

Une agriculture de subsistance

Introduction

On a déjà du en parler. Mais il nous semble aujourd'hui que ce fut de manière trop succincte, superficielle, incomplète. Raison pour laquelle on reprend le sujet pour tenter de mieux le cerner. Nos informations tiennent quelque peu des livres, tout autant sont liées aux objets que l'on pouvait utiliser à l'époque. L'intuition est aussi là pour quelque chose. On reviendra dans le temps pour s'acheminer, non petit à petit, mais d'une manière plutôt brutale, à aujourd'hui où cette modeste paysannerie n'est plus de subsistance comme autrefois, mais découle de la ténacité de certains de ne pas la laisser tout à fait couler.

Si des champs trop pentus certes ont été abandonnés, ils iront en se reboisant. Pour l'heure ceux-ci demeurent toute l'année de grandes taches de couleur jaune-paille. Mais l'essentiel du territoire reste encore fauché, car il ne faut plus parler ici de culture. Ainsi regardant contre le versant opposé, ne voit-on que des zones vertes, ce qui prouve qu'elles sont entretenues. Et que fait-on du fourrage ainsi récolté ? On l'ignore, les fermes étant assez rares au milieu de ces prairies. Peut-être vend-on le foin, celui-ci quitte-t-il la vallée, bref, des questions sans réponse.

En ce sens notre étude ne se veut pas statistique. C'est plus une évocation qu'un travail d'une solidité implacable. Des photos diverses seront d'une grande utilité. Celles des objets de notre petit musée, écurie et grange, donneront aussi une bonne idée de la manière dont l'on pratiquait cette agriculture et cette paysannerie autrefois.

Bref, un essai sans prétention.

NB : notre illustration tient surtout de l'ouvrage : Vittorio Polli, *Amare le cose perdute*, Museo della valle – Zogno, Ferrari Editrice. Photo Senato Amaglio e Roberto Grasselli. Notre bible absolue. Et en espérant que ces photographes ne nous en voudront pas trop d'avoir puisé à larges mains dans leur bel ouvrage. Notre excuse : tout gratuit, tout disponible, amour de la culture, nécessité de laisser une trace, aucune prétention quelconque.



La Emma, quand elle ne nous engueule pas, aime parfois à parler du passé de la région. On la retrouvera.

On ne sait quand ces montagnes furent colonisées. La plus ancienne maison de Cavaglia, village ou hameau supérieur de l'endroit, est de 1531. Cette date est encore lisible sur l'arc de l'une des portes du bâtiment que l'on découvre une fois de plus ci-dessous :



Cette maison, toujours existante, de bientôt un demi-millénaire, témoigne à elle seule de toute une époque. Il est toujours difficile en ce type de bâtiment de déterminer où se trouvaient les granges et les écuries. Par exemple, ici, quelle est la porte qui déboucherait sur une écurie, où mettrait-on le fourrage en vue de passer l'hiver ? Les écuries pouvaient être parfois des bâtiments annexes. D'aucunes ont pu disparaître. Un village, un hameau, cela vit, d'autant plus quand il est peuplé à son maximum.

Ce milieu du XVI^e siècle, nous semble une date possible pour une colonisation de ces montagnes. Il ne faut pas oublier que les hommes s'établirent en premier dans la plaine, où tout le territoire qui peut être cultivé hors des zones marécageuses le fut en des temps très anciens, époque romaine et même d'autres antérieures. On ne se dirigea vers la montagne que tardivement, vu les difficultés de la culture en des zones si pentues. On peut même envisager que celles-ci ne pouvaient être réservées qu'aux réprochés, réfugiés, aux derniers qui arrivent et ne trouvent nulle part ailleurs où s'installer. La faim pousse tout le monde à augmenter la surface des champs, et cela au détriment des forêts qui se rétréciront d'année en année jusqu'au point où celles-ci disparurent presque entièrement. Et où les hommes qui les exploitaient, à titre de bûcherons ou de charbonniers, durent aller trouver de nouvelles zones pour exercer leur métier. Ce fut souvent à

l'étranger, en Suisse et en France en particulier. Mais cela surtout quand la population, dès le dix-neuvième siècle, fut tellement nombreuse qu'il fut nécessaire et même vital que certains des éléments les plus vigoureux s'expatrient, dans les plaines et les villes de la région, puis à l'étranger.

La plus ancienne maison du hameau voisin, Gaiazzo, porte la date de 1741. On peut penser que le hameau date de cette époque, à moins que les premières constructions de cet endroit, des écuries principalement, furent plus anciennes, exploitées par des gens de Cavaglia, qui, déjà à l'époque, estimaient leur territoire trop petit. On n'était d'ailleurs là qu'à peine cinq cents mètres du bourg principal.

Une agriculture naissait. Elle était d'une grande simplicité, puisque ne connaissant pas l'usage des machines. Elle allait se maintenir telle pendant des siècles sans amélioration notable. Les photos que nous vous proposons vous feront comprendre la situation.



Partie de droite de la même maison avant une restauration « moderne » qui aura tué le charme de cette partie. Restaurer à la moderne ou laisser tomber, tel est le dilemme.

Elevage – la fumure

La litière des étables se compose essentiellement de vieilles herbes que l'on va couper à la faucille dans les pentes les plus déshéritées des environs du hameau, mieux encore par des feuilles mortes que l'on râtèle à l'automne sous les arbres des vergers et même en forêt.

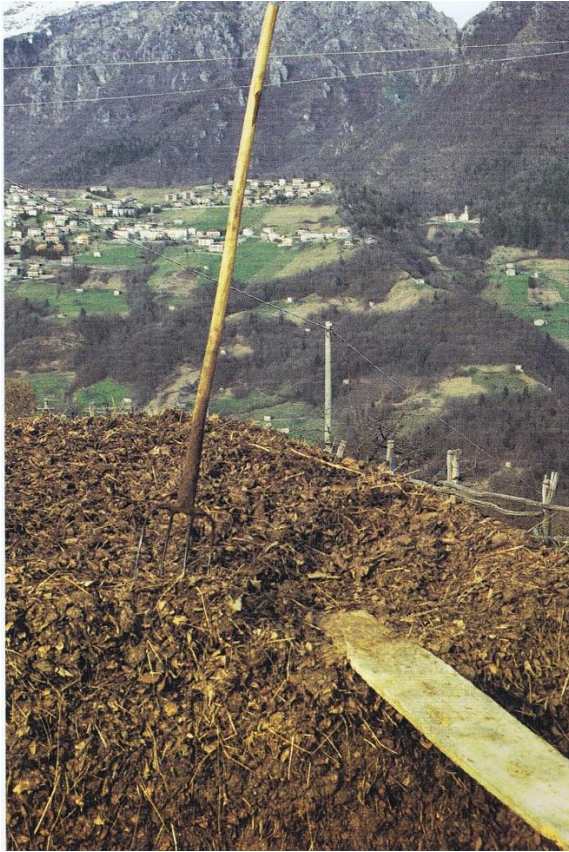
On sortira le fumier avec une brouette pour aller former un tas à proximité du village que l'on reprendra en temps et lieu pour le mener à la bonne place où il sera soigneusement étendu. On put le sortir plus anciennement avec la hotte et de cette manière le conduire directement à la place choisie.

Le fumier est étalé à l'automne. Au printemps on râtèle les feuilles qui restent pour une seconde utilisation possible. Ainsi rien ne se perd.

Dans tous les cas le râtelage du printemps est une opération extrêmement soignée où il ne doit strictement rien rester sur le champ. Toutes ces opérations n'ont que rarement laissé de photos. Il faut se réimaginer certaines de ces scènes.



Cecco, de l'écurie au tas.

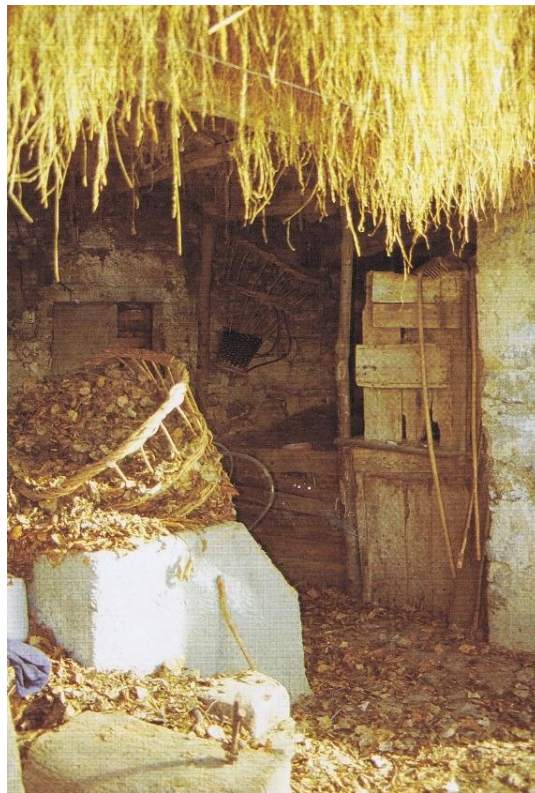


Il letame

Una apposita buca serviva per raccogliere il letame, detto la “grassa” prodotto dalla stalla. Ed era anche questo un elemento basilare dell’economia agricola. L’orto e i prati dovevano esser concimati per continuare a fruttare. Sembrava che fosse un ciclo chiuso: dalla mucca al letamaio al prato e di nuovo alla mucca.

Oggi però anche questa è un’usanza in parte decaduta; se ne accorgono le mucche mangiando l’erba concimata dalla chimica?

On le constate, la litière n’était composée essentiellement que de feuilles mortes.



Feuilles que l’on va chercher avec la gabbia, soit la hotte. On en fait réserve dans un coin de l’écurie. Les trois photos tirées de *Amara les cose perdute*, de Vittorio Polli, photos de Renato Amaglio et Roberto Grasselli, Museo della Valle – Zogno, Ferrari Editrice, 1996.



Cecco étale le fumier sur ses champs sous-jacents au hameau.

Aller à l'herbe

Il semblerait que dans ce pays l'on ne laisse guère sortir les vaches pour pâturer au printemps. On préfère aller couper l'herbe que l'on amènera à l'écurie avec la gabbia. Il faut constater que les pentes très raides sont vite malmenées par le bétail, qui pourrait créer de l'érosion. Avec sagesse l'on s'en tient à l'affouragement en écurie.



La ranza

Per tagliare l'erba del prato, quella che occorre ogni giorno fresca per gli animali, si adopera una falce a lungo manico che in bergamasco si chiama la "ranza".

Il movimento da imprimere alla falce che si usava stando in piedi e con le due mani è tale che trasmette a tutto il corpo una forte ondulazione.

Il falciatore che insegnava l'uso della "ranza" a un foresto di città aveva gradito il dono di una bottiglia di buon vino dall'allievo, e se l'era bevuta troppo rapidamente.

Così mentre tentava di dar colpi forti ed eleganti al suo strumento per mostrare come si faceva il lavoro, si accorse che non era in condizione di farlo bene.

Allora cessò l'istruzione e le spiegazioni e rivolto all'allievo disse: "Al me scuse, siòr, so 'n pò ciòcc".

La ranza, soit la faux. Amare. Pour ce qui est de la litière que ces dames vont couper dans les crêts les plus pentus à proximité du hameau, l'on s'en tient aux serpettes. On tient une poignée de la main gauche, et l'on coupe avec la serpette tenue dans la main droite. Tout cela effectué d'une manière très rapide. S'agit de ne pas perdre son temps. Ni ses doigts non plus !



Serpettes ou faucilles. Dans chaque maison il y en avait au moins une bonne dizaine.



Serpette, cova sans la pierre à aiguiser, plot et fer et marteau à enchapler.



Cecco à l'herbe dans la fraîcheur du matin. Il la transportera non plus avec la hotte, mais avec sa brouette à moteur que l'on retrouvera plus bas.

Les fenaisons

Elles se donnent en mai déjà. Au plus tard au début de juin. On fauche tout à bras – aucune photo de cette opération -. L'on étale ensuite le foin pour le laisser sécher au soleil tout en le retournant de temps à autre pendant deux jours, au petit râteau plus qu'avec la fourche. Et ça y est, on va se coltiner cette montagne de fourrage sur les épaules !



Du côté de Cavaglia.



Même les anciennes ne rechignent pas à l'ouvrage. Il est vrai que parfois veuves et les enfants partis, elles doivent assumer. Le courage ne manque jamais. Elles sont dures comme de la pierre.



« La Emma », belle-mère de Cecco, quant à elle, du granit et plus encore- Elle était capable de discuter une heure avec sa charge sur le dos. Après le dîner, quelque peu avinée, elle allait se reposer au fond de l'une de ses écuries et commençait à agoniser, ce qui lui prendrait une bonne heure, tous les habitants du hameau dont elle se considérait comme la maîtresse absolue. Avec ses « schlagues », elle est moderne !

On se sera modernisé pour la coupe, avec l'usage des faucheuses type « Rapid » depuis bien longtemps déjà.



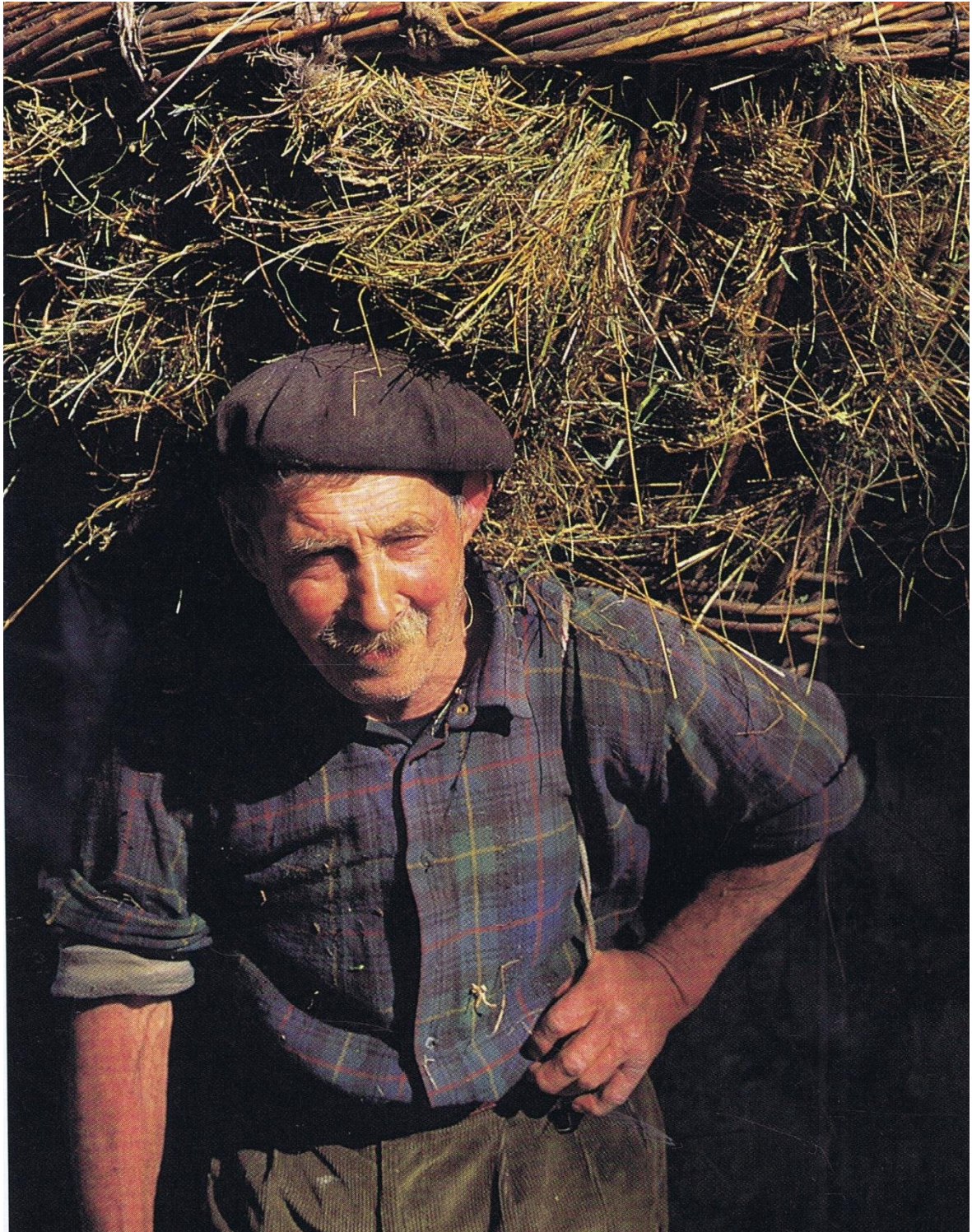
Deux faucheuses de ce type, avec toujours une qui est en panne ! Le doux bruit de la faucheuse au petit matin...



Pour quelque recoin, on en reste toujours à la gabbia.



Ce qui nous donnera l'occasion de réaliser la plus belle photo de cette époque. Cecco dans toute sa fierté de petit agriculteur. Remarquez que les râteliers, outre le manche, sont désormais en plastique.



Rendons grâce à ces vieux de la vieille qui n'abandonnent pas.

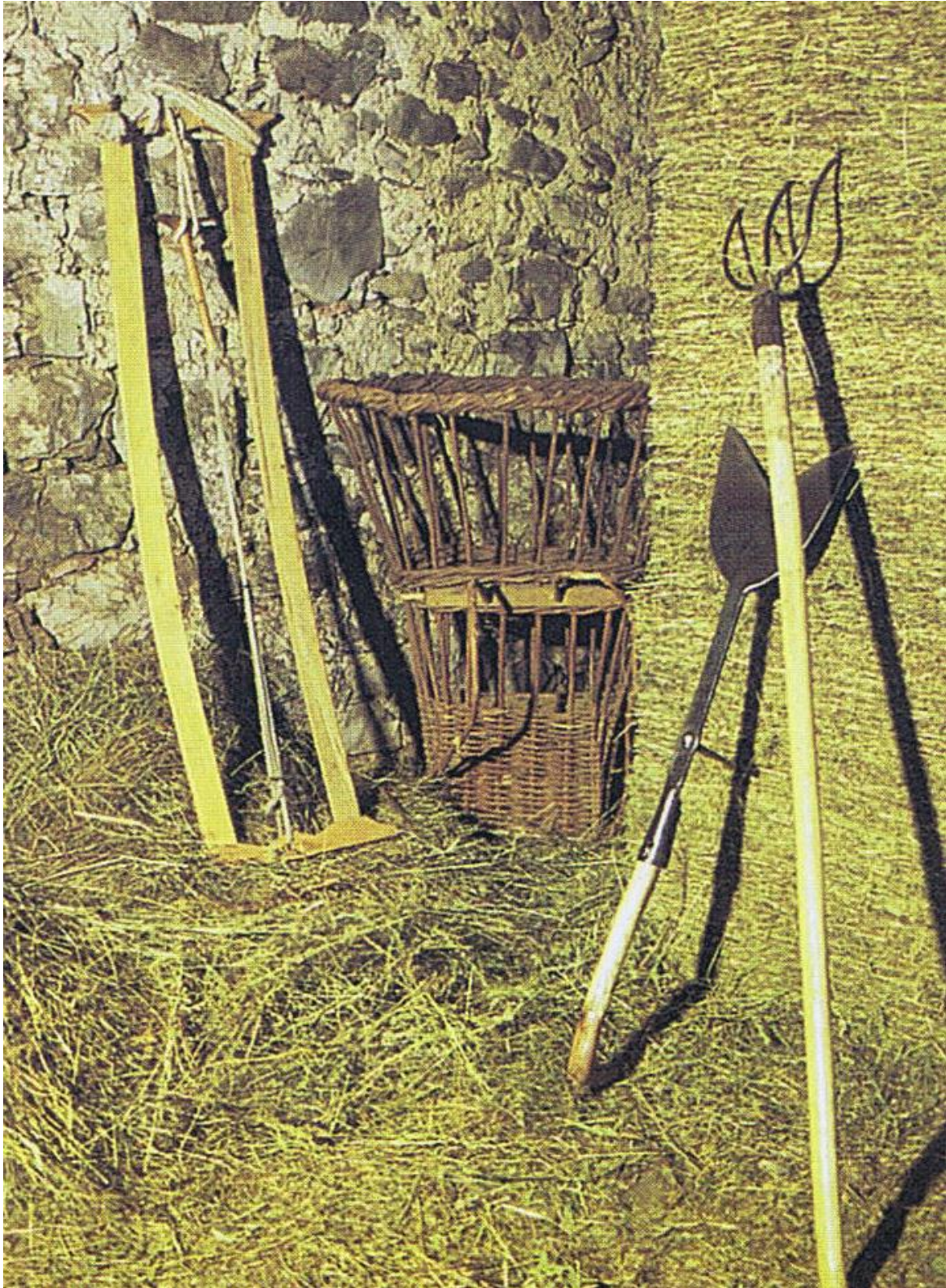


La pente est joliment raide, ce qui n'indispose notre agriculteur de montagne d'aucune manière.





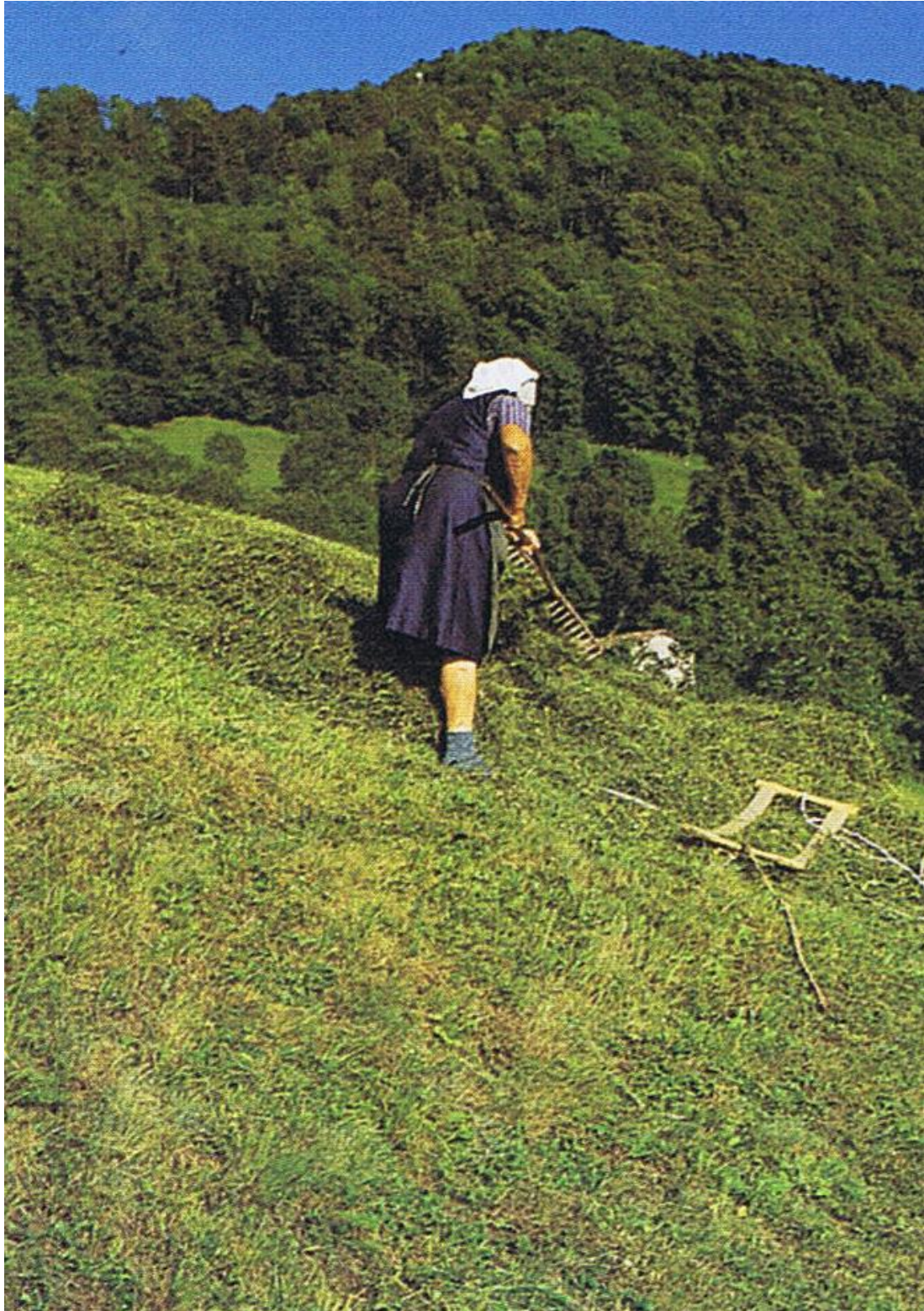
Le déchargement, c'est toute une histoire.



Une grange avec la coupe déjà pratiquée dans la tête de foin à l'aide du coupe-foin. Contre le mur la gabbia et la sdirna, appareil qui sert aussi à charrier le foin, comme on peut le voir ci-dessous. Amare.



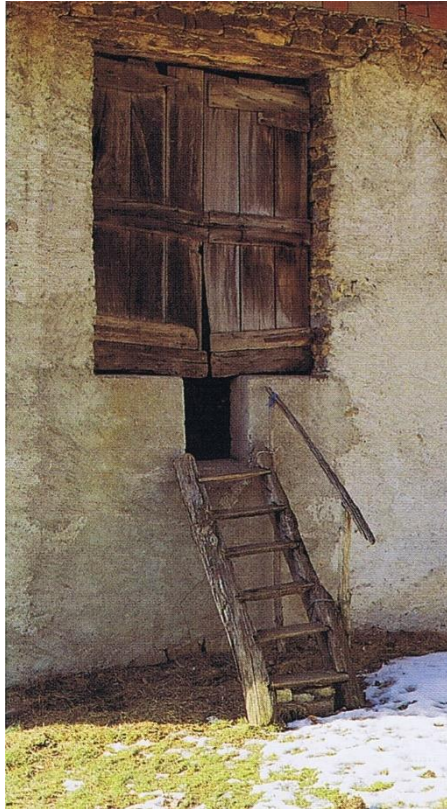
Des râteaux pour tout Gaiazzo. Fabrication personnelle ou artisanale.



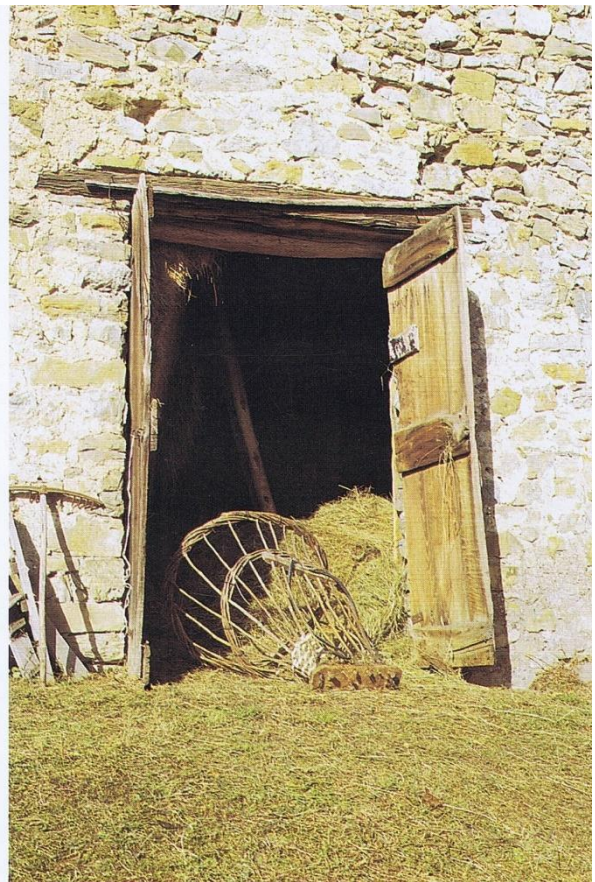
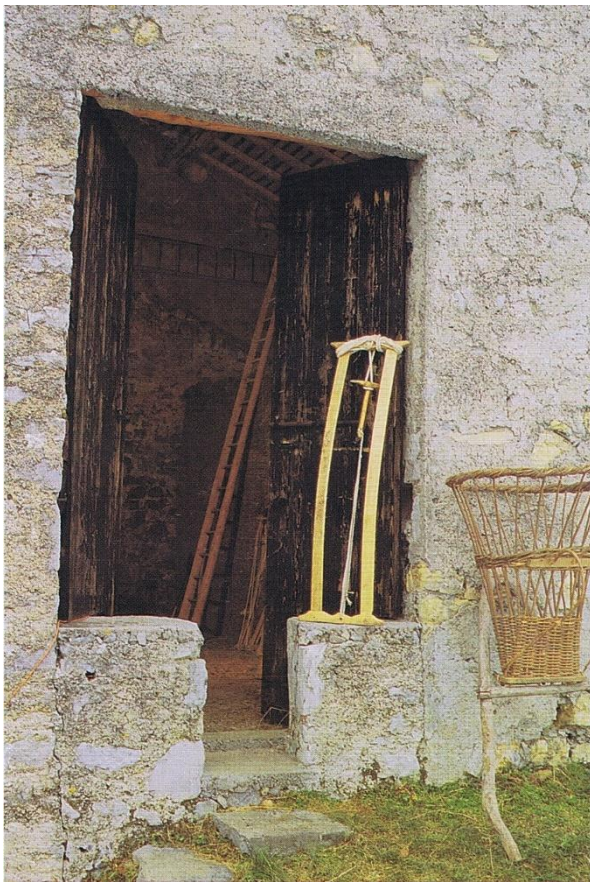
Seule photo montrant une sdirna prête à servir en champ. Notre paysanne fait des tas de foin au râteau qu'elle va ensuite poser sur la sdirna. Il s'agira d'en mettre le maximum, de le tasser et puis de le fixer avec une corde. On fera un trou dans le foin entre les barreaux pour la tête, et hardi petit, on vous jette cela sur les épaules et en route pour la grange. Autant les cordes de la gabbia que les deux montants de la sdirna vous meurtrissent les épaules. Mais comme ici on a le cuir dur, pas de problème !



Dernière étape, rentrer dans la grange et décharger sur le haut de la tête, masse de foin que l'on arrangera avec la fourche.



Ces magnifiques portes de grange.





La sdirna du musée de Gaiazzo.



Support de gabbia pour en faciliter la mise sur le dos. Dans les champs, il fallait l'appuyer contre un arbre, ou apposer une perche à l'arrière.



Golio, photographe de Piazza Brembana, une mise en scène très romantique de l'activité des fenaisons, alors que ces jolies demoiselles n'ont peut-être jamais tenu le manche d'une fourche, encore moins celui d'une faux, la ranza.

L'élevage

Souvent guère plus de trois ou quatre bêtes à l'écurie. Deux vaches laitières, une génisse ou un modzon qui remplacera un jour la plus mauvaise des deux, et un veau que l'on engraissera pour l'usage de la maison. Garnir l'assiette de temps à autre d'un peu de viande. Certes la polenta et le fromage, cela fait un bon dîner, mais varier avec un rôti, par exemple, cela n'est pas de refus.

Les écuries sont basses et voûtées dans nombre de cas. On a vu plus haut comment se compose la litière et comment on l'élimine. Pour ce qui est du purin, celui-ci est recueilli dans une coulisse placée à l'arrière du bétail, de laquelle, par un conduit plus ou moins en ordre, elle ira finir à quelques pas de la maison dans une lésine. Heureusement que les sources pour les agglomérations de la vallée sont toutes situées en amont. On n'y regarde pas de trop près. On n'est d'ailleurs pas trop dérangé par les problèmes écologiques en Italie, tout au moins jusque vers 2000. Désormais ce sera un contrôle sérieux sur toutes les entreprises capables de souiller les eaux de toute une contrée.



Cecco à la traite. Il n'aura jamais eu de machine. Une vache qui lui donne 15 litres par traite.



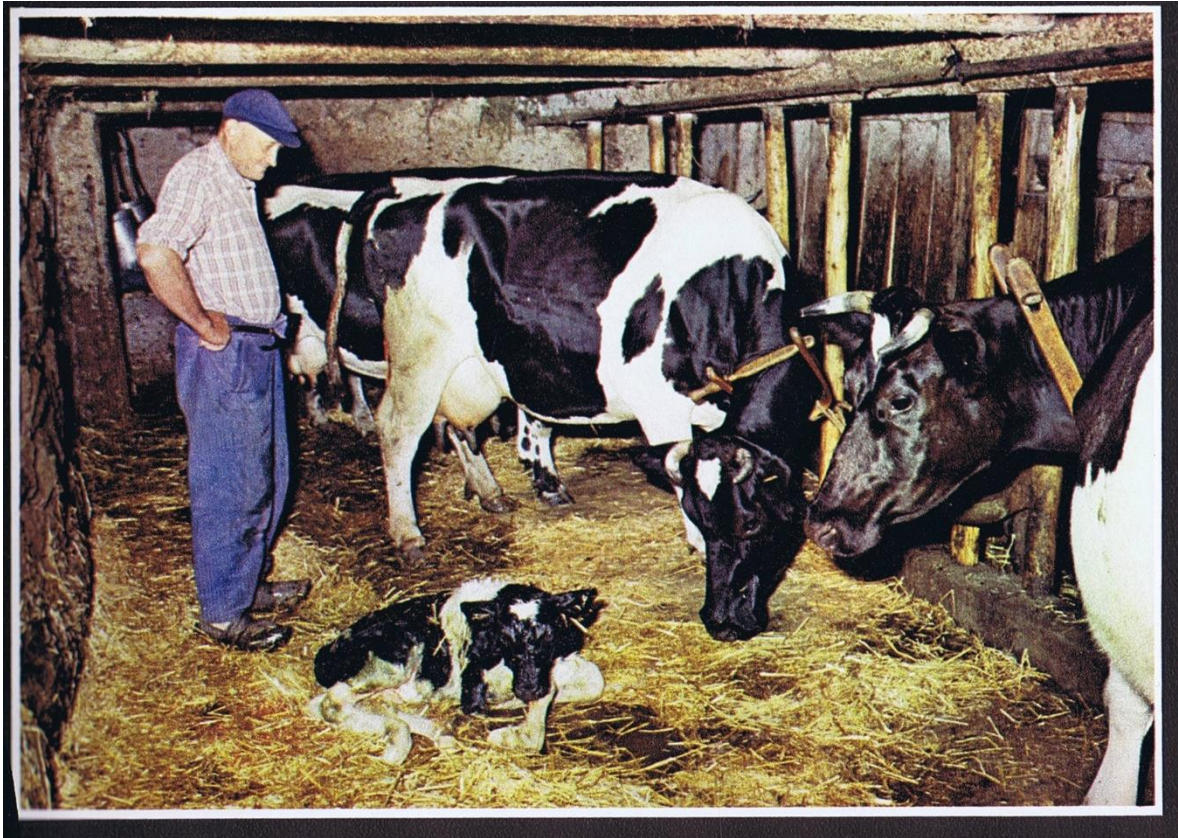
Cecco nettoie son écurie. Deux jeunes bêtes sont à l'engraissement. La vache est cachée par lui à gauche. Nous ignorons les races qu'il hébergea au fil des années. Les connaisseurs seuls s'y retrouveront.



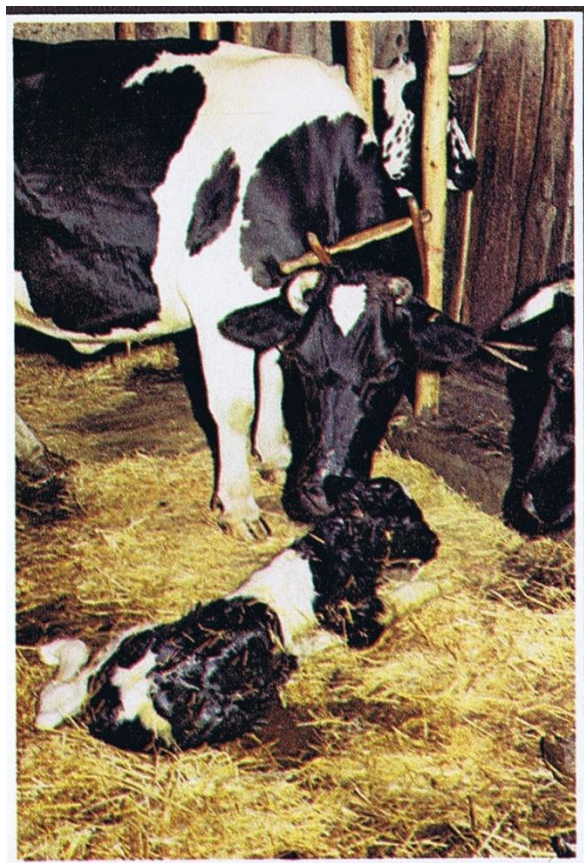
L'écurie fut laissée libre dès 2020 et transformée plus en sanctuaire dédié à la vie passée du hameau qu'en musée. Photo genre nature morte ! les crèches sont au fond, que l'on devait charger de foin par l'arrière. Les planches du sol couvrent la coulisse qui recueillait le lisier qui s'en allait ensuite vers un sac puis vers l'extérieur pour gagner quelque puits perdu.



Deux anciens colliers de vaches ou de génisses. On en trouve de toutes les grandeurs.



Usage de collier de bois aussi en France. La partie ronde de l'objet est sous le cou de la vache, la barre horizontale sur le « cotzon ». Vie à la ferme dans les Hauts, par Joël Couchouron, 1984. Nous assistons-là à un vêlage. De belles noires !





Tabouret de traite à trois pieds.



Seau à traire en fer-blanc. Musée de Gaiazzo.



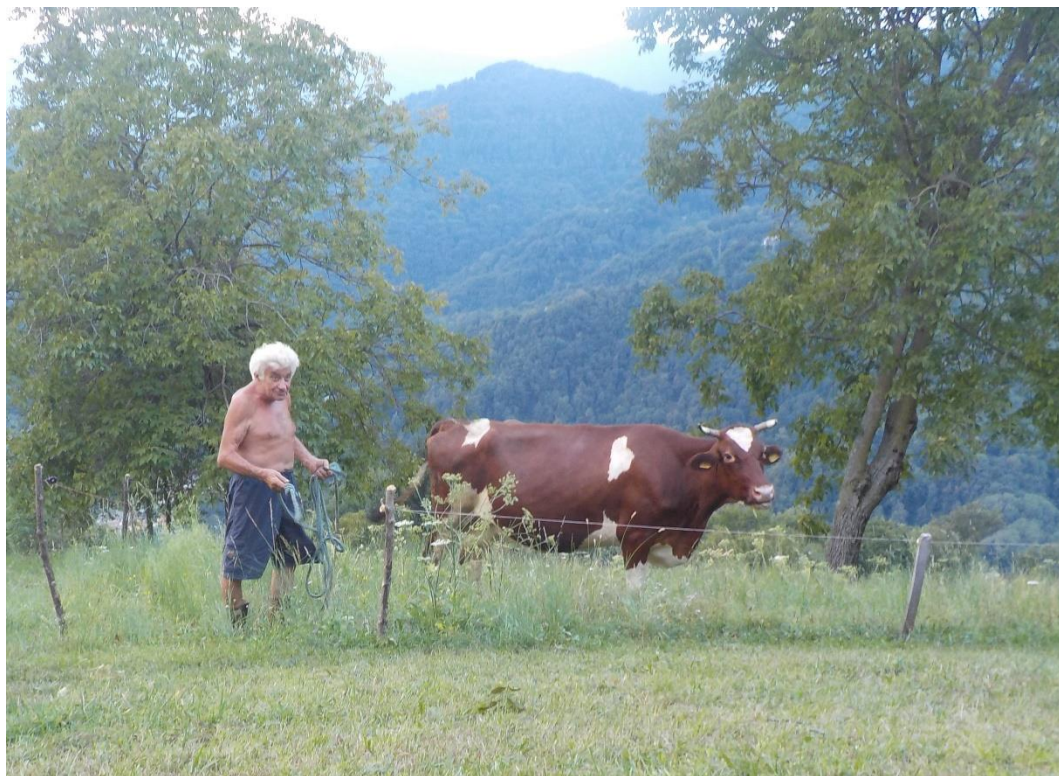
Si les cloches de vaches existent dans le pays de Bergame, elles n'auront jamais l'importance qu'elles ont acquise en Gruyère ou dans le Jura, et principalement lors des montées ou des descentes.



Reliquat un peu misérable d'un train de campagne abandonné depuis plus d'un siècle.



Cecco sort de temps à autre son bétail sur les champs de devant la maison. C'est alors tout un rodéo, avec des bêtes non habituées à la lumière extérieure. Elles rentrent dans leur tanière à la fin de l'exercice même pas déçues de retrouver leur place à l'intérieur.

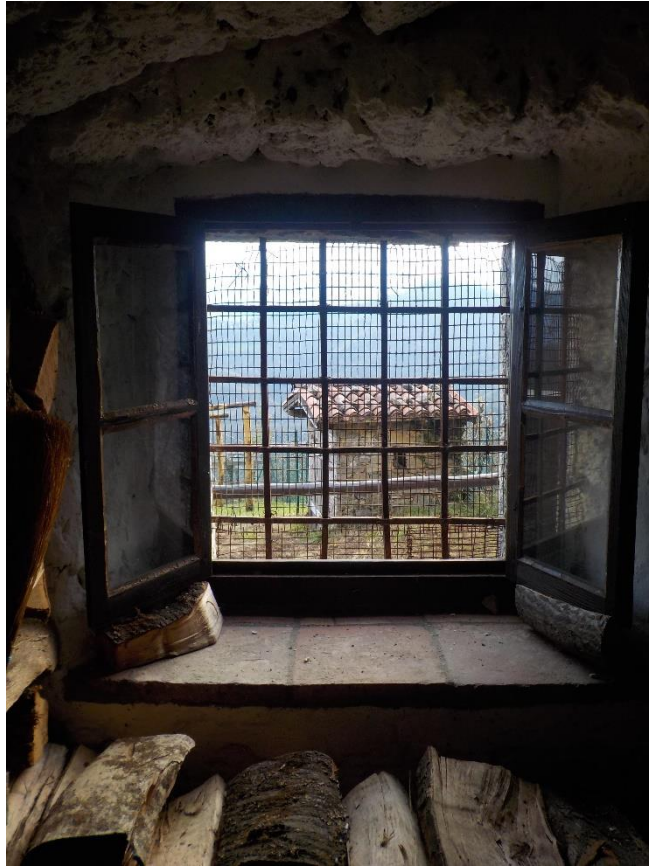




L'eau courante n'arriva au hameau que vers 1930. On ne put qu'utiliser l'eau des puits ou des citernes avant ce temps-là. Quatre bêtes, deux fois par jour, cela fait tout de même environ 250 litres à charrier avec les bidons.



Il pozzo, le puits. Amare.



Fenêtre de l'écurie, intérieur et extérieur.



L'agriculture proprement dite

Dès longtemps abandonnée. Reste juste quelques parcelles cultivées en pommes de terre, qui sont d'ailleurs plus jardins que surfaces de rendement.

On cultivait autrefois des céréales et du maïs. Celui-ci prenait volontiers place sur les terrasses. Là aussi peu ou pas de photos pour témoigner de cet état.

On doit même reconnaître que l'on ne décerne que peu les surfaces cultivées sur les photos générales de la région.



Livre sur Brembilla.



Piazza Brembana, photo de Eugenio Goglio. Seule la couleur permettrait de repérer les éventuelles champs mis en céréales. La forêt a disparu, même là où elle aurait permis de protéger le village de quelque avalanche ou coulée de terrain. L'homme est un imprévoyant de première force. D'où l'exil.



Au premier printemps, les hommes sont partis à l'étranger comme saisonniers. Ce sont les femmes qui labourent. Ici dans les environs de Catremerio, avec tout le système de terrasses en aval du village.



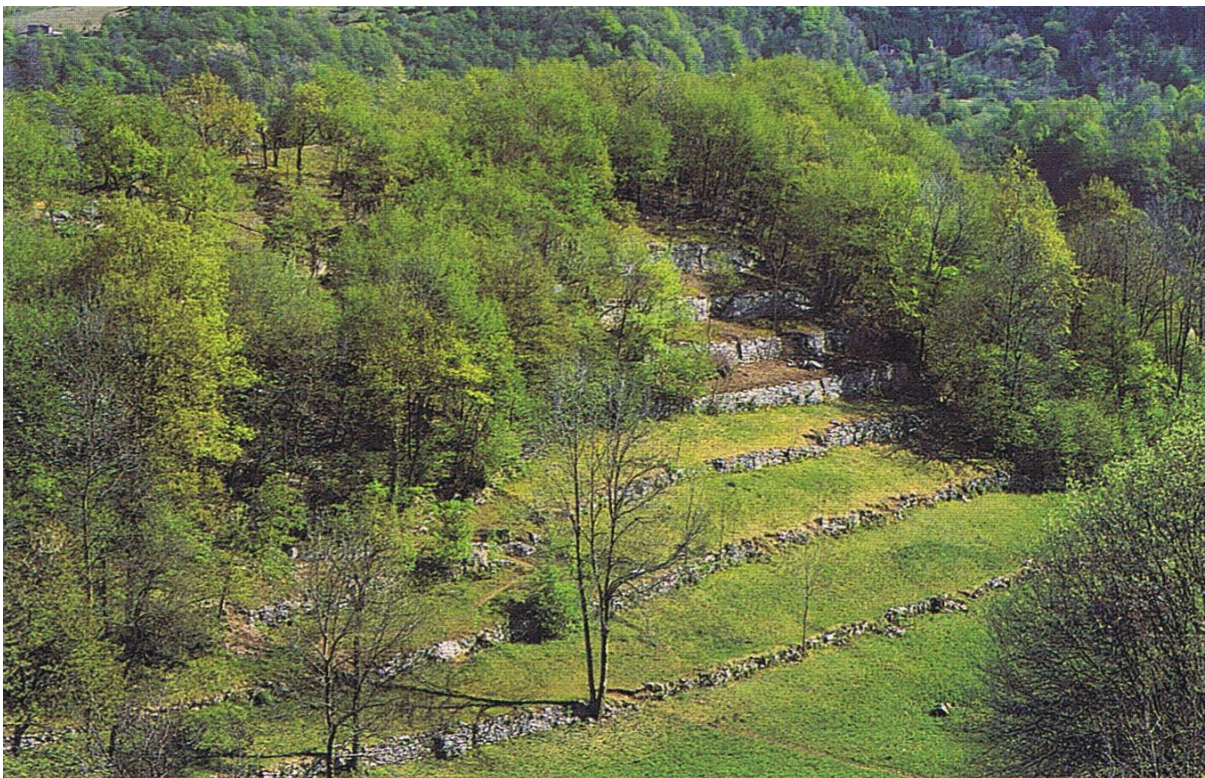
Eugenio Goglio. Quelque part du côté de Piazza Brembana. Les costumes « de travail » sont tout à fait remarquables. Est-ce une demande du photographe, la simple réalité. On ne le sait trop. Dans tous les cas ces demoiselles volontaires ont belle allure.



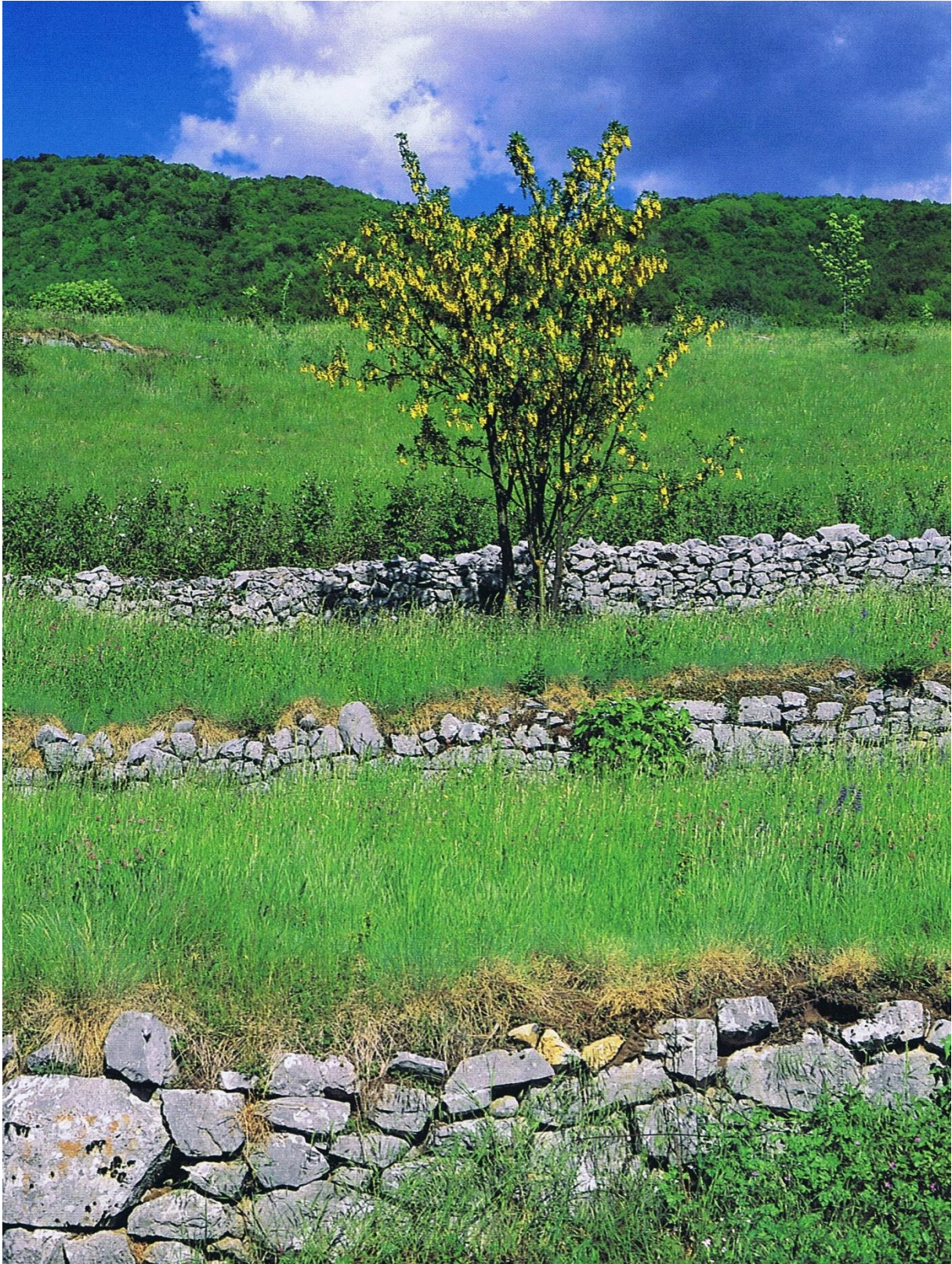
Catremerio il y a quelque dix ans. Petit restant de culture à la sortie du village, direction Fienili.



Catremerio, il s'agit ici d'un simple jardin. Le temps des grandes cultures est révolu depuis longtemps.



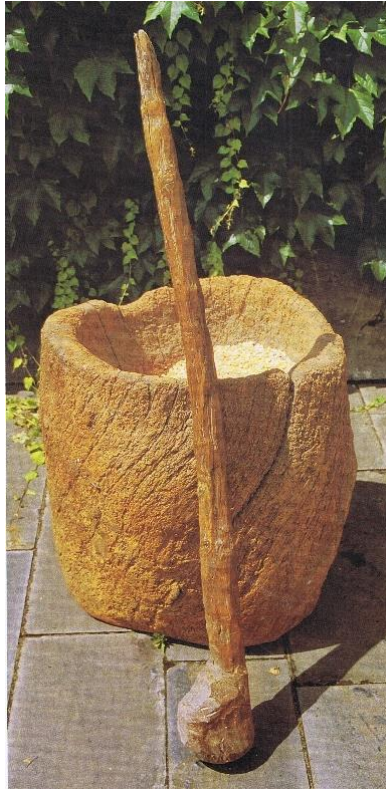
Restent les terrasses en plus ou moins bon état. La forêt progresse.



Elles ne verront plus aucune culture désormais.



Les maïs séchaient contre les façades des maisons ou pendus sur les barrières des terrasses.



Le maïs était broyé au pilon dans des « cuveaux » taillés directement dans la masse du bois.



Et tout cela donnait d'appétissantes polenta cuites au feu de bois, les seules vraies, avec un peu de brûlé dans la masse !



La charrue ou arâtro, ne dut servir qu'en de rares occasions. Néanmoins on sait qu'elle existât, plus facilement utilisée en plaine que dans les montagnes.

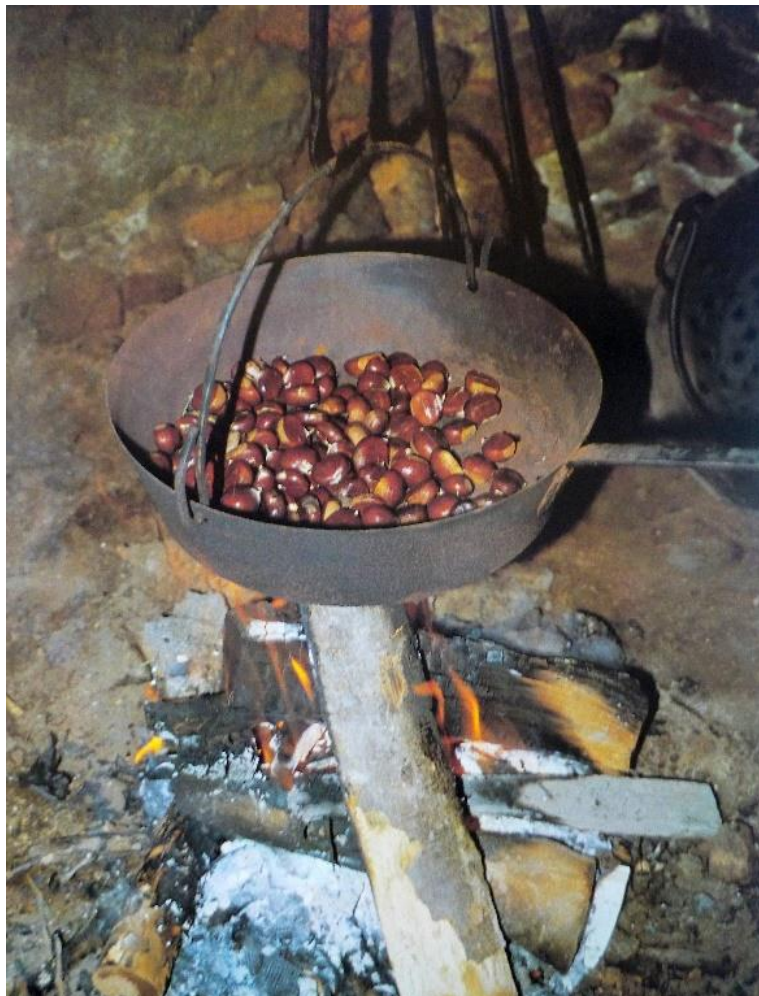


Quelques outils de la campagne.

Une civilisation de la châtaigne.

On l'a dit en quelque autre endroit, les châtaigniers de ce versant-ci du Valbrenbilla disparurent presque totalement suite à une maladie. Ils ne furent pas remplacés. Ainsi, si ces lieux pouvaient être compris autrefois dans cette « civilisation de la châtaigne », celle-ci englobant pratiquement tout le sud des Alpes, Tessin y compris, désormais ce ne pouvait plus être le cas, avec pour conséquence que si l'on voulait encore obtenir des châtaignes, il fallait aller les cueillir sur l'autre versant, avec l'accord des propriétaires bien entendu. Il est vrai, à cet égard, que les cueillettes sauvages étaient plus nombreuses que celles autorisées. Le respect de la propriété d'autrui n'est pas toujours pour beaucoup une règle élémentaire.

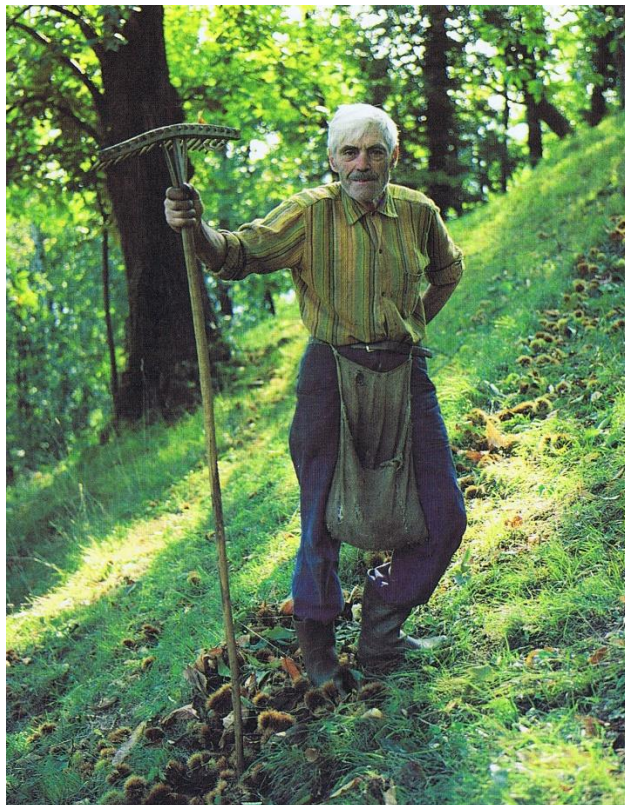
Des images, toujours prises dans nos « classiques », éclairent un tant soit peu cette production si importante autrefois pour compléter l'ordinaire. Châtaignes à partir desquelles on pouvait faire du pain. Mais dans la plupart des cas on la consommait telle quelle, simplement rôtie dans une marmite spéciale. Il fallait les ouvrir afin qu'elles n'explorent pas.



Casserole à châtaignes. A l'arrière les fers ou pinces pour les brasser.



Ah ! ces belles châtaignes. Tout y est, le panier, la pince de bois pour ne pas se piquer les doigts, le petit marteau pour les ouvrir. Une belle cueillette peut-être un enchantement tout autant qu'une corvée à renouveler.



Le cueilleur de châtaignes. On les tire toutes avec un râteau et puis on les mets en sac. Mieux vaudrait alors se servir de gants !

La fabrication fermière de taleggio, autrement dit de stracchi

Notons tout d'abord qu'il existe aussi des stracchino. Ce pourrait être une fabrication similaire tout en diminuant le format du fromage ordinaire qui est de de 20 cm sur 20 cm environ.

Le stacchi fermier se faisait à domicile, avec le surplus du lait de consommation courante. Le fabriquait-on tous les jours, tous les deux jours, on ne le sait. L'aspect de ces stracchis fermiers était plus rustique que les stracchis de production « industrielle ». Celle-ci faite dans les rares centres laitiers de la région ou des vallées proches. L'épouse de l'éleveur procédait elle-même à la fabrication, car elle avait plus de doigté. Le musée de Gaiazzo ne possède que le matériel retrouvé dans une antique maison. Le nombre des formes prouve des fabrications courantes et dans des formats variés.



Un petit couloir, 50 x 30 cm environ.



Multimoule à stracchi, 70 cm de long environ. . Le couloir du dessous est fixe. Manque les bois de séparation. On aura donc ici trois pièces d'un coup.



Moules à stracchis. Ceux-là n'ont plus servi depuis longtemps en arrière. Ils n'en restent pas moins des témoins privilégiés de cette fabrication faite à domicile.



Il existe une forte production de taleggio à Peghera, village situé sur la route de Brembilla au val Taleggio. Ne le redîtes à personne, mais les fromages blancs sont fabriqués en France. Ceux-ci arrivent par gros camions à Brembilla, sont déchargés ensuite dans des véhicules plus petits, en fonction même de la route d'accès à ce village qui est très étroite. Une fois affinés, ni vu ni connu, ils sont à 100 % italiens ! Ceci étant une pratique que l'on retrouvera, toujours non avouée, dans nombre de produits, fromages, viandes et autres. La marque du taleggio de Peghera : Arnoldi. Le fromage fermier était en général plus dur que celui fabriqué en laiterie. Peut-être que l'on chauffait le lait à une température légèrement supérieure.



Voici un fromage fermier de peu d'allure qui contredirait nos propos. Celui-ci, à la pâte dorée, à la croûte par contre déjà dégradée, présente une pâte souple. L'habitude de passer ce fromage au four arrivera-t-elle jusqu'ici ?



Mise en caisse pour l'expédition chez Arnoldi.

Souvenons-nous des mulets

Nous avons rencontré le dernier muletier à Gaiazzo en 1978. Il vendait du pain, des farines et d'autres produits. C'était toutefois sa dernière saison. Il clôturerait donc à lui tout seul une pratique de près d'un millénaire.





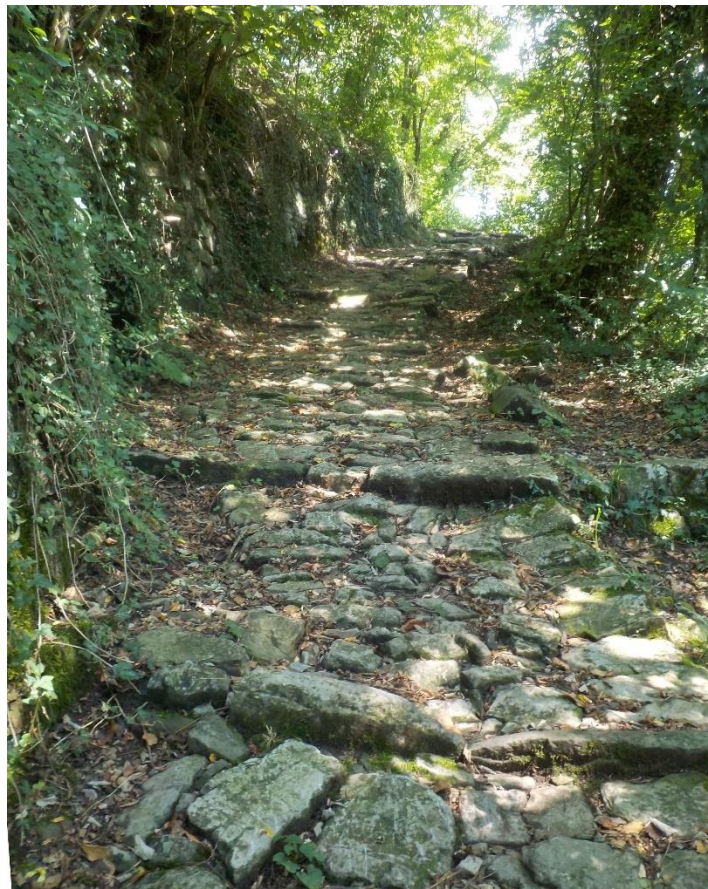
Il montait naturellement par le chemin muletier qui restait encore praticable à l'époque.



Plus anciennement c'étaient de véritables convois de mulets qui sillonnaient sans cesse la contrée. Ici, à droite, le jeune homme, Pietro Pesenti, longtemps citoyen de Gaiazzo, décédé l'an passé, 2023. Il parlait parfaitement le français, étant allé quelques années en Suisse. Personnalité agréable et calme qui tranchait un peu avec la rudesse des autres citoyens de l'endroit !



L'expression : chargé comme un mulet, n'est nullement usurpée.



Un chemin muletier en relativement bon état entre Cerro Sopra et Cerro sotta.

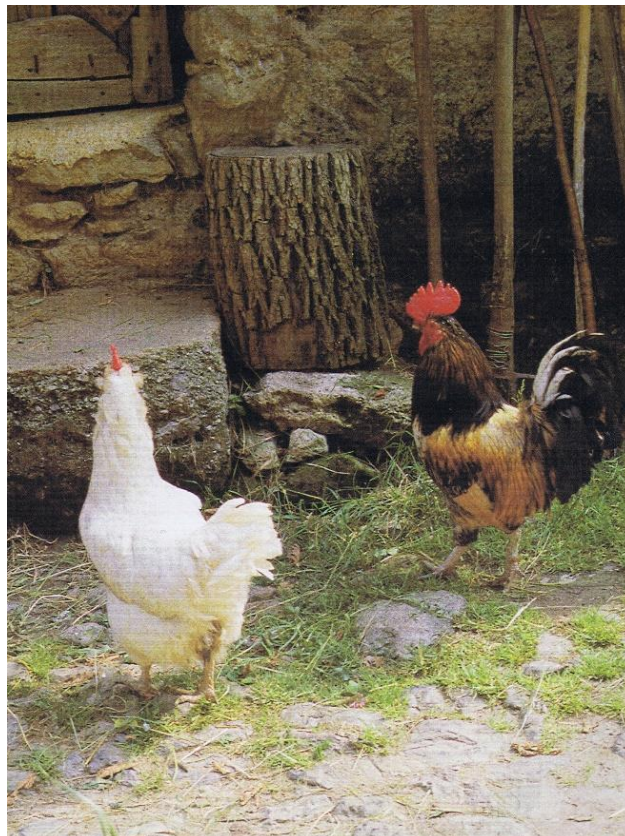
La basse-cour

Les œufs complètent de manière judicieuse l'alimentation. D'où la nécessité d'avoir des poules, et par conséquent un poulailler. Tout cela construit une fois de plus à l'arrache. Les poules ne s'en plaignent pas, pourvu qu'on les nourrisse, du grain, du pain, une bonne pâtée, et qu'on les laisse sortir de temps à autre, quitte à ce que l'une disparaisse, prise par un renard, la forêt est proche, ou par un rapace, l'un de ceux qui veillent en permanence au-dessus du vallon.

Des poules et un coq, l'un de ces horribles gallinacés au cri guttural qui te réveille dès 4 heures du matin et qui dès lors ne te laisse plus te rendormir. Tu l'étranglerais. Tu étranglerais même dans ta rancune tous les coqs de la terre, ces volatiles prétentieux, belliqueux et méchants.

Petit tour de l'élevage tant des gallinacés que des leporidés, autrement dit des lapins qui ne sont pas des rongeurs comme l'on aurait tendance à le croire, mais des lagomorphes. La plupart des races sont issues du lapin de Garenne. On le trouve pratiquement dans tous les pays du monde, vu la qualité de sa chair, et tout particulièrement à Gaiazzo !

Allons, en route pour une belle découverte.



Poules et coq, et à proximité le tronc qui servira à leur trancher la tête. Sans regret pour Monsieur le coq qui nous aura bassiné plus souvent qu'à son tour. Les poules sont plus sympathiques, dont on cherche à comprendre le comportement fascinant. A... Py, avait sauf erreur fait paraître un article dans la FAVJ intitulé : de la psychologie des poules. A moins qu'il ne s'agisse de Samuel Aubert.



Des espèces différentes. Pourvu que les poules soient de bonnes pondeuses et tout ira bien.



Le bidon-ville à Cecco, typique de ces raponçons multiples que les Bergamasques adorent. Ainsi, surtout dans les petits hameaux, pas une maison sans une multitude de petites constructions à proximité, vieux garages de voiture en tôle, cagibi recouvert de tuiles ou de tôle, avec des cailloux dessus pour parer aux tempêtes, bref, un ensemble toujours inesthétique fait de multiples matériaux, avec par-ci par-là une chéneau pour récolter un peu d'eau de pluie pour arroser les tomates ! Des inguérissables du désordre le plus complet. La compagnia del fil de fer du Signor Camille ! Le poulailler se trouve en aval de la citerne, les lapins habitent l'écurie, seul bâtiment acceptable de l'ensemble.



Le poulailler.



Les anciens clapiers extérieurs.



Une femelle et ses onze petits.



Les clapiers des éleveurs de France ne sont ni plus grands ni mieux construits. Photo Joël Couchouron.



Notre éleveur aura passé de la vache aux lapins. Ici devant son écurie en mars-avril 2024. Le bâtiment a été construit en 1917 ainsi que l'indique le dessus de porte.

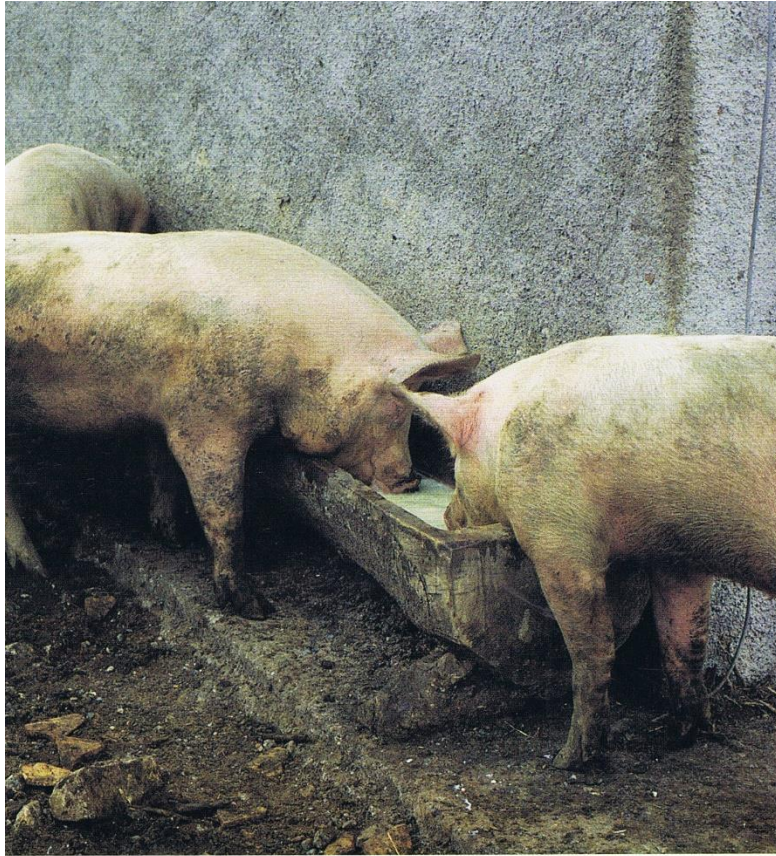
Maiale – le cochon (famille des suidés ou des porcins)

Il y eut sans doute de petites porcheries, parlons plutôt ici de boitons, autant à Gaiazzo qu'à Cavaglia. Mais ces espaces étaient si modestes qu'on ne les découvre pas. Juste pouvons-nous dire à ce sujet, que l'une de ces braves Bergamasques tint, dans les années soixante, un cochon dans un petit réduit minable et sans beaucoup de lumière – pauvre bête -, espace maximum 1,50 x 1,50. On imagine ce que pouvait vivre ce pauvre suidé.

Et s'il y avait des cochons dans ces deux hameaux, comme partout ailleurs, on faisait donc boucherie, avec tout le rituel que cela implique. Les photos sont inexistantes pour témoigner autant de cet élevage que de la mise à mort de la bête et de sa préparation en vue d'en faire autant de saucisses, saucissons, cudighi et autres spécialités de l'endroit.



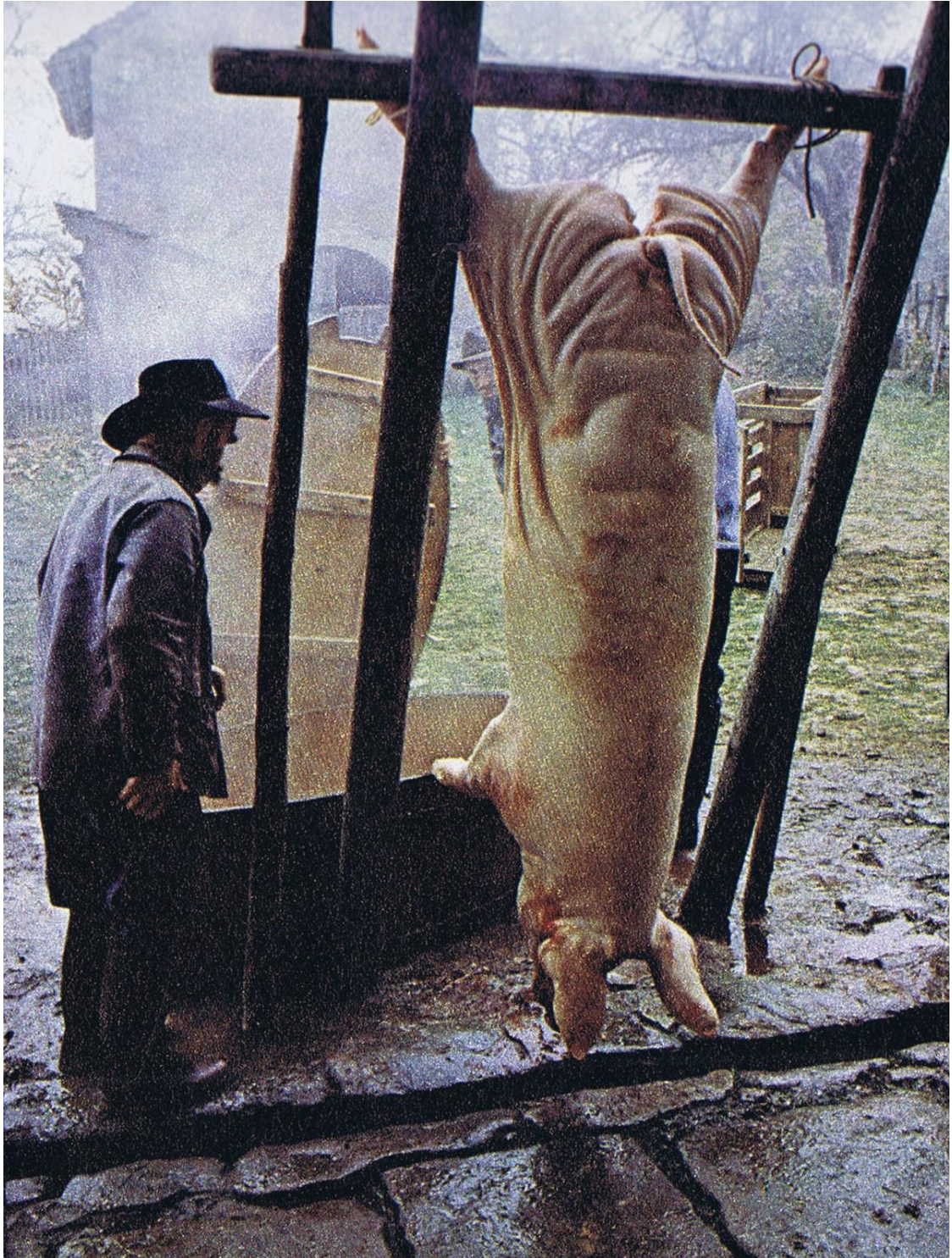
Une porcherie à l'ancienne. La porte n'avait pas si bel aspect



Nourriture des cochons, petit-lait résultant de la fabrication du stracchi, déchets de cuisine, pommes de terre et autres produits du coin.



De la toute bonne charcuterie



Le débitage du cochon tel qu'il aurait pu être pratiqué à Gaiazzo. Photo Joël Couchouron.

Le mouton – pecore – de la famille des ovins

Celui-ci a disparu de la région, alors qu'il était omniprésent autrefois. Umberto Valceschini se souvient des temps de sa première enfance où il conduisait le troupeau dans la montagne avant l'école, et devait aller le rechercher en fin de soirée. La course, une fois de plus avec les petites jambes d'un enfant, était rapide et lesté malgré la forte pente et la distance importante qu'il y avait à parcourir. Il ne garde pas de mauvais souvenirs de cette époque-là.

Le mouton par ainsi donnait sa laine et sa viande, plus difficilement son lait pour les brebis alors que ce n'étaient pas là des représentantes d'une race laitière. On est peu renseigné à ce sujet. On sait par contre que la brebis donne un lait riche, gras et excellent pour des fromages de haute qualité.

Le mouton fut longtemps l'attribut des bergers bergamasques que l'on retrouvait partout dans ce pays de montagne. D'aucuns de ceux-ci étant même des émigrés partant pour la Suisse ou la France où ils gardaient de vastes troupeaux, toujours accompagnés de leur fidèle chien bergamasque célèbre pour l'excellence de son travail (cane da pastora Bergamasco).

Emilio, Luidgi, des noms bien connus par chez nous.





Le chien bergamasque, du poil plein les yeux, mais surtout à ne pas les couper. Des bêtes incroyables, pleines de motivation et d'affection pour l'homme.

La chèvre – capra

Elle n'était pas fort représentée, le mouton lui étant préféré. Son grand retour date de ces dernières décennies où des troupeaux de plus en plus importants au sein d'élevages mis en place à fins de production laitière, d'où découlent des fabrications de fromages divers.

Pour Giazzo le grand retour s'est concrétisé avec la transformation d'une modeste écurie en un complexe important, où sont élevées une centaine de chèvres. Sélection rigoureuse, fabrication de qualité avec à la clé la production d'une bonne dizaine de sortes de fromages qui trouvent un débouché parmi les grandes surfaces comme aussi chez certains marchands, le tout livré dans une large zone qui va bien au-delà du Valbrenbilla.

L'écurie d'Ilario Rota couvre presque une surface équivalente à la moitié du hameau sous-jacent. C'est une entreprise moderne, avec nombre de tracteurs et machines agricoles, une mécanisation désormais poussée à l'extrême. Encore que les champs restent de même pente, et que certains ne peuvent être fauchés qu'à la Rapid et le foin ou l'herbe descendu au râteau ordinaire.

Les chèvres, pour différentes raisons, restent à l'année en l'écurie. L'espace est conséquent, elles y sont adaptées et à l'aise. Des chèvres heureuses, que l'on pourrait dire. Comme le sont aussi tous les amateurs de ces excellents fromages. Cela va du taleggio à la pyramide, du carré, du rond, du fromage au poivre, au genièvre, au gorgonzola. Sans en oublier le fromage frais et bien d'autres. Un riche échantillonnage pour une qualité de haut niveau.



Graphisme Pierre-Abraham Rochat. À droite la ferme telle qu'elle se présente.



Intérieur de l'écurie. La salle de traite est au fond à droite.



Salle de traite pour douze chèvres à la fois.



La laiterie se trouve à l'étage inférieur. L'hygiène maximale est de rigueur.



Les carrés, l'une des fabrications parmi les plus importantes.



La vente par contre se fait au bord de la route en aval, à Grumello dans un petit magasin parfaitement adapté.



Notre première vendeuse, mère du producteur.



Des fromages divers et fort alléchants. Le carré est le plus demandé.





Fromage au poivre et capracanta, toujours vendu dans une boîte adaptée. Il va embaumer votre maison.



Vous en saurez plus en tapant sur Google : Ilario Rota capre.

FIN



Petit pointe d'orgueil pour l'auteur de cette rétrospective agricole et paysanne, aussi réalisateur de la pancarte de la page précédente ! Plus vrai que nature !







