



Giovanni Casari

Gianni Minoggio
E LE SUE ESTATI
DA PASTORELLO
IN VAL CARECCHIO

L'alpe, una scuola di vita molto severa

Teresio Valsesia

"Nel 1948 avevo 14 anni e, al termine dell'anno scolastico all'Istituto Elvetico di Lugano, il papà mi ha detto: 'Questa estate non ti posso mantenere'. Aveva già contattato Laura e Aldo Bacciarini, alpigiani in Val Carecchio, dove avrei dovuto fare il pastorello".
Gianni Minoggio sale a Lavertezzo con l'autopostale e con un pacchetto contenente qualche vestito di ricambio e un paio di scarpe. "Queste non ti servono", dice Laura. "Per il papà è un inatteso risparmio: faceva il boscaiolo, e, dopo la morte della mamma, la vita era dura".
Tutta l'estate all'alpe. Scalzo. "Sono arrivato al Monte della Valle con i piedi rossi. Piangevo. Poi diventeranno neri".
"La paga di tre mesi: 2 forme di formaggio e 7-8 chili di burro. Il papà saliva saltuariamente a ritirarli. Avevamo 6 mucche, 35 capre di tutte le razze (ma soprattutto nere verzaschesi), 2 maiali e qualche gallina. Sveglia alle 4, con ricerca delle capre per mungerle. Ho imparato subito anch'io, capre e mucche. La tecnica è diversa".
Giornate sempre uguali, lavori ripetitivi. Per colazione: pane duro spalmato di burro. Pulizia delle stalle e mano alla "penagia" (zangola, strumento usato per fare il burro, ndr) che era già moderna, a ruota. Nelle conche di rame si toglieva la panna per fare il burro. Nella cascina c'era solo il fuoco per la caldaia e il fieno per dormire. Niente luce né acqua, che bisognava sempre andare a prendere al fiume e nei corti alti di Carech e Rognöi, c'era parecchia strada da fare. Laura e Aldo casavano qualche forma di formaggio di capra e di mucca separate, ma la maggior parte era una miscela alla valmaggese".
A settant'anni di distanza i ricordi di Gianni Minoggio sono lucidissimi.
"La legna la portavo con la cadola che, come spallacci, aveva le bacchette di nocciolo che segavano schiena e spalle. Per pranzo e cena: pasta, riso e polenta, più formaggio e burro a volontà".
La carne? "Non dovrei raccontarla, ma sono passati tanti anni e la caccia alle marmotte è reato ormai in prescrizione. Niente fucile, ma una trappola formata da tre stecchetti sormontati da una grossa pioda. Bastava che la marmotta ne muovesse uno e rimaneva schiacciata. Semplice e ingegnoso. Toglievamo il grasso, che davo a mio padre per lenire le screpolature delle sue mani. Poi si metteva la marmotta in un sacco di lino, a bagnomaria nell'acqua corrente, per due o tre giorni. L'odore selvatico evaporava."
Nel corte più alto i rododendri servivano per il fuoco della caldaia, ma anche come confortevole materasso nel suo scarno giaciglio.
"Mucche e capre le chiamavamo una a una, per nome. I più riottosi erano i maiali, soprattutto in salita. Come esca li stuzzicavo con un po' di polenta, mentre per mucche e capre c'era il sale. A fine stagione, con i maiali, grassi com'erano, bisognava stare attenti sulle piode e sulle scalinate. La caldaia era troppo pesante per me: la portava Aldo, che era forte come un toro".
Laura e Aldo sono morti tutti e due. Restano i ricordi del piccolo Gianni, diventato poi importante e apprezzato dirigente industriale e commerciale. Nato a Brissago, era diventato un "asino" di Minusio, come amava chiamarlo Angelo Conti Rossini, cuoco pluristellato. Per trent'anni è stato via dal Ticino, nella Svizzera interna e a Ginevra. Ma la Val Carecchio gli è rimasta saldamente nella mente e nel cuore.
"L'alpe è stato una scuola di vita molto severa. Mi ha insegnato tante cose, come il lavoro, l'amore per la natura e la montagna, ma soprattutto il risparmio più rigoroso, quello che oggi si chiama riciclaggio (non sempre praticato). Non si buttava neanche ciò che rimaneva del latte dopo tutti i suoi impieghi. Era quasi acqua e i maiali ne erano golosi".



Gianni Minoggios SOMMER ALS HIRTENJUNGE IM VAL CARECCHIO

Die Alp, eine äusserst strenge Lebensschule

Teresio Valsesia

"1948 war ich 14 Jahre alt. Am Ende des Schuljahres im Istituto Elvetico in Lugano sagte mir mein Vater: 'Diesen Sommer kann ich nicht mehr für dich aufkommen'. Er hatte bereits Laura und Aldo Bacciarini kontaktiert, die Älpler im Val Carecchio, bei denen ich als Hirtenjunge arbeiten würde."
Gianni Minoggio fährt mit dem Postauto und einem Paket, das Ersatzwäsche und ein Paar Schuhe enthält, nach Lavertezzo. Die brauche er nicht, sagte ihm Laura. "Für meinen Vater war das eine unerwartete Einsparung: Er war Waldarbeiter und nach dem Tod meiner Mutter war das Leben hart."
Der ganze Sommer auf der Alp. Barfuss. "Ich bin mit roten Füssen beim Monte della Valle angekommen. Ich weinte. Später wurden sie schwarz."
Der Lohn für drei Monate: "2 Käselaibe und 7-8 Kilo Butter. Vater kam gelegentlich hoch, um das abzuholen. Wir hatten sechs Kühe, 35 Ziegen verschiedener Rassen (aber vor allem Nera Verzasca), zwei Schweine und einige Hühner. Tagwache um 4 Uhr, um die Ziegen zu suchen, die zu melken waren. Ob Ziegen oder Kühe, ich lernte das schnell. Wobei die Technik anders ist."
Immer der gleiche Tagesablauf, eintönige Arbeiten. Zum Frühstück Butterbrot. Stall ausmisten und bei der "penagia", dem Butterfass, Hand anlegen; die Ausführung war schon modern, hatte ein Rad. Aus dem Kupferkessel entnahm man den Rahm, um daraus Butter zu machen. In der Alphütte gab es nur das Feuer für den Kessel und Heu zum Schlafen. Kein Licht, kein Wasser. Das musste man stets am Fluss und in den höhergelegenen Hütten in Carech und Rognöi holen, ein weiter Weg. Einige Laibe verkästen Laura und Aldo nur aus Ziegen- oder aus Kuhmilch. Beim Grossteil war es aber eine typische Maggiatal-Mischung."
Gianni Minoggios Erinnerungen sind auch nach 70 Jahren noch äusserst genau.
"Das Holz trug ich in der 'cadola' (Holzgestell) aus Haselnussruten, die im Rücken und in der Schulter einschnitten. Mittag- und Abendessen: Teigwaren, Reis und Polenta, dazu nach Belieben Käse und Butter."
Und Fleisch? "Ich sollte das nicht erzählen, aber es sind viele Jahre vergangen und das Vergehen, Murmeltiere gejagt zu haben, ist verjährt. Ohne Gewehr, sondern mit einer Falle aus drei Stecken und einer Steinplatte. Die Murmeltiere brauchten nur einen davon zu bewegen, dann wurden sie erdrückt. Einfach und raffiniert. Wir entnahmen das Fett, das ich meinem Vater gab, um damit die rissigen Hände zu behandeln. Dann steckte man das Murmeltier in einen Leinensack und liess es zwei oder drei Tage im fliessendem Wasser. So verlor es den Wildgeruch."
Auf der höchstgelegenen Alp verwendeten wir Alpenrosen ebenso für das Feuer unter dem Kessel wie als bequeme Matratze auf der dürftigen Lagerstätte.
"Kühe und Ziegen riefen wir einzeln mit dem Namen herbei. Am widerspenstigsten waren die Schweine, besonders bergauf. Wir lockten sie mit ein bisschen Polenta als Köder, wogegen wir für Kühe und Ziegen Salz verwendeten. Am Ende der Saison, wenn sie richtig gemästet waren, musste man bei Steinplatten und Treppen auf die Schweine aufpassen. Der Kessel war mir zu schwer: Aldo trug ihn, der war stark wie ein Stier."
Laura und Aldo sind beide gestorben. Es bleiben die Erinnerungen des kleinen Gianni, aus dem später ein wichtiger und geschätzter Kadermann in der Industrie wie im Handel wurde. In Brissago geboren wurde er zum "Esel" aus Minusio (Spitzname der Einwohner Minusios). So nannte ihn Sternekoch Angelo Conti Rossini gerne. Dreissig Jahre verbrachte er zwischen Genf und der Deutschschweiz ausserhalb des Tessins. Aber das Val Carecchio ist ihm im Kopf wie im Herzen eingemeisselt geblieben.
"Die Alp ist eine sehr strenge Lebensschule gewesen. Ich habe dort viel gelernt; zu arbeiten, die Liebe zur Natur und zu den Bergen, vor allem aber rigoros zu sparen – was man heute Recycling nennt. Nicht einmal das wurde weggeworfen, was nach der vielfältigen Verarbeitung von der Milch übrig blieb. Es war praktisch Wasser, aber die Schweine waren verrückt danach."