



Estratto da: Bollettino Storico Alta Valtellina n. 11, Bormio 2008

# **BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA**



N. 11 - Anno 2008



# Monticazione e discesa dall'alpeggio a Frontale

Dario Cossi

*Venite. Per tutti ho il mio dono  
di pane, per tutti il perdono.*

(R.Bracchi, *Steli, stee, stille e stelle*, Porte, 61)

Erano i segnali della natura a scandire i tempi per gli alpigiani. Le giornate più corte, il sole spostato più a ovest, l'aria tersa e gelida del mattino, le brinate, il tramonto precoce, il giallo quasi uniforme a colorare pascoli, prati e boschi di larice. Un tempo persino le narici avvertivano il cambiamento, perché lo stallatico era stato sminuzzato nei prati brucati. *Oramài l'è tut salvàdech* "ormai è tutto selvatico" era il commento che dava lo stimolo al ritorno al paese, *a mudār*. Sembrava così lontano il momento della risalita, a giugno. A guidare il piccolo corteo di solito una donna, *la reg(h)ióra*,<sup>1</sup> con la gerla piena di suppellettili da portare alla baita e magari anche il gatto chiuso dentro un sacco di iuta per non farlo assistere al percorso ed evitare che, indispettito dall'improvviso trasloco, potesse tornarsene a casa da solo. Dietro, le vacche, non tante, in genere due o tre, o anche una sola, con la catena al collo. Prima di partire era stata accesa una candela benedetta e la cera fatta colare tra le corna delle bovine, formando una croce, per scongiurare qualsiasi malanno o infortunio durante il viaggio.

Glicerio Longa, nel suo *Usi e Costumi del Bormiese* cita un'analogia pratica in Alta Valle: «Quando le bestie vanno a pascolare in montagna, si usa – per preservarle da ogni male – gettar loro addosso un po' d'acqua santa o lasciar colare sulla testa qualche goccia di cera benedetta (Cepina)».<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Gli uomini validi erano per lo più assenti dal paese perché emigranti. In epoca ottocentesca e all'inizio del 1900 i frontalschi erano apprezzati come validi boscaioli (borelér), successivamente divennero esperti minatori (minör). In paese, e così sugli alpeggi, restavano gli anziani e gli inabili al lavoro e quei pochi che avevano scelto di fare i contadini. Gli altri tornavano durante la fienagione.

<sup>2</sup> G. Longa, *Usi e Costumi del Bormiese*, Bormio 1912. (ristampa edizione Alpina, Bormio, 1998), p. 192.



La studiosa di folclore, Lina Rini Lombardini scrive: «Una rovente goccia di cera, benedetta la Settimana santa, fanno colare, quei di Premadio, tra le corna della bestia [prima di avviarla alla pastura libera] e vi incidono poi un segno di croce. Quella croce vien fatta invece dai bormiesi distillando gocce di cera sul dorso delle mucche pronte per l'alpeggio a cui le conduce lo stesso proprietario, che poi le affida a un unico pastore: o in Vallaccia, o su a Pedenollo, o in quel piano del Braulio che, se torna il sole, riavrà fra giugno e luglio, lo sfarzo luminoso dei suoi fitti ranuncoli d'oro. Riti ingenui che si appresero dai padri, e ai figli si tramandano, accompagnandoli spesso con offerte generose: due *munte* di latte che ogni proprietario di Talamona distribuisce, prima di partire, ai poveri senza bestiame, e il *panèl* di burro che quei d'Ardenno offrono alla chiesa. In qualche luogo il dono, sempre di *frùa* (frutti estivi del latte), è dato ai poveri o alla chiesa solo dopo il ritorno dall'alpeggio».<sup>3</sup>

Sull'argomento ha dissertato anche il prof. Remo Bracchi:

«La transumanza verso la monticazione estiva rappresenta un rito di passaggio. Doveva perciò essere preceduta da una specie di azione liturgica di purificazione dei luoghi, per assicurare al bestiame una pastura senza pericoli. Al tempo in cui si immaginava l'aria popolata da spiriti malvagi, si era convinti che, sui vasti e desolati territori degli alpeggi, rimasti incustoditi per tutto l'inverno, usassero radunarsi le streghe per i loro sabba col demonio, impregnando ogni anfratto dell'influsso malefico della loro presenza» (...)

A Teglio è rimasta viva l'espressione *segnà l gras prima de muntà l'alp*. Ci si riferisce all'«uso dei pastori, il giorno precedente la transumanza, di recarsi sul terreno attorno alle baite di montagna a recitare il rosario affinché il cielo li protegga durante la permanenza sull'alpeggio». «In Talamona tutti i componenti della famiglia, i bimbi ancora ignari e i vecchi curvi sotto il peso delle esperienze, si riuniscono nella stalla per recitare tre Pater Ave Gloria e la Salve Regina, e il Miserere per i poveri morti. Quelli di San Pietro Berbenno, che salgono in Val Grosina fino ad Avedo, presso il titano Dosedè, prima di far uscire dalla stalla le bestie, stanno bene attenti che la loro catena, ributtata indietro sulla *preséf*, vi formi una croce; poi, recitando tre Pater Ave e Gloria, tracciano un segno di croce, con la destra, sulla groppa di ogni bovino, reggendo con la sinistra la candela accesa» (Lombardini, *Valt.* 32).

«Tradizioni analoghe si riscontrano anche fuori dalla Valtellina. Nell'Ermeland, alle mucche che escono per la prima volta al pascolo, vengono fissati tra le corna rametti di bardana per proteggerle dagli influssi malvagi delle streghe e dei demoni, che si sono rimpossessati del territorio nel desolato periodo dell'abbandono invernale (Bracchi, QSem 25,34). Nel Friuli si usava mettere qualcosa di benedetto tra le fasce del bambino che si portava a battezzare: una foglia d'olivo delle Palme, un'immaginetta, un po' di cera del "triangolo" o del cero pasquale. «Contro il malocchio giova tenere addosso una *binidiziòn* "cuscinetto fatto con ulivo e cera di triangolo pasquale", mettersi un capo di vestiario a rovescio o dire, come facevano i bambini, questo buffo scongiuro: *Béch maladét / stria béca via*,

<sup>3</sup> R. Rini Lombardini, *Valt.* 32-3.



*La Val di Rezzalo negli anni '60*

*ma in miéc' càghe siéc' "Caprone maledetto, strega fuggi via, ma nel mezzo caca secco"».* In Abruzzo le gocce del cero pasquale colate sul fondo di un copricapo sono ritenute un vero talismano contro i fulmini (Finamore, Tradiz. 17). Intrecciati ai capelli, i frutti della bardana si considerano dotati del potere di allontanare il demonio. Sempre in terra abruzzese «in alcuni luoghi, tirano schioppettate al nembo. Il fucile si deve caricare a palle; e alla carica si unisce un pezzettino di cera delle candele accese nella processione del Cristo morto o del Corpus Domini (Loreto Aprutino)» (Finamore, *Credenze* 29).<sup>4</sup>

\* \* \*

Con l'approssimarsi del solstizio e l'inizio del *samichêl* – la stagione autunnale localmente intitolata all'Arcangelo guerriero – avveniva la discesa, arrivando a casa giusto in tempo per le grandi fiere di merci e bestiaime. Il primo appuntamento era per il 25 settembre, *la fêra de Sòndel* “la fiera di Sondalo”, cui facevano seguito quelle di Bormio e Tirano.

La prima accensione del fuoco, a giugno, era servita a scacciare dalla baita *al salvàdech*, “il freddo e la sensazione di abbandono”. L'ultimo fuoco era invece destinato a una curiosa abitudine tipica del Comune di Sondalo e, apparentemente, non conosciuta nei comuni limitrofi. Veniva infatti cotta una focaccia, in pratica *un cornàt*,<sup>5</sup> per l'occasione chiamata *sc'pòrscia* a Frontale, *sc'pòrcia* a Sondalo.

<sup>4</sup> R. Bracchi, *la céira del triàngul*, in DEEB (inedito).

<sup>5</sup> Nel Comune di Sondalo tutte le focacce sono dette *cornàt*, sia quelle lievitate cotte nel forno, sia le schiacciate fritte in padella. V. S. Foppoli, D. Cossi, *Lingua e cultura del Comune di Sondalo*, Villa di Tirano 1990<sup>2</sup>, pp. 54-56.



La focaccia locale, chiamata *cornàt*, è ottenuta impastando farina con un po' d'acqua (o latte, o panna) e sale, spianata col mattarello in forma oblunga, con incisa una grande croce a dividerla in quattro parti, a richiamo della sacralità del pane,<sup>6</sup> cotta su una lastra di pietra sistemata in un angolo del focolare, accanto al fuoco, e rigirata più volte per ottenere una cottura uniforme.

A ciascun elemento della famiglia spettava un *cornàt* intero a colazione, o solo metà nel caso di estrema indigenza. Spezzato seguendo le incisioni, una parte veniva in genere consumata subito col latte, la parte restante sarebbe servita da spuntino durante la giornata, come *marénda*. I ragazzini affamati aspettavano che la mamma consegnasse loro la focaccia, e al contempo speravano che in quel momento non sopraggiungesse alcun visitatore per non privarsi di nemmeno una briciola del rustico pane: i doveri di ospitalità avrebbero comportato l'offerta di un pezzo di *cornàt*.

Durante i giorni precedenti la transumanza, veniva raccolta e tenuta da parte la poca panna prodotta dal latte, ormai scarso per l'avanzato stato di gravidanza delle bovine. Il fior di latte serviva per impastare le ultime focacce, quelle da portare con sé nella lenta discesa verso il paese.

Lo stesso corteo della risalita si muoveva nel senso opposto del tragitto. A guidarlo ancora la donna, con la gerla sulle spalle, a riportare a casa le suppellettili, insieme ai formaggini e al burro cotto. In cima al carico la focaccia, protetta da un telo per ripararla dagli insetti e dalla polvere. Ad ogni viandante incontrato ne veniva offerto un pezzetto. Coloro che scendevano dalla Val di Rezzalo, subivano un vero e proprio assalto nel piccolo abitato di Fumero, dove i ragazzini attorniavano gli alpigiani chiedendo insistentemente la loro parte di *sc'pòrscia*. Eh sì, perché la tradizione voleva che spettasse di diritto e ognuno potesse esigerla, per ricevere magari anche solo un semplice boccone. Se non veniva offerta, allora la si pretendeva: *e a mi la sc'pòrscia?* “e un pezzo di focaccia per me...?”

Una volta arrivati in paese, era consuetudine elargirla a parenti e vicini. In caso di favori ricevuti, come *sc'pòrscia* veniva consegnato un dono più consistente, ad esempio un formaggino o un lavoro a maglia.

Gli alpigiani sondalini a volte esibivano la loro *sc'pòrcia* in modo più vezzoso, su rametti di rododendro, ma sempre con lo scopo di distribuirne pezzetti a coloro che incontravano.

La voce *sc'pòrscia* (Frontale), *sc'pòrcia* (Sondalo) trae la sua origine dal latino **(ex)porrigere** “porgere, offrire”. L'ipotesi trova sostanziali conferme da raffronti con termini vivi, o vissuti, nel territorio circostante.

A Lanzas, in Val Malenco, si attesta *spòrsc* “offrire rinfreschi durante una visita” (Pontiggia 101). In un processo per un matrimonio consensuale bormino del 1558 si attesta l'uso del verbo **porrigere** come “offrire”: Et

---

<sup>6</sup> Anche la cagliata veniva rotta con un segno di croce.



ibi fuit vinum *portum* et dedit bibere suprascripte Katerine dicendo verba matrimonialia (QInq).<sup>7</sup>

A Poschiavo si definisce *spòrta* una “portata di vivande”. Ad Aranno in Canton Ticino troviamo *spòrtin* “tafferia”, forse nel significato di “porgere la polenta”.<sup>8</sup>

Parrebbe un gesto che sottende una ritualità sommersa, forse oggi non del tutto chiara e manifesta nel significato e nella sua origine, un rito di passaggio con una finalità augurale, che però non può non far pensare ai patti che l’uomo ha suggellato con la divinità mediante – appunto – la preparazione di una focaccia e l’azione dello spezzarla e dividerla. Alfredo Cattabiani, in un suo articolo dal titolo “Il sole di capodanno”, definisce il pane “simbolo per eccellenza del cibo spirituale e materiale”.<sup>9</sup>

Nell’antica Roma il matrimonio veniva formalizzato offrendo e spezzando un’apposita focaccia.<sup>10</sup> La Bibbia riporta continuamente riferimenti a pani e a focacce come simbolo rituale: dodici focacce pretende il Dio di Abramo su un piatto d’oro sul suo altare, e un pane da consumare sacralmente è riservato ai figli di Aronne nel giorno di sabato, come prescrive il Levitico; durante la celebrazione dell’eucaristia si ha lo stesso gesto: il pane viene offerto, spezzato e condiviso.

Nel Primo Libro dei Re troviamo: “Elia le disse: «Non temere; su, fa’ come hai detto, ma prepara prima una piccola focaccia per me e portamela; quindi ne preparerai per te e per tuo figlio, poiché dice il Signore: La farina della giara non si esaurirà e l’orcio dell’olio non si svuoterà finché il Signore non farà piovere sulla terra». Quella andò e fece come aveva detto Elia. Mangiarono essa, lui e il figlio di lei per diversi giorni. La farina della giara

<sup>7</sup> Ringrazio sentitamente il prof. Remo Bracchi per queste informazioni, per i preziosi consigli e la revisione del testo.

<sup>8</sup> *LSI (Lessico dialettale della Svizzera Italiana)*, vol. 5, Bellinzona, 2004.

<sup>9</sup> Si consulti a tale scopo il sito [www.airesis.net](http://www.airesis.net), dove sono pubblicati, oltre a quello citato, altri articoli dell’insigne saggista Alfredo Cattabiani, scomparso nel 2003. Paiono interessanti, per curiosa analogia, i paragrafi che di seguito si riportano:

«Nelle campagne piemontesi si diceva che il ceppo si sarebbe incenerito nelle 12 notti tra il Natale e l’Epifania, simboli dei 12 mesi dell’anno durante i quali il sole nuovo, rappresentato dal legno che si consumava, avrebbe nutrito il cosmo e gli uomini con la sua luce e il suo calore. Quel ceppo altro non era se non il simbolo del Cristo-Sole-Albero cosmico che nutriva l’umanità offrendole i suoi doni durante l’anno. Ecco perché i bambini, percuotendo il ceppo, sentivano piovere sul capo strenne e dolciumi; e perché si diceva “domani è il giorno del pane”: il pane simbolo per eccellenza del cibo spirituale e materiale.

Per questo motivo si mangiano a Natale dolci a base di farina, tra i quali il più celebre è il panettone milanese. È un’usanza antichissima, diffusa in tutta l’Europa. In Francia, ad esempio, si usava cuocere un grosso pane, chiamato pain de Calandre. Poi se ne tagliava un pezzetto sopra il quale venivano incise tre o quattro croci, e lo si conservava come un talismano capace di guarire da molti mali. Il resto del pain de Calandre era distribuito a tutta la famiglia. In Inghilterra i fornai regalavano ai clienti focacce chiamate Christmas-batch, e i fornai lombardi offrivano il panettone ai clienti.»

<sup>10</sup> Cfr. I. Silvestri, *Ratto di una fanciulla a scopo di matrimonio con qualche nota sul vincolo coniugale nel XVII secolo*, in BSAV n. 4/2001, p. 89: «(...) *confarreatio*, la più antica forma di unione coniugale nella società romana (cosiddetta perché gli sposi dividevano una focaccia di farro, simbolo della futura unione (...)).»



non venne meno e l'orcio dell'olio non diminuì, secondo la parola che il Signore aveva pronunciata per mezzo di Elia" (17,13).

Nel libro di Geremia si legge ancora "I figli raccolgono legna, / i padri accendono il fuoco, / le donne impastano la farina / per fare delle focacce alla regina del cielo / e per fare libazioni ad altri dèi, / per offendermi" (7,18).

Feste di fine alpeggio si riscontrano tuttavia, con manifestazioni di contenuto variegato, e sono (o erano) comuni in molte località di montagna. A Grosio i fabbricieri delle chiesette della Val Grosina organizzano delle feste particolari con messa e pranzo durante il mese di ottobre a chiusura degli alpeggi. Particolari sono inoltre quelle documentate in Canton Ticino:

A Caverogn per esempio veniva regalato un cucchiaino di legno lavorato dagli inservienti dell'alpe durante le ore di libertà, donde il salire a riprendere il bestiame era detto anche *nda a tòo la gèe* 'andar a prendere il cucchiaino': si accendeva in segno di gioia *lu pigliaröö* 'il falò', mentre intorno sulle spianate si cantava, si ballava, si facevano giuochi, si prendeva divertimento dalla *stampa*, rudimentale giostra costituita da un'enorme trave girevole entro un grosso pernio. (...) A Soazza, dove si sta sull'alpe dal 10 di giugno al 20-22 settembre, il giorno di Sant'Abbondio è detto *partida* 'spartizione'. Quel giorno i proprietari del bestiame si raccolgono sull'alpe, ciascuno alla propria *bògia*,<sup>11</sup> per la ripartizione dei prodotti (burro, formaggio, ricotta) ottenuti durante i mesi estivi: *um va a fa partida*, andiamo a dividere i latticini dell'alpe. Portati poi i prodotti al piano, i poveri del paese, ma soprattutto quelli della valle, e perfino gente di Chiavenna venuta attraverso il Passo della Forcola, andavano di casa in casa con un secchiello (e in parte vanno ancora) a elemosinare una fetta di burro e la *cometa* 'residuo della cottura del burro che resta nella caldaia', annunciandosi con le parole *gli è scia cui da Sant'Abondi* 'sono qui quelli di S. Abbondio', espressione usata scherzosamente anche oggi per indicare chi, non possedendo bestie proprie, va tutti i giorni col suo secchiello a fornirsi di latte.<sup>12</sup>

La fine dell'alpeggiatura si festeggia talvolta con un modesto pasto il giorno in cui si fa il *cuint da l'èlp*, il conto finale dell'alpeggio.<sup>13</sup>

A Caviano *cormàda* è una «festicciola organizzata al momento della discesa dai monti, ad autunno inoltrato». Il nome prende spunto dal tipo di Pura *colmàda* «la refezione, le festicciola offerta dal proprietario agli operai in occasione della posa del tetto in una costruzione».<sup>14</sup>

---

<sup>11</sup> *bògia* s.f. 1) Società di vicini aventi il diritto di godimento a) per un periodo determinato, b) perpetuo e ereditario, di un'alpe con il proprio bestiame bovino durante i mesi estivi; 2) mandra di bestiame bovino condotta sull'alpe nel periodo estivo e sottoposta totalmente e parzialmente (sia per la pascolazione e la lavorazione del latte sia soltanto per l'una o l'altra di queste due operazioni) a un'amministrazione comune. Cfr. *VSI*, 3,589.

<sup>12</sup> *VSI*, 1,18.

<sup>13</sup> *VSI*, 1,117.

<sup>14</sup> *VSI*, 6,25.



Nel Bellunese «il giorno della “Madonna di settembre” nei pascoli di montagna gli animali prendono la via del rientro, guidati dai pastori. L’8 settembre era però detto anche *fiesta de la Madona de la Monte*. Il ritorno degli armenti rappresentava una festa per le comunità locali: le mucche erano cinte con una corona di fiori e in Agordino la vacca più bella veniva fatta sfilare con al collo appesa una campana speciale più grande, la *cioca*. I pastori ricevevano un compenso in natura che variava a seconda della loro bravura ed esperienza: *peze di formai* “formaggio” e *butiro* “burro”, cui si aggiungeva talvolta un piccolo compenso in denaro. Anche a San Vito di Cadore e in molte altre parti della provincia, il ritorno delle mandrie dai pascoli d’altura creava, per le strade e le piazze allegria: era una giornata colma di vivacità, caratterizzata da un’incessante andirivieni di uomini e donne alla ricerca del proprio bestiame; si incrociavano così nomi come: *bionda, vècia, mòra, bèla, rossa, bruna, argentina, incrosada*».<sup>15</sup>

Nei riti di passaggio ogni conclusione è un principio e inizio e termine coincidono. Nel momento in cui si pensa alla salita ai monti, già si profila la discesa e viceversa. Le due scansioni dal basso all’alto e dall’alto al basso sono come il respiro lungo di chi sempre è in cammino verso l’eterno ritorno.

---

<sup>15</sup> De Luca B., *L’arte del fuoco nascosto: i carbonai del Consiglio*, Venezia 1993, 80; cfr. anche 89-90.