

# L'ALPEGGIO NEL LARIO INTELVESE

di Michele Corti

## Sommario

Introduzione	pag. 1
Organizzazione e struttura dell'alpeggio,	pag. 1
Fabbricati, manufatti ed altri elementi del paesaggio,	pag. 9
Gli animali degli alpeggi,	pag. 12
I bovini	pag. 12
Le capre	pag. 17
Gli altri animali	pag. 19
I latticini prodotti negli alpeggi	pag. 20
Pascoli, legna, boschi	pag. 23
Bibliografia	pag. 27

## INTRODUZIONE

I pascoli d'alpeggio del Lario intelvese occupano una superficie piuttosto modesta. Il censimento degli alpeggi della Regione Lombardia (anno 2000) indicava la presenza di 532 ettari di pascolo utilizzato. L'estensione totale degli alpi (comprensiva di boschi, cespuglietti e terreni sterili) era di 1.342 ettari. Queste superfici equivalgono a soli il 10% di quelle censite in provincia di Como. Se consideriamo il numero di alpi, però, quelli del lario intelvese con 18 censiti rappresentano il 30% di quelli comaschi. Si tratta in molti casi di piccoli alpi (tranne che alcuni della Tremezzina che superano i 100 ettari) diversi da quelli tipici delle vallate più interne al massiccio alpino spesso costituiti da estensioni di centinaia di ettari di pascolo. Dietro gli alpeggi del Lario intelvese c'è comunque una storia altrettanto importante che appartiene a pieno titolo alle vicende della colonizzazione pastorale delle Alpi e racconta del ruolo esercitato per secoli e millenni dall'alpeggio quale vera e propria "istituzione alpina".

## ORGANIZZAZIONE E STRUTTURA DELL'ALPEGGIO

### Alpi e "monti"

Per capire cosa sono gli alpi è utile riportare una descrizione dello storico ottocentesco Cesare Cantù, autore della famosa "Grande Illustrazione del Regno Lombardo-Veneto". Cantù nello stile pittoresco dell'epoca ci trasmette parecchie informazioni utili a capire la realtà dell'alpeggio nelle montagne comasche.

«Piu su trovansi gli alpi, pianori rivestiti di folte erbe sustanziose e fragranti, che l'inverno restan coperte di neve: son per lo più di ragione comunale e vengono presi in affitto da mandriani (alpee), persone benestanti che dai minuti proprietari cui non basta il fieno per tutto l'anno, pigliano direi a pensione alcune bestie bovine, contribuendo dalle 12 alle 24 lire per bestia, a norma della quantità di latte che producono. Caricano essi l'alpe all'entrar di giugno, e vi durano tutto l'agosto, pagando un tanto al Comune, e lassù menano la vita dei patriarchi. Povere capanne sono il loro ricovero, senza letto, senza focolajo, la polenta e il latte ne formano il cibo consueto, e un cacio pepato (zingherlino) e nelle solenni occasioni il tirlintocco, polenta con cui bolliscono burro e formaggio. Le mandrie stallano alla serenata in una corte, cioè in un recinto di muricci. All'alba sono munte le vacche, poi avviate al pascolo, ove ronzano, sbrucano, ruminano fin a sera, sotto l'occhio dei mandriani. Alcuni di questi frattanto nella masone preparano i varj prodotti del latte; e a giorni fissi il cacio, questo viene mandato in canove più in basso affinché stagioni, il burro al villaggio, dove a suon di campana si avverte chi voglia andare a comprare. Da ciò deriva che in que' paesi sia una rarità il latte d'estate. Quando coll'avanzare di settembre, frizza l'aria autunnale, la rustica famiglia discende ai monti, pendici erbose più basse, più domestiche, più svariate da casolari, da piante anche fruttifere, come il ciliegio il noce e i pomi, e il montanaro ha da occuparsi nel cercar legna, piantar le patate, seminar la segale, e in molti luoghi i cavolfiori, che sono uno de' prodotti lucrosi

de' monti».

La descrizione del Cantù, al di là dello stile, è molto “scientifica” e coincide in modo molto puntuale con le informazioni desumibili dall'esame della documentazione storica rinvenibile negli archivi dei comuni del Lario intelvese. Essa è molto utile anche per chiarire la distinzione tra le due forme fondamentali della colonizzazione pastorale ('alpeggi' e 'maggenghi', *aalp* e *muunt*). Si tratta di una ripartizione spazio-temporale dello sfruttamento del territorio che, anche nella descrizione del Cantù appare come strettamente interdipendente.

Più impressionistica ed oleografica la descrizione degli alpi di un autore intelvese (Piero Conti) di fine '800 nelle sue Memorie storiche della Vall'Intelvi:

“Fra le menzionate cime sono frequentissimi i così detti Alpi nei quali si alpeggia buona parte dell'anno, Il rozzo abituro, il barco del bestiame, la baita del guardiano, la vita pastorizia di gente robusta e colorata, i cibi semplici, i sonni tranquilli all'ombra di annosi faggi, ed il cane fedele custode di ogni cosa, offrono nel complesso uno stampo caratteristico di gradito e di naturale”

Quando Conti parla di “alpeggio” per la buona parte dell'anno in realtà fa un'affermazione molto imprecisa. L'“Alpeggio” rappresenta un tempo ben preciso, delimitato, come vedremo da regole stringenti e coincidente nella maggior parte dei casi con i tre mesi “canonici” di giugno, luglio ed agosto (salvo eccezioni che lo portano, al massimo, a quattro mesi). Un documento molto redatto nel 1835 dai Deputati di Casasco (sorta di giunta comunale dell'epoca) (ACC c. 6, f. 6) ci fornisce una definizione di “alpe” molto puntuale ed interessante. “.... il significato di Alpe in ciascun paese delle Alpi è quel luogo in cui nella stagione estiva si raccolgono le bestie bovine, ed altre, le si mungono, si fabbricano i formaggi”. Dietro questa semplice definizione vi è un intero sistema di utilizzo delle risorse della montagna che ha improntato per un lunghissimo periodo storico la vita delle popolazioni alpine e prealpine. E' importante sottolineare i tre elementi indicati nella citazione: il periodo estivo, la raccolta delle bestie (bovine ed altre), la trasformazione del latte. Questi elementi definiscono l'alpeggio quale istituzione di interesse collettivo che consente la “raccolta” ovvero la gestione unitaria - limitatamente al “periodo estivo” - del bestiame dei membri delle comunità che, in passato non erano “allevatori” ma, nella maggior parte dei casi, proprietari di una vaccherella (al massimo 2 o 3). Mentre nelle altre stagioni ciascuna famiglia teneva il bestiame a casa o in “cassine” private (affidandolo semmai ad un pastore comunale per condurlo al pascolo nelle sole ore del giorno), in estate era conveniente per tutti portarlo in pascoli di proprietà comunale dotati di appositi edifici dove il latte di tutte le bovine (ma anche delle capre e delle pecore) era lavorato da un casaro. Ciascun proprietario del bestiame ricavava, in base alla produzione di latte delle sue bestie, un certo quantitativo di prodotti. Il vantaggio di questo sistema era notevole: in estate i contadini potevano restare nelle “cassine” private o in paese a coltivare i campi, a “segare” i prati sollevato dalle incombenze del governo e della custodia degli animali. Ma non è tutto qui; affidato alle mani di un casaro esperto il latte della “mandra comunale” era trasformato in prodotti in grado di essere conservati a lungo (cosa che è possibile solo per formaggi di una certa pezzatura a pasta dura o semi-dura realizzati da mano esperta). I formaggi così ottenuti rappresentavano pertanto per i montanari una provvidenziale scorta di cibo (soprattutto di proteine) per l'inverno. Il latte munto fuori dall'alpeggio, invece, quando non consumato dai vitelli, utilizzato o per il consumo diretto (minestra e latte) o, al massimo per realizzare formaggini e piccole formaggette (che non richiedono grani abilità) da consumare fresche o dopo breve maturazione (e non soggiacciono quindi alle conseguenze di quei difetti che possono pregiudicare i prodotti a lunga maturazione). La logica dell'alpeggio (collettivo) e del maggengo (privato) riflette anche la razionalità di una ripartizione tra fasce del territorio adatte ad un utilizzo più estensivo (i pascoli d'alpe) e quelle (solitamente alle quote inferiori) dove la lunga durata del periodo vegetativo e la maggiore produttività potenziale giustificano una cura più intensiva di piccoli fondi privati. Il prato-pascolo dei maggenghi (*muunt* di solito costituiti da nuclei di più *cassine* o le “cascine di monte” e “cassinaggi” isolati) richiede un forte impiego di lavoro per lo sfalcio, per il trasporto e lo spargimento del letame. Solo operando “sul suo” il contadino è disposto (anche a prezzo dell'autosfruttamento) a simili fatiche.

### **Cos'è di preciso l'alpe?**

Il già citato documento dei Deputati di Casasco era motivato da una puntigliosa esposizione delle argomentazioni a favore del diritto esclusivo di possesso dell'alpe da parte dei Comuni di Casasco e di Cerano in opposizione alle rivendicazioni del comune di Laglio. Tanto zelo (premiato poi dalle autorità governative che riconobbero le buone ragioni dei due comuni intelvesi) ci ha consegnato una bella descrizione della tipica alpe del Lario intelvese:

“tali luoghi si compongono di una corte detta barco, di casine dette casere, ed anche di altri edifici come sostre, stalle, caselli, nevere. Il Circondario e le località nelle quali pascesi il bestiame chia-

mansi pascolo e pascoli dell'alpe ed hanno speciali denominazioni proprie, ne appartengono sempre allo stesso proprietario dell'alpe ma sono frequenti e comuni casi che tali pascoli in tutto o in parte si prendono in affitto o in enfiteusi. L'insieme della corte o barco, degli edifici e dei pascoli, o delle ragioni di pascolo costituiscono uno stabilimento che pur chiamansi alpe. L'alpe dunque non è il circondario e le località inservienti di pascolo alle bestie alpeggianti, ma è questo stabilimento che componesi degli edifici, cioè della corte, o sia barco, e delle Casere, e del mezzo di pascolare il bestiame in località per ragione di proprietà sia per ragione di servitù attive sia per conduzione o per usufrutto od altrimenti"

Può sembrare una definizione complicata "l'alpe è il dove si trovano i fabbricati, ma è anche l'insieme di questo sito e dei pascoli che può essere utilizzato dalla mandria che fa capo (per i ricoveri e lavorazione del latte da essa prodotto) a questo centro aziendale". In realtà oggi non disponiamo di definizioni più chiare, anzi. Il documento di Casasco è interessante anche perché elenca con precisione le strutture che identificano l'alpe. Essa è composta da più edifici specializzati in grado di assolvere alle esigenze di ricovero di una mandria e a quelle di sosta al fresco del latte munto, sua successiva lavorazione e conservazione del latte. Nelle *cassine* dei maggenghi tali strutture non esistono: gli animali sono pochissimi e la quantità di latte anche. Elemento costitutivi dell'alpe appaiono da una parte il barco (barico, *bàrech*) e dall'altra la casera e i caselli. In un atto del 1709 (ACSF, c.21, f.7) relativo all'affitto dell'Alpe comunale di San Fedele si definisce l'oggetto della locazione nei seguenti termini: "Alpe, casera, barico, et casello siti in territorio Sancti Fidelis predicti ubi dicitur All'Alpe Grande et cum iure pasculandi mensibus Juny, July et Augusti".

Il barco è un recinto di muretto a secco che serviva per radunare e contenere la mandria durante la mungitura e custodirla durante la notte. L'inventario di consegna dell'Alpe di Mezzegra del 1924 testimonia che queste strutture erano ancora presenti nella prima metà del '900. Veniva descritto come uno "spazio selciato cinto di muri asecco dell'altezza di M. 1.00 assicurati cogli opportuni coperti di grossi sassi". Oggi i barchi non esistono più negli alpi Lario Intelvese ma la corte selciata è ancora presente in diversi di essi; tipica quella ancora ben visibile dell'Alpe di Lenno che era anch'essa cinta di "muro" come testimonia la descrizione contenuta nell'*Indagine sui pascoli alpini della provincia di Como* del 1912. I *barech* esistono ancora (anche se spesso in condizioni di ruderi) nell'Alto Lario, negli alpeggi delle Orobie e nelle valli bresciane. Nel Lario Intelvese si è affermata come struttura per il ricovero degli animali la più evoluta *sòstra* che è un po' un elemento emblematico degli alpeggi della zona. Quanto ai caselli, alle casere e alle *nevère* si tratta delle strutture specifiche necessarie per l'utilizzo del latte al fine della trasformazione in latticini (formaggi e burro in primo luogo) e che vengono descritte oltre nel capitolo "Fabbricati e strutture degli alpi".

Per chiarire come l'alpeggio sia qualcosa di diverso dal semplice utilizzo dei pascoli può essere utile anche esaminare alcuni aspetti delle regole che fissavano l'utilizzo dei pascoli comunali. I regolamenti del comune di Casasco del 1842, che pure consentivano ai proprietari dei "cassinaggi all'ingiro dell'Alpe" di spingere liberamente le loro bestie sul pascolo dell'Alpe per trenta giornate di pascolo (a fronte del pagamento di una tassa), stabilivano anche che era "Vietato l'Alpeggiare" ovvero costruire delle baite e dei ricoveri per gli animali ed abitare per tutta l'estate sui pascoli d'alpe e tenervi per tutto il periodo il bestiame. L'alpeggio quindi si identifica come un insediamento temporaneo ma abitato per tutto il periodo estivo in modo continuativo. Se ai conduttori dei "cassinaggi" vicini e agli altri abitanti era severamente vietato insediarsi sui pascoli d'alpe (onde evitare le usurpazioni della proprietà comunale) all'alpigiano/affittuario correva l'obbligo di abitare l'alpe come indicato esplicitamente dall'art. 10 del Capitolato dell'alpe di Casasco e Cerano (Alpe di Laglio)

"Sarà tenuto l'affittuario di abitare nel Caseggiato dell'Alpe di Sopra detto di Laglio e colà coagulare il proprio latte durante il tempo dell'alpeggio ed in ogni anno di locazione e la Casera di fatto sarà tenuta dall'Affittuario ad uso di magazzino della mercanzia ed attrezzi; esso affittuario sarà tenuto a fare le annuali soccorribili riparazioni ai detti fabbricati ed annessi Barchi e Caselli durante il tempo della locazione dovendo il medesimo riconsegnare il tutto in buono stato come sopra si è già detto all'Art. 9.

### **Il sistema dell'alpeggio: diritti e doveri**

Il sistema d'alpeggio era l'espressione di un'economia di sussistenza di comunità relativamente chiuse legata all'osservanza di un rigido sistema di organizzazione agropastorale che comportava precisi diritti di accesso alle risorse dei pascoli e dei boschi (diritti senza i quali non vi sarebbe stata possibilità di sopravvivenza). Era un sistema che presupponeva ferree limitazioni al loro esercizio che doveva essere strettamente coordinato. Se non ci fossero state date precise per l'apertura del diritto di pascolo ciascun contadino-allevatore avrebbe fatto a gara ad 'anticipare' gli altri con il risultato di ridurre la produzione potenziale del pascolo a causa del brucamento dell'erba in una fase vegetativa troppo precoce. Se ad una certa data tutte le bestie non fossero state

trasferite in lato all'alpe quelle rimaste alle fasce più basse avrebbero non solo potuto sconfinare nei prati, negli orti, nei campi seminati ma anche utilizzare quei pascoli che dovevano restare a beneficio di tutti in autunno con la discesa delle mandrie dall'alpeggio. Ecco allora che il pascolo e l'alpeggio in particolare furono non solo un diritto, ma un dovere, regolato da quelle norme tipiche delle 'comunità corporate chiuse' tendenzialmente ugualitarie.

La regola principale era rappresentata dal divieto di utilizzo dei pascoli degli alpeggi comunali da parte di bestiame 'forestiero'. "Non potrà l'affittuario caricare all'alpe bestie forestiere se prima non avrà fatto la ricerca delle bestie della comunità come resta prescritto al capitolo sesto sotto pena di risarcire i danni ai proprietari medesimi nel caso l'affittuario non ne facesse la ricerca come sopra". Questa norma contenuta nel capitolato d'affitto dell'Alpe di Lenno nel 1813 rimase in vigore sino alla prima metà del '900 e trova riscontro nei capitoli di tutti gli alpi comunali.

Ad Ossuccio la formulazione era ancora più esplicita: "L'affittuario o alpigiano ha l'obbligo di accogliere nel trimestre giugno-agosto le bestie consegnategli dai comunisti; bestiame forestiero non è ammesso (eccezione fatta per 15 solo capi nell'indicato trimestre), se non in mancanza di bestiame del comune". I capitoli dell'alpe di Casasco e Cerano precisano che "L'Alparo potrà caricare l'Alpe come sopra solo col numero di 90 (90.) Bestie da Latte, e con (N. 35) trentacinque Allievi, le quali bestie sia da latte come allievi dovrà l'affittuario dapprima e di preferenza ricevere nel Comuni di Cerano e Casasco e nei Cassinaggi circoscriventi territoriali, che se poi non potesse completare il suddetto numero in totale di centoventicinque fra i detti due Comuni e loro cassinaggi, sarà in facoltà dell'affittuario stesso di rivolgersi altrove pel completamento". È interessante osservare che l'affitto di cassinaggi in val d'Intelvi rappresentava un sistema per ottenere diritti di accesso ai pascoli e agli alpeggi simili se non uguali a quelli dei residenti. Era un modo per valorizzare la complementarietà di vocazioni degli intelvesi (attirati dall'emigrazione qualificata dei decoratori e capimastri) e dei tramezzini (fortemente orientati all'allevamento). Nella già citata *Inchiesta sui pascoli alpini della provincia di Como* si nota che:

"I proprietari di Vallintelvi, che in gran numero si danno alla professione di capimastri, costruttori ecc., e vanno spesso a esercitar la loro professione all'estero, spesso affittano i loro prati in monte. C'è una notevole immigrazione di affittuari dai comuni della Tremezzina: li chiamano massari. Ora a questi massari, che non sono comunisti si impongono speciali prescrizioni limitanti il numero di animali che essi possono mantenere sui pascoli del comune".

Diversi secoli orsono il problema era almeno in parte risolto attraverso forme di "promiscuità" che consentivano a diversi comuni di utilizzare gli stessi pascoli.; tale promiscuità furono fonte di diverse controversie. Casasco e Cerano hanno utilizzato congiuntamente per lungo tempo le due alpi delle "Del Piano" dette anticamente "di Laglio". Quest'ultimo comune cercò verso la fine del '700 di accaparrarsene i diritti di pascolo ma negli anni '30 e '40 del secolo successivo Casasco e Cerano riuscirono ad escludere il "terzo incomodo" liquidando alcuni diritti. Da un documento del 1585 apprendiamo che Verna, Ramponio e Osteno utilizzavano insieme i pascoli del Monte Bageo con conseguenti liti. Altre liti sono segnalate tra Lanzo e Ramponio nel secolo successivo. In tempi più recenti (tra fine '700 e fine '800) vanno segnalati i problemi legati all'uso promiscuo di una parte dei pascoli delle Alpi di Lenno e di Mezzegra. Tale promiscuità era fonte di continue tensioni finché, verso il 1880, i due comuni decisero di spartirsi l'area di utilizzo comune e di erigere un nuovo muro per dividere fisicamente l'area così suddivisa. A testimonianza dell'importanza di questo "confine caldo" resta ancor oggi l'avanzo di quel muro a secco che i rispettivi affittuari dell'Alpe di Lenno e di Mezzegra (ciascuno per una parte) erano tenuti a mantenere in buone condizioni di manutenzione.

Nel corso dei secoli i comuni con più bestiame cercarono di accaparrarsi i pascoli d'alpe di comuni più ricchi di territorio e con meno "domanda di pascolo" da parte dei membri della comunità. Un caso eclatante è quello di Lenno che nel corso dell'800 prese "a livello" (una forma di affitto perpetuo) l'Alpe di Caliga che venne d'allora in poi affittata dal comune di Lenno insieme all'Alpe di Lenno vera e propria. Dell'Alpe di Calbiga rimane traccia nel toponimo *Curt vegia*, sito dove sono tutt'oggi presenti dei ruderi. La forte domanda di pascolo dei tremezzini venne comunque soddisfatta anche in altro modo già dal '700 e poi in maggior misura nell'800 alcune famiglie tremezzine acquistarono piccoli alpi in comune di Ponna, Porlezza e Grona.

Nonostante gli "aggiustamenti" presi in esame la regola dell'esclusione dall'alpeggio di bestie "forestiere" penalizzava le comunità meno dotate buoni pascoli nell'ambito del territorio. Anche per questi comuni diveniva indispensabile dotarsi di un'alpe comunale sia pure minuscola. La necessità di dotarsi di un'alpe comunale spiega la presenza nel Lario intelvese di piccoli alpi spesso rappresentate in tutto o per la gran parte da pascolo boscato (vedi l'alpe di Laino) di cui oggi rimangono pochi ruderi.

Almeno sino al '700 il diritto di mandare all'alpe comunale il proprio bestiame (diritto che trovava il proprio corrispettivo nel dovere degli "alpari" di accoglierle) era bilanciato da ben precisi doveri.

Chi non mandava le bestie in alpe creando una situazione di 'disordine' e non contribuendo alle spese dell'alpe era oggetto di sanzioni.

La distinzione tra beni privati e beni collettivi non era così rigida come il concetto moderno potrebbe lasciar pensare. Tutti i beni erano sottoposti ad una gestione pastorale improntata a regole comuni e l'interdipendenza tra risorse private ('prati di monte', *muunt*) e collettive (alpi) era strettissima. La conduzione (anche in affitto come si è visto) di cascine limitrofe ai pascoli d'alpe comunale davano diritto di "spingere" al pascolo un numero di capi proporzionale alla capacità di produzione foraggera dei fondi privati (a volte anche nello stesso periodo dell'alpeggio quando l'alpeggiatore – che pagava un affitto – non poteva opporsi all'entrata nel pascolo delle bestie provenienti dai "cassinaggi". D'altra parte questi prati di monte privati erano sottoposti a delle servitù a favore del pascolo della "mandra comunale" nei "tempi usitati". Si tratta dell'antico diritto di *traso* (vaine pature). Ancora nel 1809 –all'epoca del moderno regime filofrancese - il Prefetto del Dipartimento del Lario incarica il Cancelliere Comunale di S.Fedele di diffidare solennemente tale Arcangelo Gatti che "ricusava di venir ad alcuna trattativa relativa alla pascolazione delle Mandra Comunale [di Casasco] nei di lui prati montivi sottoposti a questa servitù" al fine di consentire "quando non siano questi cinti da foglie e da siepi [...] alla mandra di passare nei tempi usitati".

I singoli proprietari di *muunt* e cascine erano obbligati a trasferire all'alpe le bestie durante il periodo "canonico" dei tre mesi estivi. Alla fine del XVIII secolo questi rigidi insiemi di regole che facevano dell'esercizio delle attività pastorali un fatto 'sociale' vennero sottoposti a pressioni crescenti da parte di un nuovo clima di individualismo. Una supplica dei rappresentanti (deputati dell'estimo, sindaco e vari estimati) della Comunità di Mezzegra, all' "Eccellentissimo Real Consiglio" del 16 Agosto 1769 lamenta il comportamento di "alcuni Personalisti che contro il buon regolamento di non far pascolare le Mandre ne fondi Comuni ne tre mesi di Giugno, Luglio ed Agosto, ne quali solitamente tutte si mandano nelle Alpi, e ciò per rendere il pascolo più ubertoso ne mesi di Settembre Ottobre e Novembre allorchè non è più permissibile ritenere dette Mandre nelle suddette Alpi ciò che sempre per l'addietro si è innalterabilmente osservato con comune beneficio, in oggi si fanno lecito ritenerle sú de Monti facendole pascolare ne fondi Comunali a pubblico danno, invece di mandarle nelle Alpi come da tutti li altri si costumansi".

Lamentele simili si registravano a Lenno e a Laino.

Nel corso dell' 800 attraverso la livellazione (cessione in cambio di un affitto perpetuo con possibilità di riscatto) molti terreni comunali alle quote più basse vennero privatizzati e le servitù di pascolo dei terreni privati vennero abolite. Restò l'alpeggio a caratterizzare una gestione "sociale" a vantaggio del gran numero di "comunisti" (termine che venne utilizzato per indicare i residenti nel comune sino alla prima guerra mondiale).

### **L'alpeggio come "servizio sociale"**

Il mantenimento di una gestione a carattere largamente 'sociale' e comunitario dell'alpeggio fu possibile in quanto essa era fortemente radicata nei bisogni delle popolazioni locali. Le pressioni 'dall'alto', come quelle che trovarono espressione nella legge comunale del 1886 che, all' art. 141, prescriveva di concedere in affitto i beni comunali mediante asta pubblica vennero in larga misura aggirate anche con ricorso ad escamotage giuridici che consentirono di adattare alle nuove forme imposte dall'alto sistemi di consuetudini di antica data. Ed ecco che a proposito degli alpi dei comuni della Tremezzina il Serpieri, coautore dell'*Inchiesta sui pascoli alpini della provincia di Como* osservava scandalizzato: "Il così detto affitto assume quasi il carattere (...) di un appalto di servizio comunale". Visto con l'occhio del tecnico di inizio '900 il sistema appariva "arcaico e irrazionale". Si tratta di valutazioni che non tenevano conto 1) che il sistema dell'affitto mitigato da "diritti sociali" era il risultato di una situazione più antica in cui le famiglie del comune erano titolari in quanto tali di diritti di possesso dei pascoli; 2) che per secoli il sistema dell'alpeggio quale "istituzione sociale" ha garantito un utilizzo un equilibrio nell'utilizzo delle risorse.

In cosa consisteva il "servizio sociale"? Già si è visto come chi "appaltava" gli alpi era obbligato a prendere "in pensione" le bestie dei "comunisti". Egli era obbligato ad effettuare per tempo la "ricerca" come bene illustra il capitolato dell'affitto dell'Alpe di Mezzegra del 1908.

"Entro il mese di gennaio d'ogni anno, sarà l'Affittuario obbligato a recarsi col Cursore Comunale nelle case dei proprietari di bovine del Comune ad accaparrare le bestie per l'Alpe, intendendosi con essi pel corrispettivo, nella misura d'uso nel passato, in questo e nelle limitrofe Alpi, sotto pena della multa di £ 5 per ogni famiglia, alle quali non avrà cercato le bovine. Detta multa non verrà applicata che nel caso l'affittuario caricasse sull'Alpe bestiame appartenente a proprietari dimoranti in altro Comune".

Un servizio molto importante legato all'alpeggio era costituito dalla monta taurina gratuita a favore dei "comunalisti". Ma non è finita; oltre alla monta in alpeggio era gratuita l'affittuario dell'alpe comunale doveva impegnarsi anche a garantire la monta a prezzo politico per il resto dell'anno. Il suddetto capitolato di Mezzegra (art. 15) è a tal proposito molto esplicito e dettagliato:



“L'affittuario dovrà mantenere nel Comune di Mezzegra un buon Toro da tenersi dal 15 Maggio al 30 Settembre sull'Alpe e dal 1° Ottobre al 15 Maggio a Casa, e ciò sotto la pena della multa di £ 40 e della rifusione di tutti i danni derivanti ai proprietari delle bovine per la sua mancanza. Detto Toro dovrà tenersi nella località dove abita l'affittuario, e se sarà un forestiere, in una delle Frazioni del Comune, ma mai in cascinali sparsi e lontani dall'abitato. Detto Toro sarà dell'altezza per lo meno di M.1.05 ben conformato e robusto. Mancando alla provvista e mantenimento di detto Toro. delle prescritte dimensioni, sarà facoltativo all'Amministrazione Comunale di provvederlo e farlo mantenere sempre a spese e pericolo dell'affittuario e sua sicurezza che incorrerà inoltre nella penale di £ 5. per ogni giorno di mancanza, salvo una tolleranza di otto giorni in caso che la mancanza provenga da forza maggiore, e quindi non sia a lui imputabile. Per il mantenimento di detto Toro l'affittuario non avrà diritto a compenso, ma potrà esigere centesimi 40 per ogni monta fuori dei mesi di Giugno, Luglio, Agosto e Settembre, nei quali trovandosi all'Alpe il servizio sarà gratuito. Dovranno le monte (fuori dei mesi di alpeggio) seguire in luogo privato, appartato, e cintato, dovrà sempre esservi la voluta Forca, e l'affittuario sarà obbligato aiutare la monta, tutto ciò a tutela della sicurezza e decoro pubblico. Contrariamente a queste disposizioni, sarà passibile il conduttore di una multa di £ 5. per ogni monta eseguita in luogo pubblico e senza Forca.

Va poi detto che in cambio dell'utilizzo delle bestie dei “comunisti” l'affittuario doveva corrispondere ad essi un compenso stabilito dal comune e basato sulla “misura” del latte prodotto da ciascuna bestia (tale misura che prima si effettuava a volume – boccali – a fine '800 venne effettuata a peso). Fino alla fine dell'800 il compenso era stabilito in natura (salvo la facoltà dei “comunisti” di chiedere un pagamento in denaro). Ricordiamo che la liretta (libretta o piccola libbra) valeva 324 g, la libbra (libbra grossa) 810 g, il boccale XXXXX. Il capitolato dell'Alpe di Lenno del 1813 precisava che:

“Il conduttore dell'alpe sarà obbligato a pagare ai rispettivi particolari dai quali riceve le bestie lirette nove once 12 butirro, e libbre di once 30 nove formaggio all'anno per ogni boccale di latte di cui viene tassata ciascuna vacca; ben inteso che la predetta mercanzia debba essere di buona qualità mercantile, con avvertenza che se li detti proprietari delle bestie non volessero la detta mercanzia dovrà ad essi corrispondere in denaro £ 7.10 di Milano equivalenti ad italiane £ 5.75.7 per ogni boccale di latte come sopra”.

Un ulteriore obbligo dell'affittuario consisteva nel portare sulla piazza del paese ogni settimana una data quantità di burro da vendere al prezzo stabilito dalla Giunta comunale (“Deve inoltre portare ogni venerdì il burro in Ossuccio, in quantità tale da bastare per tutte le famiglie, e venderlo a presso da L. 1,80 a 2 il Kg., secondo il mese”). Più dettagliato il capitolato di Lenno del 1813 (art. 17).

“Il conduttore dell'alpe prima di estrarre butirro dalla comunità dovrà provvedere dell'occorrente tutti i comunisti nel quantitativo che loro abbisogna per il proprio ragionevole uso conforme, al quale effetto dovrà in ogni giovedì di ogni settimana nei mesi di giugno, luglio portare sulla piazza di Lenno lirette duecento di butirro di perfetta qualità mercantile. Nel mese di agosto poi dovrà portare soltanto lirette centoventi della qualità sopra descritta. Prima della vendita del butirro da farsi sulla piazza di Lenno come sopra dovrà premettersi il suono della campana maggiore per un buon quarto d'ora e dovrà pesarsi alla presenza della municipalità o da persona dalla medesima delegata. La quantità di butirro di sopra espressa dovrà il conduttore venderla ai comunisti predetti al prezzo di soldi dieci di Milano per ogni liretta di once 12, ne potrà per qualunque circostanza perché resta così convenuto. Nella vendita poi del butirro in discorso dovrà il predetto conduttore servirsi della bilancia comunale, e non altrimenti.”

Oltre a questi obblighi gli affittuari dovevano accettare sul pascolo un certo numero di bestie dei “comunisti” che risiedevano nei *muunt* e nei “cassinaggi” limitrofi al pascolo dell'alpe comunale.

Ad Ossuccio

“Ciascun comunista ha diritto di mandare una vacca e due allievi al vago pascolo nell'alpe, anche nel trimestre di alpeggio, ritirandoli ogni sera nella stalla propria: paga allora al comune L. 6 per vacca e L. 1 per allievo. Per le bestie che i comunisti mandano nell'alpe in più delle tre indicate, pagano all'affittuario L. 12 per vacca e L. 6 per allievo, pel trimestre di alpeggio. Se il pascolo si estende a maggio e settembre, le tasse raddoppiano”.

Il pascolo d'alpe comunale di Ossuccio assumeva pertanto un carattere promiscuo che spiega -come già rilevato - l'affollarsi al limite inferiore del pascolo stesso – ad un'altitudine di circa 1250 m di una serie di nuclei sparsi di cascine di monte (La Piöda, Pra Grasso) di nuclei più addensati (Boffalora, Monte Nuovo). A Casa-

sco e Cerano quantomeno la tassa per l'uso del pascolo d'alpe era incassata dall'affittuario L'Art. 4 dei Capitoli di affitto dell'Alpe comunale (del 1861) stabiliva che:

“così pure sarà facoltativo agli proprietari dei Cassinaggi limitrofi nei territori però dei due Comuni locatori di mandare al pascolo surriferito le proprie bestie mediante la corresponsione all'Alpare delle tasse sopra stabilite durante il tempo dell'alpeggio con obbligo per altro di notificare essi proprietari le rispettive bestie le quali non potranno oltrepassare quel numero proporzionale che può essere mantenuto sul rispettivo loro fondo e tenimento”.

All'Alpe Grande di S. Fedele non solo la mandra dei residenti nel comune poteva utilizzare il pascolo d'alpe ma l'affittuario secondo il capitolato d'affitto del 1874 (Art. 3) doveva anche “accogliere” le bestie entro le strutture dell'Alpe. Egli non doveva: “impedire la pascolazione della Mandra e dei bovini in qualunque luogo d'uso di pascolo dell'Alpe e non potrà maltrattare quelle bestie appartenenti alla stessa Mandra che entrassero nella corte ossia barco, o sia sostra che si ricoverassero per il caldo o per altre intemperie della stagione”.

Tali sovrapposizioni di usi dello stesso bene sono tipiche della realtà di *ancient regime* e oggi appaiono sorprendenti e ‘irrazionali’ in quanto estranee al concetto di uso esclusivo dei beni affermatasi solo in tempi recenti. Probabilmente questi sistemi garantivano un ampio margine di flessibilità. Va però anche precisato che, anche all'interno dell'area presa in esame si osservano differenze importanti nella forma di insediamento e di sfruttamento pastorale legate sia alla diversa esposizione dei versanti che alla diversa distanza dagli abitati e dalla conseguente difficoltà dei collegamenti con questi ultimi, assicurati da mulattiere ma spesso solo da impervi sentieri. Sul versante tremezzino gli insediamenti permanenti si trovano a 300 m e gli alpi a quote tra 1.229 e 1.616 m; nella valle del Lirone l'abitato di Ponna superiore si trova a 900 m, l'alpe comunale a 1.130 m e le cassine di monte si concentrano nella ristretta fascia altimetrica tra queste due quote. Se è vero che l'uso delle risorse silvopastorali comunali era legato prevalentemente ad un sistema di norme che garantivano una gestione collettiva delle risorse è anche vero che tra la Valle Intelvi e la Trezzina la gestione degli alpeggi non poteva essere la stessa.

Il sistema di gestione che vigeva all'Alpe di Ponna illustra in modo esemplare questa realtà: qui vi è la sovrapposizione dell'uso del pascolo comunale mediante tre diversi sistemi: il sistema del maggengo, quello dell'alpeggio e quello del pascolo diurno che prescinde a forme di insediamento temporaneo. A Ponna come in molte località intelvesi, infatti, esisteva (sino alla metà del XX secolo) il pastore comunale che, ogni mattina, rilevava - presso le abitazioni del villaggio o presso siti ai limiti del nucleo abitato appositamente destinati al raduno del bestiame ('piazze', *pasquè* - il bestiame delle famiglie e lo conduceva, durante la giornata, sui pascoli comunali per poi riconsegnarlo ai singoli proprietari alla sera. (“La custodia delle bestie bovine sarà affidata a un Pastore appositamente nominato e stipendiato dal Comune il quale dovrà ritenere le bestie entro i siti stabiliti per il pascolo sotto sua personale e penale responsabilità” Casasco Regolamento pascolo 1852)

Si aveva quindi un sistema molto complesso. A Ponna, come descritto dall'Indagine sui pascoli alpini della provincia di Como:

“Il sistema di godimento è misto. L'alpe è affittata, con diritto del proprietario di usare delle costruzioni, del prato, e del pascolo, ma, di quest'ultimo, con soli 80 bovini nel trimestre giugno agosto, e con soli 40 in maggio, settembre e ottobre. Ora l'affitto è fatto a un gruppo di soci, i quali hanno in parte bestiame proprio e in parte lo prendono a soccida. Sono quasi tutte vacche da latte. (...) Ma, oltre all'affittuario, hanno diritto di pascolare anche i proprietari di bestiame del comune, pagando le dovute tasse di pascolo: quelli che risiedono nelle prossime cascine di monte, mandano da esse il loro bestiame al pascolo durante il giorno: gli altri lo affidano, secondo il consueto costume al pastore comunale”.

Il caso di Ponna ci consente di indicare come da questo sistema complesso in tempi più recenti si è pervenuti ad una “normalizzazione”. A Ponna, con il decadere dei diritti di pascolo promiscui ha prevalso il carattere di alpe gestita in modo esclusivo da un affittuario (l'alpe è tutt'ora ben attiva). Altrove dell'alpe non è rimasto che il nome. E' il caso dell'alpe Grande di San Fedele e degli alpi di Casasco. Sia all'Alpe Grande che al Pian delle Alpi possiamo oggi ammirare delle belle *sòstre* (quella del Pian delle Alpi ha un carattere di vero e proprio “monumento”). ma che ne è stato delle casere, dei barchi e degli altri fabbricati? Sono semplicemente scomparsi perché qui ha prevalso l'utilizzo come semplice pascolo. In assenza della lavorazione del latte (trasferitasi in cascine private o del tutto cessata) per le esigenze di riparo degli animali dai frequenti e violenti temporali estivi lariani potevano benissimo bastare le *sòstre* (che infatti si sono conservate – sia pure “monumentalizzate”) sino ai nostri giorni

Altri aspetti della gestione degli alpi

Molti sono gli aspetti della vita sugli alpi che oggi ci appaiono legati ad un passato lontano. Tra i vari obblighi

degli affittuari in passato vi era quello di destinare una parte del prodotto alle chiese locali. Nel Capito dell'affitto dell'Alpe comunale di San fedele (Alpe Grande) del 1709 si indicano il rispetto di alcuni diritti consuetudinari "in cadauno delli sudetti nove Anni [dovrà] dare una Molza [il latte di una mungitura] di Latte alla Chiesa Parrocchiale di S.to Antonio Abate alla festa di S.to Pietro".

Particolare attenzione era dedicata dai capitoli alla caldaia per la lavorazione del latte. Essa era consegnata all'affittuario all'inizio del contratto ed era tenuto a riconsegnarla alla fine di esso (sostenendo le spese per le riparazioni del caso). Trattandosi di un bene molto prezioso per timore di furti, però, la caldaia ogni anno doveva essere ricoverata presso il comune. "Sarà pure obbligato l'Affittuario a portare ogni anno la caldaia dell'Alpe alla Casa del Comune in S.Abbondio non più tardi del 15 ottobre. Trascorso questo termine potrà essere fatta trasportare dal Comune stesso a tutta sua spesa" (Capitolato dell'Alpe di Mezzegra del 1908)

Sugli alpi del Lario intelvese non si "coltivavano" solo le bestie da latte, ma anche gli ortaggi e i cereali. L'art. 5 del Capitolato dell'Alpe Grande del 1842 consentiva all'affittuario di "coltivare ad uso orto pertiche 12 di terreno e variare anche il posto ogni anno come richiede la coltura dei cavolfiori potendo servirsi per l'ingrasso del concime dell'Alpe (...)". Questa coltivazione dei cavolfiori che il Cantù citava come "uno dei prodotti lucrosi de' monti" era ancora effettuata sugli alpi della Tremezzina nel '900. La più volte citata *Inchiesta* segnala la coltivazione dei cavolfiori in diversi alpi quelli di Lenno erano considerati particolarmente pregiati e oggi giorno varrebbe la pena riprenderne la coltivazione considerata l'attenzione del consumatore per prodotti ottenuti in condizioni particolari che possono assicurare (come agli ortaggi della montagna) una qualità superiore. All'Alpe di Ossuccio veniva coltivata anche la segale. L'orto, finalizzato non tanto alla sussistenza ma a colture destinate alla vendita, era quindi un aspetto importante dell'alpeggio. I Capitoli dell'Alpe di Casasco e Cerano si dilungano su questo punto e insistono in modo particolare sull'importanza del muro di protezione:

"Affine non sia danneggiato il pascolo anche per successive locazioni le porzioni concesse all'Art.° 8. da mantenersi ad orto saranno, come è già fatto dalle Giunte M.<sup>li</sup> di Casasco e Cerano, non in appezzamenti diversi ma costituente un sol corpo, a difesa del detto fondo vi esiste un muro di assecco dell'altezza di un metro sopra terra, grosso metri – 60, il qual muro sarà da mantenersi dall'affittuario Alparo, il quale resterà obbligato alla fine della locazione a riconsegnarlo in buono stato, senza alcun compenso, detto muro al termine dell'affittanza resterà di esclusiva proprietà delli Comuni locatori, e l'affittuario non potrà in verun modo distruggerlo sotto comminatoria di pagare la multa di Italiane lire cinquanta a loro favore".

Data la cronica carenza di legname era assolutamente vietato utilizzare uno steccato o una siepe morta di qualsiasi tipo (si veda il capitolo sui boschi e la legna).

## Ieri e oggi

La situazione della gestione degli alpeggi è decisamente cambiata. I comuni potevano assoggettare in passato gli aspiranti affittuari a numerose prescrizioni in quanto vi era una forte concorrenza per l'accaparramento degli alpi. Alla fine dell'800 per spingere i comuni a ricavare dagli alpi una buona entrata economica e superare le "gestioni sociali" del passato venne introdotto dalla legge comunale dl 1870 l'obbligo dell'asta. nel 1876 la prefettura "restituiva" il contratto d'affitto dell'Alpe Grande di San Fedele perché l'aggiudicazione era stata effettuata "solo" alla terza candela. Il sistema delle candele (in uso fino a pochi anni fa anche in alcuni comuni lombardi e piemontesi) era un sistema piuttosto crudele per spingere l'asta "al rialzo". Essa consisteva nell'accensione di una candela "vergine" che rimaneva accesa finché non si levasse una voce di offerta maggiore. L'asta aveva termine solo al totale spegnimento della candela. Qualora per la durata di tre candele non vi fosse stata alcuna offerta, l'asta veniva considerata deserta. Ma la classica versione delle "tre candele" non era sufficiente al rappresentanti dello stato che obiettò al comune che "solo quando una delle candele accese dopo le prime tre si estingue senza aver avuta una migliore offerta in allora si fa luogo all'aggiudicazione". Oggi gli allevatori locali sono rimasti in pochi. La richiesta di pascoli è aumentata negli ultimi anni in relazione alla concessione di contributi per ogni ettaro di pascolo utilizzato. Nel Lario intelvese, a differenza di altre regioni della Lombardia e delle Alpi, i comuni non hanno ceduto alla tentazione di cedere alle offerte di grossi allevatori della pianura che, per finalità speculative, arrivano ad offrire somme elevate pur di prendere in affitto i pascoli. E'una situazione in cui gli allevatori locali possono accedere a condizioni abbastanza vantaggiose alla gestione degli alpeggi. La riduzione della numerosità delle famiglie agricole e gli elevati costi della manodopera (unita alla difficoltà di reperimento di personale esperto) determinano, però, una situazione in cui – indipendentemente dalla buona volontà degli affittuari – quegli obblighi di cura e manutenzione dei pascoli, dei fabbricati, delle infrastrutture che in passato erano di solito scrupolosamente osservati (per il timore di non ottenere il rinnovo dell'affitto) sono spesso trascurati. Le soluzioni di tipo "amministrativo" sono a questo proposito inefficaci. Molto più utili sono tutte quelle azioni di promozione e "accompagnamento" (che la Comunità Montana ha intrapreso con il progetto Interreg "Turismo degli alpeggi" e di cui anche questa pubblicazione rappresenta



un esempio) tese a valorizzare la produzione casearia e l'offerta di servizi turistici (ma anche educativi e culturali) da parte degli alpeggiatori stimolando famigliari e personale vicino alla famiglia (ma anche giovani volenterosi) a lavorare in alpe incentivando le iniziative e le attività finalizzate alla loro conservazione e miglioramento.

## FABBRICATI MANUFATTI ED ALTRI ELEMENTI DEL PAESAGGIO DEGLI ALPI

La pratica dell'alpeggio anche dove in tutto o in parte cessata ha lasciato numerosi segni che connotano il paesaggio delle montagne del Lario intelvese. Tali segni non sono rappresentati solo dai fabbricati degli alpi ma da una serie di manufatti e di elementi semi-naturali disseminati sui pascoli.

### Fabbricati e manufatti

*Sòstre.* Fabbricati presenti solo negli *aalp* tanto che la loro presenza (come, in passato quella dei barchi) rappresenta un elemento per distinguere gli alpi da altri tipo di insediamenti. Le *sòstre* sono utilizzate per il ricovero degli animali in caso di temporali, ma anche per la mungitura. Costruzione d'alpe che si rinviene oltre che nel Lario Intelvese anche in Val Senagra, in Val Colla e sporadicamente anche in altre valli del Canton Ticino.. Sotto la denominazione di *sòstra* vengono in realtà comprese due tipologie: quella più antica è rappresentata da fabbricati con muro in calce a pianta rettangolare che si aprono su un lato con più arcate e con copertura a volte (a botte o ogivali) senza nessun elemento ligneo. Questi fabbricati sono presenti sia nell'area del generoso (Alpe Gotta, Alpe Squadrina) che in quella del Galbiga (Alpi di Mezzegra, Ossuccio, Grona, Boggioni). Altre *sòstre*, di tipo più recente sono caratterizzata da una struttura lignea a capriate che poggiano su pilastri. Queste *sòstre* sono aperte anche su due o più lati. Le *sòstre* hanno pavimentazione "in rizzo" (ciotoli); la copertura originale in *piöde* è stata in diversi casi sostituita da lamiera o da ardesie. Le *sòstre* aperte su un solo lato si avvicinano maggiormente ad un ricovero vero e proprio e sono provviste di anelli di ferro per legare gli animali infissi nel muro.

*Nevére.* Le *nevére* sono costruzioni specializzate realizzate per conservare per tutta l'estate la neve con lo scopo di raffreddare il latte. Le *nevére* sono presenti sugli alpi e i maggenghi di alcune aree delle prealpi meridionali caratterizzate dalla presenza di un substrato di roccia sedimentaria calcarea che determina la scarsità di sorgenti. Altrove, dove le sorgenti di acqua a bassa temperatura sono numerosi si realizzavano per la medesima finalità i *casèl del lacc*. Oggetto di studio del Museo etnografico della Val di Muggio, che ha censito anche quelle del Massiccio del Generoso in Val d'Intevi, le *nevére* sono diffuse in modo sporadico nel Triangolo lariano e sui *muunt* dell' Alto Lario (a S di Dongo). Si tratta di costruzioni in prevalenza a pianta quadrata anche se non mancano quelle a pianta circolare (che prevalgono nel Generoso) con la copertura a falsa volta. L'altezza fuori terra è spesso molto limitata (tranne dove la costruzione è realizzata su terreno con forte pendenza) mentre il pozzo della profondità sino a 8 m con oltre 20 gradini di discesa. Il pozzo può essere di sezione circolare anche laddove la costruzione fuori terra ha pianta quadrata. Il fondo della *nevèra* (selciato o costituito da scoglio di roccia madre) è raggiunto mediante una ripida scala che può scendere in senso sia sinistrorso che destrorso realizzata con pietre locali.; un apposito canale allontanava verso l'esterno l'acqua di fusione accumulata sul fondo. Le murature (come per le altre costruzioni) sono in pietra locale (calcare di Moltrasio), facilmente sbazzabile. Nelle costruzioni più antiche e rudimentali la muratura è a secco, quelle più recenti presentano muri con malta e, a volte, intonaco. La copertura, un tempo sempre realizzata con *piöde*, è stata spesso sostituita da una gettata di calcestruzzo e, a volte, da lamiera ondulata. La copertura può essere a falda unica, a lieve pendenza, o a due falde, (nel caso di soletta in calcestruzzo può essere senza pendenza). Al fine di mantenere la temperatura all'interno della *nevèra* la più bassa possibile molto spesso, al fine di mantenerla sempre ombreggiata venivano piantumati intorno ad essa faggi, frassini o aceri che, nel tempo, hanno spesso assunto un aspetto maestoso mentre, a volte la copertura era ricoperta di zolle erbose (es. Alpe di Colunno, Sesso). Caratteristiche delle *nevére* sono le piccole aperture strombate che facilitano il ricambio d'aria limitando lo scambio termico. Le *nevére* possono essere isolate o addossate ad altre costruzioni.

La *nevèra* veniva caricata a primavera quando la neve si era ben compattata, pressata mano a mano che si riempiva, la superficie coperta di fogliame (o dalla pula di riso). Frasche e fogliame venivano collocate anche a contatto delle pareti per creare un'intercapedine.

La *cònga* (il recipiente veniva appoggiata con il fondo alla superficie della neve dopo aver spostato quel tanto che serviva lo stato di foglia di faggio durata della conservazione dipende dal tipo di formaggio (più o meno magro) *pànera* fino a 36 ore. La *nevèra* serviva oltre al raffreddamento del latte anche alla conservazione del burro, della carne e di altri alimenti. Una *nevèra* ben ristrutturata è presente all'Alpe di Sala dove viene utilizzata per mantenere al fresco gli alimenti e per la maturazione del formaggio.

Caselli del latte. Non sono molti nel Lario Intelvese perché il latte veniva di norma raffreddato più frequentemente nelle *nevère*. Si tratta di piccole costruzioni molto basse normalmente semi-interrate che sfruttano anfratti e correnti d'aria fredda e, dove esistenti le sorgenti. In quest'ultimo caso i caselli possono sorgere anche a una discreta distanza dagli altri fabbricati e all'interno scorre un apposito canaletto in cui sono immerse le "conghie". In assenza di acqua vi erano dei ripiani per appoggiare i recipienti del latte.

Stalle (*sc-tàla*) e stallette. Spesso le stalle erano molto piccole in grado di ricoverare solo i capi ammalati. Presentano quasi sempre soffitto a volta con frequente fienile sovrapposto; solo le più grandi (es. Alpe di Lenno) sono caratterizzate da copertura a due falde sorretta da travatura lignea. Le mangiatoie sono addossate alle pareti dei lati più lunghi del fabbricato e vi è una corsia di servizio centrale (tranne nelle piccole e strette stallette per gli ovicaprini con le poste disposte su un solo lato). Lo *stabièl* per i maiali era ricavato spesso in un angolo della stalla (che può essere anche un piccolo fabbricato separato). Le mangiatoie (*preséef*) sono realizzate con assi lignee, quelle più arcaiche erano in muretto a secco con alla sommità un tondo di larice grezzo. Le stalle hanno sempre pavimento di "rizzo". Caratteristici gli spiragli strombati per la luce e la circolazione dell'aria

*Cà/cassina/casera*. La tipologia dei fabbricati utilizzati per ricovero del personale e per la lavorazione e la conservazione dei latticini non è uniforme. A volte sono inserite in un unico corpo di fabbrica con la stalla, vi è sempre un locale più fresco (seminterrato), normalmente realizzato con volte in sasso, per la conservazione dei latticini. Caratteristiche le aperture praticate all'interno per attingere l'acqua dalle cisterne.

Cisterne. Quasi sempre addossate o incorporate al corpo di fabbrica della *cà*, realizzate in muri a calce intonacati diligentemente di cemento a tenuta d'acqua e assicurata dai geli sul lato di mezzogiorno da grosso muro a secco e coperta da volta pure in calce. Le cisterne raccoglievano l'acqua dei tetti; prima che fossero disponibili i moderni canali di lamiera zincata erano utilizzati tronchi di legno scavati.

Corti, barchi. Caratteristica degli alpi del passato era una *curt* recintata da muretto (barco, *barech*) sulla quale si affacciavano i diversi fabbricati; dei muretti a secco non vi è più traccia (all'Alpe Gotta sono stati in parte ricostruiti con malta cementizia) mentre i selciati sono ancora ben visibili come ad esempio all'*Alpe di Lenno*.

Muretti di divisione e protezione. Lunghi muretti a secco di divisione di proprietà si trovano al limite tra l'Alpe di Mezzegra (Alpetto) e l'Alpe di Tramezzo. Un muro di divisione esisteva anche l'Alpe di Lenno e quella di Mezzegra (rimangono delle tracce). Sotto la cima del M. Crocione si osserva ancora un muro di separazione tra il pascolo dell'alpe dell'Alpe di Tramezzo e i prati da fieno selvaggio di Carate secco. Muretti di protezione, per impedire al bestiame di precipitare lungo pendii fortemente scoscesi sono ancora visibili all'Alpe di Mezzegra.

Bolle. Le bolle sono bacini seminaturali di raccolta delle acque meteoriche che sfruttano gli avvallamenti del terreno (a volte, però, veniva costruito a valle un terrapieno che poteva essere realizzato anche con pietrame). Alcune sono collocate in prossimità dei fabbricati degli alpi e alcune *cassine de muunt* altre sono sparse sui pascoli o presso gli alpi per consentire l'abbeverata del bestiame; erano impermeabilizzate sul fondo con foglie di faggio, cenere, sterco, argilla; gli animali entravano 'alla guazza' favorendo con il calpestamento l'impermeabilizzazione. Nella sola area del Galbigo (ma la catalogazione non può ritenersi completa) sono state individuate 39 'bolle' di cui 19 totalmente interrate (bolle "morte", 7 parzialmente interrate utilizzate, 11 in esercizio e oggetto di manutenzione; la catalogazione non può ritenersi completa. Meno numerose, ma spesso di grande dimensioni le bolle dell'area del generoso (come quella dell'Alpe Grande e della Cascina La Bolla). I canali di carico delle bolle (profondi 0,3-0,5 m) avevano la funzione di convogliare le acque meteoriche dei versanti soprastanti la bolla; oggi tali canali sono spesso rivestiti con elementi prefabbricati in calcestruzzo. Le bolle richiedevano una manutenzione annuale. L'Art. 20 del Capitolato d'affitto dell'Alpe di Mezzegra (1908) mette in evidenza l'importanza della manutenzione delle bolle e dei canali di carico..

Sarà l'affittuario obbligato a tener sempre netta e spurgata la Bola d'acqua esistente all'Alpe, e che serve per l'abbeveratoio delle bestie, nonché i canali che vi guidano l'acqua del sovrapposto declivio del monte. In caso d'inadempimento a questo patto, sarà in facoltà del Comune di far praticare d'Ufficio in ogni epoca dei mesi d'Alpeggio detti spurghi a tutta spesa di esso affittuario.

Fontane per l'abbeverata, sorgenti, "panari". Sono pochissime in ragione della natura calcarea del substrato; data la scarsità d'acqua l'abbeverata si effettua prevalentemente con le bolle; le rarissime sorgenti con la posa di tronchi e pietrame potevano fungere da fontane; oggi l'acqua delle sorgenti viene captata mediante tubazioni

di plastica e sollevata con pompe a motore. La sorgente dei Panari (*panée*) sita in territorio di Porlezza ma nell'ambito dell'Alpe di Lenno era di grande importanza. Ad essa in caso di siccità e di esaurimento della grande Bolla di Mezzegra poteva, per convenzione tra i comuni, accedere anche la mandria di Mezzegra.

Art. 8 Sarà obbligato il conduttore se li casari de li comuni di Mezzegra, e Tremezzo mandassero le loro bestie ad abbeverarsi alli Panari di Lenno di darne immediatamente avviso agli amministratori comunali e dividerà il prodotto risultante dal suddetto beveraggio metà a favore del conduttore e metà a favore della comunità attenendosi però sempre alla consuetudine risultante dagli altri affitti cioè soldi 3 per ogni bestia e per ogni volta.

Il suddetto affittuario aveva anche l'obbligo di predisporre ogni anno una vasca d'abbeverata

Art. 5. Dovrà usare ogni possibile diligenza per salvare le bestie da ogni pericolo, e per maggior comodo delle medesime dovrà fare il cosiddetto panaro ogni anno alla Valle dei Panari con avvertenza che non eseguendosi dal conduttore la suddetta incombenza verrà ogni cosa fatta eseguire dalla municipalità a sue spese. Art. 26. Il panaro da farsi ogni anno dall'affittuario prescritto all'articolo quinto dovrà essere per lo meno di braccia 5 di lunghezza [3 m], e once quattro di netto di larghezza [0,2 m] .

Termini. Non ne sono stati rinvenuti che pochi. Uno, con incisa la data del 1762, si trova al limite tra l'*Alpe di Tremezzo* e quella di *Mezzegra*, altri più rozzi senza iscrizioni segnano i confini di ex prati di monte privati al di sotto dei pascoli dell'*Alpe di Lenno*.

Mulattiere e sentieri. Le mulattiere che collegano gli alpi sonocaratterizzate da una rozza pavimentazione in lastre che le differenzia da quelle che portano dai paesi ai *muunt* con selciato accuratamente posato che serviva anche per lo scivolo del legname e per il transito delle slitte. Alcune mulattiere sono identificabili con opere militari della 'Linea Avanzata Frontiera Nord' del 1916. Molto più spesso gli alpi erano collegati da semplici sentieri che, però, nei catasti ottocenteschi sono pomposamente definiti "strade comunali". La ricchezza del reticolo di queste "strade" (oggi in gran parte scomparse) è un indice molto significativo della "deantropizzazione" della montagna. Dobbiamo immaginarci questa rete di sentieri percorsa da un via vai di persone: proprietari del bestiame che salivano all'alpe per assistere alla "misura" del latte, per portare a casa una bestia malata o semplicemente per "andare a trovare" i propri animali, "alpari" (o loro dipendenti) che, come prescritto dai Capitoli dovevano scendere nei paesi almeno una volta alla settimana per vendere il burro nella pubblica piazza, venditori di formaggini che salivano sugli alpi ad acquistarli per rivenderli nei paesi.

Muri e steccati di protezione di orti e prati da falce. Anche sugli alpi siti alle maggiori altitudini esistevano prati da falce. Nell'inventario dell'Alpe di Mezzegra (1924) si indica la presenza di "un prato di circa ettari 1 di superficie il quale, oltre a fornire il fieno per le bestie ammalate, serve anche per una razione supplementare nei giorni di cattivo tempo". Gli alpi avevano anche degli orti che potevano esser anche piuttosto estesi e venivano utilizzati per coltivare i cavolfiori. Tali orti sono indicati come "zappativi" già nel Catasto teresiano. Erano protetti da muri a secco (vedi il capitolo sugli obblighi dei conduttori degli alpi) o da steccati e siepi morte (realizzate con rami e fronde). Quando non esisteva una siepe viva (vedi sotto) anche i prati da falce erano protetti da simili steccati. Oggi si utilizza filo spinato sorretto da paletti di legno.

### Le "architetture vegetali"

Meriggi. Realizzati piantando alcune piante (normalmente faggi) in circolo servivano per ombreggiare nelle ore più calde della giornata il bestiame al pascolo (trovando anche sollievo dagli insetti al sole più attivi e fastidiosi). I meriggi erano utilizzati anche per ricoverare il bestiame in caso di intemperie. da tempo hanno perso la loro funzione perché la crescita spontanea del bosco o i rimboschimenti hanno messo ovunque a disposizione degli animali fasce boscate dove trovare riparo dai raggi solari e dagli insetti. Nel corso del XIX secolo la "fame di legna" era tale che nel 1839 il Consiglio Comunale di San Fedele dovette ribadire con una delibera che alcuni siti "rimangono designati ad uso meriggio per ricoverarvi le bestie bovine (...) con divieto di non tagliare la legna ivi esistente che senza la preventiva adesione del Consiglio stesso".

Oggi i meriggi che sopravvivono possiedono il carattere di maestosità e, a volte, rappresentano veri e propri monumenti storico-naturali. Si ammirano all'*Alpe di Claino*, a quella di *Ponna* e al *Monte di Tellerio*. Diversi esemplari di faggi costituenti meriggi sono già morti e alcuni sono deperenti, spesso con le radici in parte fuori terra a denunciarne la vetustà (2-3 secoli). Simili ai meriggi sono le piantumazioni circolari di faggi e frassini

realizzate per ombreggiare alcune *nevère* e, meno frequentemente, le bolle (esempio la bolla al Monte del Rocco).

*Ciuende* e filari arborei. Erano realizzate piantando dei faggi ad opportuna distanza e costringendo con piegature e potature i rami degli stessi a dirigersi orizzontalmente formando un intreccio impenetrabile; servivano per escludere il bestiame al pascolo dai prati da falce e dai seminativi; oggi rimangono diversi esempi anche se la più parte allo stato di vestigia; molto significativo quello dell'*Alpe di Ossuccio* che conserva la sua funzione. I filari erano costituiti più frequentemente da frassini con la finalità di delimitare proprietà e ombreggiare i sentieri e le mulattiere; le fronde dei frassini venivano scalvate per somministrare la foglia agli animali (in alcuni casi la pratica è ancora viva).

## GLI ANIMALI DEGLI ALPEGGI

Alpeggio significa da millenni produzione di latte. L'animale lattifero per eccellenza è il bovino che nelle Alpi ha trovato ambienti idonei al suo allevamento

Pochi sanno che sino al medioevo, la produzione di formaggi di latte vaccino era quasi esclusiva della montagna. Nella pianura lombarda i bovini erano utilizzati (e lo furono ancora per secoli) come animali da lavoro (buoi); le superfici foraggere erano molto limitate perché – prima dell'avvento dell'irrigazione - la maggior parte dei coltivi erano destinati alla produzione cereali. I formaggi medievali padani erano principalmente di latte ovino, caprino o misto, prodotto da animali che utilizzano pascoli e incolti per una parte dell'anno e che in estate risalivano sulle montagne da dove proenivano. Dal '400 in poi i "bergamini" dalle Orobie e dalla Valcamonica si installarono con le loro vacche da latte nelle cascine della Bassa utilizzando i foraggi resi disponibili grazie all'introduzione dell'irrigazione. Molti si fissarono in pianura, ma altri continuarono per secoli (sino al '900) a tornare sugli alpeggi in estate. Per origine, tradizioni, cultura l'allevamento bovino da latte è quindi legato in modo indissolubile alla montagna e agli alpeggi.

Nelle Alpi meridionali, però, gli ovini e i caprini hanno sempre svolto un ruolo importante anche per la produzione del latte. Nel medioevo vi erano alpeggi caricati solo con pecore da latte anche nelle prealpi lombarde e in Valtellina nella prima metà dell'800 vi erano ancora alpeggi che utilizzavano "tre latt" (bovino, caprino ed ovino) mentre fino alla fine di questo secolo nella stessa Alta Brianza la pecora locale era regolarmente munta e si producevano formaggini misti. Nel 1842 l'Alpe comunale di San Fedele (Alpe Grande) era caricata con 100 bovini, 100 ovini e altrettanti caprini; forse i numeri erano un po' gonfiati (nota? la Deputazione comunale voleva dimostrare che vi era una forte domanda di pascoli appellandosi al Commissario Distrettuale contro le misure di divieto del pascolo e di "privilegio dei boschi" che le autorità governative - Il Regio Imperial Ispettorato ai Boschi- volevano introdurre) ma resta il fatto che la presenza di caprini (sicuramente da latte) e di ovini (sicuramente allevati per la lana ma probabilmente anche per il latte) era molto importante. La pratica dell'utilizzo dei "tre latt" è oggi ristretta ad alcune valli del cuneese mentre l'utilizzo del latte misto bovino e caprino è tutt'oggi diffuso nell'area delle Alpi centrali dall'Ossola al Canton Ticino alla Valtellina compresa l'area Lariana (occidentale ed orientale). Anche nel Lario Intelvese la presenza delle capre da latte sugli alpeggi dopo periodi di "ostracismo" (specie nella seconda metà dell'800 e nella prima metà del '900) ha conosciuto un significativo recupero.

## I BOVINI

### **L'allevamento bovino nella montagna lombarda e nel Lario Intelvese: un lungo percorso e una storia ancora in pieno movimento**

Anche se il latte prodotto in montagna e sugli alpeggi non era (e non è) solo quello vaccino è certo che quasi ovunque nelle vallate alpine e prealpine erano le vacche a fornire la maggior parte del latte e dei latticini. Questi prodotti rappresentavano lo scopo principale per cui erano allevate. Fino agli anni '50, però, le stesse vacche da latte (molto diverse come vedremo oltre da quelle attuali) erano spesso utilizzate per il lavoro (trasporti di fieno e tronchi, erpicature, arature leggere). In montagna non si usavano buoi e cavalli per i lavori agricoli e la spesso unica vacca della famiglia era quasi sempre l'unico "motore" disponibile. Del tutto secondaria, invece, era la produzione della carne, tanto che i vitelli venivano macellati a poche settimane di vita per poter disporre il più presto possibile del latte. Nella prima metà dell' '800 le autorità Lombardo-Venete dovettero emanare provvedimenti per impedire la macellazione di vitelli di meno di 10 giorni di vita. Il latte (bovino e caprino) rappresentava la principale, e perciò preziosa, fonte di proteine della dieta. Esso era utilizzato fresco, insieme alla polenta, e sotto forma di latticini di produzione casalinga. Le latterie "sociali" sorsero solo alla fine dell' '800 (tra le prime furono proprio quelle della Valle Intelvi) e chi voleva disporre di formaggi doveva produrseli

in casa. Solo il ceto abbiente delle città poteva permettersi di acquistarli presso le poche rivendite.

Il burro, invece, rappresentava un prodotto destinato prevalentemente alla vendita; con il cui ricavato della potevano essere pagate le tasse e acquistati il sale e pochi altri generi di consumo. Si cercava pertanto di ricavare più panna possibile dal latte e, di conseguenza, il formaggio casalingo era spesso magrissimo. Il formaggio per la vendita (ben fatto e conservabile) era prodotto solo sugli alpeggi dove radunandosi il bestiame di numerosi piccoli proprietari si rendevano disponibili grandi quantità di latte.

Verso la fine dell'800 aumentò molto la richiesta di bestiame da destinare alla produzione di latte. Da secoli nella pianura lombarda il bestiame da latte destinato a sostituire le vacche che uscivano di produzione era acquistato dalla Svizzera o dai "bergamini". Nelle stalle di pianura, sia per mancanza di competenze che per le condizioni igienico-sanitarie inadeguate, allevare il giovane bestiame destinato alla carriera lattifera era quasi impossibile. Era la montagna a rifornire continuamente la pianura di giovani vacche (in passato non si acquistava la manza ma la vacca che aveva già partorito). Per diversi decenni gli allevatori di montagna fecero fronte ad una forte domanda di bestie "da vita". Questa domanda influenzò non poco l'evoluzione dei tipi di bestiame che, come si vedrà meglio oltre, si uniformò in quel periodo al tipo Schwyz o Svitto dal nome del cantone della Svizzera interna considerato "culla" della razza Bruna.

Quando la richiesta di animali da destinare alla carriera lattifera venne meno, allorché gli allevatori di pianura iniziarono ad allevarsi da sé la "rimonta", il tipo di bestiame Bruno svizzero (con discreta attitudine alla produzione di carne), fu in grado di soddisfare l'esigenza di vitelli da macello che assunse un importante rilievo economico nell'ambito del bilancio delle piccole aziende famigliari. Per ingrassare il vitello poteva andare benissimo anche il latte invernale prodotto con foraggi "di ripiego". Il fieno era in larga misura consumato direttamente sul posto sui *muunt* e nelle cassine utilizzate in primavera e in autunno e, in inverno si usavano "fieno magro" (o "selvatico") e frasche degli alberi essiccate.

I "monti da fieno" dove si falciava il "fieno magro" (altrimenti detto "selvatico") erano molto diffusi anche nel Lario Intelvese ed erano costituiti da praterie piuttosto collocate sulle cime dei monti o su ripidi versanti inadatti al pascolo. I proprietari del bestiame pagavano una tassa al comune per il diritto di "segare" un lotto. Un "prato del paese" esisteva a Tramezzo quasi sotto la vetta del Monte Crocione e buona parte del Costone di Pigra era utilizzata in questo modo. Nel '900 si utilizzarono anche delle teleferiche per portare a valle il "fieno magro" (rimangono i resti di una di esse in prossimità della Cima del Monte Srate). Molto utilizzate erano anche le frasche degli alberi (la "brocca") fatte essiccare e conservate per l'inverno. L'attitudine alla caseificazione del latte prodotto da bovine alimentare in questo modo erano ovviamente modeste e l'utilizzo da parte dei vitelli rappresentava una soluzione economicamente conveniente che favorì, o quantomeno contribuì a favorire, il passaggio dai prati primaverili a quelli autunno-invernali.

Questi ultimi comportavano la fecondazione in primavera (la gravidanza della bovina è di nove mesi) e quindi il declino della tradizionale monta in alpeggio che era stata la consuetudine da tempo immemorabile (nota: anche se una parte delle monte avveniva anche "a casa" tanto che – vedi il capitolo sull'organizzazione e la gestione dell'alpeggio gli "alpari" che prendevano in affitto gli alpi comunali dovevano assicurare il servizio di monta ai proprietari di bovine del comune anche nel resto dell'anno).

Testimoni della pratica tradizionale della monta in alpeggio sono le "forche", rudimentali travagli per bloccare la bovina e facilitare la monta del toro - specie se giovane ed inesperto- realizzati con un tronco d'albero biforcuto, che sono ancora visibili in alcuni alpeggi e che ci raccontano di un'epoca in cui il sistema di allevamento (e in genere di vita rurale) era impostato su un'organizzazione completamente diversa da quella attuale.

La produzione di latte in inverno divenne gradualmente più importante quando al consumo dei "redi" (il vitello non ancora svezzato) si affiancò una crescente domanda di latte da parte delle latterie locali. In tal modo si consolidò la prassi dei prati autunno-invernali. Quest'ultima segnò un grande cambiamento nella produzione di latte in montagna. Prima le vacche salivano spesso all'alpeggio ancora "fresche", ovvero nella prima metà della lattazione; poi presero a salire già nella fase declinante della lattazione stessa e ad andare in "asciutta" (nota: sospensione della mungitura per permettere il "riposo" e la ricostituzione del tessuto mammario) a fine alpeggio o poco dopo il ritorno a valle. La produzione d'alpeggio, che prima era quella principale, divenne una parte minore della produzione di latte in montagna. La concentrazione della produzione di latte fuori dall'alpeggio determinò un profondo cambiamento del paesaggio; la crescente richiesta di fieno comportò, fin dal XIX secolo, l'ampliamento dei prati a spese di altre coltivazioni (frumento).

L'espansione dei prati – sotto la pressione dell'aumento del fabbisogno di foraggio invernale) fu resa possibile grazie a due fattori: 1) la riduzione dell'economia di sussistenza e la diffusione degli acquisti di farina (di mais da polenta e in minor misura di frumento per il pane); 2) l'espansione della coltivazione delle patate e del mais (per l'autoconsumo) che richiedevano superfici più ridotte per ottenere la stessa quantità di calorie alimentari.

## **L'evoluzione recente**

Con gli anni '60-'70 del '900 si ebbero nuovi e profondi rivolgimenti. La superficie dei pascoli alpini si è gradualmente contratta con l'abbandono degli alpeggi più scomodi e con la forte contrazione della superficie di



quelli rimanenti a causa dell'avanzata dei cespuglieti e del bosco (vedi capitolo il bosco e il legname). Le piccolissime aziende di sussistenza sono gradualmente scomparse e quelle rimaste si sono trasformate in aziende specializzate più o meno grandi. Quest'ultime in alcuni casi aumentato notevolmente la produzione di latte tanto da doverlo vendere alle centrali. Parallelamente la produzione di carne ha visto diminuire la propria redditività. In questo contesto è andato affermandosi in tipo di bovina da latte molto produttiva e specializzata ma poco adatta alla montagna (vedi oltre). All'aumento della produzione di latte è conseguita una diminuzione della fertilità delle bovine che, con i frequenti "ritardi" nel concepimento, ha fatto del tutto saltare la stagionalità dei parti. Tutte queste trasformazioni sono state accompagnate e assecondate dalla disponibilità di mangimi, integratori, foraggi acquistati in pianura e persino all'estero.

Negli ultimi anni, però, assistiamo ad un nuovo rivolgimento legato sia ai crescenti costi dei mangimi e dei foraggi acquistati sul mercato maggiori problemi di ordine ambientale (equilibrio tra produzione di reflui zootecnici e superfici idonee allo spandimento). Le nuove tendenze sono rappresentate dal ritorno di parecchie alla trasformazione aziendale sotto la spinta del premio che il mercato oggi riconosce al prodotto "artigianale", "del territorio", a "km zero". Anche la produzione di carne sta conoscendo un ritorno; non solo perché l'autoproduzione (poter disporre del "proprio prodotto" è tornato ad essere un valore), ma anche perché aumenta la richiesta di carne attraverso i canali della vendita diretta e dell'agriturismo. Anche nel caso della carne, intatti, vi è una "forbice" di prezzo che il consumatore è disposto a riconoscere al prodotto dagli allevamenti di montagna rispetto a quella della grande distribuzione e che è determinata non solo dalla qualità intrinseca, ma anche da un fattore di fiducia personale.

Nella nuova situazione dell'allevamento di montagna servono animali meno specializzati, meno delicati, che richiedono meno attenzioni (gli allevatori e i suoi famigliari si devono dedicare alla trasformazione, alla commercializzazione e spesso all'ospitalità agrituristica). Servono anche animali che siano in grado di valorizzare i pascoli e i foraggi aziendali perché in questo modo si ottengono prodotti di qualità, si riduce la dipendenza dall'acquisto di mangimi e foraggi dal mercato, si evitano problemi di impatto ambientale. Assistiamo quindi ad una tendenza al ritorno verso tipi a "duplice attitudine" (in grado di produrre latte, ma anche carne).

### **Come sono cambiati i bovini allevati nel Lario Intelvese**

La fase "antica" che si è protratta sino tutto l'800 è caratterizzata da bestiame leggero, con scarsa attitudine alla produzione di carne, ma abbastanza robusto da essere utilizzato per i lavori agricoli e da arrampicarsi per le ripide colme dei pascoli più disagiati; in grado di accontentarsi in inverno di foraggi di valore nutritivo molto scarso. Nell'ambito dell'allevamento di sussistenza le vacche potevano avere un peso di non più di 300 kg e la loro produzione non superava i 1.000-1.500 kg per lattazione. Nel Lario Intelvese la qualità del bestiame era certamente migliore di quella di aree più svantaggiate come la Val Cavargna, la Val Senagra e le valli dell'Alto Lario dove, ancora all'inizio del '900 era ancora diffuso un vecchio ceppo locale di bestiame bovino colore nero (nota). Si trattava di vaccherelle di 2-2,5 q.li la cui produzione era inferiore a 1.000 q.li all'anno e che in alpeggio producevano 3-3,5 kg di latte al giorno. (2,5 volte la produzione di una capra!). In ogni caso anche nel Lario intelvese i bovini erano di taglia molta ridotta rispetto a quella attuale, avevano mantello non sempre uniforme e presentavano difetti di conformazione. Dobbiamo immaginarci vacche alte al garrese meno di 1 m, che oggi sarebbero considerate "nane" rispetto all'attuale Bruna Italiana che ha un'altezza media al garrese di 1,45 m e che produce oltre 6.000 kg di latte per lattazione. L'influsso del bestiame svizzero nel Lario intelvese è stato certamente più precoce che nelle aree della montagna comasca più povere e remote. Anche qui, però, oltre al peso dei fattori di mercato già richiamati, l'affermazione del bestiame Schwyz (come era un tempo chiamata la Bruna alpina) è stata imposta "dall'alto" attraverso le commissioni provinciali per l'autorizzazione dei tori. All'Art. 24 del Capitolato d'affitto dell'Alpe comunale di Mezzegra del 1924 viene espressamente prescritto all'alpeggiatore di mettere a disposizione per la monta taurina dei proprietari di bestiame bovino del comune (vedi capitolo sull'alpeggio quale "servizio sociale") un toro che "dovrà essere approvato dalla Commissione provinciale per la monta taurina". Tale previsione non era contenuta nel precedente Capitolato risalente al 1909. Quanto alle caratteristiche del toro i Capitolato di affitto dell'Alpe di Lenno dei primi anni del '900, precisava che il toro fosse "alto m. 1,10, di bella apparenza, con mantello nero o castano scuro, con muso bianco". La conferma che la popolazione precedente fosse di colore più scuro del tipo della Bruna svizzera "standard" viene dall'esame del Capitolato d'affitto della medesima alpe comunale di Lenno che, al Capitolo Primo (tale era l'importanza del servizio del toro!), recitava: "Il conduttore sarà tenuto provvedersi di un buon toro sufficiente in comunità, il quale dovrà essere di bella apparenza e di mantello nero senza macchia". Qui il mantello nero è l'unica possibilità ammessa e ci si preoccupa delle pezzature ("senza macchia") segno che rappresentavano un carattere ancora presente nella popolazione. Va precisato che il colore scuro dei mantelli dei bovini intelvesi non è sufficiente a provare il carattere autoctono del tipo in quanto anche in Svizzera la standardizzazione della Bruna è proceduta nel corso del XIX secolo escludendo gradualmente i soggetti di colore castano scuro e nero. A parte le considerazioni sul colore quello che colpisce è la statura estremamente bassa ritenuta idonea per un

toro. Se a Lenno il toro doveva essere alto almeno 1,10 m, a Mezzegra (Capitolato del 1909, di qualche anno più recente) ci si accontentava di 1,05 m (“Detto Toro sarà dell’altezza per lo meno di M.1.05 ben conformato e robusto”).

Dal punto di vista dell’alpeggio le caratteristiche del bestiame di un secolo fa comportavano un grande vantaggio nell’utilizzo dei pascoli scoscesi. Da questo punto di vista non si trattava solo di un vantaggio per l’animale (che poteva spostarsi sui ripidi pendii con minore fatica) ma anche di un vantaggio per il pascolo, dal momento che animali pesanti tendono a esercitare una maggiore pressione e a compattare di più il terreno e, scivolando più facilmente, a provocare danni alla cotica erbosa. Va anche considerato che l’accesso agli alpi avveniva di necessità per ripidi sentieri. Basti pensare ai difficili e lunghi percorsi che, prima della costruzione – nel 1917 - delle carrozzabili e delle mulattiere della Linea Avanzata Frontiera Nord Occidentale (cosiddetta “Linea Cadorna”) rappresentavano l’unico collegamento tra gli alpi di Lenno, Mezzegra e Tremezzo e i sottostanti *muunt* e villaggi. Il vantaggio presentato da animali leggeri consisteva anche nel non affaticarli troppo quando essi dovevano percorrere lunghe distanze per recarsi all’abbeverata. All’Alpe di Mezzegra, nelle annate in cui le precipitazioni scarseggiavano e la grande Bolla di Mezzegra si svotasse la mandria doveva spostarsi per l’abbeverata sino alla sorgente dei Panari (sotto l’Alpe di Lenno in territorio di Porlezza). L’altro lato della medaglia era costituito da una produzione di latte molto modesta: erano necessarie 100 vacche per ricavare il latte che oggi si produce in alpeggio con 40, mentre durante la stabulazione invernale oggi ne bastano 20.

Tutte queste considerazioni da una parte inducono a porre attenzione nei confronti con il passato basati sul semplice numero dei capi. Se confrontiamo il carico attuale degli alpi (nei termini di Uba, Unità Bovino Adulto) con le “paghe” dei capitolati di affitto del passato restiamo sconcertati dalla riduzione che si è verificata nel “carico”. In base a quanto detto una vacca attuale vale il doppio di una di un secolo e più orsono e quindi se da una parte è vero che le superfici dei pascoli si sono in molti casi ristrette per l’avanzata dei cespugli, gli spietramenti non più eseguiti (ma anche per la più difficile accessibilità di terreni “difficili” da parte delle bovine “moderne”, è anche vero che non è possibile valutare la contrazione dell’attività d’alpeggio sulla base di un semplice confronto in base al numero di bestiame. La sostanziale trasformazione del tipo di bovino allevato d’altra contribuisce a spiegare il fenomeno dell’abbandono di parecchi alpeggi meno favoriti in termini di estensione, giacitura dei pascoli e di accessibilità.

La fase più recente (dagli anni ’20-’30 del secolo scorso sino agli anni ’60 dello stesso secolo) è caratterizzata dalla diffusione in ogni vallata lombarda (e quindi anche nella nostra area) del tipo di bestiame Bruno svizzero “standard” (la “vecchia razza Bruno Alpina). Ciò comportò un significativo aumento della taglia ma anche dell’attitudine alla produzione di carne. Si trattava di capi (vacche) del peso vivo di 400-500 kg, alte 1,20-1,30 m e con produzioni di 2.000 kg di latte. In realtà questa “era”, che rimane impressa nella memoria di più di una generazione di allevatori di montagna, è durata relativamente poco. Iniziò nel 1972, con l’inizio dell’impiego della razza Brown Swiss per l’incrocio di sostituzione della Bruna Alpina. La Bruna Alpina è ufficialmente “cessata” nel 1981 quando, preso atto della rapida sostituzione avvenuta della vecchia razza con la Brown Swiss venne deciso di denominare la nuova razza Bruna Italiana (di fatto derivata Brown Swiss). (vedi box: C’era una volta la Bruna Alpina). La sostituzione della Bruna Alpina con la Brown si inserisce in un più generale fenomeno di la sostituzione del bestiame “da montagna” (a duplice attitudine: latte e carne) con razze specializzate per la produzione di latte (Brown Swiss e, in parte, Frisona).

L’ultima fase, quella attuale, è rappresentata da un pluralismo di orientamenti: mentre le aziende più grandi seguono la strada dell’accentuata specializzazione, proseguendo nell’utilizzo di una Brown Swiss sempre più lattifera (siamo arrivati a medie nazionali di 7.000 kg di latte per lattazione) o, persino, sostituendo la Brown con la Frisona (avviene nei fondovalle più favoriti delle basse Val d’Ossola, Valtellina, Valcamonica e nel vicino Trentino) le aziende zootecniche che resistono in montagna anche quando non abbandonano la produzione di latte (puntando in tutto o almeno in parte sulle “vacche nutrici”) si orientano verso tipi genetici meno esigenti, compatibili non solo con le risorse alimentari della montagna, ma anche con le esigenze gestionali di allevamenti che di necessità non possono essere altamente specializzati (come richiede l’allevamento di animali ad elevatissimo potenziale produttivo) e che, spesso, devono essere anche compatibili con lo svolgimento, da parte dei titolari e dei loro collaboratori, di altre attività fuori o dentro l’azienda (pluriattività). Quest’ultimo sviluppo, considerato in passato piuttosto negativamente (quale una “involuzione”) oggi viene considerato positivamente specie quando si traduce nel ritorno alla trasformazione aziendale del latte, alla commercializzazione diretta, all’offerta di servizi agrituristici. Un allevamento di montagna che continua ad essere basato sui prati permanenti e i pascoli quali principali risorse foraggere e che si dimostra in grado di valorizzare e rilanciare gli alpeggi ha le carte in regola per cogliere le nuove opportunità di un rapporto diretto con i consumatori. L’alimentazione tradizionale consente di esaltare, attraverso la trasformazione artigianale in alpe e nelle aziende a valle, la qualità del latte e dei latticini sia dal punto di vista delle proprietà organolettiche (gusto in particolare) che di quelle salutistiche dei prodotti (vedi il capitolo sui formaggi d’alpe). Quello che da alcuni anni è in atto è la diffusione di razze che prima difficilmente si potevano osservare sui pascoli delle nostre montagne. Sugli

alpeggi si possono osservare oggi innumerevoli tipi genetici (razze pure e incroci), manifestazione di una situazione di transizione non facile alla ricerca del “tipo giusto” per la montagna. Spesso si allevano soggetti frutto dell’incrocio tra una razza da carne ed una da latte. Questo incrocio è realizzato solitamente fecondando la vacca da latte con il seme (congelato) di un toro di una razza da carne (di solito la Blu Belga o la francese Limousine), ma in alcuni casi anche utilizzando il toro da carne per la monta naturale sul pascolo) (fotografia). In quest’ultimo caso si tendono a fecondare le bovine con il toro da latte durante il periodo stallino e con quello da carne in estate al pascolo. L’incrocio tra una razza bovina da latte e una da carne (definito in gergo zootecnico “incrocio industriale”) è finalizzato a produrre un vitello con buona attitudine all’ingrassamento che viene pagato agli allevatori alcune centinaia di € (mentre il vitello di “pura” razza da latte spunta poco più di 100 € e si paga a stento le spese). A volte, però, l’allevatore alleva le femmine prodotte dall’incrocio e capita di osservare strane vacche che trovano un loro senso in una situazione in cui al tradizionale “monopolio” dell’allevamento da latte sono subentrate anche forme di allevamento da carne o “miste”. In questo contesto si è diffusa anche sulle nostre montagne la razza Pezzata Rossa (Simmenthal), di origine svizzera, ma, in Italia, tradizionalmente allevata nel triveneto. Essa è presente sia con soggetti puri che in forma di “derivati”. Negli ultimi anni stanno diffondendosi anche le razze alpine “minori” (come la Rendena, la Grigia Alpina, e la Original Braunvieh, ovvero la Bruna alpina svizzera non “americanizzata”). A queste razze alpine se ne aggiungono altre come la Jersey o la Normanna. Se non tutte presenti nel territorio intelvese queste razze sono comunque presenti nella montagna comasca. Da tutto ciò deriva una panoramica complessa che fa sì che le mandrie alpeggiate abbiano assunto perso l’uniformità dei tempi della vecchia Bruna alpina e si presentino molto “arcobaleno”.

### **La Bruna Italiana/Brown Swiss**

Bestiame di ceppo bruno/grigio ha iniziato ad essere introdotto in Lombardia dalla Svizzera attraverso il Gottardo dal XVI secolo. Tra i diversi ceppi di bestiame Bruno si venne affermando quello del cantone di Schwyz oggetto di selezione da parte dei monaci sin dal medioevo. Nel XVIII l’Abbazia di Einsiedeln svolse il ruolo di centro di selezione con la creazione di un libro genealogico. Il ceppo che si affermò alla metà del XIX secolo e che fu oggetto di larga esportazione verso l’Italia rappresentò l’unificazione dei vari ceppi diffusi in precedenza con la prevalenza di quello di Schwyz. Da allora in rinsanguamento con i tori Schwyz divenne sistematico anche nelle aree alpine lombarde dove si Erano venuti costituendo, attraverso l’incrocio tra bestiame autoctono e vari ceppi di bestiame di tipo bruno svizzero, popolazioni locali brune di un certo pregio tra cui figuravano senz’altro quello dell’Alta Valtellina e della Valsassina. L’orientamento dei tecnici e degli allevatori di pianura impose la diffusione sistematica tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo del tipo Schwyz, che appariva superiore dal punto di vista della taglia e della robustezza e dell’assenza di gravi difetti morfologici. La selezione svizzera era finalizzata all’ottenimento di animali con buona attitudine al lavoro, caratterizzati da arti robusti, privi di difetti e con una muscolatura sviluppata. Tale orientamento era giustificato dall’impiego in ambito alpino (prima alla diffusione della meccanizzazione agricola) delle vacche Brune per i lavori agricoli e trasporti. Dove le vacche erano allevate esclusivamente per il latte come nella Bassa, ma anche nelle zone della montagna lombarda dove era praticata la transumanza verso la pianura o dove l’orografia accidentata limitava al massimo le coltivazioni e suggeriva l’uso di un animale leggero, la diffusione del tipo Schwyz rappresentò un parziale regresso. I tecnici delle commissioni chiamate ad approvare i tori da ammettere alle stazioni di monta e gli allevatori di pianura apprezzavano oltre alla maggior imponenza del tipo svizzero e all’aspetto più rotondeggiante anche una serie di caratteristiche estetiche formali riguardanti il colore e la sottigliezza delle corna nonché il colore del mantello.

In ogni caso la Bruna Alpina conobbe una grande diffusione e nel 1950, con 1.900.000 capi, era la razza bovina da latte più importante d’Italia (oggi i capi sono 480.000 di cui 74.000 in Lombardia). La diffusione negli anni successivi della razza Frisona (Pezzata nera) portò ad una forte diminuzione della diffusione della Bruna in pianura. Per compensare il sempre maggior scarto tra la produzione della Bruna e della Frisona vennero introdotti riproduttori da altri paesi europei, ma, soprattutto – a partire dal 1972 – dagli Stati Uniti dove era allevata la Brown Swiss, un ceppo nettamente più produttivo e di mole nettamente più elevata rispetto a quello originale alpino. Il ceppo italiano di Bruna da allora si è avvicinato sempre più a quello americano determinando una sostanziale trasformazione della razza che ha assunto le caratteristiche di una razza specializzata per la produzione del latte perdendo le caratteristiche che ne facevano una discreta produttrice di carne adatta alle condizioni di allevamento della montagna. Dal 1981 anche il nome di *Bruna Alpina* è stato abbandonato a favore di *Bruna Italiana*. Rispetto alla vecchia razza *Bruna Alpina* che poteva presentare nelle vacche mantelli dal bruno al castano l’attuale *Bruna Italiana/Brown Swiss* presenta un mantello più chiaro che può essere quasi bianco (sono invece più scuri – castani -i maschi). Alcune caratteristiche sono rimaste costanti: l’uniformità del colore del mantello, il colore ardesia del musello circondato da un alone bianco, le corna bianche alla base, nere in punta (molto spesso non visibili perché le vitelle sono decornificate a pochi giorni di vita). Il vitello è grigio nei primi tre mesi. Il peso vivo della vacca adulta varia tra 550 e 800 Kg, l’altezza 135-160 cm. La produzione media è di

6.800 kg di latte con il 4,0% di grasso e il 3,5% di proteine. In Svizzera, Austria, Germania, Stati Uniti e diversi altri paesi esiste un Libro Genealogico separato per la *Original Braunvieh* (il tipo non incrociato con la *Brown Swiss*). Diversi allevatori anche in Lombardia stanno cercando di creare nuclei di *Original* importando capi e materiale seminale dalla Svizzera e nel 2006 l'Anarb (Associazione nazionale allevatori razza Bruna) ha inoltrato al Ministero dell'agricoltura la richiesta di attivazione della "Linea Carne" del Libro Genealogico. Si tratta di un modo piuttosto discutibile di indicare la *Original Braunvieh*, ma comunque è un passo che tende al suo riconoscimento ufficiale anche in Italia.

## LE CAPRE

### L'allevamento caprino nel Lario intelvese

Le capre sono state sottoposte periodicamente a forme di ostracismo, sia da parte delle autorità locali che di quelle statali. Nel Lario Intelvese, però, hanno sempre conservato un ruolo importante come testimonia la radicata tradizione della produzione dei formaggini di latte di capra o di latte misto (caprino e vaccino). "Bandi" contro le capre vennero decretati già nel '700, ma senza grande efficacia. Nel 1769 il sindaco e alcuni "estimati" (proprietari di fondi) di Mezzegra, nel 1769 chiedevano che le autorità governative assumessero nuovi e più efficaci provvedimenti contro le capre lamentando che: "[...] si introdusse nuovamente la libertà di ritenere nel Comune le Capre cotanto dannose pel loro morso, contro le Grida dell'Eccellentissimo Senato, già emanate e più volte confermate, il che, è caggione oltre il pregiudizio ne recano alle piante de Comunalì fondi soffrono irreparabile danno anche li Estimati perchè simil sorte di Bestie erpicanti superano qualunque riparo massime che si lasciano andare d'ordinario senza custodia ne riserva".

Nel periodo del Regno d'Italia (primi anni del XIX secolo) diversi comuni emanarono (con l'assenso delle autorità di Milano) "bandi" contro le capre tendenti ad escluderle completamente dai rispettivi territori. Uno dei comuni dove le capre furono (sulla carta) "bandite" era Lenno. Anche se l'auspicata "pulizia etnica" delle capre non venne mai raggiunta questo comune (come altri) impose l'esclusione delle capre dagli alpeggi comunali pena l'applicazione di sanzioni all'affittuario.

I Capitoli dell'affitto dell'Alpe di Lenno e Caliga del 1813 recano all'art. 11:

"Non sarà permesso al conduttore il caricare capre, né manzi per non esporre a pericolo le bestie o le abitazioni ed in caso di contravvenzione potrà la Municipalità fare le più esatte perquisizioni, caricandone tutte le spese e danni che ne risultassero al conduttore in pena della contravvenzione".

L'economista Melchiorre Gioia, nella sua *Discussione economica sul dipartimento del Lario* esprime bene (dal punto di vista del tecnocrate vicino al regime filofrancese) i termini del conflitto sociale che opponeva i contadini agli speculatori e agli industriali interessati allo sfruttamento intensivo dei boschi per la produzione di carbonella. Di più Gioia auspica di sostituire completamente le capre con le pecore (possedute da grandi proprietari e utili per l'industria della lana):

"Le capre vaganti a torme sui monti ed anche nelle pianure formano il lamento unanime di tutti i proprietari di boschi. Appena tollerate qualche volta ne' fondi particolari, per lo più prescritte dai comunali V.[edi] la grida de 9 maggio 1784, sono state sempre sostenute e conservate dall'interesse e dalle abitudini de' montanari. Questo animale difatti non costa né spese né vigilanza per mantenerlo. Il contadino lo manda al pascolo sull'albeggiar del giorno, e a suon di corno lo chiama a casa al tramontar del sole. Comprato per poche lire senza soggiacere alle intemperie delle stagioni, o alle endemiche malattie. Egli offre la ricompensa di un boccale [...] di latte spumante ogni giorno, ed un capretto almeno annualmente. Ma questo animale, di cui è innegabile l'utilità è altronde perniciosissimo ai boschi, perché avido più di foglie e virgulti che d'erba e di fiori, rode e scorza le giovani piante, donde rapida distruzione ne nasce, o sommo ritardo nella vegetazione boschiva. Altrove scrostrando così per vezzo colle zampe il terreno promuove e facilita la nascita e i progressi delle lavine [...] levando soltanto le capre il Lario può mantener duecento mille pecore, mentre attualmente non ne conta forse dodici mila." (nota citazione).

Con la Restaurazione restano in vigore i provvedimenti forestali del 1811 fortemente restrittivi contro il pascolo caprino e la "guerra alle capre" continua. E' indubbio che questa pressione politica dello stato contro l'allevamento caprino spiega, insieme agli altri fattori già ricordati, il grande aumento dell'allevamento bovino del XIX secolo.



Il Cancelliere del Censo di S. Fedele d'Intelvi (funzionario governativo) ricorda in una relazione del 1816 a commento di una petizione dei sindaci a favore della concessione di deroghe per l'esercizio del pascolo caprino nota:

“Che la capra sia molto preziosa perché fornisce il condimento, non di tutto l'anno [come sostenevano i Sindaci], ma di due terzi dell'anno a numerose famiglie delle montagne, che il suo latte serve a migliorare la qualità del caglio, che la sua pelle serve a molti usi, sono cose di fatto, e tutti sanno che perciò la capra fu sempre cara all'abitatore delle Alpi ”.

Le deroghe richieste venivano concesse a condizioni estremamente restrittive. A Blessagno nel 1826, la richiesta di deroga è accolta consentendo alle sole “famiglie miserabili” di tenere una capra ed un allievo. Non solo a Blessagno ma anche altrove il pascolo caprino era concesso solo su pascoli comunali “coperti di spini” e sotto la guida di un capraio comunale tenuto a rispondere in solido e di persona degli eventuali danni e contravvenzioni.

L'esistenza di pastori comunali risale al medioevo. In Val d'Intelvi i regolamenti comunali sui pascoli di fine '700 e inizio '800 prevedono espressamente che gli animali debbano essere ad essi affidati. Nel XIX secolo, però, essi divengono imposti dalle autorità forestali come forma di controllo. Tale istituzione sopravviverà in Val d'Intelvi sino agli anni '50 del '900. Il Serpieri (autore nei primi anni del '900 dell'*Indagine sui pascoli alpini della provincia di Como* a proposito di Blessagno riferisce che:

“ Il comune di Blessagno ha circa un centinaio di bovine e una sessantina di capre (...) Durante la buona stagione, quasi tutte le bovine e tutte le capre sono dai rispettivi proprietari affidate a un pastore salariato dal comune, che le conduce al pascolo sul comunale. (...). Ciascun proprietario paga al comune una determinata tassa, che è di L. 10 per ciascun bovino sopra l'anno (i più giovani non pagano) e L. 7 per capra”.

Un pastore comunale delle capre era presente anche a Ramponio, a Ponna a Lanzo e a Pigra. Alcune notizie su questi caprai sono riferite da M.P., di Sala Comacina, classe 1913 la cui famiglia dal 1923 al 1938 saliva d'estate con il bestiame (bovino e caprino) Monte del Roccolo (Ponna) e, una volta sposato, dal 1939 al 1969 ha caricato l'Alpe di Ponna.

“a Ponna tutti avevano le capre, 1 o 2 o 3, avevano il pastore come a Pigra, anche quando sono andato io all'Alpe di Ponna c'era ancora il pastore e al mattino le mandavano lì e *luu* suonava il corno e tutti portavano lì le capre e lui andava e la sera arrivavano con le capre, gli pagavano.. era un uomo vecchio, e uno andava con le pecore e uno andava con le mucche anche a Ponna. A Pigra la gente portavano lì le capre al posto [una “piazza” nei pressi del paese] e ... adesso è tutto imboscato... e andavano su fino alla cima, il papà con le mucche e i due figli più grandi uno con le capre e l'altro con le pecore. C'erano 60-70 capre in tutto, ne avevano una, due, tre, quattro. Le mucche le avevano tutti una o due”.

Nonostante le politiche repressive le capre sui *muunt* e sugli alpi del Lario Intelvese non sono mai scomparse del tutto. All'Alpe di Ponna

“...il latte era separato, *quèll de mucca* [veniva portato nel] *la nevèra, in di cùnch* [per raffreddarlo e far affiorare la panna] *e quèll de cavra el butava giò in la culdèra la sira e pö i e mungevum la matina, butaven giò anmò la matina de fà i furmagin*”. M.P.

M.P. riferisce anche che il bisnonno, morto nel 1884, saliva all'Alpe di Lenno per acquistare i formaggini di capra e li portava (col gerlo) giù in paese per rivenderli. Con questo commercio ha potuto acquistare un *muunt* di 100.000 m<sup>2</sup> di terreno. Le capre sugli alpi rappresentavano anche una provvista di carne che si conservava nelle *nevère*. “..*nüm d'estáa mazávum un caprètt, ghévvum la nevèra, stava lì quíndes di*.” M.P.

Nonostante tutte le disposizioni restrittive il numero delle capre a cavallo tra '800 e '900 era tornato molto elevato. La “guerra alle capre” riprese con l'onerosa “tassa speciale sugli animali caprini”, introdotta con il Regio Decreto legge del 16 gennaio 1927. Negli anni '30, si ebbe un vero e proprio crollo dell'allevamento caprino. Nel secondo dopoguerra la presenza dei cantieri di rimboschimento rappresentò un motivo per un'accentuata azione repressiva del Corpo Forestale dello Stato nei confronti delle capre. Furono, però, i grandi cambiamenti socio-economici degli anni '60-'70 a determinare una drastica riduzione degli allevamenti di capre. Nel Lario Intelvese, soprattutto nella Tremezzina, però, la tradizione dell'allevamento della capra (e della produzione dei formaggini) era fortemente radicata e ha potuto sopravvivere sino a tempi recenti quando si è assistito ad un



vero e proprio *revival*. All'alpe di Lenno, di Mezzegra, di Ponna, Comana, Blessagno le capre sono ben presenti e la produzione dei formaggini è uno degli elementi che arricchisce l'offerta, ne accentua la tipicità e stimola la domanda dei consumatori che salgono appositamente per fare acquisti nelle casere.

### **Il tipo di capra allevato nel Lario Intelvese**

In larga misura il tipo di capra allevato e mantenuto anche sugli alpeggi è quello "tradizionale" presente probabilmente già da secoli. Si tratta della capra alpina "comune", caratterizzata da una buona taglia, dalle corna portate "a sciabola" all'indietro, dalla buona attitudine lattifera. I colori del pelame sono vari e la lunghezza del pelo può essere anch'essa variabile. Da alcuni anni la popolazione caprina locale del Lario occidentale è stata oggetto di riconoscimento quale "popolazione a limitata diffusione" con il nome di capra Lariana (detta anche di Livo dal nome di una località dell'Alto Lario che ha rappresentato e rappresenta un centro importante di allevamento e di "irraggiamento" di soggetti).

In passato quando l'allevamento familiare era ridotto a numeri ridottissimi i contadini preferivano acquistare le capre piuttosto che allevarle. Essi, pertanto per l'acquisto dei becchi (maschi, allevati in società "a turno" tra le varie famiglie) ma anche delle caprette si rivolgevano alle zone dove l'allevamento era rimasto consistente (le valli del Liro e di Livo in Alto Lario, la val Cavargna). In forza di questi scambi si può dire che la popolazione caprina del Lario Intelvese era omogenea a quella del resto delle altre vallate comasche. Oggi le cose si sono complicate per la presenza della capra Nera di Versasca originaria delle valli del Locarnese (che dall'inizio del '900 è considerata in Canton Ticino una vera e propria razza), ma anche di razze estere quali la Camosciata delle Alpi di provenienza Francese che si è affermata dagli anni '80 in come la razza maggiormente presente negli allevamenti specializzati della provincia. Purtroppo sugli alpeggi e sui pascoli la presenza di becchi di questi tipi genetici comporta, nell'ambito di un sistema di monta non controllata, il progressivo meticciamento della capra Lariana, che rischia di scomparire.

### **GLI ALTRI ANIMALI**

L'alpeggio delle pecore nel corso del XIX secolo ha subito forti restrizioni analoghe a quelle previste per le capre. Nel 1842 la Deputazione comunale di San Fedele in una relazione tesa a dimostrare che il patrimonio zootecnico del comune era molto consistente (e che non era quindi possibile attuare la politica a favore dei boschi voluta dal governo), ricordava che sull'Alpe comunale erano caricate 100 capre e altrettante pecore. Ben diversa risultava la situazione dopo qualche decennio come si ricava dai Capitoli d'affitto dell'Alpe del 1874 che imponevano all'affittuario di non tenere altre bestie oltre a 30 bovini se non un "giumento per uso proprio". Anche nei comuni di Casasco e Cerano (comproprietari dell'Alpe di Laglio) vigevano simili restrizioni contro qualsiasi bestia che non fosse bovina. L'Art. 7 dei Capitoli affitto dell'Alpe (1861) recita: "Resta assolutamente proibito, e l'Alparo non potrà mai caricare, né pecora, né capra, né bestie da soma sotto le comminatorie e pene, in caso diverso, portate dalle vigenti discipline di proposito. All'Affittuario Alparo è solo permesso l'introduzione di N. 1 (una) bestia da soma necessaria pel servizio dell'Alpe".

La popolazione umana cresceva e con essa quella bovina cui dovevano essere riservati gli alpi. Pecore e capre dovevano accontentarsi dei pascoli "sterili" dove li conducevano e li sorvegliavano appositi pastori comunali, ma dovevano stare alla larga dai pascoli d'alpe, quelli migliori.

Attualmente le pecore sono allevate nel Lario Intelvese solo per la carne. Al contrario delle capre che hanno ripreso un posto di primo piano negli alpeggi le pecore continuano ad utilizzare pascoli marginali come il Costone di Pigra, dove un gregge costituito da capi di diversi piccoli allevatori locali utilizza con il pascolo le praterie un tempo utilizzate per lo sfalcio del "fieno magro".

Quanto agli equini abbiamo già visto come nella seconda metà dell'800 essi la loro presenza sugli alpi fosse limitata ad un solo capo indispensabile per i servizi di trasporto. Oggi tutti gli alpi carichi sono raggiungibili con un fuoristrada e la presenza degli animali da soma non è scomparsa. E' interessante osservare, però, che in un'epoca più lontana la presenza dei cavalli era consistente. Agli inizi del '700 all'Alpe Grande di San Fedele il conduttore (all'epoca un potente personaggio della Tremezzina della famiglia Brentano) poteva tenere 6 cavalli. Un vero "lusso" considerando che il cavallo mangia molto di più di una mucca e ... non produce. Evidentemente si trattava di cavalli mantenuti per il prestigio e per l'utilizzo come cavalcatura degli aristocratici del tempo. Altri tempi! La crisi demografica del '600 aveva lasciato il segno e i pascoli potevano essere lasciati ai cavalli dei signori. Va però aggiunto che se il conduttore dell'Alpe avesse tenuto un cavallo in più dei 6 sarebbe stato passibile di una multa salatissima di ben 8 lire imperiali (l'intero affitto dell'alpe era di 177 lire imp!).

L'alpeggio oggi come ieri vede la presenza di altre specie "minori" di animali domestici. Un animale molto utile è il maiale che utilizza gli ultimi scarti della lavorazione del latte. Nei capitoli di affitto dei secoli passati i suini non sono menzionati; appaiono nel '900 quando le autorità forestali si preoccupano di far inserire a cura

dei comuni proprietari degli alpi degli articoli che impongono di far portare l'anello al grugno (art. 26 del capitolato d'affitto dell'Alpe di Mezzegra del 1924). L'anello veniva applicato ai suini per rendere doloroso il grufolamento (comportamento di "esplorazione" del terreno alla ricerca di tuberi che provoca la rottura della cotenna erbosa. Oggi non solo i pochi suini presenti sui pascoli scorazzano liberamente senza anello ma i loro "parenti" selvatici operano l'aratura di enormi superfici con gravi danni ai pascoli e pericoli di erosione del terreno messo a nudo ed esposto all'azione di ruscellamento delle acque meteoriche.

Oltre ai suini sono presenti sugli alpi altri animali cosiddetti di "bassa corte": le galline e altri volatili (tacchini palmipedi). Un vero e proprio campionario di animali di "bassa corte" si osserva all'Alpe di Ossuccio. Qui il nucleo dei fabbricati dell'alpe è attraversato dalla strada ex-militare e non è insolito dover cedere il passo a un gruppo di oche "a passeggio": atmosfere autenticamente rurali che solo nel clima di grande libertà (per uomini e animali) dell'alpeggio è possibile ancora gustare.

## I LATTICINI PRODOTTI IN ALPEGGIO

### I formaggini "specialità della valle"

La produzione per la vendita di formaggini di capra è citata anche nel Censimento del Bestiame del 1881 nella relazione sulla provincia di Como dove viene indicata come comune anche la pratica della miscelazione del latte caprino con quello vaccino. La produzione dei formaggini misti (accanto a quelli di puro latte vaccino) è stata segnalata come prassi comune a inizio '900 anche delle latterie sociali che sorsero in Valle Intelvi alla fine del XIX secolo ed erano presenti in quasi tutti i villaggi della Valle. Nell'Indagine sui pascoli alpini della provincia di Como (1912) si ricorda che il prodotto più importante delle latterie sociali era il burro ma che... "una specialità della Valle sono i formaggini freschi, di latte caprino misto o no a bovino". Il radicamento della tradizione di produzione dei *formagit* è confermato quale tradizionale nell'ambito delle lavorazioni aziendali da Patocchi e Pusterla nel loro pregevole studio su "Cultura e linguaggio nella Valle Intelvi" dell'inizio degli anni '80. I formaggini erano prodotti anche sugli alpeggi di tutta l'area del Lario intelvese. La produzione di quelli con latte misto era legata anche alla disponibilità di latte; all'inizio dell'alpeggio il latte di capra era più abbondante, verso la fine, invece, la disponibilità era ridotta e si preferiva miscelarlo con quello vaccino. I formaggini di capra erano molto ricercati nei paesi tanto che vi era un attivo commercio. Una volta alla settimana alcune persone salivano dai paesi fin sugli alpi per caricare il gerlo di *formagit* e trasportarli a valle.

Nell'area comprendente la montagna varesina (es. Montevasco/Curiglia con i famosi *formagit*), la Val d'Intelvi, la Val Cavargna e le valli occidentali del Lario e parte del Triangolo Lariano era (ed è ancor oggi) utilizzata la coagulazione presamica (o lattico-presamica) da cui deriva il "formaggino dolce" ben distinto dal "formaggino acido" (vedi oltre) non a caso noto nella zona delle Orobie occidentali oltre Lario come *agrìn*.

Il caglio (l'insieme di enzimi che modificano la caseina del latte promuovendone la coagulazione) era sino a qualche anno fa ottenuto dagli abomasi dei capretti che venivano lasciati ad essiccare appesi sopra il camino. Una volta essiccati erano tagliati a "pellette" e macinati accuratamente con un mortaio con l'aggiunta di aceto. Si otteneva un caglio in pasta con un ricco corredo di enzimi in grado di conferire gusti particolari al formaggio in relazione a complessi fenomeni di lipolisi (scomposizione dei grassi). Il caglio "artigianale" era dosato a palline. Oggi si usa caglio liquido che viene come un tempo aggiunto al latte appena munto senza ulteriore riscaldamento o riportato alla temperatura di 35-37°C. La lavorazione avviene entro piccole caldaie di rame. Dopo 30-40 minuti (a volte anche di più), la cagliata è rotta con semplici utensili da cucina, fino a dimensione di noce o nocciola, ed è quindi trasferita con una spannarola in piccoli stampi di plastica bucherellati di vario diametro o - come avviene nella vicina Val di Muggio, ma anche in Val Cavargna - in lunghi *caròt* (cilindri di acciaio o plastica alti 50-60 cm, con diametro di circa 6 cm e il fondo e parete forellati). Un tempo si usavano stampini in legno tornito. Quando si usano stampi allungati la cagliata estratta dal *caròt* viene tagliata a fette di spessore di 2,5-3,0 cm. Quando, come comune nel Lario Intelvese si usano i bicchierini di plastica traforata il formaggino viene più volte rivoltato (rovesciando il bicchierino con una mano e raccogliendolo con l'altra). La salatura si effettua a secco con sale fine.

Il prodotto è pronto per il consumo dopo pochi giorni. Il suo sapore è dolce ma, se maturato per 2-3 settimane, assume un gusto piccante e si ricopre a volte di una patina di colore rosa salmone. Il peso varia da 100 a 150 g. I formaggini venivano in alcuni casi conservati per mesi in vasi di terracotta (*òle*).

### Formaggini di capra a coagulazione acida

La tradizione dei formaggi caprini a coagulazione acida (tipici della tradizione francese) ha solide radici anche nelle alpi e prealpi lombarde. La produzione di formaggini di capra a coagulazione acida è diffusa nella zona delle Orobie occidentali (Valli del Bitto e Lesina - So -, Alta Val Brembana - Bg -, Val Varrone e Val Marcia - Lc -). Nel Lario

occidentale però – a differenza di quello orientale – la loro produzione non ha riscontro con la tradizione. Oggi se ne producono in diverse alpi (Alpe di Sala, Alpe di Blessagno). La lavorazione è piuttosto semplice: il latte è versato in secchi mantenuti in ambienti naturali non troppo freddi (intorno ai 15°C) e aggiunto di siero acidificato della lavorazione del giorno prima (1-2%) e pochissimo caglio. La coagulazione della caseina del latte avviene quindi principalmente per acidificazione e solo in minor misura per azione enzimatica del caglio. Dopo 18-24 ore, si estrae la cagliata e la si lascia scolare per alcune ore in fagotti di tela. Quindi viene impastata a mano, aggiungendo del sale, e si formano dei cilindretti di 3 cm di diametro e 5-6 cm di lunghezza, oppure, usando dei cerchietti di plastica, è modellata in modo da ottenere dei “tomini”, con scalzo di 2-3 cm, diametro di 4-5 cm e peso di 50-70 g. Il prodotto si consuma normalmente fresco, a distanza di pochissimi giorni. Se lasciato maturare per qualche settimana (i processi di lipolisi nel formaggio di capra sono più rapidi che in quello vaccino) diventa molto piccante e la superficie assume un caratteristico aspetto a “pelle di rospo” (in teoria un difetto, ma molto apprezzato dagli intenditori) e sottocrosta “cremificato”. I formaggini a coagulazione lattica si prestano ad essere aromatizzati con erbe fini, prezzemolo, aglio, peperoncino, paprica e coperti di semi di papavero, sesamo.. Spesso – quando si vuole ottenere un prodotto semistagionato - sono cosparsi di cenere o carbone vegetale. Dal Canton Ticino è stata introdotta la denominazione *Buscian* per indicare quei formaggini di piccola pezzatura a forma di funghetto o, appunto, di tappo da vino spumante.

### **Grasso d'alpeggio/ Lariano grasso d'alpe**

Alla categoria dei formaggi a latte intero (per questo denominati “grassi”) appartengono i più celebrati formaggi alpini (Beaufort, Comté, Bettelmatt, Bitto, Montasio solo per citarne alcuni). Il Lariano grasso d'alpe appartiene a questa nobile famiglia. Va però precisato che nel Lario Intelvese la sua produzione è meno rappresentata rispetto a quella del semigrasso in ragione della radicata tradizione della produzione del burro.

Si tratta di prodotti a pasta semidura e semicotta o cotta. Il latte di una mungitura è scaldato a 35-37°C per la coagulazione. Dopo una sosta di 15-20 minuti la cagliata è rotta alle dimensioni di un chicco di riso e cotta a 45-50°C, al fine di assicurare un forte spurgo del siero. La diversità dei tempi di lavorazione, della temperatura di cottura e della pezzatura delle forme (da 6 a 12 kg di peso) determina una notevole difformità tra i vari prodotti. Anche nell'area Lariana è praticata a volte l'aggiunta di latte di capra (come nel Bitto). La stagionatura minima è di 50-70 giorni.

Consumati giovani sono formaggi di gusto dolce e pasta elastica. Con l'invecchiamento (1-2 anni) assumono caratteristiche di sapidità e piccantezza e la pasta diventa dura, tanto che il prodotto può essere utilizzato per grattugia.

### **Stracchini**

Alla famiglia degli stracchini, tipica del caseificio lombardo, appartengono sia i prodotti tradizionali locali che i moderni formaggi industriali Dop: Gorgonzola, Taleggio, Quartirolo. Si tratta di formaggi dalla lavorazione molto semplice, tanto è vero che erano fabbricati non solo nelle condizioni spesso molto “primitive” dei maggenghi (dove, al contrario degli alpi a volte non esistono locali appositi per la lavorazione del latte). Erano prodotti anche durante le transumanze tra le vallate alpine e la pianura dai “bergamini” transumanti. Tipici di tutta la fascia prealpina lombarda sono un prodotto dell'alpeggio

La tradizione degli stracchini artigianali d'alpeggio è rimasta viva soprattutto in Valsassina e Val Taleggio, ma la si può ritrovare ancora in bergamasca e nell'area lariana. Gli stracchini sono ricavati da latte intero appena munto, rompendo delicatamente e grossolanamente la cagliata, raccogliendola in teli e depositandoli con il loro contenuto prima in secchi e poi in apposite forme quadrate di legno, acciaio o plastica. Gli stracchini devono restare ancora avvolti in tela in un locale abbastanza caldo e umido (“stufatura”) prima di essere trasferiti in un luogo più fresco (10-12°C) per la salatura a secco. Durante la maturazione sono frequentemente rivoltati e puliti con salamoia (soluzione al 10% di cloruro di sodio). Per queste “lavature” che favoriscono la produzione di una patina color salmone sono definiti per questo formaggi a “crosta lavata”. Le forme, del peso di 1,2-2 kg, lato di 15-20 cm e scalzo di 3-4 cm, maturano in 2-3 settimane, ricoprendosi di caratteristica patina rossastra. Si producono anche sui nostri alpi (es. Alpe di Lenno). All'Alpe di Sala si trovano degli stracchini di puro latte caprino.

### **Formaggelle**

Si tratta di una tipologia di formaggio a pasta semicotta molto variabile, ma anche molto diffusa anche al di fuori della nostra area di riferimento. Le formaggelle possono infatti essere prodotte con latte intero o parzialmente scremato, con latte vaccino o caprino (anticamente anche ovino) o con miscela dei due. Anche le dimensioni delle forme sono piuttosto eterogenee, variando da meno di 1 kg a 2 e più. La rottura della cagliata è tendenzialmente grossolana e la temperatura di riscaldamento della massa caseosa piuttosto bassa, anche se molto variabile: da 38 a 45°C. La stagionatura va da un minimo di un mese ad un massimo di due. La pasta è bianca e morbida e il gusto è delicato, sia pure ricco di aromi. Diventa rapidamente saporito con la stagionatura, cui si accompagna un forte indurimento della crosta. Le formaggelle d'alpeggio (dette anche “uso monte”) erano molto apprezzate e lo sono ancor oggi per via delle caratteristiche del latte frutto di un'alimentazione a base di erbe sostanziose e profumate.

Diffusa anche in area Lariana la produzione della formaggella era spesso legata ad una gestione familiare dell'alpeggio (tipica dei piccoli alpi o “alpetti”) che limitava la disponibilità di latte.

### **Formaggio semigrasso (Lariano d'alpe semigrasso/Casoretta)**

Le tecniche di lavorazione del formaggio semigrasso sono molto simili a quelle del formaggio grasso. La differenza sostanziale risiede nel tipo di latte che, in questo caso, è di due mungiture e parzialmente scremato. Normalmente si utilizza il latte della mungitura mattutina tal quale e quello della mungitura serale precedente scremato per affioramento. Raramente si aggiunge latte di capra.

La produzione del formaggio semigrasso è legata al rinnovato interesse per il burro d'alpeggio in forte recupero dopo gli eccessi igienistici del recente passato. Il formaggio semigrasso è il prodotto principale degli alpi caricati con bovini da latte. Le dimensioni delle forme e le caratteristiche della pasta sono molto variabili. Meno morbido e più compatto del formaggio grasso, manifesta il meglio delle sue qualità organolettiche dopo una stagionatura di 3-4 mesi, anche se può essere invecchiato fino a 6-7 mesi. Tipica della val d'Intelvi è la Casoretta. La sua produzione avviene con una cottura a 42°C e rottura a grana di riso. La salatura è effettuata con la tecnica manuale "a secco". Le forme di formaggio, con diametro di 30 cm e scalzo (altezza) di 8 cm, sono pressate per circa 3-4 ore. La stagionatura è di almeno un mese.

### **Burro**

Per produrre il burro artigianalmente è necessario versare il latte in recipienti bassi e larghi che vengono collocati in un luogo freddo, il tutto per facilitare l'affioramento in superficie dei globuli di grasso e poter separare lo strato ricco di grasso così separatosi (crema/*pànera*) dal quale si ricava poi il burro (*bütéer*). Le industrie, invece, producono il burro per centrifugazione del latte. In questo modo la crema non subisce quella maturazione ad opera della flora microbica che la arricchisce di aromi.

Il latte, dove si produce burro da affioramento, riposa negli appositi recipienti per un tempo variabile (un tempo anche due o più giorni, oggi di solito mezza giornata o un giorno). Se si vuol produrre un buon formaggio semigrasso si screma per una notte il latte della mungitura serale e lo si unisce a quello intero della successiva munta mattutina. Quando, invece, si desiderava ottenere molto burro si lasciava il latte a sostare anche per un giorno e mezzo o due. Ne derivava un formaggio magrissimo che assumeva un colore verdognolo e che era utilizzato solo per l'auto consumo contadino. Per la sosta del latte ai fini dell'affioramento della crema si usavano recipienti di legno. Successivamente sono state usate (e lo sono ancor oggi) bacinelle in alluminio, lamiera zincata o rame (*ramina/cónga*); di norma tali recipienti sono circolari e sono collocati in apposite strutture ("macchine del freddo"). Nel Lario intelvese non sono molto diffusi i *casèi del lac* piccole costruzioni che sfruttano sorgenti di acqua molto fredda o anfratti naturali dove soffiano correnti fredde; sono invece molto diffuse e caratteristiche le *nevère* (vedi capito sui fabbricati degli alpi). Una volta affiorata la crema si procede alla spannatura. La crema viene asportata con uno strumento manuale che, anche in questo caso, era di legno, l'attrezzo più semplice è ancora al *cóp* in legno, con il bordo posteriore rialzato e quello anteriore basso e sottile per meglio attingere la crema è provvisto di manico che termina invariabilmente a ricciolo. Questo tipo è ancoraggi in uso. Analoghi arnesi costituiti da un piattino molto sottile e provvisti manico sono stati in seguito realizzati in rame, zinco e alluminio (*sc-panaröla*). Di recente si è diffuso l'uso della schiumarola da cucina bucherellata (*salvigèra*) che viene utilizzata anche per attingere la *masc-carpa*.

La crema deve essere poi trasferita nella zangola, attrezzo che serve a sbattere e impastare la crema in modo da separare una parte più solida e costituita prevalentemente di grasso (burro) e una parte liquida (latticello). Il burro si forma per avvicinamento e rottura dei globuli di grasso che vengono "cementati" grazie alla fuoriuscita di grassi allo stato liquido. Questo processo è favorito dall'acidificazione naturale della crema (durante il periodo di affioramento) e da una temperatura non molto elevata (12-15°C) alla quale i globuli di grasso diventano più rigidi e fragili. E' invece rallentata da temperature troppo basse mentre a quelle più alte l'operazione è più veloce ma si perde in resa. Si chiama zangolatura l'operazione di sbattimento della crema. E' un'operazione che, in caso di quantità importanti di prodotto richiede molta energia. L'attrezzo più semplice e antico per sbattere la crema e impastarla è costituito dalla zangola a pistone. Essa consiste in un recipiente alto e stretto cilindro (in realtà leggermente troco-conico) di legno (*penàgia*).

La zangola a pistone è formata da doghe (*duuf*) e alta 50-70 cm. Dentro il cilindro si fa scorrere su e giù un pistone (*penagin*) formato da un lungo manico cui, all'estremità è fissato un disco bucherellato (*rudèl*). La parte superiore dell'attrezzo è fornita di un coperchio tornito (*cuèerc*). In funzione della temperatura i tempi per *menà la penàgia* possono protrarsi per ore se la temperatura è molto fredda.

In considerazione della fatica necessaria per manovrare la zangola a pistone si è diffusa col tempo per quantità superiori ai 10 litri la zangola rotatoria (che spesso mantiene il nome di quella a pistone. Essa è a forma di botte o di tamburo rotanti su un asse orizzontale sorretto da un cavalletto. La zangola rotatoria è mossa da una manovella o, quelle più grosse, dall'energia elettrica (prodotta se necessario da un motogeneratore).

Al termine della lavorazione la zangola contiene oltre al burro il latticello (*al pén, al lac'dal bütéer*) che viene allontanato versandolo dalla *penàgia* o mediante un foro aperto sul fondo della zangola rotatoria. Il latticello è di solito somministrato a maiali o vitelli ma veniva usato anche per la produzione di formaggio magro (unito al latte) o per la preparazione della *masc-carpa*.



Prima di preparare i panetti il burro va accuratamente lavato (per rimuovere l'eccesso di acidità) e impastato a mano (od anche aiutandosi con un'assicella rettangolare munita di manico per spremere meglio). Per l'uso casalingo si usavano delle semplici pallottole (*balòt*), per confezionare i pani di (*panetèi/panèi de bütéer*) da destinare alla vendita, invece si usano tutt'oggi gli *sc-tampin* di legno di acero, spesso artisticamente intagliati sul fondo con disegni caratteristici (di solito la mucca, un fiore, un paesaggio). Lo stampo viene dapprima immerso in acqua bollente, poi in acqua fredda ed immediatamente riempito di burro; per ricavare il "panetto" si batte con un movimento deciso lo stampo sul tavolo. Vi sono degli *sc-tampin* con i bordi incernierati tra loro per consentire di estrarre il panetto senza fatica.

### **Masc-carpa**

Questi prodotti non vanno confusi con la ricotta industriale, un latticino che, per definizione, va consumato entro brevissimo tempo. Anche questi prodotti, come la ricotta, si ottengono a partire dal siero (*lazalùn*) riscaldato ad elevata temperatura (85°C) e acidificato (un tempo con la *maisc-tra*, il siero delle lavorazioni precedenti cui venivano aggiunte prugne e mele acerbe per aumentare il potere acidificante, oggi con acidi organici deboli) per fare flocculare le proteine. Per la produzione *masc-carpa* si utilizza il siero che residua dalla lavorazione dei formaggi semigrassi artigianali d'alpeggio (di per sé quindi già "ricco"). Ad esso viene quasi sempre aggiunto (quando la temperatura raggiunge i 60°C) il latticello residuo della lavorazione del burro o anche del latte intero (di capra, quando disponibile) che rendono la *masc-carpa* più morbida. Per l'azione del calore e dell'acidificante le proteine del siero (denaturate e flocculate) e il grasso affiorano insieme alla superficie in forma di una schiuma densa (*la züfa*) che viene raccolta delicatamente con una schiumarola (*salvigèra*) e posta in cestelli di plastica bucherellati o in teli a scolare.

Un tempo la *mac-scarpa* era un prodotto ricercato che serviva a pagare affitti di pascoli e decime e veniva conservata in vari modi (affumicata, salata, pepata). Ora si consuma sempre più spesso allo stato fresco ma nell'area lariana occidentale (compreso il Lario intelvese) con la *mascàrpa* (salata e pepata) si produce ancor oggi il *zingherlin* o *sancarlin*.

### **Zingherlin /Sancarlin**

Con queste denominazioni (e simili) vengono indicati prodotti molto diversi, accomunati però dall'essere ottenuti impastando a mano la "base" con sale e pepe macinato e a volte anche con altri aromi. Prodotti simili si ritrovano in un'area che va dalle Alpi del Piemonte orientale a quelle ladine dolomitiche. Le differenze tra i vari prodotti dipendono dalla forma e dalla materia prima di partenza. Nella Val di Muggio (Canton Ticino) il prodotto, che è divenuto Presidio Slow Food, è di fatto un formaggio ottenuto mediante una coagulazione lattico-presamica del latte vaccino (eventualmente con piccole quantità di latte caprino) e successivo impasto a mano. Viene prodotto anche sugli alpi al confine con la Valle Intelvi (Alpe Bonello). Nel comasco è invece ricavato dalla *mas-carpa* (vedi sopra). Una volta asciugata la *mas-carpa* viene lavorata a mano con sale fino e pepe macinato che viene anche cosparsi in superficie modellato a pallottole sferiche (*balòt*) del diametro di 5-7 cm. Oggi va di moda utilizzare oltre al pepe anche il peperoncino. Un tempo i *zincarlin* venivano "curate" spalmandoli con crema di latte. Il *zincarlin* è spesso mantenuto in grossi cumuli (a salamone, a piramide, a "montagna") e viene venduto sfuso (oggi anche in vaschette di plastica che si trovano anche in alcune rivendite della zona). Nell'Alto Lario, invece, specie a Garzeno, lo si conserva ancora oggi per tutto l'inverno in casse (*marne*) di legno di larice coperto da uno strato di pepe in grani per proteggerlo dai mosconi. Questo trattamento lo rende molto compatto e gli conferisce un sapore molto forte, tolto uno strato di ossidazione a contatto con le pareti la pasta resta all'interno bianchissima.

## **PASCOLI, LEGNA, BOSCHI**

### **Pascolo e bosco: un conflitto assoluto?**

Pascolo e utilizzazione dei boschi per provvigione di legname hanno rappresentato i termini di un conflitto aspro, che in alcune contingenze storiche ha assunto toni drammatici. E' profondamente sbagliato, però, ritenere che si tratti di un conflitto assoluto o che il bosco sia sempre meglio del pascolo (o viceversa). In questa questione il "quando" e il "dove" assumono un valore cruciale.

Vediamo il "quando". La storia ha conosciuto molti ribaltamenti. Per una lunghissima fase dell'umanità il disboscamento ha rappresentato un valore positivo, da promuovere. Melchiorre Gioia, statistico dell'inizio dell'800 ricorda che: "Sul principio dello scorso secolo i boschi del Lario erano sì densi e forti, che divennero nidi di bestie feroci; fu quindi necessario che le comunità mandassero ad atterrare parte de' boschi per salvare il bestiame"



Non solo non era il caso di “difendere” i boschi dagli animali al pascolo ma bisognava difendere gli animali al pascolo dai boschi tagliandoli. Nelle relazioni relative alle singole comunità nell’ambito della predisposizione del catasto teresiano (circa 1720) non mancano, anche in località intelvesi e limitrofe (Grona) riferimenti al pericolo per gli animali al pascolo rappresentato da “orsi e luppi”. Quelle relazioni erano tese invero a “piangere miseria” e a dipingere una situazione a tinte fosche per tentare di ridurre i coefficienti dell’estimo (le tasse fondiari), ma coincidono con le notazioni del Gioia. Nel giro di pochi decenni la situazione si ribaltò. Gioia osservava che:

“Le foreste che circondano i laghi Verbano, Ceresio, Lario ed i fiumi Adda e Mera sono quasi esauste; parte delle foreste più lontane è venduta ai proprietari de’ forni, o alle fabbriche di vetro e di cristallo”

La sia pur lenta industrializzazione determina una crescente domanda di energia sotto forma di carbone di legna. Ormai quasi scomparsi i boschi di pianura la domanda di legname e carbonella dipende quasi esclusivamente dai boschi di montagna, con una pressione particolarmente intensa sulla parte montuosa dello Stato di Milano privato delle foreste ossolane dalle annessioni sabaude. Qui tende a sparire il bosco d’alto fusto e si estende quello ceduo. Il bosco ceduo sfrutta la capacità di alcune piante di emettere dalle ceppaie tagliati numerosi fusti (polloni). E’ un sistema che consente un breve intervallo tra un utilizzo e l’altro (di regola 15 anni, ma nei periodi di maggior sfruttamento del XVIII-XIX secolo si era ridotto a 10). Nel bosco d’alto fusto la pianta tagliata muore e deve essere rimpiazzata da altre piante che si sviluppano lentamente dal seme per arrivare alla maturità a 80-120 anni (nel caso della faggeta che rappresenta il tipo di bosco più diffuso nel Lario Intelvese, specie nel piano altitudinale degli alpi).

La drammatica riduzione dei boschi e la loro trasformazione da boschi d’alto fusto (naturali) a boschi cedui tra ‘700 e ‘800 si spiega non solo con l’accresciuta domanda da parte dell’industria (forni fusori, fornaci per la produzione di calce, fabbriche di vetro e maioliche, l’industria della seta) ma anche con l’aumentata pressione fiscale sulle comunità (con i conseguenti debiti) spingono le stesse a cedere i boschi ai proprietari delle industrie stessi o, ad affidare attraverso gli appalti i tagli agli speculatori creando le premesse di uno sfruttamento intensivo e di un aspro conflitto economico e sociale tra utilizzazioni boschive da una parte e pastorizia dall’altra.

Dopo essere stato oggetto di interesse da parte degli scrittori e di preoccupazioni, inchieste e provvedimenti da parte delle autorità governative la normativa forestale viene fissata dal Decreto del 27.5.1811 che costituisce un primo esempio di organica “legge forestale”. Essa introduce limiti al pascolo segnatamente quello delle capre. Negli anni del Regno Lombardo-Veneto (1818-1859) il Decreto del 1811 non solo rimane in vigore ma viene applicato sempre più puntigliosamente. L’Ispettorato ai Boschi da organo tecnico assume gradualmente anche una funzione di polizia forestale che sarà formalizzata e potenziata con il Regno d’Italia. La politica governativa di tutela dei boschi in questo periodo si scontra con la presenza di enti comunali largamente autonomi e rappresentativi della maggior parte della popolazione (bastava avere una sia pure minuscola proprietà per partecipare alle assemblee comunali). Nel 1842 la Deputazione Comunale di San Fedele faceva osservare al Sig. Commissario Distrettuale come fosse “impossibile colla quantità di bestiame che esiste in questo Comune si possa privilegiare i boschi”.

La situazione di “fame di legna” in cui versava al tempo il Lario Intelvese è testimoniata da diverse circostanze che riguardano direttamente gli alpi. Nel 1834 (in data 13 marzo) il Consiglio Comunale di San Fedele aveva dovuto approvare una delibera che proibiva di tagliare la legna all’interno dei “meriggi” utilizzati per “ricoverarvi le bestie bovine” senza una preventiva autorizzazione del Consiglio stesso. All’epoca i “meriggi” erano piccoli boschetti isolati in mezzo ai pascoli indispensabili per dare riparo e ombra agli animali.

Per evitare tagli abusivi di legna da parte degli alpigiani veniva tassativamente imposto dai capitoli d’affitto degli alpi che gli orti non venissero cinti da steccati ma da muri a secco. Il capitolo d’affitto dell’Alpe di Casasco e Cerano (1861) è particolarmente rigido a questo proposito:

Art. 23. Resta assolutamente proibito di cingere il sudd.° fondo ad uso d’orto con siepe di qualsiasi sorta di legna viva o morta, quand’anche l’affittuario comprovasse alla Giunta M.<sup>li</sup> di aver usata propria o di altri regolarmente acquistata e ciò all’effetto di non elevare il minimo dubbio, che sia raccolta a danno dei livellarj che hanno i loro lotti di taglio nella regione dello stesso Alpe. Contravvenendo a tali proibizioni, oltrechè la siepe verrà immediatamente fatta distruggere, e la legna che la costituisce rimarrà a favore delli due Comuni locatori, e l’importo per metà sarà devoluto alle Guardie Boschive che praticheranno l’invenzione.

La legna da ardere era però indispensabile per le attività dell’alpeggio; per la produzione del formaggio e di *mas-càrpa* (quest’ultima ottenuta dal siero riscaldato a 90°C) sono necessarie grandi quantità di legna da ardere. Va però precisato che, spesso, quelli che venivano definiti “boschi” erano niente di più che cespuglieti e che il taglio di questi (per procurarsi combusti-

bile) era un mezzo indispensabile per evitare l'invasione del pascolo da parte degli arbusti. Nel clima di eccesso di protezionismo boschivo di fine '800 la protezione di questi arbusteti rappresentò un elemento di crisi dell'alpicoltura. Se anche in passato agli alpeggiatori venivano assegnati dai comuni locatori ben precisi e limitati lotti su cui tagliare la legna (rispettando anche ben precisi periodi per il taglio), con l'entrata in vigore della Legge Forestale del 1877, le limitazioni divennero stringenti. Ne è un esempio il capitolato d'affitto dell'Alpe di Mezzegra (1908). Quest'ultima (detta anche "alpetto") era priva di bosco. Per la provvista della legna il comune di Mezzegra aveva dovuto ricorrere secoli addietro ad un uso "promisco" di una superficie del comune Grona arrivando poi ad un accordo nel 1832. Nell'articolo di seguito citato si mette in evidenza la proibizione all'utilizzo della legna assegnata per usi diversi da quelli dell'alpeggio.

Art.13 Per gli usi dell'Alpe resta destinato il bosco in territorio di Grona risultante dall'anzidetta transazione 30 Giugno 1832, ed anche questo da tagliarsi a regolari riprese ripartita porzione per anno in modo vi sia sempre la necessaria scorta, restando proibito dispor ad uso diverso dall'Alpe e per beneficio dell'Alpigiano medesimo, sotto le penalità portate dalla Legge Forestale 20 Giugno 1877 e le altre disposizioni vigenti in materia.

### **Dalla tutela dei boschi ai rimboschimenti artificiali**

Nel corso dell' '800 lo stato aveva posto vincoli sempre più rigidi all'utilizzo dei boschi e dei terreni che per presenza di arbusti potevano essere ad essi assimilati. La politica di riforestazione attiva con la piantumazione dei pascoli è stata attuata solo nel '900. Purtroppo la "forestazione" è stata attuata nel Lario Intelvese, come in molte altre aree prealpine, utilizzando le conifere (Abete rosso e Larice), piante che hanno altrove il loro habitat naturale. L'operazione di rimboschimento è stata guidata sia da considerazioni economiche (le conifere fornivano legname da opera pregiato) che da considerazioni di protezione idro-geologica; basti osservare che il rimboschimento più ampio di tutto il territorio, che interessa gli alpi di Colunno e di Sala, ha avuto per obiettivo il consolidamento di un vasto movimento franoso.

Il carattere artificiale dei boschi di conifere ha determinato, però, problemi tali che, sia dal punto di vista economico che da quello protettivo gli effetti sono stati tutt'altro che positivi. Valgano ad esempio le osservazioni di un geobotanico come il Giacomini che già nel 1970 notava come:

"... quanto più le foreste di abete rosso si allontanano dalle libere e selvagge condizioni primitive, tanto più tendono ad assomigliare a coltivazioni di alberi, ordinate, ripulite e in un certo senso sterilizzate (...) diventano sempre più impegnativi gli interventi dell'uomo per riparare le carenze, le scompensazioni ed anche le malattie. La peccata, che nei suoi esempi più selvaticamente liberi, è espressione di un perenne rinnovarsi della vita, diventa nella sua più normale attività una compagine artificiosa, spesso sofferente, che richiede una continua, faticosa sollecitudine, di difesa contro l'esaltata virulenza dei suoi parassiti vegetali ed animali".

Queste considerazioni valgono a maggior ragione per peccete create al di fuori dell'areale della specie come nel Lario intelvese che soffrono in modo maggiore per le avversità e che forniscono legname di cattiva qualità. Con la crescente disponibilità sul mercato di legname di buona qualità e a prezzi inferiori (prima proveniente da altre regioni, poi di altri paesi) le operazioni di rimboschimento artificiale hanno sempre più messo in evidenza il loro carattere fallimentare.

Dal punto di vista dei valori economici, di quello estetico-fruizionale e della biodiversità il bilancio complessivo degli interventi di rimboschimento artificiale appare comunque nel complesso negativo.

La scarsa quantità di luce che riesce a raggiungere il livello del suolo (meno del 5%), la forte acidificazione del terreno e le difficili condizioni di nutrizione, limitano fortemente la presenza di piante nel sottobosco mentre l'acidità e la presenza di composti con proprietà antibatteriche limitano fortemente anche la microfauna del terreno e la vita dei batteri. Il terreno dei popolamenti artificiali di conifere è ricoperto da uno spesso strato di residui difficilmente decomponibili, un vero deserto.. In queste condizioni la formazione di un bosco naturale di Faggio (o di latifoglie miste) è fortemente ostacolata. La formazione di un sottobosco erbaceo, la presenza di qualche felce, arbusto e alberello (in grado di preparare il terreno al ritorno di un bosco naturale) è limitata ai margini del popolamento o a qualche chiara creatasi per lo schianto di qualche albero o per interventi di diradamento. Sono necessari tagli estesi per far penetrare la luce, attenuare i processi di dilavamento profondo e di acidificazione, ripristinare l'attività biologica e favorire una rapida umificazione e decomposizione della sostanza organica. Oggi in diverse zone (Cima della Duaria, Alpe Grande di San Fedele) con in atto questi inter-

venti di “rinaturalizzazione”.

### **La riforestazione spontanea deve lasciare spazi per le praterie e i pascoli**

Al di fuori dei rimboschimenti artificiali, senza nessuna spesa, il bosco negli ultimi decenni è avanzato quasi ovunque. Dove il pascolo non è più utilizzato (a causa della distanza dai tracciati stradali, ma anche della pendenza o della rocciosità) il bosco sta riconquistando i suoi spazi.

La riconquista è a volte rapida. Alle betulle e ad altre piante “pioniere” succede dopo pochi decenni il Faggio o le formazioni di Aceri e Frassini. Dove il terreno è poco profondo, sassoso, poco fertile la transizione può essere, invece, molto lunga. Le boscaglie e i boschi misti di latifoglie hanno già comunque riconquistato gran parte dei pascoli (e dei prati da sfalcio) del piano degli alpi. Se il pascolo intensivo del passato aveva eliminato buona parte dei boschi e aveva compromesso la fertilità e la stabilità di molte superfici, oggi pare importantissimo mantenere le residue superfici a pascolo con un carico di animali non elevato ma sufficiente a impedire l’ulteriore avanzata delle boscaglie e degli arbusteti. Se si riesce ad operare efficacemente in questo senso il paesaggio si manterrà ricco di nicchie ecologiche, di zone di transizione tra i diversi tipi di vegetazione e, in definitiva di tante specie di piante, di insetti e di uccelli.

### **Bibliografia**

Cantù C. (1858) (a cura di) *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, Corona e Caimi, Milano.

Corti M. (2004), *Süssura de l aalp. Il sistema dell'alpeggio nelle alpi lombarde*, in: SM Annali di S. Michele, 17, 31-156.

Corti M., Lamberti S. (2004), *La riqualificazione e la valorizzazione del paesaggio silvo-pastorale delle alpi pascolive della Tremezzina e del gruppo del Generoso*, in: Atti del convegno «Riqualificare le risorse umane per la conservazione e valorizzazione del patrimonio costruito e paesaggistico-ambientale», Abbazia dell'Acquafredda, Lenno (Co), 10 maggio 2003, la Valle Intelvi, Quaderno n. 9, pp. 255-272.

Corti M. (2006), *Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare: il ruolo della capranelle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea*, in: SM Annali di S. Michele, 19, pp. 235-340.

Corti M., Scarsella P., Trivella L. (2007), *Gli elementi del paesaggio pastorale del Lario Intelvese. Identificazione, recupero, rifunzionalizzazione*, in: «Abitare le Alpi. Insediamenti rurali e cultura del paesaggio». Centro Studi Valle Imagna. Stampa, Grafica Monti, Bergamo, 2007, pp. 209-278.

Conti L., Mascetti M. (2005), *Quaderno botanico. La flora comense: caratteristiche, nomi comuni e dialettali, tradizioni, curiosità*, Provincia di Como. Assessorato alla Cultura, stampa Nodo libri, Como.

Greco A., Beccarelli D. (a cura di) *Le fortificazioni della Val d'Intelvi. Tra natura e storia alla scoperta dei manufatti della Prima Guerra Mondiale*, Bellavite editore, Missaglia (Lc), s.d.

Museo Etnografico della Val di Muggio, (1987), *La nevéra e la lavorazione del latte nell'alta valle di Muggio*, Quaderno n. 1, stampa Tipografia Stucchi SA, Mendrisio (Canton Ticino).

Pracchi R. (1955) *La casa rurale nella montagna lombarda. Settore occidentale e settentrionale*, in Nangeroni G., Pracchi R., in: «La casa rurale nella montagna lombarda», L. Olschki, Firenze.

Pracchi R. (1942) *Il fenomeno della transumanza sul versante italiano delle Alpi*, C. Marzorati, Como.

Patocchi C., Posterla F., (2005), *Cultura e linguaggio della Valle Intelvi. Indagini lessicali ed etnografiche*. Still Grafic Edizioni, s.l., [ed. or. Senna Comasco - Co - , 1983].

Regione Lombardia. Culture, identità e autonomie della Lombardia (2006), *Guida alla manutenzione e al recupero dell'architettura rurale intelvese*, Stampa Cesarenani Tipografia Editrice, Lipomo (Co).

Scarzella P., Trivella L., Corti M. (2006), *Paese e paesaggio dei 'Magistri'intelvesi' Caratterizzazione storica, recupero compatibile, fruizione sostenibile*, in: «La fruizione sostenibile del bene culturale», Arkos, Nardini Editore, Firenze, pp. 46-51.

Selva A., (2005) *Flora e vegetazione tra Lario e Ceresio*, Comunità Montana Alpi Lepontine, Comunità Montana Lario Intelvese, Stampa Tipografica Cesarenami, Lipomo (Co).

Serpieri, A. (1912), *La regione fra il Lago di Porlezza, la depressione Porlezza-Menaggio, il Lago di Como e il Confine*, in: Società agraria di Lombardia, «I pascoli alpini della provincia di Como», *Atti della commissione di inchiesta sui pascoli alpini*, Vol III, Premiata Tipografia Agraria, Milano, pp. 175-211.

Sganzini S. (1957) *La voce "Alp" e i suoi derivati nei dialetti della Svizzera italiana* in: «Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana», Vol. I, Tipografia la commerciale s.a., Lugano, 1957, p. 90-122.