

## Vita d'altri tempi ed emigrazione

Il periodo antecedente al 1910 ha rappresentato forse per i nostri paesi una delle epoche di maggiore depressione economica.

Tutto gravitava su un'agricoltura tanto povera da ridursi a pochi prati e a campicelli di patate e granturco, fagioli e canapa, coltivati con sistemi antiquati: niente selezione di sementi e meno ancora uso di concimi chimici assolutamente sconosciuti; cure colturali assai modeste, come potevano fare, in generale, le donne con l'aiuto di ben pochi uomini.

L'allevamento del bestiame bovino era presente in quasi tutte le famiglie, ma in numero esiguo (in media due o tre capi), con razze scadenti e di scarso reddito. Buon numero di capre e pecore per la lana occorrente ai bisogni famigliari. Un po' di risveglio si ebbe per la zootecnia dal 1910, anno in cui si tenne a Piazza la prima importante mostra: il campione delle lattifere (primo premio) era valutato la gran somma di lire duecentocinquanta. Occasioni di lavoro ben poche e con paghe giornaliere che si aggiravano da un massimo di cinquanta centesimi per le donne, oltre la modesta refezione a base di polenta e formaggio magro, a una lira per gli uomini, occupati dall'alba al tramonto. Un guadagno di tre lire al giorno era eccezione riservata ai capi operai.

Le famiglie, le cui proprietà erano limitate a poche pertiche di terreno coltivo, erano costrette a sfruttare il più possibile le zone di proprietà dei Comuni (uso civico) per la raccolta della legna secca, del fieno magro e delle stramaglie.

Alimentare il bestiame col poco fieno che i contadini raccoglievano nei loro prati era un vero problema e allora le donne, instancabili e robuste lavoratrici, nei mesi estivi partivano alle due di notte in numerosi gruppi e, cantando allegramente, si recavano nei boschi comunali per la raccolta del fieno magro.

Stendevano sul praticello l'erba tagliata il giorno prima e, mentre questa si disseccava, falciavano la quantità occorrente per il giorno dopo. Gustato un modesto spuntino (polenta e un po' di frutta), raccoglievano il fascio quando il sole lo aveva ridotto a fieno e, posto sulle spalle, si incamminavano per il ritorno. Ad ogni breve sosta di riposo, le loro voci gagliarde ripetevano vecchie ma sempre belle e patetiche canzoni, quali inni giocondi alla natura provvida e meravigliosa. Quanta poesia in quella vita agreste! ...

Il viaggio di andata e ritorno durava almeno quattro ore di cammino su ripidi e malagevoli sentieri: da Piazza si raggiungevano le cime del Faggiolivo, da Valnegra quelle del bosco Pagliari (*Paèr*) sopra la contrada Scalvino (Lenna) e da Lenna le cime dell'Ortighera. Quanto sacrificio, quante fatiche per portare a casa un pesante fascio di fieno magro, che allora si valutava meno di una lira! Quale misero compenso!...

Nel maggio 1902 a Piazza accadde un fatto doloroso. Un gruppo di donne tornavano cariche di fieno dal Faggiolivo e in località *all'Acqua* vennero investite da alcuni massi staccatisi dalla montagna Solivo. Una certa Pianetti Maria, di anni diciassette, venne colpita in pieno: dissepolta, il suo corpo risultò sfracellato. Tre altre compagne ferite vennero poste in salvo, ma per lo spavento si ammalarono e vissero pochi anni. Il pane era riservato ai bambini e agli ammalati e, quando qualcuno ne faceva acquisto, veniva premurosamente interrogato per quale ammalato dovesse servire. Per dare un'idea di quanto fosse limitato il consumo del pane, basti pensare che un piccolo forno, tenuto al Foppo di Moio da un certo Elia Paganoni, era più che sufficiente per Moio, Baresi, Bordogna e Roncobello. Uno a Branzi (e forse non funzionava tutti i giorni) bastava per Branzi, Valleve, Foppolo, Carona, Fondra e Trabuchello.

Piazza - il paese centrovalle - aveva due modesti forni: uno dei Regazzoni *Parèi* e l'altro di Calegari Giuseppe *Piciàl*. Questo serviva in gran parte anche Piazzolo, Piazzatorre e Mezzoldo, dove quasi tutti i giorni veniva portato a spalle da una vecchina (la Florinda) con una piccola gerla in quantità massima di dieci-quindici chilogrammi. Vendeva il pane e riceveva in cambio qualche pollo, latticini, uova, cacciagione,...

Per parecchi anni la Valle di Roncobello (1915-1920) era rifornita di pane da un povero cieco, il buon Piero Oberti (*Òrbo*), che da Piazza si recava ogni giorno col suo asinello, in compagnia della Betta, sua moglie e guida, a portare il pane che prelevava in modesta quantità dal forno Regazzoni. Al fine di arrotondare il guadagno, Piero serviva anche da corriere le massaie di Roncobello per tante altre minute spese, prime fra queste la fornitura dei medicinali. In generale, l'alimentazione aveva per base la polenta e formaggio magro (*formagèl*), patate e castagne. Nei giorni di gran festa le massaie preparavano i *casonsèi* (pasta fatta in casa con ripieno), il pollo o il coniglio. Ben poche in valle

le macellerie, che aprivano solo qualche ora alla vigilia dei giorni festivi. Il vino compariva nelle famiglie, in via eccezionale, solamente qualche volta all'anno. Gli uomini però, la cui unica distrazione era di trovarsi all'osteria per la partita alle carte, si rimpinzavano (sabato e festa) di trippa (*büsèca*), che annaffiavano con bevute di vino e di grappa con tale dovizia da far rabbrivire. Attenuante in loro favore: che potevano fare d'altro? La pipa e il vino erano le distrazioni più desiderate e attraenti!

Sempre come alimentazione, l'olio d'oliva aveva uso limitato perché costava troppo e si sostituiva con olio di noce di produzione locale, ricorrendo per la macina a Baresi, dove era installato l'unico torchio in valle (ora il mulino di Gervasoni Fermo). Si faceva uso abbondante di latte, burro e grasso di maiale, che si allevava in ogni famiglia tutti gli anni. La macellazione del maiale rappresentava un avvenimento che si festeggiava con inviti di parenti e amici per certe scorpacciate da fare spavento!

Il materasso di lana comparve solo verso il 1900. I poveri giacigli erano costituiti dai *paiù* e cioè da robuste sacche di foglie di granoturco che, per averle migliori, si acquistavano da rivenditori provenienti dalla pianura, specialmente dalla zona di Martinengo, i quali, con i loro caratteristici carretti, portavano i *sfoiàs* e ricevevano in cambio legna.

.....