


Testimonianze


I custodi della montagna

Il difficile mestiere di "malgaro" sui monti del Friuli. La loro figura celebrata al Premio Nonino 2009

a cura di Claudio Fabbro

Giorgio Ferigo, indimenticabile uomo di cultura carnico friulano, in "Malghe e Malgari" (ed. **Fo-rum**) dedica il saggio ("Mucche, uomini, erba") agli ultimi Malgari delle montagne friulane che resistono in nome di un sentimento chiamato "passion". Senza di loro non ci sarebbe più memoria di un mondo antico fatto di tecniche, abilità, valori. "Resterebbe soltanto un desolato deserto umano perché la fine della civiltà contadina, in montagna, viene spesso rimpiazzata dal nulla...".

Le parole di Ferigo fanno riflettere, e invitano ad impegnarsi affinché il timore di una catastrofe economica e culturale si trasformi in una speranza di salvezza e di sfida: rivalutare la vita di mon-

tagna, salvaguardare i suoi prodotti, i suoi valori, ritornando all'economia reale. Per chi è nato e vive in Carnia la Mont rappresenta un patrimonio di tradizioni, costumi e sapere ancor prima di un luogo fisico preciso: una dimensione di vita che con le sue credenze e i suoi valori costituisce il richiamo di una cultura senza tempo sopravvissuta a invasioni, epidemie e terremoti ma che negli ultimi decenni ha rischiato di essere seriamente compromessa.

In mont è la parola comune per indicare l'attività malghiva che si svolgeva nel periodo estivo, in pascoli di media ed alta quota (1.000-2.000 metri). Ogni famiglia possedeva del bestiame, da uno o qualche decina di capi. Fin

da tempi lontani si è praticato l'alpeggio per poter sfruttare al massimo il territorio: andare in mont significava usufruire di una parte di territorio che altrimenti sarebbe stato inutilizzato e allo stesso tempo permetteva di provvedere al foraggio per la brutta stagione.

Oggi sono pochissime le malghe monticate.

Dopo la guerra lentamente l'attività è andata morendo, in seguito al rapido e continuo processo di industrializzazione che ha portato all'abbandono dell'allevamento del bestiame. L'attività malghiva, fonte di guadagno per la gente di montagna, è anche esempio di come l'uomo viveva in armonia con la natura. Le casere, ristrutturate rispettando l'architettura

spontanea ma con servizi moderni, sono una speranza che l'antico mestiere del malgaro non scompaia dalle valli.

Il primo censimento a cura di Ionizzo e Marchettano per conto della Cattedra Ambulante di Agricoltura dell'Associazione Agraria Friulana, tra il 1903-11, indica 267 malghe registrate di cui 169 in Carnia.

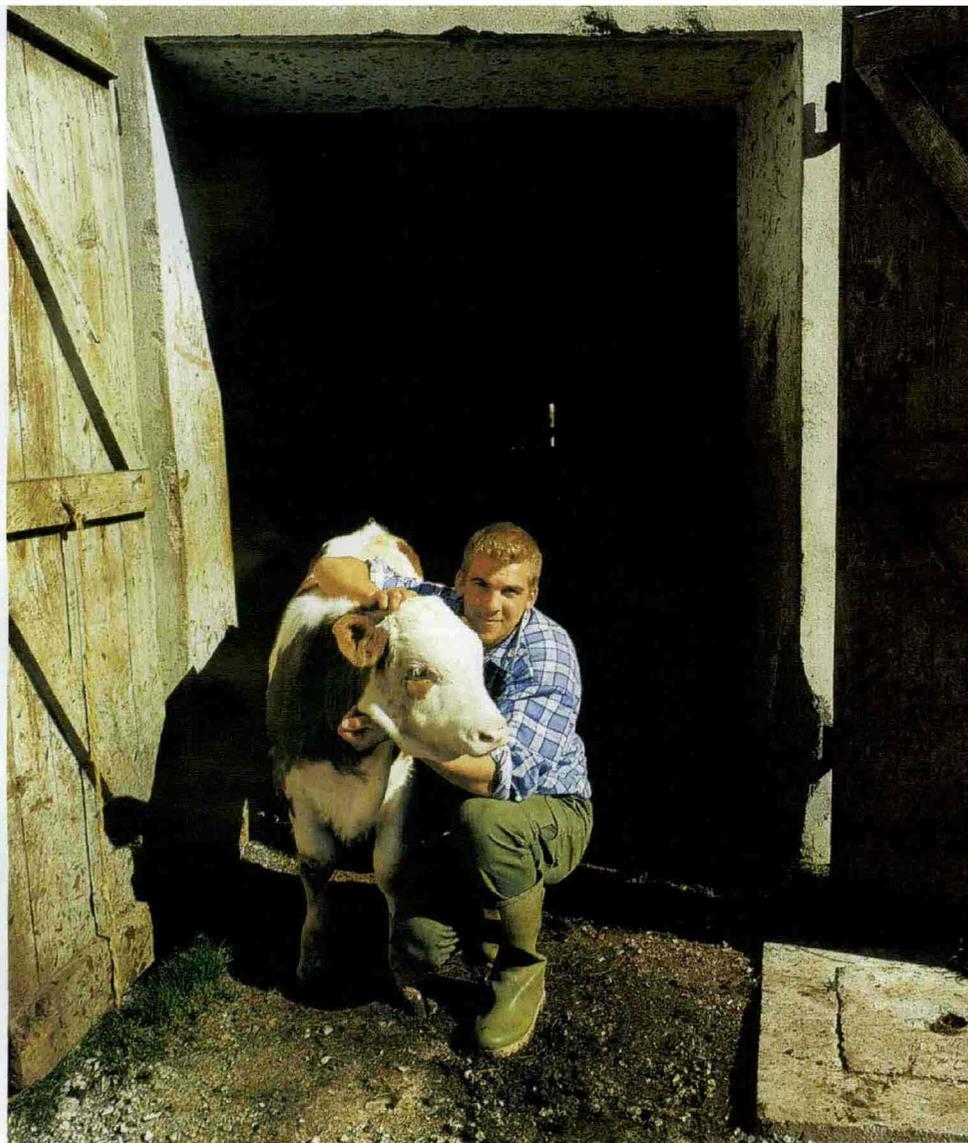
In seguito al primo conflitto mondiale la gran parte delle 70 malghe lesionate o distrutte non venne ripristinata.

Oggi ci sono 104 alpeggi in regione di cui una quarantina in Carnia.

Dal punto di vista giuridico-amministrativo la maggior parte delle Malghe sono di proprietà comunale. La malga viene affittata, tramite una gara d'appalto condotta con il metodo della "candela vergine", al miglior offerente, normalmente per un periodo di nove anni. Nel fornese la gestione è affidata a cooperative di allevatori. Il locatario-malghese deve operare per il mantenimento del territorio della malga attraverso l'estirpazione delle erbacce e lo spietramento del pascolo, provvedere a fine stagione allo spargimento del letame e cura la manutenzione dei fabbricati che costituiscono la malga. Prima dell'alpeggio si deve preoccupare del ripristino dei sentieri di accesso, sistemando i punti più impervi e pericolosi. Il carico di bestiame della malga varia in rapporto alla grandezza del pascolo, solitamente da 30 a 50 capi. Oltre ai bovini da latte ci sono la sterpa, la capra, la pecora e i maiali.

Il periodo di monticazione era fissato da un'antica consuetudine: si saliva in mont il 7 giugno e si rientrava il 7 settembre.

Le date per la pesatura del latte alla presenza dei proprietari del bestiame sono fissate in modo tale da determinare la parte dei prodotti spettanti in base alla quantità di latte: il giorno di San Pietro (29 giugno) e il 25 o 26 luglio. Queste pesature consen-



tivano di fare una media della produzione. Il malgaro sovrintende all'attività dell'azienda, gestisce i pascoli e le mandrie monticate e assume il personale, si occupa della lavorazione del latte, per ottenere formaggio, ricotta e burro. Spesso coadiuvato dal pastore che, solitamente era un ragazzino, mandato bel volentieri in mont dalla famiglia per avere una bocca in meno da sfamare nei tre mesi estivi. Un pastore particolare è il pluvoit (= lavoro per la comunità) a Forni di Sopra. Il suo compito era quello del mantenimento dei pascoli mediante lo spietramento, la pulizia dei sentieri e delle vasche del letame. In genere i pluvoit erano due e svolgevano il lavoro per quattro mal-

ghe. Una volta pronti, i prodotti dovevano essere portati a valle; questo compito era affidato alle portatrici. La portatrice era l'unica figura femminile nel mondo della malga e veniva pagata per trasportare le masserizie e i prodotti dal paese alla malga e da malga a malga. In salita riusciva a trasportare 40 kg e in discesa anche 50-60 kg. Veniva pagata in base ai chili trasportati. Il loro mezzo di trasporto era la gerla. Oggi, accanto ad alcuni casi ove prevale il modello storico con animali di più proprietari, si è diffuso un nuovo modello di conduzione con il trasferimento di tutto il patrimonio zootecnico da parte dei proprietari di molti capi dalla pianura e il trasferi-

mento dell'attività si traduce nel trasferimento dell'intera famiglia cosicché oggi si può trovare in malga una presenza femminile, un tempo rara, impegnata nella commercializzazione derivata dalla vendita diretta del prodotto e nel turismo con la recente diffusione dell'agriturismo. Questo, se da un lato riesce a garantire un buon riscontro economico, dall'altro comporta il rischio di far diventare marginale l'allevamento e la trasformazione del latte portando a una diversificazione squilibrata delle attività perché non dobbiamo dimenticare che è attraverso l'attività zootecnica che viene gestito il territorio montano, i prati vengono puliti e i pascoli non vengono sopraffatti dal bosco.

PERCOTO (UD)

Premi Nonino e Risit d'Aur celebrano la civiltà contadina

Quest'anno il Premio Nonino "Un Maestro del nostro tempo" è andato allo storico inglese Hugh Thomas. Ha 76 anni e la maggior parte dei suoi scritti si incentra sulla Spagna e sull'Impero Spagnolo. Il riconoscimento è per quello che deve essere considerato il suo capolavoro: *The Slave Trade, Il Commercio degli schiavi*.

Si tratta di un lavoro immenso, il resoconto del commercio degli schiavi dal XV al XIX secolo. Questo grande storico ha viaggiato nei documenti e ha riportato un'opera affascinante. È importante leggere questo libro - non solo perché mostra la parte nascosta della civiltà post-Rinascimentale, ma spiega molto di quello che vediamo accadere oggi in tante parti dell'Africa.

Il Premio Internazionale Nonino è invece andato a Chimamanda Ngozi Adichie, autrice di "Metà di un sole giallo", pagine intrise di pietas domestica e d'amore per la sua terra d'Africa, disegna affetti vivi nello scenario dei difficili anni post-coloniali. Il Premio Nonino 2009 è stato assegnato a Silvia Pérez-Vitoria, che della "Questione Contadina" e della difesa di quei valori e saperi ancestrali, ha fatto il fulcro del suo lavoro di economista, sociologa e documentarista, dando voce alle battaglie che i lavoratori della terra combattono ad ogni latitudine. Infine il Premio Nonino Risit d'Aur 2009 è stato assegnato idealmente ai Malgari di Carnia, uomini che resistono in un lavoro che oggi contribuisce a rivalutare la vita di montagna, salvaguardare i suoi prodotti, i suoi valori. Le consegne dei premi sono avvenute il 31 gennaio scorso presso le Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, in provincia di Udine.

terredelvinoaprile2009 « 93