MARITA E IL GREGGE CAMMINANO SOTTO I CASTAGNI IN FIORE

Marita e Tonìn 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 *'Fügìn'*, attraversare la via per Fontananata e poi salire al crocicchio di *'Pauletu du Re'*, fino alla 'Cava di ghiaia di Tonìn o di Cesare' e raggiungere la via al confine tra i castagneti e i pascoli di Tonìn e quelli di Tonino Mamino. Di qui si sale e si attraversa il bosco-castagnetoprato di Tonìn, 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', *Ssciavària*, 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 Tonìn (Foto 151, 152-157).

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 *Tonìn '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, per osservare e penetrare il loro modo di accompagnarsi a Marita e ai suoi cani-pastore, in convivenza (vai a *Inserti* **H** Archivio fotografico).

OMAGGIO A MICHELE PELLEGRINO

Tonìn insiste per mettere qui queste righe, che lui sa, per Michele; queste parole gli sono state dedicate da alcuni chiusani quando c'è stata la presentazione di un suo volume fotografico alla Certosa di Pesio, sabato 1mo 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, letta il giorno della presentazione:

«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**)».

TONÌN 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 sudest, sud e sud-ovest, la vegetazione e più indietro le montagne della Lurisia, quelle che vanno al Pilone dell'Olocco, quelle di Pian Bosco, 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 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 151, 152-157).

Foto 151. Castagni in fiore. Li riconoscete? «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'!». Vi ritrovate in queste parole? Sono visti frontalmente dal crinale sul terreno di Tonìn al Morté , giugno 2023.

Foto 152-157 Castagni in fiore. Castagni in fiore. Li riconoscete? «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'!».Vi ritrovate in queste parole? Sono visti frontalmente da via Mondovì (152-153) e dal crinale sul terreno di Tonìn al Morté , giugno 2023 (154, 155, 157). Le foto in bianco e nero creano l'effetto delle luci dell'albero di Natale.

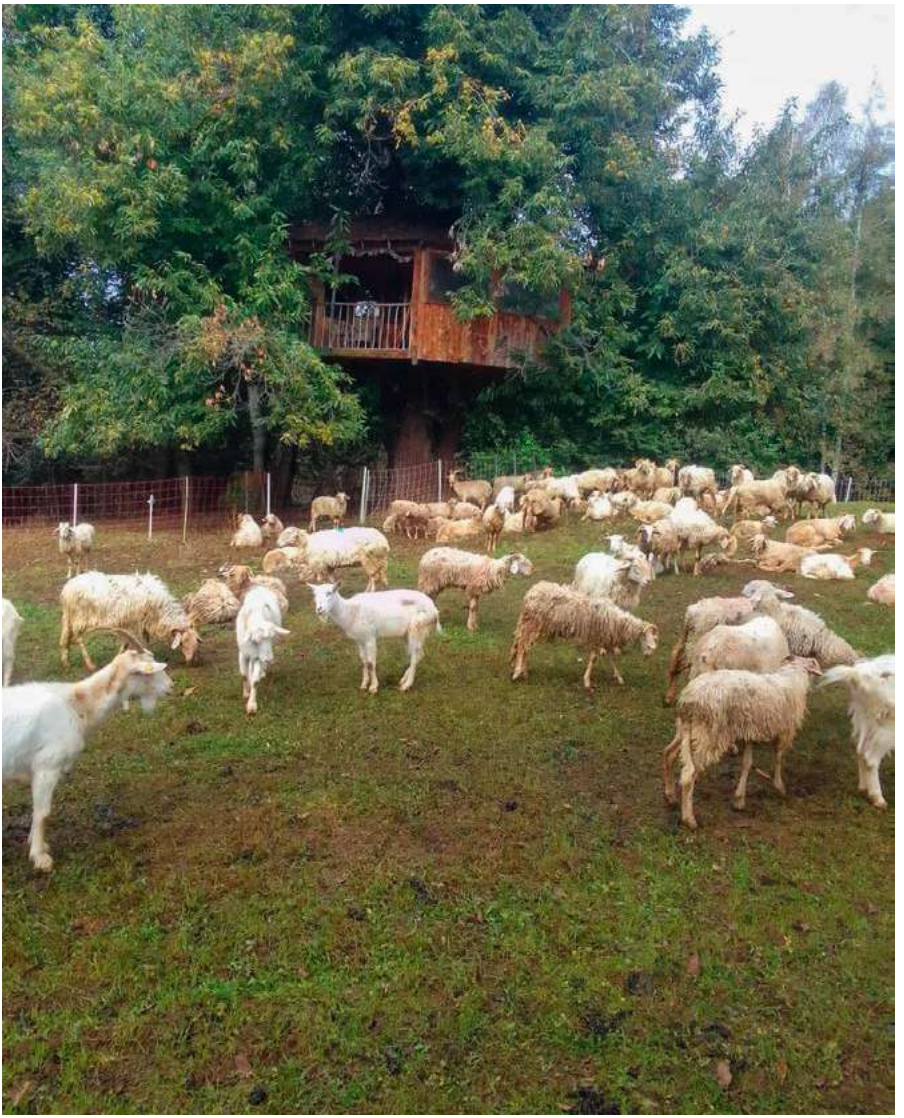


Foto 158. La casa sull'albero di Franco Ballesio. Il gregge ai suoi piedi, vicino ai pascoli di Maddalena alla Schiavaria.

Foto 159. Loris Marilena. Un primo piano di Marita con Iane.

MARITA, FESTEGGIATA DAGLI AMICI

Marita nei giorni del suo "errare" sui 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, che gli abbiamo confezionata, 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, accogliamo queste sue parole con molto piacere e tanta soddisfazione.

Abbiamo scattato molte foto, in questa occasione, ne mettiamo di seguito alcune, che si accavallano e si confondono, ma l'intenzione è di presentarne alcune, che meglio le si confanno e la rappresentano, e soprattutto avvicinano Marita a tutti noi (Foto 158, 159, 165-167, 168-169). Grazie Marita!

MARITA, LA NOSTRA AMICA PASTORA

Era attesa ed era anche l'invitata speciale nel salotto-gazebo "Vendiamo Pensieri e Storie di Valle", preparato sotto il Portico del Pellerino dal "Gruppo degli Amici di sant'Andrea della Chiusa", domenica 22 ottobre 2023, festa del Marrone di Chiusa di Pesio (Foto 171-172, 173-174, 175-177). 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 sotto il grande tendone, allestito nel giardino della Scuola primaria di fronte alla Casa Canonica della Parrocchia di sant'Antonino di Chiusa di Pesio.

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 far pascolare in quei luoghi le sue pecore e capre, che dopo il pascolo restano a riposare e dormire, sicure e tranquille nel recinto sotto il Grande Albero, anche lui 'protettivo o 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 160-161). Marita così diceva ad ottobre 2023, però quest'anno nello stesso mese le cose sono molto peggiorate.

Foto 160-161. 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.

LUPUS ET AGNUS (IL LUPO E L'AGNELLO, *Fedro, Jean de la Fontaine*)
MARITA, IL GREGGE E I LUPI

In questo ottobre 2024, più volte, nella nebbia e calata la notte, i lupi si sono avvicinati minacciosi e famelici al gregge di Marita, che ancora pascolava sui prati di Maddalena alla Schiavaria e, per la notte, riposava sotto i rami protettivi del Grande Albero (Foto 160-161, 162). Questi predatori hanno fatto le stesse cose contro le pecore di altri pastori, che si trovavano nei pressi o più distanti. Marita ha conosciuto e raccontato in diretta con foto e audio questi fatti certamente angoscianti e gravi. Al proposito si esprime così: "Per noi pastori non sarà facile, anzi sarà impossibile dimenticare i nostri animali quando cadono in un lago di sangue dilaniati da un lupo, e ci lasciano con il cuore gonfio di rabbia e gli occhi pieni di lacrime".

Marita e il gregge hanno vissuto momenti di grande spavento. Io, Tonìn Bartolomeo Canavese, sono solito sentirmi con la nostra *bèrgéra*, ed ho raccolto così ansie e paure e ascoltato il racconto di notti insonni accanto al gregge e a sua difesa. Ho sentito il dovere non di ascoltarla e compatirla soltanto, ma di esprimerle della solidarietà, anche se incapace e impotente. Pertanto, non sollecitato e in libertà, ho raggiunto e informato i preposti responsabili delle Istituzioni. Ho detto loro delle ansie e paure della pastora Maddalena Margherita Somà per la presenza di lupi intorno al suo gregge, ho parlato del suo stato di affanno e del senso di solitudine in momenti così frustranti, delle difficili notti insonni per proteggere un gregge insicuro e spaventato, braccato e assediato dai predatori che si aggirano. Ho fatto appello all'interessamento delle Autorità responsabili per un problema tanto delicato e al loro intervento, guidato in senso non univoco. Marita ha dovuto nell'incertezza riportare con anticipo il gregge all'ovile. Lo sconquasso e i danni creati dai predatori sono conosciuti. Con realismo, per amore di verità, direi che non ci sono solo lupi da salvare, ma greggi e mandrie da proteggere e difendere e posti di lavoro per uomini e donne da garantire e conservare. Grazie, Bartolomeo Canavese.

Foto 162 Marita. Gregge al pascolo e parti nella nebbia da Maddalena alla Schiavaria, ottobre 2024.

Foto 163-164 Loris e Marilena.
Marita con pecore e agnelli. Fede cucciolo.

Foto 165-167 Vincenzo e Emy. Alla Festa per Marita, all'Osteria dei Cacciatori di Claudio al Morté.

Foto 168-169 Vincenzo e Emy. Alla Festa per Marita, all'Osteria dei Cacciatori di Claudio al Morté.

Foto 170. Non siamo distanti dalle sue pecore e capre, che in questo momento sono a pascolare sul prato di Tonìn.

Foto 171-172 Evéline. Il salotto-gazebo "Vendiamo Pensieri e Storie di Valle", allestito sotto il Portico del Pellerino a Chiusa di Pesio, domenica 22 ottobre 2023, Festa del Marrone (sopra e a pag. seguente).

Foto 173-174 Evéline. Il salotto-gazebo “Vendiamo Pensieri e Storie di Valle”, allestito sotto il Portico del Pellerino a Chiusa di Pesio, domenica 22 ottobre 2023, Festa del Marrone (sopra e a pag. seguente).

Foto 175-177 Vincenzo e 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 Tonìn 'd Barba, preparate dai caldarrostai della Festa e offerte in assaggio gratuito ai visitatori, con l'autorizzazione del Presidente dellaProloco e del Comitato Organizzatore della Festa, Bartolomeo Beccotto .

Foto 178-179. 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 180-181. 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.

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 Tonìn 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 trattata bene e accettata ogni anno dal 1970 ad adesso. Sono sempre stata trattata come una figlia, come una sorella e questo mi rendeva, e mi rende, 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, a 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 ammucchiavo 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, non vedendomi e non sapendo dove avevo il recinto per passare la notte, si erano messi a girare non poco, avevano 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 e quando all'autunno, che 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 e guardiamo insieme queste Foto: 145-146, 147-150. **Il racconto è finito, l'abbiamo detto. Ma altri ricordi**

incalzano, altri fogli scritti da Marita, dove e quando non si sa, arrivano e sono consegnati a tutte le ore. Ancora immagini da aggiungere alle tante che già affollano le pagine di questo libretto. Fatti appena accaduti, che mettono in ansia e in affanno la mente di Marita e sono da ricordare. Per raccontare queste cose, raccogliamo gli ultimi commossi 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 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 nevica 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 proprio quelle donne, che mi avevano avuto tanti riguardi, non ci sono più, mi fa abbastanza male».

UN RICORDO DI 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 ammucchiare 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

ammucchiare 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 una seconda casa, perché usavo i rami delle piante 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 raccoglierli 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».

ANCORA 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 siamo convinti che, nella sua vita da pastora, Marita abbia chiesto poco alle istituzioni ed organizzazioni sociali 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 e di 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'inselvatichimento 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, non lasciarli abbandonati,
- 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, 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,
- cercare vie di incontro e modi di condivisione agro-ecologiche,
- stabilire reali contatti umani tra il mondo pastorale e le comunità. Marita a bèrgéra, Tonìn '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 Tonìn. Concordato a novembre 2023.

UN REGALO PER MARITA, CHE È ANCORA SOLTANTO PENSIERO

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.

Foto 182 Loris e Marilena. Un primo piano di Marita con Iane e Fede.

Chiusa di Pesio/Pianfei
Brück, Schiavaria da Maddalena, Località Morté da Tonìn e Claudio,
Fontananata, Pianbosco, Piancampo, Gambarello,
Castello Mirabello, Mombrisone, Castlà, Sant'Andrea,
Sant'Anna, altri luoghi.

Gennaio 2025

**"... 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 bèrgéra' 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)

€ 15,00

ISBN 979-12-210-6914-3