

## L'ALPEGGIO a Pezzaze, in VAL TROMPIA e nelle Valli Bresciane

> I PIARDI <. A cura di Achille Giovanni Piardi

**“Si sale... per sfruttare i terreni fino ad alta quota”.** Questa la comune espressione che si può ancora udire risalendo le nostre Valli del bresciano.

Siamo nuovamente giunti al tempo in cui gli armenti, le greggi e le mandrie sono all'Alpeggio. Vita non lontana neppure dai Piardi, i nostri Piardi d'un tempo, principalmente in quel di Val Trompia. In questa stagione invernale le bestie venivano ricondotte in basso e, addirittura, in pianura, nel bresciano ed anche sul confinante limitare mantovano: Casalmoro, Barchi di Asola ed altri.

Quanti Pezzazesì con indicata, negli atti e anagrafe, la semplice professione di mandriano, ivi inclusi molti dei Piardi; in diverse occasioni si è incontrata la stessa annotazione pure riferita alla sposa del Capo famiglia o propria ad essa medesima quale Capo famiglia. Gli atti anagrafici di Pezzaze, come quelli di altri Comuni di Val Trompia, pur nella loro schematicità sono una vera miniera di notizie per conoscere l'entità delle famiglie, la loro (nutrita) composizione e la professione di ciascun dei componenti delle stesse, sino a quella dell'ultimo rampollo ove si può leggere, a seconda dell'età presentata al momento del censimento, *scolaro* o... *infante*. Anche quel componente che non risulta ufficialmente censito come mandriano in realtà, oltre alla scuola ed ancor prima di essa, seguiva le bestie, in stalla, od al pascolo. Anzi, haimé!, doveva, in molti casi, prima accudire il bestiame e la campagna e poi, se fosse rimasto tempo, attendere ai libri di scuola. Una qualche volta accadeva che i libri li avesse, metaforicamente e non solo, a mangiare la vacca; ricordiamo, infatti, tutti la felice, almeno scherzosa, comunque veritiera affermazione: *“I leber la ià maiàcc la aca”*.

Qualcuno, tuttavia, i libri e i quaderni, le carte antiche di famiglia se li portava veramente al seguito, mentre accudiva gli animali al pascolo, ed anche li leggeva e vi faceva annotazioni. I Viotti di Pezzaze ed in particolare Angelo (1916), noto come “Ol Secondo”, figlio di Angelo (1861, detto Dize) del fu Faustino (particolarmente legati ai Piardi sin, almeno se non prima, dal lontano 1822; allorquando la facoltosa e nota “Biluna” (Bellona) Domenica Piardi (Pezzaze, 1793), figlia di Bortolo dei detti Catani, va in sposa a Pietro Viotti figlio di Gian Battista) hanno motivo di potersene compiacere, lo testimoniano i fatti ed il loro ricco archivio di famiglia.

Ma torniamo in quota, ...voglio dire alla vita dell'Alpeggio.

<< In un economia prevalentemente agricola come quella di tutti i nostri paesi di montagna, in passato era di grande importanza l'allevamento del bestiame e di conseguenza i terreni erano sfruttati fino ad alta quota. Le malghe (i mucce) di proprietà comunale, ogni anno venivano affittate e il miglior offerente si aggiudicava il diritto alla montificazione del bestiame. Gli altri mandriani affidavano, quindi, all'affittuario i loro animali, soprattutto mucche e pecore. In cambio veniva loro richiesta una certa somma di denaro, ma avevano anche il diritto di salire alla malga, quando era il loro turno, per la “cagiàda” (cagliata) e per portare a casa il formaggio, il burro e le ricotte che venivano prodotte con il latte dell'alpeggio. Infatti il casaro pesava ogni volta il latte prodotto dalle singole mucche >>, opportunamente contrassegnate, per calcolare quando e per quanto il proprietario dell'animale avesse diritto alla cagliata.

Come era, un tempo, alla Malga VIVASSO, alla malga o Cascina GALE (mt. 1557 slm) od a quella di Pontogna (mt. 1384 slm), al podere MASTAL di proprietà degli antichi Piardi di Pezzaze, alle Malghe Foppa e/o Foppella nei pressi del Colle di S. Zeno (Rifugio PIARDI) e altri Alpeggi con locale per la caseificazione, Casine o “Cadine”, da Casì (Cadi), luogo della conservazione del latte e caseificazione, come si usava dire a Pezzaze, come ad esempio quella di Pratonuovo o quella detta Cadenèle (ora del Comune, adibita a rifugio) ed altri ancora. Di “Cadenèle” (Cascinelle) – trasformata dal Comune in rifugio fu madrina, a settembre del 2000 poco prima delle morte, la nostra indimenticabile bottegaia e pizzicagnola Rita, Arnaldina Ferraglio, figlia di Giovanni e Maria Piardi (1902) di Giovan Maria (1875) dei detti

**Mafè di Pezzaze; tipica figura “Piardesca” e anima di Pezzaze, o come soleva ripetere ella medesima essendo dei e stata con i Piardi “... avrò preso anch’io un pò di piardam...”;** pizzicagnola per antica tradizione di famiglia e come lo furono i fratelli Giovanni Battista e Giuseppe Piardi detti Late, il figlio di quest’ultimo, Ivan di Late (1936-1997), del più antico ceppo noto come Catani, ceppo dei Piardi andato, quasi interamente, a Gussago, a Rodengo e Saiano ed in altri luoghi della zona bresciana detta Franciacorta. I Ferraglio, come quelli di Rita - Arnaldina, una famiglia di mandriani, originari della viciniora Pezzoro, lungo le pendici del Monte Guglielmo (mt. 1949 s.l.m.) piene di malghe e di prati per il pascolo delle mucche e degli armenti. [Vedi, per quanto attiene i Piardi, maggiori notizie in menu di Home Page di [www.piardi.org](http://www.piardi.org) in particolare per Rita e i suoi/nostri Piardi:

- <http://www.piardi.org/persone/p23.htm>      <http://www.piardi.org/persone/p55.htm>
- <http://www.piardi.org/persone/p62.htm>      <http://www.piardi.org/volume1.htm>
- <http://www.piardi.org/persone/p39.htm>      <http://www.piardi.org/vol3/volume3modidire.htm>
- <http://www.piardi.org/persone/p30.htm>, (Fabrizio Bregoli, per conoscere le origini di RITA; le stesse di don Bregoli, Parroco di Collio in Val Trompia)
- <http://www.piardi.org/vol3/volume3mestieri.htm> (I Mestieri dei Piardi, nel tempo)
- <http://www.piardi.org/persone/p67.htm>].

**Molti svolgono nel tempo ( ...nei tempi lontani) ed ancora oggi, 2016 - come fa Amerigo Richiedei - l’attività di mandriano, anche i Piardi delle diverse famiglie. Come tali dovevano stare attenti che il loro bestiame durante il pascolo nei boschi non invadesse quelli recentemente tagliati, cedui, col rischio che le vacche e gli armenti si cibassero degli “smersi” o “smersa”, germogli teneri usciti dai polloni nati dai ceppi; o che lo stesso si recasse a bere in pozze di altrui proprietà. Nota è la vicenda, dell’Ottocento, per l’uso dell’acqua in cui sono incappati alcun componenti di una delle famiglie Piardi.**

**Di professione “mandriano” furono, ad esempio, come recitano i registri comunali:**

### **1. Alcuni Piardi**

- << *PIARDI GIOVANNI MARIA di Giovanni Battista e di Piardi Domenica. Capo famiglia. Mandriano. Possidente. Pezzaze 30 aprile 1806. Vedovo di Rambaldini Maria da Collio. Morto il 21 luglio 1882 >>.*
- << *PIARDI MAFFEO di Gio.Maria e di Rambaldini Maria Teresa. Figlio. Mandriano. Possidente. Pezzaze 12 ottobre 1845. Coniugato con Viotti Maria Aurelia >>.*
- << *PIARDI GIACOMO fu Francesco e di Gabrieli Caterina. Capo famiglia. Mandriano. Pezzaze 27 marzo 1824. Coniugato. Morto l’8 luglio 1897 >>.*
- << *PIARDI ANGELO di Antonio e fu Gabrieli Maria. Capo famiglia. Mandriano. Pezzaze 19 ottobre 1873. Coniugato con Raza Lucia il 26 febbraio 1904 >>.*

### **2. Un’intera famiglia**

1. *FALAPPI MARIA. Femm.. Capo Famiglia. Mandriano. Fraine 15 aprile 1798. Vedova di Piardi Domenico. Morta gennaio 1884.*
2. *PIARDI ANGELO di Domenico e Falappi Maria. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 28 luglio 1825. Celibe.*
3. *PIARDI FRANCESCO di Domenico e Falappi Maria. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 25 luglio 1828. Vedovo di Angela Bernardelli.*
4. *PIARDI ANTONIO di Domenico e Falappi Maria. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 4 novembre 1830. Celibe.*
5. *PIARDI MARIA di Domenico e Falappi Maria. F. Figlia. Mandriano. Pezzaze 9 febbraio 1833. Celibe.*
6. *PIARDI ANGELA di Domenico e Falappi Maria. F. Figlia. Mandriano. Pezzaze 3 settembre 1835. Celibe.*
7. *PIARDI CATTERINA di Domenico e Falappi Maria. F. Figlia. Mandriano. Pezzaze 9 settembre 1845. Celibe.*

### **3. Altra famiglia**

1. *PIARDI DOMENICA di Bortolo. Femm. Capo Famiglia. Contadina. Pezzaze 6 giugno 1793. Vedova di Viotti Pietro. Morta il 16 luglio 1880.*
2. *VIOTTI GIACOMO di Pietro e Piardi Domenica. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 20 marzo 1827. Coniugato con Domenica Balduchelli.*
3. *BALDUCHELLI DOMENICA di Pietro e Calcini Bartolomea. F. Nuora. Mandriano. Pezzaze 7 giugno 1826. Coniugata con Viotti Giacomo.*
4. *VIOTTI GIOVANNI BATTISTA di Pietro e Piardi Domenica. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 14 ottobre 1828. Celibe. Morto 12 giugno 1880.*
5. *VIOTTI FRANCESCO di Pietro e Piardi Domenica. M. Figlio. Mandriano. Pezzaze 24 aprile 1838. Coniugato con Bregoli Margherita.*

#### **4. altra ancora**

1. *BREGOLI GIOVANNI detto Francial di Antonio e Piardi Margherita. Masc. Capo Famiglia. Mandriano. Pezzaze 15 settembre 1825. Coniugato con Richetti Annunciata. Morto 9 giugno 1886.*
2. *RICHETTI ANNUNCIATA di Giorgio e Gabrieli Caterina. F. Moglie. Mandriano. Pezzaze 25 giugno 1828. Coniugata con Bregoli Giovanni*

#### **5. lo stesso dicasi per**

1. *GABRIELI ANDREA di Gio. Battista e Bregoli Barbara. M. Capo Famiglia. Mandriano. Pezzaze 11 novembre 1831. Coniugato con Piardi Catterina.*
2. *PIARDI CATTERINA di Ermenegildo e Balduchelli Rosa. F. Moglie. Mandriano. Pezzaze 24 marzo 1833. Coniugata con Gabrieli Andrea.*

#### **6. ed ancora, ma l'elenco sarebbe lungo ...**

1. *VIOTTI ANGELO di Pietro e Piardi Domenica. M. Capo Famiglia. Mandriano. Pezzaze 15 gennaio 1824. Coniugato con Ferrari Giulia. Morto 30 giugno 1881.*
2. *FERRARI GIULIA di Giacomo e Barbara \_\_\_\_\_. F. Moglie. Mandriano. Bagnolo 5 gennaio 1827. Coniugata con Viotti Angelo. Vedova 30 giugno 1881.*

Ulteriore testimonianza della professione di mandriano tra i Piardi la recano le registrazioni parrocchiali di Pezzaze, sia in sede di battesimo, quanto in quelle di celebrazione di matrimonio o per censimento ecclesiastico, il cosiddetto "Stato d'Anime". Molti componenti di altre famiglie imparentate con i Piardi sono stati mandriani, nel corso dei secoli.

Qualcosa di questa vita al monte, negli alpeggi estivi, ancora sopravvive e ivi la vita scorre semplicemente rifacendosi alle tradizionali attività tramandate di generazione in generazione. Il pascolo nelle zone montane è praticato da tempo immemorabile (ne fanno fede gli antichi scritti comunali della Val Trompia, come, in particolare, quelli di Pezzaze).

<< Lo sfruttamento avviene in senso verticale lungo le vie di transumanza che portano verso le cime più alte della montagna. Il pascolo posto più in alto si raggiunge solitamente intorno alla metà di agosto, per poi ridiscendere verso il basso a mangiare l'erba che nel frattempo è ricresciuta. >>.

Le mandrie, non troppo grandi, al pascolo negli alpeggi valtrumplini sono caratterizzate da mucche di razza bruno-alpina, particolarmente adatte al tipo di territorio, buone fornitrici di latte e di carne. In malga vi sono, non di rado, presenti cavalli ed asini ed anche maiali alimentati, quest'ultimi e soprattutto, con gli scarti dell'artigianale caseificazione. Indispensabile aiuto al lavoro del "malghés" (malgaro) in alpeggio è il cane, abitualmente di razza pastore bergamasco: ottimo conduttore per le mandrie portate al pascolo, a volte, anche in terreni scoscesi e pericolosi.

Una grande risorsa per gli allevatori è l'Alpeggio. Di vitale importanza per l'allevatore – mandriano è il periodo estivo dell'Alpeggio. Infatti, la scorta di fieno estivo sul fienile può essere consumata durante la lunga stagione invernale, quasi otto mesi, e chi restava in paese

poteva dedicarsi interamente alla raccolta del fieno, senza dover attendere alle diverse incombenze della stalla.

Ma presso la malga dell'alpeggio è fremente ed incessante anche il lavoro di caseificazione. Innanzitutto il formaggio, meglio le formagelle ed ancor prima il burro (di malga), poi la "mascherpa" o "mascherpina" (leggi ricotta). Uno dei tanti prodotti dell'alta montagna è la "mascherpa", che si produce aggiungendo al siero rimasto dopo la preparazione del formaggio, un po' di siero acido, che il casaro malghés conserva in un contenitore. A contatto con il siero, la parte grassa "fiurìt" che ancora è contenuta nel siero, si coagula e affiora in superficie. A questo punto viene tolta con un mestolo forato. Il "fiurìt" viene poi messo in sacchetti di tela che vengono poi chiusi e ben stretti con lacci e posti a sgocciolare per una giornata. E' così pronta la buona e cremosa delizia: "mascherpa", quella di monte, o ricotta che a Pezzaze conoscono come "puina". Achille Giovanni Piardi racconta: << L'anno 1999, in Pezzaze, Rita – Arnaldina mi fece assaggiare sia il "fiurìt" quanto la "puina"... e io che neppure sapevo cosa fossero! Poi, apprezzandoli per la loro prelibatezza, cercai ancora di questi prodotti, ma... dopo la mancanza di Rita... >>.

E', ormai, settembre e l'aria è autunnale e tersa...; è tempo di migrare al piano. Dopo tre mesi, l'erba scarseggia...; ci si prepara per far ritorno in basso, al paese, lasciando tutto in ordine alla malga dell'Alpeggio.

Si attende l'anno a venire, sperando di vederci nuovamente assegnato, dopo apposita asta pubblica, il pascolo dell'Alpeggio comunale. Viene presto l'inverno e, oro solo nel ricordo, si va al piano ... *"a maià 'l fe al pia, d'invèrèm"*.

Fonti:

- Ci siamo avvalsi, in parte, delle pagine del Calendario "Lunare de Saviùr 2009" *"Andom an mut"* (Alla scoperta della stagione estiva negli alpeggi). Gruppo RESISTERE - Una sfida, una ricerca e un esperimento. SAVIORE dell'Adamello, Val Camonica.
- "I PIARDI" voll. 1, 2 e4 editi in Pezzaze, rispettivamente, l'anno 1998, 2000, 2014
- Archivio storico, documentale e fotografico e Banca dati "I PIARDI"
- Pagine web del sito [www.piardi.org](http://www.piardi.org), in rete dal gennaio 1999