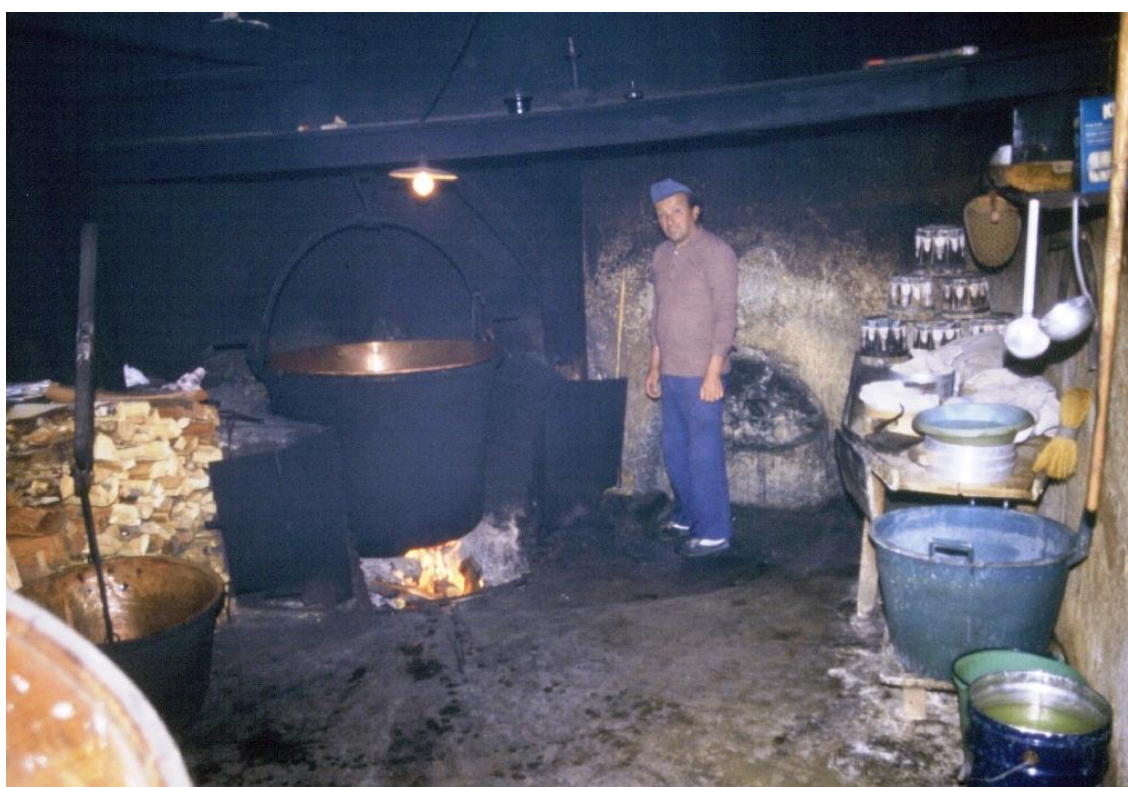




## La generosità del casaro Nicolò Pellegrini



### Una figura di riferimento

Con papà Nicolò Pellegrini, morto dieci anni fa (il 19 settembre 2004), si può ben dire, senza paura d'essere smentiti, che s'è chiusa la storia secolare di Coi quale villaggio dedito all'agricoltura e all'allevamento del bestiame.

Nella sua persona, infatti, si annodavano il filo del presente e del passato e, cosa che sorprende e gli fa onore, pure quello, sino alla fine dei suoi giorni, della speranza d'un futuro per la stessa attività agraria.

Era consapevole di tutto ciò, sia di quello che - quasi simbolo vivente - rappresentava per gli ultimi allevatori della valle di Zoldo, sia della possibilità, solo se si fosse voluto e non s'avesse avuto la fretta e la debolezza di cedere alla lusinga d'un guadagno immediato, di continuare la sua attività; s'era perciò of-

ferto d'insegnare la sua arte a qualche giovane apprendista; ma nessuno accettò realmente la sua proposta e volle farsi continuatore delle sue esperienze.

Diceva che la regola di fondo, nella vita, è l'amore, *avè an sin de pasión*. Nel concetto di passione, *pasión*, era racchiuso quello di amore, di cui aveva fatto la legge morale della sua esistenza, trascorsa interamente a Coi e, in qualche modo (ma realmente) dedicata a Coi, alla sua valle e alla sua gente. In qualche modo la latteria costituiva per lui la seconda casa o, almeno, un tutt'uno con quella domestica.

Non negava, non poteva farlo, e l'ammetteva sinceramente che l'attività di casaro gli aveva reso ben poco, in termini economici, ma che gli aveva pur consentito di *tirar su* con dignitosa serenità, assieme alle molte fatiche di coltivatore diretto, una famiglia di cinque figli. Ogni anno, osservando i paesani che rientravano dalle gelaterie aperte all'estero, poteva notare quanto, in termini materiali di guadagno, le sue fatiche non reggessero al confronto.

Eppure, in tutti loro, rientrando, c'era il desiderio di rivederlo e di rassicurarsi che, sia pure in poche persone e per la disponibilità di un uomo a fare il casaro, si continuava, si *viveva* la vita di sempre. Venire, tornare a Coi per i molti paesani emigrati, per lavoro, in Italia o all'estero, voleva dire incontrare *'l Colò, al casèr da i Coi*, andare alla latteria ad acquistare qualche litro di latte più che genuino e nessuno, forse, partiva senza aver fatto scorta di qualche chilo di formaggio, d'una qualche ricotta affumicata e, se possibile, d'un chilo o mezzo di burro.

Ed era una festa per tutti gli allevatori di Zoldo Alto, in autunno, osservare quelle belle forme di formaggio che, pesate e ammonticchiate in latteria su un tavolone di legno dal profumo intenso, si sarebbero portate a casa con la gerla e avrebbero conservate gelosamente in cantina o in un altro locale adatto della casa, per consumarle poi durante l'inverno. In tal modo, con i suoi prodotti, papà Nicolò entrava nelle case di tutti, sentito come una presenza un po' particolare e alla vecchia, ma ovvia, *necessaria*. E tutti si auguravano che questo *bel sogno* continuasse a lungo perché, incontrando il casaro Nicolò, si poteva fare per un attimo una specie di sogno, ad occhi aperti, del focolare dell'infanzia, quello nero e avito di prima delle partenze per la ricchezza promessa delle gelaterie; si poteva risentire nella voce di lui quella dei propri cari, ch'egli aveva frequentato; sentire che in lui il filo della continuità non s'era interrotto.

E se c'era una briciola d'ansia, perché nessuno ignorava che gli anni stavano passando per tutti, anche per lui, essa, incontrandolo, si trasformava in una chiassosa gioia, in un salutarsi festoso, di voci robuste e maschie, da lavoratori di prima classe, e che aveva in sé il sapore dell'intesa profonda, umile, vera, sulle cose che, infine, valgono nella vita; quelle che, prima e ben al di là di ogni produzione lavorativa, sono il potersi incontrare, in sé stesso, il dirsi che si è, che

si è ancora, e che «io sono qui per te», sia pure non solo per te. E dirsi che nell'avventura del lavoro non si è persa, come non dovrebbe perdersi mai, ma piuttosto ritrovarsi e approfondirsi la dignità personale e la capacità di affratellarsi e far amicizia, e non di separarsi in classi contrapposte e distinte da un insuperabile muro di diffidenza reciproca.

Tra ricordi ed emozioni, gli incontri si facevano vispi e svelti, abbelliti da battute confidenziali, che sembravano garanzia reciproca dell'accettarsi e del sostenersi nelle fatiche, ben note, dell'uno e dell'altro.

Poi, ritornato a sé, alla solitudine o quasi del lavoro in latteria, alle parole seguivano spesso lunghi silenzi, interrotti dai rumori del lavoro nella caldaia, dal tintinnare dei mestoli e dagli attrezzi di rame, dallo schioppettate allegro del fuoco, dai colpi d'accetta nel preparare le legna della cottura, dallo sbattere tra loro, involontario e automatico dei vasi di conservazione del latte nella stanza frigorifera.

A volte, però, soprattutto d'estate, mentre all'esterno era tutto un ronzio d'api degli alveari (da lui pure curati, per quanto non suoi), da quelle finestre affumicate si sentiva uscire, assieme a quei rumori, un sempre giovanile cantare i bei canti *de 'na óta*, che per papà erano soprattutto quelli della tradizione popolare veneziana. A papà Nicolò piaceva, perché cantando l'anima ride, se pure il corpo è affaticato dal lavoro o dalle pene e, ridendo per una battuta scherzosa, per un incontro amabile, l'anima canta; riso e canto sono l'espressione abituale degli uomini liberi, di chi è felice di amare, di chi nella sua scelta libera sente d'amare e d'aver amato, pur faticando, pur con la fronte madida di sudore.

Giungevano i lunghi inverni; ci si ritrovava, chi da una strada della vita, chi da un'altra; per un attimo, sia pur fugace, Nicolò diventava il focolare attorno a cui molti si radunavano o, almeno, si ritrovavano, per accertarsi che il cuore non li aveva traditi, ma aveva loro detto il vero quando, lontani, pensavano al paese, con struggente nostalgia. I gelatieri raccontavano di com'era andata la stagione lavorativa, dei loro successi e dei loro progetti per il futuro; e dei loro insuccessi e dell'avvilimento per inattese malattie. Gli anziani, sempre meno di numero, ascoltavano, a volte scuotendo il capo, a volte accomodandosi sulla panca accanto alla stufa; ricordo bene che, prima o poi ma per lo più al momento del congedo di quel primo incontro, tutti si invitavano a una preghiera, sia pur intima e discreta: «*Ringrazión al Signór, se la va an sin mèio!*». Mamma Antonia, che tante volte aveva ascoltato quelle conversazioni standosene in disparte, all'apparenza, allora accompagnava alla porta quei nostri ospiti e, se era lei a invitare a quel pensiero di gratitudine a Dio, lo faceva con un sorriso che commuoveva, come a dire: «Perdonami, se mi permetto di dirtelo».

Poi si cominciò ad accorgersi che non tutto, dei nuovi tempi, andava proprio per il meglio e che quel «non meglio» non era da imputare ad un ritrarsi

della mano provvidente di Dio; ci si accorse e si fece sempre più chiaro che qualcosa dei tempi antichi si andava deteriorando, rompendo e smarrendo, come una moneta d'oro che incredibilmente ti sfugga di mano; che nelle anime era entrata una cupidigia prima sconosciuta, che il denaro cominciava a separare, anziché rafforzare l'unione tra paesani, che il senso religioso e *'l timór de Dio* lasciavano posto ad atteggiamenti contrari, persino di rigetto e derisione, come se quei valori, per il solo fatto di essere spirituali e non commercializzabili, non contassero più. Allora, tra quelli che, come il padre, rappresentavano la continuità col passato e la possibilità d'un futuro in linea con i grandi e splendidi valori della tradizione, si fece strada la convinzione che un veleno nuovo stesse insinuandosi nelle arterie delle menti e dei cuori, delle famiglie e del paese, e che il progredire potesse trasformarsi in un regredire, privato, come s'avviava ad essere, delle fondamenta dell'esperienza delle generazioni passate, e che la vita sociale, svuotata dei valori che l'avevano impregnata, pur materialmente più povera, sino a quel momento, si stesse immiserendo, pur avendo case piene di oggetti inutili e il vivere quotidiano di atteggiamenti segnati da luccichii vani.

### **Dalla nascita ai 15 anni**

Papà Nicolò era nato il 19 novembre 1926, a Coi. Primogenito di Floriano e Apollonia Rizzardini *Ogióin*, pure di Coi (anzi: di due famiglie contigue ed entrambe consistenti), Nicolò avrebbe dovuto essere il *maschio* che portava avanti il casato dei Pellegrini *Beretìn*, perché altri discendenti, maschi o femmine, in famiglia e in paese, in quel momento non ce n'erano. Era terminata da poco la terribile esperienza della Prima Guerra Mondiale, alla quale membri della famiglia avevano preso parte (e indirettamente tutti) e le ferite di quella tragedia, imposta dalla cecità di politici atei e ambiziosi quanto irresponsabili, non si erano certo ancora rimarginate; ma, intanto, nonno Floriano (di cui porto il nome) s'era sposato e tra i *Beretìn* era sbocciata un'aria di primavera, che rallegrava la casa nuova dalle porte di color ocra rossa, che tanto suggestionavano i paesani e che pure i muratori avevano costruito cantando - come ricordava Giovanni Rizzardini *Cani* - perché erano sicuri di ricevere a fine mese il giusto compenso. Poi, nel 1929, nacque Giovanni, un fratellino e quei pochi anni furono probabilmente gli unici del tutto felici, perché marito e figli erano attesi da un grande dolore: la morte improvvisa, nel 1931, di mamma Apollonia, giovane, robusta, così necessaria alla famiglia, così insostituibile. Si assunse allora una balia, una Maria di Laste di Rocca Pietore, della quale non sappiamo altro, se non quel nome, il volto in una fotografia e che fu sempre amata e benedetta, per aver fatto con amore ciò che le era stato chiesto.

Venne poi la tragedia della Seconda Guerra Mondiale, annunciata e proclamata dal duce, espressione non ultima del fanatismo italico assemblatosi nell'Ottocento, con le celebri parole del 10 giugno 1940: «Combattenti di terra, di

mare, dell'aria, Camice Nere della Rivoluzione e delle Legioni, uomini e donne d'Italia, dell'Impero e del Regno d'Albania, ascoltate: Un'ora segnata dal destino batte nel cielo» e avanti, di questo tono. *Uomini e donne* di Zoldo stavano allora per cominciare la stagione agricola, che veniva considerato tradizionalmente andar da San Pietro (il 29 giugno) ai Santi arcangeli Michele, Gabriele e Raffaele (il 29 settembre).

In quegli anni, l'agricoltura era fiorente e le latterie lavoravano a pieno ritmo, villaggio per villaggio. La principale era quella di Mareson, costituita nel 1883 tra i soci di quel villaggio e quello di Pécol. Ne era casaro Nicolò Panciera (che poi, nel 1966, a sèguito dell'alluvione, si sarebbe trasferito, assieme alla moglie Teresa Balestra e ai figli, in una campagna acquistata nelle Marche); egli, allora, lavorava ogni giorno la cifra record di circa otto quintali di latte!

Fu per questo che, nel 1941, tale latteria venne scelta dal Centro provinciale di Mobilitazione sociale, in collaborazione con l'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura, a sede di un Corso pratico d'arte casearia. Le lezioni, iniziate il 23 giugno, furono dieci, a giorni consecutivi, ed erano impartite da Giuseppe Berneri, un tecnico dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura. Vi s'iscrissero tredici giovani «di belle speranze»: «Cappeller Giovanni fu Beniamino, Cappeller Vittorio fu Giovanni, De Luca Gio. Maria di Antonio, Fattor Ettore di Gio. Batta, Monego Giorgio di Giuseppe, Moro Felice di Gio. Batta, Panciera Alfredo di Giovanni, Panciera Nicolò di Giovanni, Pellegrini Nicolò di Floriano, Piva Davide fu Pio, Soccol Giovanni di Emilio, Zalivani Luigi di Gio. Batta e Zardus Giuseppe fu Pietro».

L'iniziativa ebbe successo, anche perché - a sentire il padre - non era molto impegnativa. Papà, che non aveva ancora compiuto 15 anni, era il più giovane dei corsisti e, come tale, era fatto oggetto di qualche scherzo da parte degli altri. Alla fine del corso, al momento della rituale posa fotografica, quasi alfiere del gruppo fu invitato a impugnare la chitarra, uno strumento da lavoro dei casari (oltreché il più noto strumento musicale). Nonostante la serietà di Berneri, che calzava immancabilmente gli stivaloni della milizia fascista, il clima generale, come risulta anche da questi pochi cenni, era abbastanza divertente, quasi go-liardico. Il casaro Panciera doveva far «buon viso a cattiva» sorte, e lasciarsi circondare, interrogare e *seccare* dagli allievi; questi ascoltavano, guardavano e, se richiesti, davano una mano. Un giorno impararono a lavare gli attrezzi nella maniera dovuta, un altro a individuare il momento dello *spurgo* del latte cagliato; il *clou* fu forse una grande cottura didattica della ricotta, condotta direttamente dall'istruttore. Qualche donna, portatrice di latte, osservava e commentava: «*Noi chel formai nol magnón, veh, andóe che duti i met le màin!*». Sarebbe inutile negare che avevano delle buone ragioni: quei ragazzi tanto avevano voglia di imparare un lavoro, quanto quella di divertirsi, almeno un po'. Uno degli scherzi di maggior successo fu quello al *Polone di Lianart*, «*che 'l veniva a se tóle i pauróin,*

*col žampedón*»; un giorno gli misero *inte i bandóin* alcuni grossi sassi e lui, povero, lì a sgobbarvi, per alzare i vasi, mentre i corsisti ridevano. «Come reagì, quando si accorse?», domandai a nostro padre e lui: «Eh, l'à scomenzà...», e muove una mano come a voler dire: «Te doveve 'l sentì». Nella sua voce, però, non c'era alcuna malizia, per quanto vibrasse ancora d'una particolare voglia di ridere per quell'ingenua monelleria. Gli autori naturalmente, come in ogni scherzo che si rispetti, restano segreti.

Nicolò aveva 15 anni, quando, nel 1941, per la prima volta s'interessò all'arte casearia e fu casaro fino al 2001, quando dovette ritirarsi, perché cominciava a soffrire (e non poco, nonostante le cure) d'un tumore allo stomaco (forse cagionato dai fumi cui s'era dovuto sottoporre in tanti anni vicino alle caldaie della latteria); tumore che di lì a tre anni, come domani, avrebbe vinto su di lui.

### **Dai 16 anni al servizio militare**

L'anno dopo, cioè nel novembre 1942, mentre compiva 16 anni, Nicolò venne assunto come apprendista aiutante della latteria di Coi, dov'era titolare Innocente Sommariva, da Sommariva di Zoldo, detto Popo.

Viene gelosamente conservato in famiglia un minuscolo quaderno di appunti che Nicolò stese in quei suoi primi anni di lavoro (di paga era quasi inutile parlare). Si resta ammirati, leggendolo, di come amasse il suo lavoro, che cercava di svolgere con scrupolosa preparazione e verifiche personali dei risultati conseguenti ai metodi di lavorazione prescelti. Sono pagine semplici, ma illuminanti, che soltanto pochi anni fa abbiamo fatto conoscere; e spiace che alcune, per un qualche banale riutilizzo successivo, siano state strappate. Il quaderno s'intitola: «Appunti sulle lavorazioni alla vecchia». Queste le annotazioni allora fatte:

DICEMBRE 1942, NELLA LATTERIA DI COI CON IL CASARO SOMMARIVA: La panna viene scaldata da centigradi [= cg.] 14 a 16. Il latte viene scaldato prima di mettere il caglio (si usa caglio in pasta) fino a cg. 30. La cottura del formaggio avviene tra i 39 e 40 cg., la temperatura della ricotta va portata a cg. 80-81. Resa: il Burro 2.50 %, il Formaggio 5.85 % dopo due mesi, la Ricotta 2.90.

GENNAIO 1943, A COI: La panna viene scaldata a cg. 15, il latte a cg. 30-31. La cottura del formaggio avviene tra i 40 e 42 cg., quella della ricotta a cg. 80-82. Caglio aggio [?] come minimo, a seconda della forza una nocciola o noce per quintale. Lavorazione nelle bacinelle di legno, alla vecchia.

Nei mesi successivi (non sappiamo con precisione da quale), Nicolò cominciò a fare la spola giornaliera tra Coi e Brusadaz, dov'era casaro titolare un certo Emilio, detto «Emilio da Recoaro», lavorando con il quale stese questi appunti: «Il latte viene scaldato a cg. 32, la cottura avviene a cg. 38. La ricotta è fat-

ta a cg. 85, riesce bene. Panna levata per solito su un quintale di latte: litri 10. La lavorazione di questa avviene nei vasi, nei mesi invernali. Si usa il caglio in polvere. La panna viene portata alla temperatura di 15-16 cg. Il latte di capra va scaldato a cg. 29, l'inverno, e l'estate anche a 30 cg. La cottura in inverno è da 35 a 38 cg., in estate a 40 cg. La ricotta viene da sola; prima di bollire, si mette solo un po' di acqua. Il caglio in pasta si prepara tagliando ben fini i *conagi*; poi si mette aceto bianco, poi pepe e sale, si mescola bene, poi si mette in una scatola di legno o in un vaso di terracotta».

Succedevano, frattanto, fatti importanti, quali la caduta del fascismo, la guerra civile, la resa militare e la disfatta dell'esercito (in settembre). L'attività agraria e quindi casearia, non potevano però fermarsi; anzi: erano divenute ancor più importanti, essenziali, per la vita dei paesi. Il casaro era, nei paesi, una figura professionale sotto l'occhio di tutti, perché a vantaggio di tutti.

E Nicolò continuò la sua attività di aiuto-casaro di Coi e Brusadaz per altri quattro anni, fino al dicembre 1947. Il 25 ottobre 1946, era stato arruolato e assegnato all'VIII Reggimento Alpini, dove si presentò con la qualifica proprio di casaro e il titolo di studio della quinta elementare. Giunse «alle armi», alla caserma di Pontebba, il 17 gennaio 1948 e vi rimase fino al 2 dicembre; gli era stata riconosciuta la qualifica di Portaordini, che sembra tanto quella d'un «bravo ragazzo, che sgambetta agli ordini ricevuti». E, infatti, rispetto e obbedienza erano atteggiamenti sui quali papà non ammetteva eccezioni.

## **Dai 22 anni alla nomina a casaro titolare**

Rientrato da Pontebba, nel 1949 riprese l'attività di aiuto casaro, in una faticosa spola tra le latterie di Coi e di Pianaz e per un periodo tra Coi e Brusadaz; la salute ne risentì e, visto che si sarebbe ammalato gravemente per non badare a sacrifici personali, fu costretto a limitarsi alla latteria di Coi, dove allora era casaro Rinaldo Rizzardini *Lugàin*, che vi aveva lavorato a periodi alterni già negli anni del *Popo*.

Quando poi, nel 1953, Rinaldo si ritirò, l'assemblea dei soci del villaggio nominò a casaro titolare papà Nicolò, che vi sarebbe rimasto - come dicevamo - fino al 2001, cioè - solo come titolare - per ben 48 anni.

Ecco le annotazioni di quegli anni sul quaderno:

1949, LATTERIA DI BRUSADAZ: La lavorazione è riuscita bene, con la cottura dai cg. 43 ai 45 e un buon spurgo dai 20 minuti ai 30, dopo aver scaldato il latte dai 35 ai 40 cg. Tutto questo con il latte di vacca.

[SENZA DATA:] ... a secco per 15 [giorni], il formaggio tendeva a deformarsi sul terzo mese che si è distribuito; non era tanto cattivo, ossia era discreto, ma poteva essere anche meglio, perché un po' troppo crudo, e la pasta così tenera

tende un po', sebbene lontana dall'essere acida; così ha perso un po' di quel dolce che deve avere. La resa ...

[SENZA DATA:] ... uno strumento di precisione, la cui caratteristica consiste in una scala densimetrica speciale, sanzionata ... Questa scala studiata e composta meticolosamente in base a innumerevoli dati analitici sperimentali consente di stabilire la percentuale di «residuo secco magro» del latte analizzato, permettendo di scoprire qualsiasi frode, annacquando anche il 2 % , le scremature, l'aggiunta di sostanze estranee. Il latte genuino deve rispondere ai seguenti requisiti: 1) Peso specifico tra 1.029 e 1.031 a più di 15 cg.; 2) La sostanza grassa non deve essere inferiore al 3 % ; 3) Il residuo secco magro non deve essere inferiore al 9 % . Orbene, se a un latte avente il peso specifico 1.034, 3.50 % di sostanza grassa e 9.10 % di residuo secco magro, si aggiunge il 15 % di acqua, si avranno queste diminuzioni chimicamente accertate: 1) Peso specifico da 1.030 a 1.029; 2) Sostanza grassa da 3.50 a 3 % ; 3) Residuo secco magro da 9.10 a 7.75 % . E', cioè, una frode che sfugge al controllo del peso specifico e della sostanza grassa, ma che appare chiara e rilevante al controllo del residuo: 7.75 % .

1953, LATTERIA DI COI: La panna in inverno [si scalda] a 18-20 cg., il latte a 33 (se a 30 era meglio), e la cottura va fatta a 42-43, due o tre in più; sui 40 in inverno e arrivare a due o tre di più in estate; la cantina resta abbastanza asciutta. La ricotta è fatta in inverno a 85-86 cg., in estate a 88.

In vista dell'avvio dell'attività 1954 come casaro finalmente assunto in modo regolare (aveva 27 anni), Nicolò si iscrisse all'INPS; il libretto porta la data del 1° febbraio. Il quaderno reca quest'annotazione:

1954, LATTERIA DI COI: La panna in inverno [si scalda fino a] 16-17 cg. per circa un'ora, poi si va col motore. Il latte era scaldato a 33 e anche 35 cg., perché durante la coagulazione perdeva di temperatura, andando quasi a 30-32 cg. Ad ogni modo la cottura deve essere sempre lenta, con cottura sopra i 40-42 cg. fare lo spurgo. La ricotta: ho trovato buona cosa scaldare il siero a 90 cg. e poi levare la fiorella o *sbeda*, e poi aggiungere il latticello, non a 60 cg., come fanno tanti casari. Indi, se si è abbassata di temperatura, attendere ancora un po' e poi mettere l'agro. Se non fa tanti gradi di differenza, si può metterlo anche subito, e la ricotta mi sembra che riesca più dolce, perché anche il latticello ha della acidità. Però è un sistema per l'estate, se si vuol usarlo. In inverno si può lasciarla un po' più a pasta molle, ché è più delicata e buona. Invece in estate, che lavora di più con il caldo anche l'acidità, sarà buona cosa in caldaia, mentre viene a galla, farla girare in modo che si asciughi di più e, essendo più asciutta, in minore tempo si libera dal siero.

## **Il matrimonio**



Più sicuro dal punto di vista professionale, nel 1954 Nicolò sentì che era giunto il momento di «coronare il sogno d'amore» con la compaesana Antonia Costa, di un anno più di lui.

Il matrimonio venne celebrato il giovedì 25 novembre 1954, nella chiesa di Fusine, a un'ora per noi stranissima: le cinque del mattino; il che significa che i due *promessi* dovevano essersi alzati già verso le tre e mezza! Ma allora erano molto mattinieri e s'erano organizzati la giornata con simile orario.

La sera precedente, il testimone delle nozze, in dialetto *compàre* ossia *compadre*, Alfredo Rizzardini (figlio del casaro Rinaldo e lui pure avviato all'arte casearia, che aveva sposato la cugina Marcella Pellegrini *Beretìn*), colpito dal gravissimo lutto della perdita di un figlioletto, rinunciando ai compiti stabiliti dalla tradizione ma non volendo mancare ai doveri assunti, aveva incaricato il fratello Lino di sostituirlo nel portare alla sposa, come di consuetudine, l'anello detto «*anél del compàre*» e le scarpe da usare nella cerimonia nuziale.

Non so se corrisponda al vero o se sia, come altri proverbi, un modo sapienziale per trovare il lato buono in una situazione difficile o importuna; fatto si è che un proverbio afferma: «Sposa bagnata, sposa fortunata» e, quel 25 novembre, al risveglio nostra madre trovò la neve. Non molta, ma nevicava; la sera precedente i prati erano asciutti, era *tarén*, ma durante la notte erano scesi venti centimetri di neve, ossia *na cuàrta*. Quello dei nostri genitori era il primo matrimonio a Fusine del nuovo arciprete don Ernesto Ampezzan, arrivato in parrocchia il 1° settembre. Questa «primogenitura» nuziale fu sempre cara a tutti gli interessati.

Dopo una frugale colazione, gli sposi novelli partirono per Longarone, con la corriera delle ore 6. A Longarone salirono sul treno, diretti a Padova, ove erano attesi da Fortunato, fratello di nonno Floriano, che aveva disposto per loro ogni cosa. Nello stesso giorno si recarono a messa in basilica di Sant'Antonio e si affidarono alla protezione di quel santo. Il giorno seguente fecero alcune visite in città e sabato ripartirono, alla volta di Belluno, ove furono ospiti, in vescovado, della madrina di papà, Angela o *Àndola*, nipote del compaesano e vicario generale mons. Pietro Rizzardini *Bépi*, al quale lei faceva da domestica.

In serata tornarono in Zoldo. A Fusine, con un gesto di squisita cortesia, li attendeva il testimone Alfredo. Poi a Coi, nel *pòrtec*, lo spazioso ingresso di casa, erano ad accoglierli familiari ed amici. *In primis* nonno Floriano che, pur già malaticcio, accolse la *figlia* offrendole l'anello nuziale di sua moglie, che aveva perso così presto. Alcune curiosità per gli amanti delle consuetudini: al pranzo vennero serviti brodino misto, lasagne al forno con burro fuso e semi di papavero, carne di vitello e di maiale, arrosto e lessa, verdure miste e patate intere arrostitte; inoltre: i pasticcini tipici, detti *grafóin*, ripieni di miele e semi di papavero, e le *fuie rostide*, ossia i «crostoli»; vini bianchi e rossi, a seconda dei piatti. Il *vestito*

*nuižàl* o abito nuziale di nostra madre era un semplice tailleur grigio chiaro; sulle spalle un grande scialle di seta, bianco, con larghi fiori multicolori e larghissime frange; sul capo la *veléta*, un velo bianco per la cerimonia religiosa, al posto dell'abituale di colore nero. Nostro padre indossava un abito «classico», nero e a doppio petto. Noi figli abbiamo chiesto loro, qualche volta, perché quella mattina fossero andati a piedi lungo il sentiero, pur con la neve; ci hanno risposto che era la cosa più logica, anche se meno comoda, per non far passare lo sposa davanti alla casa dello sposo prima del matrimonio; ora di simili attenzioni, non prive di ammirevole finezza, siamo quasi incapaci!

### **I primi due figli e il corso per casari a Mas di Sedico**

Il 23 agosto 1955, Antonia e Nicolò divennero genitori di una bambina cui, stando alla tradizione, non si poteva che dare il nome di Apollonia. Nel 1956 nacque il Floriano che sta facendo queste note.

E sono di questo periodo le ultime due annotazioni del quaderno, la prima molto dettagliata:

1956, ALLA LATTERIA DI COI: Febbraio, quindi inverno, un inverno molto freddo. Il termometro ha segnato quasi 20 gradi sotto lo zero. L'acqua quasi dappertutto è gelata, anche da me in Latteria [*lo scrive al maiuscolo*]. Niente più [acqua per lavorare] il latte; ho dovuto lasciarlo fuori delle vasche, perché non si levava neanche più, si gelava di molto stando in quell'acqua morta, che ben presto fece quasi tutto un blocco. Il latte resta come snervato e più floscio, non si trova più quel nervo, perché comincia a gelarsi. La panna viene scaldata dal 18 ai 20 gradi, e resta ancora, ché si indurisce subito, e l'aria stessa è fredda, quindi lavarla [?] con acqua un po' tiepida. Il latte viene scaldato a 34/35 cg., perde sempre qualche grado, arriva anche a meno di 30. Mentre viene il coagulo, [aggiungo] caglio liquido ... [?] per quintale 7/8 centimetri cubi. Prima di iniziare la rottura completa, metteva anche un'ora e mezza, sempre lentamente, perché il latte col freddo è molto dolce. Cottura a 38/39 cg., spurgo per 20 minuti, a bagno nel proprio siero 15 minuti, grossezza della cagliata dall'... [?] al miglio, quindi un po' di pressatura e in cantina. La ricotta: l'agro con il freddo era debole e ho dovuto rinforzarlo con dei limoni, tagliati a fette e messi dentro nelle botti, con del sale da cucina e quindi anche del sale (amaro), qualche chilo, poi con delle piallature di un piantino di faggio, appena tagliato. Cercavo di scaldare bene il fornello; se era tanto freddo, anche due volte al giorno. E così mi sono accorto che [l'agro] cominciava a venire buono. Però ho dovuto cambiare sistema di lavoro a farla [= *la ricotta*]: scaldato il siero a 75 cg., aggiunto il latticello, arrivato a 90 levai la fiorella e [cominciai ad] aggiungere molto lentamente acqua giù da una parte, alzando un po' la secchia, senza agitare, perché si sminuzza su tutta,

mentre viene; la ricotta resta tutta grossa e delicata nello stesso tempo. Se sembrasse troppo delicata, lasciarla un po' nella caldaia, prima di estrarla.

1957, ALLA LATTERIA DI COI: Nel mese di febbraio, lavorazione con il caglio in polvere, che ho trovato molto migliore di quello liquido, anche di quello in «liquido sublime». Scaldato il latte alla temperatura di 30 cg., con un coagulo di un'ora e anche un po' di più. Cottura a 38 cg., poi 10-15 o 15-20 minuti a riposo, ché veniva voltato a metà tempo. Poi un po' di pressatura con sassi e in cantina. Dopo, due giorni in salamoia, col sistema completamente salato in salamoia, cioè per quattro giorni. Ultimata la salatura, buona cosa ho trovato lavarlo con acqua calda e asciugarlo al caldo. Il formaggio sembrava fosse riuscito bene, come forma e come pasta; soltanto, invecchiando si sentivano dei sapori leggermente amari, non in tutti. Credo che sia stata la salamoia, perché i primi mesi no, ma quando ha qualche mese assorbe quella acidità del siero che vi resta in esso; o anche [a causa delle] tavole vecchie.

Sempre desideroso di perfezionarsi, chiusa la latteria, nell'autunno 1957, Nicolò si iscrisse e partecipò ad un Corso per casari che si teneva all'apposita Scuola provinciale per Casari, a Mas di Sedico. Lì ebbe la ventura di incontrare quale istruttore il Berneri di sedici anni prima (ma non più con gli stivaloni da gerarca fascista!). In famiglia conserviamo alcuni libri allora utilizzati e che, anche a *profani* come noi, sembrano assai ben fatti; il padre li teneva tra le sue carte più preziose.

La necessità di essere presente in casa, a Coi, e di riprendere il lavoro, lo fece rientrare in Zoldo prima d'aver completato il Corso, che sarebbe durato fino a giugno, il che era evidentemente al di là di ogni sua possibile disponibilità.

Ma, se anche non riuscì ad ottenere il «famoso pezzo di carta», ebbe modo di fare un'esperienza assai positiva, sia dal punto di vista della qualificazione professionale che per l'avvio di alcune conoscenze e amicizie, come quelle con i colleghi Armando Dell'Andrea, di Colle Santa Lucia (loc. Pian) e Antonio Torre di Selva di Cadore (del 1937, andato ad abitare in Agordo e da non confondere con l'omonimo fabbro di L'Andria di Selva di Cadore, che - dice gentilmente il sig. Ermenegildo Rova - qualche anno fa ha allestito un *poiat* dimostrativo per i Ladini di Selva, da cui è nata anche una pubblicazione). Armando, allora non ancora sposato, sarebbe poi venuto a lavorare anche alla latteria di Brusadaz.

### **Gli stipendi e la fedeltà nonostante tutto**

Lo spirito di servizio al paese risulta evidente dall'osservare quanto poco, per non dire quasi nulla, papà volle pesare sugli allevatori conferenti latte alla latteria, costringendo però poi se stesso a grandi fatiche giornaliere, dopo quelle al caseificio; fatiche che è possibile immaginare e, nel contempo, non si sapranno mai abbastanza. Ignoriamo quanto abbia guadagnato nei primi anni di lavoro

come aiuto casaro (1942/1953, eccettuato l'anno 1948, dedicato al servizio militare); ignoriamo pure quanto ricevesse, come casaro titolare, negli anni 1954/1967. Dal 1968 abbiamo, invece, una serie di foglietti volanti, con firma manoscritta almeno con un «Pagato», dai quali apprendiamo che:

\* Nel 1968 lavorò in febbraio-giugno (compenso £ 30.000, assegni familiari £ 32.760), luglio-ottobre (idem, ma mancano i foglietti). Totale annuo: 9 mesi di lavoro, £ 270.000 di compensi e £ 294.840 di assegni; tot. £ 564.840.

\* Nel 1968 lavorò pure alla latteria di Pianaz, 15 giorni al mese del periodo marzo/giugno, a £ 1.500 al giorno [!] e quindi £ 22.500 al mese. Totale annuo: 4 mezzi mesi di lavoro, £ 90.000; tot. tra Coi e Pianaz £ 654.840.

\* Nel 1969/1970 lavorò, probabilmente solo a Coi, nei mesi e con lo stipendio del 1968, ma mancano i foglietti. Totale anno: 9 mesi di lavoro, £ 564.840; due anni £ 1.129.680.

\* Del 1971 abbiamo solo la «busta paga» di settembre, nella quale vengono calcolate 126 ore lavorative per un totale di £ 30.000, tredicesima e ferie (quali?) per £ 45.000, trattenute per £ 7.970 e assegni familiari ancora per £ 32.760, per una somma totale mensile di £ 99.790. Si ha poi una dichiarazione del segretario della latteria, m.o Angelo Fattor, del 30 settembre, che dice: «Spett. Ufficio di Collocamento di Zoldo Alto. Si comunica che in data odierna questa latteria ha sospeso l'attività per mancanza di latte e quindi licenziato il proprio dipendente Pellegrini Nicolò». Presumendo, pertanto, abbia lavorato per otto mesi, si ha un totale annuo di £ 798.320.

\* Ci mancano i foglietti dal 1972 al 1976 compreso, ma la paga mensile dev'essere stata tra le £ 62.760 mensili del 1971 e 120.000 del 1977; facendo una media maggiorata di 95.000 al mese per 9 mesi (il massimo) di lavoro all'anno, abbiamo una busta paga annua di circa £ 850.000.

\* Del 1977 abbiamo un foglietto con il compenso di febbraio, £ 60.000 (significa che lavorò solo la seconda metà del mese), quello di marzo con £ 120.000, mancano quelli di aprile/maggio ma devono essere stati sempre di £ 120.000 perché abbiamo quello di giugno di £ 120.000, mentre da luglio a ottobre la paga è aumentata a £ 220.000 al mese. Totale annuo: 8 mesi e mezzo di lavoro, busta paga: £ 1.420.000.

\* Del 1978 abbiamo solo i tre foglietti di giugno, luglio e settembre, indicanti un compenso di £ 220.000 al mese; presumendo al massimo, cioè che i mesi di lavoro siano stati 9, abbiamo una busta paga annua di £ 1.980.000.

\* Del 1979 abbiamo i foglietti di marzo £ 200.000 (quindi iniziò dopo circa una settimana, evidentemente per scarsità di latte), maggio/luglio £ 220.000, il che significa che tale era anche la paga di marzo e aprile (se pur mancano i due

foglietti), agosto £ 250.000, manca il foglio di settembre ma è certamente £ 250.000.

Detta in termini attuali: 125 euro al mese; calcolando che come minimo le ore di lavoro giornaliero erano almeno quattro, due al mattino e due alla sera (ma erano ben di più, quasi il doppio), guadagnava all'incirca 1 euro attuale all'ora!

Non abbiamo la forza di andare avanti a dire queste cose, mentre lui ebbe la forza di sopportarle, per far di tutto perché l'attività agricola e zootecnica andasse avanti! E, dal 1979 al 2001, ci sono altri 22 anni! Viene da dire che non è neppure giusto si verificchino cose simili; eppure c'è chi per amore le ha fatte.

Pace al tuo grande cuore, Papà, e grazie infinite per gli infiniti esempi che ci hai dato! Il suo spirito viva in Dio, nel quale hai sempre creduto, con semplicità e serenità, insegnando a noi tutti a fare altrettanto! Tu hai adorato solo Dio e, con il cuore libero da idoli, ci hai aperto gli occhi per guardare oltre le apparenze! Grazie!

*PUBBLICAZIONI VERIFICATE:*

«Comunicati dal Libero Maso de I Coi», n. 1950, giovedì 18 settembre 2014

\*\*\*