DOPPIOZERO

Clusone / Paesi e città

Giorgio Mastrorocco 28 Febbraio 2011

Da Bergamo si punta a nord, sono 35 km, si risale il corso del Serio, un paese dopo l'altro, capannoni, campanili, capannoni, poi la valle s'incassa, il fiume comincia a spumeggiare, lo attraversi due volte su vecchi ponti, i primi tornanti, la grande pineta che annuncia l'Altopiano, sei in montagna.
Il vecchio borgo si appoggia sul versante nord della conca, da ogni lato la chiostra prealpina, il Monte Secco, le cime dentate dell'Arera, l'Alben e il Pizzo Formico, il panettone del Pora, il massiccio della Presolana, bello da non potersi dire, e infine le creste di Bares e di Blum. Qui a novembre può già essere inverno e a fine agosto autunno, quando i boschi si colorano e profumano di funghi.
Fra capoluogo e comuni circostanti ci vivranno quindici-ventimila persone, io ci vivo da quasi trent'anni, ho messo su famiglia, allevato due figlie e camminato in ogni bosco.
La mattina si sta sottozero per cinque mesi di fila, un sacco di macchine si muovono coi vetri ancora ghiacciati e sulle strade si cammina piano; eppure ho studenti che vengono a scuola in moto tutto l'anno, la moto è una delle passioni locali, come lo sci di fondo e l'arrampicata. Ci sono degli angoli in ombra fra le case dove la neve può durare mesi, annerita quanto vuoi, ma attaccata ai ciottoli che quasi ti commuovi. Nei pascoli e nei campi di mais meno soleggiati, anche quando non nevica magari per due anni di seguito, la mattina è sempre un velo spesso di brina e da casa mia vedo tutto bianco. Io adoro l'inverno. Per dire, con quel freddo nelle stalle tengono acceso il camino tutto il giorno e sotto Natale si ammazzano i maiali, trovi quello che vuoi se sai cercare, uova e formaggelle fresche, buona carne di pecora essiccata, la *castradìna*, ottima farina gialla. Ma sul cibo bisognerà tornare.
La gente un tempo era molto povera, poi è diventata abbastanza ricca, alcuni molto ricchi, adesso le cose sono un po' cambiate, ci sono parecchi capannoni sfitti. Per molti anni si andava a lavorare lontano, anche all'estero, ne conosco tanti che hanno fatto fortuna in Africa, ad esempio, ma di loro non vorrei parlare. Il mestiere di qui è tirar su case, strade, ponti, quando partono la mattina uno su tre dice vado in cantiere. Ma sono diffuse anche attività più moderne: un mio ex

alunno disegna abbigliamento sportivo che però produce in Slovacchia, ci sono vetrerie, segherie modernissime, si fabbrica anche per l'estero, infissi in alluminio, radiocitofoni, stufe futuristiche. L'anno scorso, però, quando ho proposto in classe un sondaggio su disoccupati e cassintegrati ho visto molte facce farsi scure.
Non bisogna temere i luoghi comuni, qua si vive per lavorare, chi perde il lavoro si vergogna come un cane: c'è un ponte sul Borlezza, il fiume fantasma che un tempo precipitava verso il Lago d'Iseo, questo ponte scavalca uno strapiombo di forse quaranta metri e attira i più disperati, qualcuno ci fa anche delle battute poco simpatiche.
Tutti i miei studenti d'estate si cercano un lavoro, alcuni anche d'inverno, sulle piste da sci, e non è da molto che le famiglie li spingono a studiare, alcune anzi hanno ancora dei dubbi. Quando studiano, però, sono davvero bravi, ci mettono una serietà che in città fai fatica a trovare, si trasferiscono nelle città universitarie e mettono su casa insieme, difficile che finiscano fuori corso, anche loro lavorano duro, magari all'estero; vanno molto l'Erasmus e i progetti d'Intercultura, anche se con le lingue fanno un po' fatica.
In genere tornano a casa per le feste, la più amata è quella di San Martino, dedicata al vino e alla musica folk, ma non si rinuncia nemmeno al grande raduno dei bikers e degli Alpini, a fine estate, e alla festa del Borgo dei primi di agosto, dove vanno proprio tutti a bere birra e mangiare costine di maiale e cotechini alla piastra.
Io su questa cosa delle feste popolari mi sono fatto delle domande, soprattutto da quando ho cominciato a notare la passione crescente per il localismo e le radici culturali di organizzatori e amministratori dei nostri paesi: c'è la riscoperta della patata rossa di Rovetta, della razza Bruno alpina, dell'asino orobico, la sagra degli *scarpinòcc*, che sono ravioli di magro, la Pégher Fest, dove si mangiano le pecore, il Camminar con Gusto fra i sapori nostrani, e chissà cosa mi dimentico. Solo che in quelle occasioni si sente solo musica country, western o southern, oppure si arruolano musici e danzatori occitani.
A settembre poi, al campo sportivo fuori casa mia, c'è la Mostra Zootecnica, che richiama allevatori e produttori bio da tutta la provincia, bene, in quei giorni comincia a girare per le strade un sacco di gente a cavallo vestita da cowboy, si organizzano rodei nel campo di allenamento delle squadre giovanili di calcio, sfilate di calessi, prove di destrezza coi lazos e lanci di coltelli; certe signore indossano vaqueros e stetson bianchissimi, camicie con le frange, sembra di essere in Kansas.
Intanto, nelle strette vie del centro cittadino, (già, perché Clusone è stata riconosciuta Città sin dall'età napoleonica), dove i segni materiali del passato medioevale e cinquecentesco sono splendidi e benconservati, e non li cito così

qualcuno magari s’incuriosisce.
Beh, non c’è tutto questo viavai. E questa cosa un po’ brutta la devo proprio dire: che molti miei studenti non solo non conoscono le meraviglie di Città Alta a Bergamo, peggio, a tanti purtroppo se gli chiedi dei palazzi e degli affreschi di Clusone, dove le loro famiglie vivono da secoli, ti guardano muti, e un po’ sbuffano.
Sarà che di carattere sono un po’ chiusi e diffidenti e non gli piace tanto mettere in piazza le loro cose, forse è per questo che parlano poco della bellezza di qui, d’altronde pare che Clusone derivi da clausus, dato che ai primi Romani capitati sull’Altopiano il luogo appariva effettivamente piuttosto chiuso. Eppure.
Eppure non è sempre stato così, non per tutti. Negli anni difficili e gloriosi della nascita della nazione, tanti giovani sono partiti volontari da queste valli; dista solo 10 km da qui il luogo nel quale vennero colorate di scarlatto dai lanieri e tintori gandinesi le prime camicie dei garibaldini; e proprio in centro a Clusone c’è il palazzo dove Clara Maffei, gran donna figlia di clusonesi, ospitava il fiore della gioventù patriottica milanese: negli anni ’40 ci veniva anche un suo caro amico a suonare la spinetta, si chiamava Giuseppe Verdi. Insomma, le cose succedevano anche allora, e anche dopo, non si era fuori dal mondo; prima e dopo l’ultima guerra, ad esempio, qua venne a vivere lo scultore Manzù e Arturo Tosi tornò a dipingere per qualche tempo nella casa di famiglia di Rovetta, che se hai la fortuna di vedere quei quadri la capisci subito la bellezza di qui.
Da ragazzo, quando studiavo al classico in Città Alta e avevo la testa piuttosto dura, c’era un’insegnante di Storia dell’Arte molto brava che io però mi rifiutavo di ascoltare e che ci spingeva a leggere la cultura popolare sparsa sui muri poveri delle nostre valli; in prima liceo fui rimandato a settembre e mi servì di lezione, così che molti anni dopo, quando scoprii gli studi di quella prof sugli affreschi della Danza Macabra clusonese, ero più disposto a capire qualcosa da quel balletto di vivi a braccetto coi morti che attira qui da noi studiosi da ogni dove.
Nel ‘400 la gente moriva giovane e fra carestie ed epidemie morivano in tanti e anche gli artisti popolari la sentivano questa familiarità con l’insaziabile Falciatrice. Dall’Oratorio dei Disciplini, che domina la città e l’Altopiano, lo sguardo scivola dal Trionfo della Morte ai boschi malati del colle di san Lucio, aggrediti dal bostrico che ne divora la linfa. E ci ripenso spesso quando mi sorprendo della serietà di fronte alle cose serie della vita che alcuni miei studenti, i più precoci, hanno imparato non so dove.
Ma mi ero ripromesso di accennare alla cucina di queste parti, che solo per pigrizia in tanti continuano a definire povera, sarà, io però la trovo onesta e saporita e mi ci sono affezionato. Qua si tende alla farcitura, a dare sostanza ai piatti per questioni climatiche: il cotechino di maiale entra in tutti i ripieni, nella gallina in brodo, che è sublime, nella punta di vitello, nei *canunsèi* che sono i

ravioli di tutte le terre bergamasche, e soprattutto nei *capù*, rozzi involtini di verza legati con spago a trattenere pane formaggio uova e salamella, poveri per gli ingredienti ma ricchi di sapore, duri di fuori e teneri dentro, come un po' la gente di queste montagne. Se fossi costretto a scegliere un piatto antropologicamente simbolico dell'Altopiano, non avrei dubbi, voterei per i *capù*. Così, nonostante un babbo e una mamma pugliesi e la memoria intatta dei profumi mediterranei, mi ritrovo ad apprezzare col tempo gli odori dell'Altopiano, quando si taglia il fieno a giugno e poi a fine estate e lo si lascia nei campi a prendere il sole, rotoli gialli sullo sfondo bruno delle abetaie, ma più di tutto l'odore del letame dopo l'aratura, che quando inizia l'autunno entra nelle case e mi fa sentire un po' più in pace con questi anni affannati e inodori.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

