

ANTICHI MESTIERI A LIVIGNO E TREPALLE

1. Al pradéir

L'economia tradizionale livignasca era essenzialmente di tipo contadino.

Uno dei principali compiti era la coltura dei prati, vitale al sostentamento del bestiame durante il lungo inverno. A primavera, il contadino provvedeva alla concimazione, spargendo ed erpicando il letame. Ancora prima del giungere dell'estate, uomini, donne e bambini, si trasferivano alla *téa* o più su, all'alpeggio.

Nel frattempo, procedeva la rigogliosa fioritura dei prati; a luglio l'erba era matura ed era pronta per il taglio, che iniziava in genere dopo il tradizionale temporale di S. Anna (il 26 luglio). Allora il contadino livignasco doveva procedere nel minor tempo possibile: era l'unico taglio all'anno che l'avara natura, col suo rigido clima, permetteva.

Bisognava falciare a mano migliaia di ettari di prato, spargere il fieno, rivoltarlo al sole per favorire l'essiccamento, poi ammassarlo e comporlo nella "frosch'chéira" (un telaio in legno, portato in spalla) o nei *pezón* (teli di juta, caricati poi sul carro).

Il fieno veniva quindi portato nel fienile o nella *nása* (fienile isolato) e veniva sparso in modo omogeneo per poter fermentare al meglio. Per tutto questo lavoro, le braccia livignasche, per quanto solerti, non erano certo sufficienti se si voleva completare il raccolto nel tempo più propizio. Ecco allora il ricorso ai *pradéir*, ovvero falciatori, pagati a giornata.

I *Valés*, i Valtellinesi, muniti dei propri attrezzi venivano a frotte: erano contadini che dopo aver raccolto il loro primo taglio di fieno, risalivano la valle lavorando a Bormio e Livigno, mentre in bassa valle cresceva il secondo taglio. Erano ben pagati e ben mantenuti perché non avrebbero potuto, diversamente, resistere, per almeno venti giorni, ad un simile ritmo di lavoro. Nel dopoguerra, i *pradéir* diminuirono sensibilmente e contemporaneamente comparvero le prime macchine agricole.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

2. Al capciòta

Il contadino non si occupava solo dei prati, ma anche dei pascoli.

Infatti, il bestiame (prima monticavano ovini e caprini, poi i bovini) veniva accolto negli ampi pascoli di proprietà comunale. Questi rappresentavano un'importante risorsa del territorio ed era compito di tutti provvedere alla loro cura: a settembre, dopo il rientro del bestiame in paese, ciascuna famiglia era tenuta a offrire, in base al numero di bestie possedute, una o più giornate di lavoro. Queste persone, munite di tridente e rastrello, sotto la guida e il controllo del *capciòta*, letteralmente capo letame, percorrevano in lungo e in largo la zona pascolata e provvedevano a frantumare e spargere lo sterco, lasciato in estate dalle bestie, in modo da allargare il più possibile il tratto di pascolo concimato. Le piogge autunnali e lo scioglimento delle nevi in primavera avrebbero poi migliorato il magro pascolo alpino. Il *capciòta* teneva puntigliosamente nota del lavoro fatto e delle presenze; i dati venivano poi passati all'ufficio comunale che delegava l'esattore tesoriere di pagare *li sgiornéda da li ciòta*. Quelli che non avevano risposto alla chiamata del *capciòta* o non avevano fornito personale sufficiente avrebbero trovato sulla cartella esattoriale le giornate da pagare, ma in misura tripla rispetto a quanto pagato dal comune. Ora del *capciòta* è rimasto solo il ricordo.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

3. La tesciàdra

Un antico mestiere...femminile.

La dismonta del gregge era prevista non prima di S. Michele (29 settembre). Nel mese di ottobre, appena giunte in paese, le pecore venivano tosate. La lana veniva accuratamente lavata e asciugata ed era pronta così per essere cardata.

Nelle giornate invernali, al caldo della *sc'túa*, le donne filavano la lana con il *carèl*, il filatoio. Una volta che erano pronti i gomitoli, le donne potevano sferruzzare a maglia per creare calze, berretti, guanti, maglie e maglioni, ...

Una parte consistente dei gomitoli veniva affidata anche alla *tesciádra*, la tessitrice.

La tessitura prevede diverse operazioni preliminari: l'incannatura, cioè la preparazione dei rocchetti; l'orditura, che consiste nel disporre i fili dei rocchetti sull'orditoio, in attesa di passarli al telaio; l'arrotolamento dell'ordito sul subbio del telaio; la passatura dell'ordito attraverso il rastrello.

Solo dopo tutti questi passaggi è possibile procedere con la tessitura, intrecciando perpendicolarmente i fili che creano l'ordito con i fili che creano la trama. Una vera e propria arte. La *tesciádra* otteneva principalmente il panno, di tinta grigia o di tinta nera, utilizzato per confezionare gli abiti maschili e femminili. Inoltre, grazie al telaio, poteva realizzare coperte, lenzuola, tappeti.

Anche se ora il telaio è diventato un pezzo da museo, grazie alle nostre volontarie è possibile riscoprire questo antico lavoro femminile.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

4. Al guardiabósc'ch e al campéir

Al guardiabósc'ch, il guardaboschi, era una persona stimata, un vigile custode della proprietà comunale, ma anche un imparziale difensore della proprietà privata quando in estate, diventava anche *al campéir*, la guardia campestre, colui che conduceva via le bestie che pascolavano abusivamente sul terreno di altri o di pertinenza dell'alpeggio.

Dopo il medico e il segretario comunale, la guardia era il terzo stipendiato dal comune di Livigno. La qualifica primaria era quella di guardiano dei boschi comunali.

Il bosco era una risorsa preziosissima. Un larice o un cembro, per dare una buona resa in tavolame, deve aver vegetato a Livigno 250-300 anni.

Durante i controlli, il guardaboschi rinveniva piante cadute per vecchiaia, colpite da fulmini, sradicate da smottamenti e valanghe o altre ancora tagliate abusivamente (*sc'friz*) che non erano state asportate per tempo. Tutte venivano martellate, numerate, misurate e valutate per essere poi vendute all'asta pubblica che si teneva la domenica, dopo la funzione dei vespri. Il segretario presente prendeva nota della data, del numero del lotto venduto, del nome e cognome dell'aggiudicatario, e del prezzo che poi sarebbe stato pagato a fine anno in esattoria sotto la voce "schianti".

Piano piano sono scomparsi *al guardiabósc'ch e al campéir*, non resta che un pensiero di riconoscenza per la loro opera in difesa della natura del patrimonio comune.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

5. Al legnaméir e al marangón

Queste due figure di falegname erano intercambiabili? Oppure svolgevano due mansioni diverse? Secondo il maestro Battista in "Livigno...c'era una volta", *al legnaméir* eseguiva i lavori più grezzi, senza particolari rifiniture, senza pialle e senza raspe, mentre *al marangón* era l'artigiano esperto che eseguiva in lavoro accurato e preciso che, sia pure con mezzi e macchine moderne, continua ancora oggi nel suo ben attrezzato opificio.

Al legnaméir sezionava il tronco col *rasión*, una grossa sega, e lo squadrava con la *sigúr láda*, un tipo di scure costituita da una grande lama. Otteneva così i grandi legni per la costruzione della stalla e quelli più leggeri e meno regolari per il fienile.

Con il *segác*, il segaccio e l'*esción*, ascia ricurva adatta a scavare il legno, incavava quei legni e realizzava così *li cárdana*, incastri di legno scavati sopra e sotto, posti nella parte finale delle travi e i lunghi canali di gronda che terminavano a testa di drago.

Con la *mèla*, un utensile composto da una lama che forma un angolo retto con l'impugnatura, percossa dal *mazòt*, un martello di legno cilindrico, ricavava da una sezione di tronco *li sc'cándola*, ovvero scandole larghe 15-20 cm e lunghe circa 60 cm e *sc'andolín*, scandole più corte lunghe circa 40 cm., utilizzate per la copertura del tetto.

Il tetto veniva montato sulla travatura portante, il *cólm*, e perpendicolarmente su piccole travi squadrate, *esèrcli*, preparati da lui stesso.

Al *legnaméir* costruiva così la casa che poi sarebbe stata rifinita e ammobiliata dal *marangón*.

“Il moderno sistema edilizio ha completamente modificato quello antico e tradizionale, stalla e fienile in legno non se ne costruiscono più, le rarissime case in legno sono prefabbricate altrove ed importate, come il legname per l'armatura del tetto quando non è sostituito da cemento e mattoni.

Sc'cándola e *sc'andolín* hanno ceduto il campo a lamiere, a tegole catramate, a coppi e ardesia.”

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro “Livigno...c'era una volta”.

6. Al funádro

Il funaio era l'artigiano che lavorava le pelli per fabbricare le funi di pelle bovina.

La pelle veniva stesa intera, con il pelo rivolto verso l'interno, sopra una *láta*, un lungo palo appeso orizzontalmente al soffitto di un locale ben arieggiato. Qui si asciugava e si seccava lentamente. Era così pronta per essere lavorata dal *funádro* con fatica, pazienza e grandi capacità. La pelle secca, dopo la messa a bagno in una capiente vasca di legno, veniva tenuta a rinvenire in un locale molto umido per poi essere stesa su un piano dove veniva privata delle parti terminali fino ad ottenere una pelle tondeggianti.

Cominciando dall'esterno, con un apposito affilatissimo coltello, il *funádro* tagliava la pelle a spirale riducendola ad una striscia larga circa 4 cm e lunga 15 cm o più a seconda della grandezza della bestia e dalla lunghezza voluta per la fune. La stessa veniva divisa per tutta la sua lunghezza in 5 striscioline uguali di circa 8 millimetri. Ogni strisciolina veniva liberata dal pelo e unta ripetutamente con sugna di maiale per poi avere la morbidezza necessaria per procedere all'intreccio della fune.

La treccia terminava in un grosso nodo sferico formato dall'avvolgimento di quattro striscioline, mentre la quinta sporgeva per 30 cm e serviva a fissare la fune con un nodo speciale *al ral*, cilindro di legno lungo circa 20 cm che facilitava lo scorrimento della fune nella spola. Completata la lavorazione la fune veniva ancora unta con la sugna e tirata per renderla piatta e compatta.

Dalle pelli di animali più giovani il *funádro* ricavava funi più sottili e flessibili, i *finaciöl*, che servivano a fissare i carichi a carri e slitte, mentre strisce larghe 2 o 3 cm e lunghe 3 metri, *li gíongola*, permettevano di attaccare il giogo alle corna della *menadúra*, la bestia adibita al traino del carro agricolo. Strisce più larghe occorrevano per gli spallacci, i *breciál*, delle gerle e delle briccole dei contrabbandieri. Ora restano poche funi, man mano sono state sostituite da corde di canapa, di nylon, da cavi metallici con ganci e tiranti meccanici.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro “Livigno...c'era una volta”.

7. Al feréir

Quanti lavori svolgeva *al feréir*?

Un tempo, i trasporti e gli spostamenti richiedevano l'uso del cavallo da tiro. Oltre ai trasporti dei generi alimentari, si doveva provvedere agli spostamenti interni del fieno, del letame, della legna, dello strame. Per questo il cavallo era necessario nella maggior parte delle famiglie di Livigno e Trepalle, e due o tre volte all'anno era sottoposto alle attente cure del *feréir*, un artigiano che era maniscalco, veterinario e fabbro ferraio.

La sua specialità era la ferratura degli zoccoli, diversa a seconda della stagione. In estate preparava ferri lisci, con chiodi e ramponi piatti. In inverno, ai cavalli tenuti in stalla, toglieva i ferri anteriori

per evitare che rovinassero l'assito scalpitando; a quelli che invece dovevano procedere nella neve fresca levava i ferri posteriori o piegava i ramponi verso l'interno per evitare che si ferissero; mentre per fare presa su ghiaccio o neve dura inseriva ferri appuntiti e taglienti. Il *feréir* veniva poi consultato in caso di malattie o incidenti occorsi agli animali che, per esperienza, ben conosceva e sapeva curare. Ma la sua capacità, la sua perizia, si estendeva anche alle varie lavorazioni del ferro. Nascevano così, a seconda delle richieste dei committenti, inferriate per finestre, cerniere, serrature, maniglie e catenacci per porte.

Il *feréir* affilava scuri, seghe e coltelli; forgiava e applicava i *cant*, i cerchioni di ferro alle ruote; costruiva *la sèra*, il congegno frenante dei carri; preparava e applicava le lamine alle slitte e gli attacchi con bussola per le stanghe. Era il *feréir* che costruiva i manici e i cerchi per i recipienti di legno; *li chedéna dal cendré*, catene per il focolare; *i cròc per li láta dal téit*, i ganci di fissaggio dei legni posti sull'ala del tetto per impedire la caduta della neve.

Tutto il ferro passava per le mani esperte del *feréir*.

Il suo lavoro nella *fośgína*, la fucina, continuò fino alla fine della Seconda guerra mondiale poi, pian piano, venne la motorizzazione, i cavalli diminuirono di numero, fino a ridursi a poche unità. I lavori del *feréir* in ferro battuto furono sostituiti da elementi prefabbricati dall'industria e assemblati elettricamente.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

8. Al *bachetéir*

A Livigno e Trepalle, i fedeli erano iscritti a vari gruppi di Confraternite. I maschi, fino all'adolescenza facevano parte dell'Associazione di San Luigi Gonzaga, poi passavano ai Novizi e infine ai Confratelli. Le femmine facevano il noviziato, quindi passavano alle Figlie di Maria dove rimanevano fino al matrimonio, prima del quale facevano pubblica rinuncia e diventavano Consorelle. Durante le funzioni religiose, la loro compostezza e disciplina era assicurata dal *bachetéir*. Costui era un uomo, generalmente anziano e stimato dalla popolazione, che riceveva l'incarico dal Prevosto e dagli anziani della Confraternita.

Anche lui vestiva la divisa di confratello e nelle processioni reggeva nella mano destra una specie di pastorale: un lungo bastone, laccato di rosso e terminante in un pomello, *al bachét*.

Da questo prende il nome *al bachetéir* ovvero il portatore del bastone.

La sua presenza era particolarmente preziosa alle numerose processioni. Oltre a quelle domenicali per le confraternite, si tenevano anche in queste giornate: 2 febbraio Purificazione di Maria Vergine, Domenica delle Palme, 1° maggio SS. Apostoli Filippo e Giacomo, 3 maggio S. Croce, 16 maggio S. Giovanni Nepomuceno, Pentecoste, Corpus Domini, 4 luglio confraternita del Carmine, prima domenica di agosto solennità del Rosario, 15 agosto l'Assunzione, 16 agosto S. Rocco, 8 settembre Natività titolare della parrocchia, 14 settembre l'Esaltazione della S. Croce e 1° ottobre S. Rosario. Non mancavano le processioni di San Marco, il 25 aprile, e per la celebrazione delle Rogazioni, che propiziavano un buon raccolto. In particolare, proprio a partire dal 25 aprile, per non rovinare il manto erboso, è vietato l'accesso ai prati.

Al bachetéir, è stato un personaggio rispettato e temuto che scomparve ancor prima della Seconda Guerra Mondiale.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

9. Al *paroléir*

Al paroléir, ovvero il magnano o stagnino, era un lavoratore stagionale che veniva dalla Valmalenco. Stava a Livigno in primavera e agli inizi dell'autunno per una decina di giorni: uno o due lavoratori in una zona del paese e uno o due in un'altra, e così via, finché ogni famiglia avesse avuto la possibilità di ricorrere ai loro servizi. Ad esempio, *al paroléir* che serviva gli utenti della zona centrale del paese, si piazzava con la sua officina ambulante sotto la scala esterna della Chiesa di S. Antonio, al riparo dal sole e dalle intemperie.

Avevano con sé tutto l'occorrente: dai ferri del mestiere alla piccola forgia con mantice, dal carbon fossile alle barre di stagno, dalla lamiera di rame agli occhielli di ottone per l'attacco dei manici. Ogni famiglia livignasca aveva in casa vario pentolame di rame, specialmente due o più secchi da otto o dieci litri, nei quali si teneva in cucina l'acqua attinta nel pozzo di casa che serviva a tutti gli usi domestici e alimentari. Questi secchi venivano stagnati internamente ogni anno, assieme alla vaschetta della cucina economica e a mestoli e palette. Il magnano eseguiva l'operazione anche per eventuali altri recipienti e provvedeva se necessario alle riparazioni applicando ai secchi vistose toppe fissate con brocche ribattute sulla piccola incudine e infine saldate con stagno.

Durante la Seconda guerra mondiale, data la mancanza totale di stagno in commercio poiché veniva utilizzato come materia prima di interesse bellico, *al paroléir*, per eseguire le sue lavorazioni richiedeva la consegna di piatti di peltro di cui ogni casa era fornita, che avrebbe fuso per la stagnatura. Poco dopo la fine della guerra, Livigno fu dotato del primo acquedotto comunale e il rubinetto sostituì in cucina i lucenti secchi di rame, materiali nuovi e più economici sostituirono il rame delle casseruole e dei mestoli, la plastica fornì il vasellame e così il rame scomparve dall'uso comune per diventare oggetto decorativo: man mano *al paroléir* diradò le sue venute a Livigno fino a cessarle completamente.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

10. Al bechéir

Al bechéir era il macellaio che praticava la *becarìa* ovvero la macellazione della bestia e la lavorazione della carne, usata per gli insaccati e i salumi.

Il periodo più adatto per la *becarìa* era l'autunno inoltrato o, più spesso, la primavera, meglio tra febbraio e aprile. Più tardi non si poteva, poiché il caldo avrebbe compromesso l'essiccazione dei salumi. Il giorno della macellazione era una data importante e doveva essere scelta con cura, sia per la disponibilità del macellaio che era continuamente occupato nel suo lavoro presso diverse famiglie, sia per la concomitanza dei periodi della luna e dei segni zodiacali favorevoli: la luna doveva essere calante e bisognava evitare i periodi in cui era in pesci o in scorpione, altrimenti la carne sarebbe andata a male e le salsicce non sarebbero mai essiccate correttamente. Erano favorevoli, invece, i transiti in leone, capricorno e toro. *Al bechéir* era una persona di fiducia e dal suo lavoro dipendeva lo stato di conservazione della carne e delle salsicce, destinate a cibare le famiglie per alcuni mesi.

Si spostava a domicilio con tutti gli arnesi necessari: coltelli, macchina tritacarne, macchina insaccatrice... e solitamente la *becarìa* avveniva vicino alla stalla o nella *sc'tréita* (rimessa tra la casa e la stalla). Un tempo, degli animali uccisi non si scartava nulla, tutto serviva, e quello che non era gradevole o commestibile, come il sego o il pellame, veniva usato in vari processi produttivi. La carne poteva essere salata e affumicata o altrimenti messa in salamoia e fatta seccare, come nel caso della *Brasc'caròla*. Vi erano poi due tipi di produzione delle *lughénia da chèrn*, le salsicce di carne: di prima e di seconda scelta. L'impasto delle prime era composto da carne di alta qualità, adatta anche per i salami, che erano richiesti solo da poche famiglie benestanti. Le salsicce di seconda, invece, venivano preparate usando più grasso, carne meno pregiata e qualche nervo, e potevano essere consumate solo cotte; qualcuno metteva nell'impasto anche un po' di carne bovina. Poi naturalmente vi erano le spezie (sale grosso macinato al momento, chiodi di garofano, cannella, pepe, aglio, noce moscata) e infine si aggiungeva il vino.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro LEINA DA SAOR.

11. Al moléta

"Donne, è arrivato l'arrotino"

L'arrotino, in dialetto *al moléta*, era un artigiano ambulante che si occupava della molatura delle lame. Compariva in paese con il suo strano carretto che gli permetteva di raggiungere ogni contrada alla ricerca di clienti. Portava con sé tutto l'occorrente per il suo lavoro che racchiudeva in un piccolo armadietto incorporato. Quando si fermava, poggiava il carretto a terra sulle gambe di

legno, collegava con una cinghia di cuoio la *mòla* alla ruota e si metteva all'opera. *Al moléta* studiava prima la lama degli utensili da arrotare: coltelli, forbici, scuri, accette, rasoi, ovvero tutto ciò che poteva essere affilato; poi con mano pesante o leggera, a seconda della necessità, li accostava alla *mòla* e, pedalando con ritmo sostenuto, imprimeva alla ruota un movimento continuo, così che nel giro di pochi minuti l'utensile veniva affilato. Con il polpastrello del pollice tastava il filo della lama per controllare il lavoro eseguito e lo terminava con un colpo di cote, una pietra affilata. La *mòla* era tenuta costantemente bagnata dall'acqua che cadeva a gocce da un contenitore in legno, posto al di sopra di essa.

Dopo la Seconda guerra mondiale, il tipico carretto venne trasformato in una bicicletta sul cui manubrio veniva applicata una ruota in pietra, collegata ai pedali con una cinghia.

Man mano, con l'arrivo del consumismo, anche questo mestiere scomparve.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta".

12. Al presc'tinéir

Chi era *al presc'tinéir*?

Un tempo non c'erano veri e propri negozi di panetteria. Si trovavano dei piccoli forni, ma in case private. Indicativamente per ogni zona del paese c'era un *presc'tin*, ovvero un forno in cui ci lavorava appunto *al presc'tinéir*, il fornaio, panettiere. Presso questi forni si confezionava pane su ordinazione per i vicini e le loro famiglie; venivano richiesti anche 20-30 kg alla volta, perché il pane veniva fatto seccare e consumato nel tempo. Anche per questo che *al presc'tinéir* non lavorava mai di notte, ma solo di giorno per molte ore di seguito.

I forni erano a legna. Il comune assegnava alcuni alberi da abbattere per il loro funzionamento, ma il quantitativo era spesso scarso. Così, oltre all'albero, veniva sradicato anche il tronco, per sfruttare tutto al massimo. Solo a metà del '900 si passò al gasolio e alla fine degli anni '50 arrivò finalmente l'elettricità. I fornai impastavano tutto a mano con farina di frumento o di segale: "si versava la farina nella marna (trogolo per impastare), a seguire il sale, il lievito madre, si aggiungeva l'acqua e si impastava. Poi il composto veniva lasciato riposare, quindi tagliato e si confezionavano i *breciadègl* (ciambelle), l'unico formato in uso. Li si posava quindi su assi coperte da tela e li si lasciava lievitare; a processo ultimato, li si metteva in forno, usando una pala molto piccola (solo più tardi si è passati a quella di dimensioni comuni)". Questo formato di pane era molto pratico perché la ciambella poteva essere infilata comodamente in una pertica appesa al soffitto, così da garantire una corretta essiccazione e un'efficace protezione dai topi. Si riporta che un fornaio si guadagnò il soprannome di Mica poiché aveva introdotto in paese la *míca*, pagnotta dal peso di circa mezzo kg o 1 kg. Invece, per andare incontro alle esigenze dei primi clienti tedeschi che volevano pane da affettare, si dice che cominciarono a fare *li píza*, i filoni di pane.

Singolare era l'usanza delle *lemòšana da pañ*, che terminò nel 1978: "si trattava in un'elargizione di pane disposta con un lascito da un defunto o dai familiari di un defunto in suffragio della sua anima. A ciascun abitante di Livigno o di Trepalle veniva data una ciambella dal peso di 500 gr". *Al presc'tinéir* teneva una lista con annotate tutte le famiglie e i loro componenti per distribuire l'esatto quantitativo di pane che poteva essere ritirato presso il forno. Anche in altre occasioni veniva distribuito questo pane, ma con pezzature diverse: 500 gr per gli apostoli dopo la lavanda dei piedi; 250 gr per le novizie; 150 gr per i bambini; 250 gr per il rosario serale del defunto; 1000 gr per chi portava la bara del defunto e per i cantori della messa; infine, un pezzo ancora più grosso per i celebranti.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro LEINA DA SAOR.

13. Al contrabandéir

Un lavoro...notturno

Al contrabánt, il contrabbando era il lavoro che *al contrabandéir*, il contrabbandiere, faceva regolarmente in mancanza di altro con cui guadagnare il pane per sé e per la propria famiglia, spesso molto numerosa.

Era un lavoro stagionale, soprattutto estivo, che costringeva a viaggi massacranti sui sentieri impervi che attraversavano valichi sempre superiori ai 2300 metri di quota. D'inverno era praticamente impossibile avventurarsi a quote elevate per l'incombente pericolo di valanghe. Più facili erano gli spostamenti in primavera quando la neve era *seméda*, ovvero quando la neve indurita formava una crosta superficiale su cui si poteva transitare nelle prime ore del mattino; in questo modo era possibile affrontare il viaggio sugli sci con una *bricòla* carica di circa 30 kg. di caffè o di zucchero o con 80/100 stecche di sigarette.

I viaggi avvenivano in gruppo e normalmente di notte, quando era più facile eludere la sorveglianza delle pattuglie che la Guardia di Finanza sguinzagliava lungo gli itinerari frequentati dai contrabbandieri. Oltre al coraggio e alla forza, era necessaria una certa dose di astuzia, per escogitare e porre in atto svariati trucchi, continuamente variati e adattati alle circostanze, ma utili per portare a termine la consegna del carico.

Durante la Seconda Guerra Mondiale il fenomeno del contrabbando diminuì a causa della chiamata alle armi di quasi tutti gli uomini validi. Inoltre, il Governo requisiva regolarmente cavalli e muli che servivano all'esercito e ciò creò una evidente carenza di tali animali, soprattutto quelli destinati dai livignaschi al mercato svizzero.

Nacque allora il contrabbando dei cavalli che si verificò dal territorio italiano verso Livigno, in senso contrario rispetto al contrabbando tradizionale. Da qui i cavalli venivano trasferiti nella vicina Confederazione Elvetica dove erano attesi per la visita veterinaria di controllo, per la valutazione e quindi la vendita a ottimi prezzi, a mercanti del luogo o a incaricati delle forze armate svizzere.

“Verso gli anni '50 furono acquistate e giunsero a Livigno le prime Jeep provenienti dai residuati di guerra americani, proprio con quelle, munite di serbatoi capaci anche di ettolitri di benzina iniziò il contrabbando motorizzato”.

Così la vecchia e gloriosa *bricòla* man mano venne appesa al chiodo.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro “Livigno...c'era una volta”.

14. Al caciador

La caccia...agli orsi e ai lupi

Un'altra fonte essenziale di integrazione del reddito contadino era costituita dalla caccia che poteva essere *cácia álta*: caccia agli ungulati e ad animali di grossa taglia o *cácia bása*: caccia a prede di piccola taglia (lepri, uccelli, ecc).

In passato la carne di selvaggina era considerata di scarso pregio, infatti nei calmieri figura sempre tra le carni meno costose: “nel 1515 il prezzo del camoscio era di 6 denari per libbra, come quello della capra, a differenza di 7 denari per la carne di vacca, 8 quella di manzo e pecora, 9 quella di vitello”. Frequenti erano le norme presenti negli Statuti che *al caciador* dove seguire: bisognava evitare danni alle colture cacciando nei campi con sparpieri ed astori, era vietato l'uso di reti nella caccia alla pernice, si vietava di acquistare selvaggina per rivenderla. Inoltre, per limitare i danni al bestiame, era prevista la caccia agli orsi e ai lupi.

Dal 1382 in poi, il consiglio stabilì che “coloro che avessero catturato orsi adulti, cioè da cento libbre (circa 50 kg.) in su, avrebbero ricevuto dal comune 8 lire di compenso. Per orsi più piccoli avrebbero ricevuto 32 soldi (circa 1,6 lire). La carne e la pelle sarebbero restate a chi lo avesse catturato. A Livigno, non vi è peraltro memoria nei documenti più antichi, nè vi sono vestigia di qualche orso catturato in quella valle, ma ebbero certamente luogo le ricorrenti cacce generali segnalate altrove nel Bormiese e sollecitate dal comune.”

Non meno dannosi erano i lupi. Per la loro cattura era previsto un premio di 2 lire per le bestie adulte e 5 soldi (circa 0,25 lire) per i cuccioli. La somma fu raddoppiata nel 1563.

Le pelli spettavano al cacciatore se si fosse trattato di lupi, mentre sarebbero andate al comune se si fosse trattato di linci. Che il comune bandisse tali cacce era testimoniato anche dall'acquisto di polvere per gli *sclopeti* dei cacciatori inviati dal comune.

“Sulla vallata di Livigno, fra coloro che catturarono lupi consegnandoli agli ufficiali, fino alla metà del XVII secolo, si registrò un solo livignasco, tale mastro Betho che, con 2 soci, nel 1597 consegnò 4 lupi.”

Successivamente venne perfezionato che sarebbero state pagate 4 libri per la cattura di ogni orso più piccolo, tra le 50 e le 100 libbre, mentre per un peso inferiore a 50 libbre il premio era di 32 soldi.

Al cacciatore venivano ora lasciate soltanto la pelle ed un quarto della carne.

Cit. Storia di Livigno: dal Medioevo al 1797.

15. Al filagnéir

“Il Tuana loda le trote di Livigno come eccellentissime; il Guler nel 1616 accenna al buon pesce del fiume di Livigno; il Quadrio parla di “acque di delicatissime trote copiose” ed ancora nel 1892 Santo Monti definisce le piccole trote dello Spol d’insuperabile bontà”.

Al filagnéir, era il nome con cui veniva chiamato il pescatore della Valchiavenna che insieme alla propria famiglia soggiornava a Livigno da fine giugno a fine agosto.

Solitamente salivano due o tre famiglie di pescatori composte da padre, madre e qualche figlio ciascuno.

Se i livignaschi pescavano con la rete, dopo un temporale, nell’acqua torbida per l’apporto di fango dai torrenti, i pescatori chiavennaschi pescavano nelle acque limpide con canna e lenza. L’attrezzo era appunto chiamato *filágna* per il lungo filo al quale era attaccato l’amo con l’esca. Dal nome deriva l’appellativo del pescatore: *al filagnéir*.

Gli uomini e i ragazzi più grandi andavano a pescare le trote lungo l’*Áqua Gránda* o lungo i torrenti suoi affluenti, l’*Áqua da Fedaríá*, l’*Áqua da li Mína*, l’*Áqua de Tòrt* e l’*Áqua de Valècia*. Gettavano la lenza nei punti più propizi da loro individuati e ben conosciuti con il passare del tempo.

L’esca era costituita da lombrichi, cavallette o bruchi che *al filagnéir* portava con sé, chiusi nella scatoletta di metallo delle pastiglie Valda.

Le trote pescate venivano messe vive in una botticella e venivano poi vendute ai due unici alberghi: il Bernina e l’Alpina o a qualche privato villeggiante che le aveva commissionate.

“La ragione per cui il pesce era tanto ricercato e tanto prezioso, deriva dal fatto ch’era il solo alimento consentito nei numerosi giorni di digiuno, tant’è che il comune dovette spesso intervenire per calmierare il prezzo”.

Ognuno dei due alberghi aveva un suo vivaio per i pesci consistente in una cassa di legno di cm. 40/45 cm di larghezza per 30/35 di altezza e lunga un metro e mezzo circa munita di coperchio chiuso da un solido lucchetto.”

Proprio presso l’Albergo Bernina, fra la rimessa e il fienile, soggiornavano i pescatori che nelle giornate non dedicate alla pesca, si occupavano di intrecciare i vimini: erano infatti anche degli esperti nella fabbricazione di cesti, di coperture per bottiglie e fiaschi venduti alle famiglie livignasche.

Al filagnéir tornò a Livigno ancora dopo la Seconda guerra mondiale poi, con il miglioramento della viabilità, i turisti crebbero a dismisura e le trote pescate risultarono del tutto insufficienti a soddisfare le richieste. Gli alberghi anch’essi cresciuti in numero e capacità ricettiva dovettero ricorrere agli allevamenti, al pesce di mare, ai frigoriferi, ai surgelati.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro “Livigno...c’era una volta” e in Storia di Livigno: dal Medioevo al 1797.

16. Al sciòbar

Al sciòbar, il calzolaio, era un ambulante che si spostava esercitando il suo mestiere lungo un itinerario prefissato. La pendolare transumanza aveva inizio al termine della fienagione:

prendeva sulle spalle il suo deschetto con gli attrezzi del mestiere, la *minela* e si metteva in cammino fermandosi dove trovava lavoro.

Rientrava a casa solamente per trascorrere la commemorazione dei defunti; le feste natalizie, il Capodanno e il Ghibinèt (l'epifania); la Pasqua; la fienagione successiva.

La famiglia presso cui lavora procurava tutto il materiale occorrente: dal cuoio per le suole alla vacchetta nera o marrone per le tomaie, il gomitollo di canapa, le setole e la pece per la confezione dello spago, dai chiodi di ferro a fusto quadrato *semenzín* a quelli di legno *sc'téch*, da *li brochéta* chiodi tozzi con capocchia rotonda a quelli per le suole a testa conica rigata, fino a *li zapéta*, i chiodi posti sulle punte lungo i bordi della scarpa e a volte sul tacco. *Al sciòbar* confezionava così scarpe nuove per uomo e per donna, oppure le risuolava e, se logore, le rattoppava.

Fra le due Guerre Mondiali, i livignaschi, approfittando della strada del Foscagno e di un servizio estivo di corriera, iniziarono a frequentare il mercato mensile di Bormio e le grandi fiere primaverili e autunnali in Valtellina.

Comparvero così scarpe già fatte, con pelli più fini, di diverso colore, che si dovevano lucidare invece che ungerle con la sugna di maiale.

Giunse poi a Livigno, al mercato del 21 settembre, la prima bancarella ambulante di scarpe e anche alcune botteghe del paese iniziarono a venderle.

L'abitudine di comprare calzature già pronte si diffuse rapidamente, visto che costavano meno anche se erano di minor durata.

Il lavoro dello *sciòbar* che difendeva i nostri piedi dalla polvere, dall'umidità, dal gelo, si ridusse così alla sola risuolatura o a qualche rattoppo.

Per saperne di più trovate maggiori approfondimenti sul libro "Livigno...c'era una volta"