ousitaniovivo

ousitaniovivo
JOURNAL OUSITAN

JOANIN LANTERI (1935–2026) PASTRE BRIGASC

Un personatge da libres d'istòria, a vivut la meiranda di secles passats. Son fromatge era un portent

GRAFIA CLASSICA

FACH DA ROBERTO AMORETTI

TRADUCION EN OCCITAN DE ROSELLA PELLERINO

Aviu conoissut Joanin passa trent'ans, al pas d'la Garlenda, "*en Ghìzzaiora*"* coma dion en auta valada. Era ilai emè sa "*sciorta di fèe*"[1] brigascas e i sius chans, foinuts[2] e fidèls. Uèlhs blòis e plens d'conhicien[3], bòns a te leser dedins, sensa genar-te mas sensa fauta: "*buongiorno*" – *"bungiùrnu à vùi"*, butem subit d'un cant l'italian e continuem emè la lenga di nòstri vièlhs: "*de che génte ti sèi?*" me demanda, e es pas una demanda *"racista"* mas, ent'un monde ente la Comunitat de provenença (ren l'apartenença a un partit, e enca' menc la passien per lo fotbòl) es fondamentala per plaçar las personas, serv per donar una premièra "*funetiaa*"[4] a l'interlocutor.

Lhi diu d'ente arriba ma familha dal cant de paire e maire e nele, qu'avia passat 'na man d'uvèrns emè son tropèl a lhi Avreghi di Cipressa, comença a desgrunar[5] fachs e personas d'la val d'Sant Lorenç: un *database* sensa sens[6] (autre que Facebook)!



* Le parole in corsivo sono in triorasco, nella grafia impiegata dall'autore (n.d.t.).

[1] Gregge di pecore.
[2] Furbi.
[3] Consapevoli.
[4] Annusata.
[5] Snocciolare.
[6] Formidabile.

Del 1935, pastre da sempre coma lhi sius reires, que venion da Briga (encuei La Brigue), s'era pas mai mariat, mas avia dapè l'afecionat fraire Quinto (emè la frema Lena), las sòrres e tanti nebods.

Vivia coma lhi bergièrs[7] di secles passats, botjant-se quora chambiavon las estagiens e las necessitats del tropèl: d'uvèrn a Grattino ("*in tu Vallùn*"), puèi a abril la tondèuira, una gròssa festa, emè tanti amics qu'arribavon decò da ben luenh per ajuar (entre aquesti m'agrada navisar lhi pastres Valentin Lanteri e Piero Alberti, coma de fraires), e se finia sempre emè la tondalha[8], emè anholòts, lo cocho e autras bontats pariaas da Lena e da sa filha Ivana.

Quarques jorns après la tondèura, las feas montanhavon en Drego (en "*ciàn*[9] *Curùmbu*"). Seria pas just dir "venion portaas", perqué eron lor que decidion, quora l'erba venia menc còtla e començava a mancar, qu'era l'ora de montanhar. Alora las mai vielhas s'endralhavon[10] seguras e tacavon a montar, e plan planet las mai joves anavon darreire, al sòn di "*picùn*"[11].

Quora decò en Drego (a 1.000 m s.l.m.) principiava a far tròp chaud, las brigascas de Joanin partion vers lo *Sciacarée*[12] e, après una jornaa de chamin, se fermavon ental "*ciòttu*[13] *de Giàire*" (1.650 m), ente una antica "*vastera*"[14] las arberjava[15].



La jornaa de Joanin era cadençaa dal solelh, avia la mostra[16] mas la gachava esquasi mai, e quora a octobre arribava mai l'ora nòva[17] avia pas da manca de butar-la a pòst, perqué l'ora legala l'avia pas mai empostaa... Un viatge lhi aviu demandat perqué, e nele m'avia dich cach cach[18]: *"le pecore guardano il sole, non l'orologio"*, pas ren da dir!

Lo matin, d'bonora, es lo moment de mòuzer (mòuzer una fea es pas simple coma per una chabra, provar per creire!), puèi las feas sòrton a cerchar l'erba bòna e paison[19] tot lo jorn de fòra, 365 jorns l'an (una jornaa ent'l'estable la passon d'mila un[20]). Lo resultat es extraordinari: un fromatge ben gustós, que sap d'erbas e flors alpinas.

[7] Pastori transumanti.
[8] Pasto preparato in occasione della tosatura.
[9] Pianoro.
[10] Prendevano il sentiero.
[11] Campanacci.
[12] Monte Saccarello.
[13] Pietra, ciottolo.
[14] Stazzo, recinto per le pecore.
[15] Ospitava.
[16] Orologio.
[17] Ora solare.
[18] Tranquillo, serafico.
[19] Brucano l'erba.
[20] Molto raramente.

Lo ser s'ajatza[21], se mòuze mai, e puèi Joanin paria la sina, pensant sempre drant ai fidèls chans, qu'an passat la jornaa emè nele, prests a s'abrivar[22] quora lo tropèl se desbarda[23] tròp.



Après sina lo miracol del fromatge: lo gacho ben, en tuchi lhi sius gests una granda cura e atencien, gests afinats enti secles (milenas?!) que transformon lo ric lach de fea en fromatge e seiràs (qu'ental temp deventa lo gustós "*brussu*"[24]).

Seria una lecien ben enteressanta da butar enti programas des escòlas, mas, a part d'isolaas iniciativas d'animosas[25] magistras del pòst, aqueste saupre far es pas estat tramandat.

Es curiós notar coma la nòstra societat abie pi cars[26] de messatges passagièrs, e laisse d'un cant, coma folclor e "en via d'extincien" aquesta activitat productiva primaria a aut rendiment, perqué rend lhi fils d'erba (gratis e disponibles en grandas quantitats totas las primas) en lach, fromatge, charn e lana.

Conoissut e respectat da tuchi en valada, Joanin m'avia contat que monsù Toscano (dich "*l'American"* perqué avia fach fortuna en Sud America) proprietari d'la conca d'Mònesi, lhi volia ben e, sensa contract, mas mec "s'la paraula"*,* lhi avia donat sempre lhi alpatges en aut, lhi mai recerchats: dal *ciottu de Giaire* alle *Scarette*, dal *cian de Ghizzaiora* alle *schiene de Fruntè*.

Lhi filhs d'l'American, Terenzio (jà mancat) e Enrico (87 ans, d'Alassio), dui galantòmes qu'ai agut lo plaser de conoisser d'persona, m'avion confermat aqueste "rapòrt especial" da lor sempre onorat, bèla s'avion recebut d'ufèrtas substanciosas da part d'autres bergièrs ben mai rics.

La mesma causa m'avia dich Tiziana Sabato (mancaa tròp bonora da quarque an) que, emè grinor[27], me chamava sempre d'nòvas de Joanin, e quora mi, un pauc per rigolada[28], un pauc seriós, lhi disiu qu'erem en chamin a combinar de montanhar mai d'istaa, nela fasia que d'sì[29] emè un sorire…



[21] Si torna all'ovile.
[22] Scattare.
[23] Disperdersi, sparpagliarsi.
[24] Ricotta fermentata.
[25] Coraggiose.
[26] Preferisca, privilegi.
[27] Affetto.
[28] Scherzo.
[29] Annuiva.