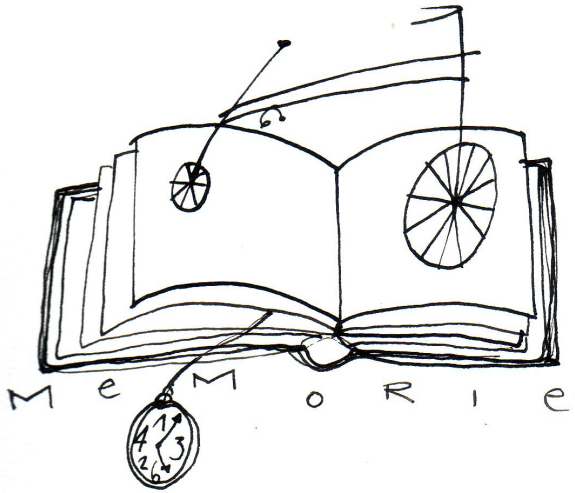
Collana



Testimonianza di Renato Parolari

Raccolta da

Mnemoteca del Basso Sarca (TN) © 2010

Ho iniziato a fare il pastore a dieci anni, quando mio zio mi ha regalato una femmina di agnellino; una volta cresciuta, col maschio ha fatto due agnellini e così via per nove anni. Faceva quattro agnellini all'anno, due volte ogni cinque mesi.
In quegli anni tanti davano le pecore a mezzadria. Si prendevano dieci pecore da uno, si spartivano i maschi, si vendevano e, verso i tre anni, si spartivano anche le vecchie e le giovani.
C'era il Segalla qui a Vigne che era un appassionato, ne aveva a migliaia e le "dava via" tutte ai pastori in questo modo.

Ho cominciato a tosare le pecore a tredici anni e sono stato in giro fino a Vicenza, ne ho tosate migliaia di pecore. L'estate andavo in montagna con gli altri pastori, mentre in autunno si rimaneva nei dintorni. Sono stato nella Valle dell'Adige, fino a Nave San Rocco, percorrevamo l'Adige, ho dormito sotto il Ponte dei Servi in pieno inverno al riparo della mantella.
I momenti più difficili di questo lavoro riguardano infatti l'inverno, perché l'estate è come essere in ferie; l'inverno invece è difficile trovare l'erba e poi, allora, i pastori erano tanti.
Ce ne erano due tre a Chiarano, a Bolognano e Vignole erano sei sette di cui uno c'è ancora: il Floriani Gianni, per non parlare poi di Brentonico dove eran tutti pastori; passavano tutti da qui a Varignano e per quindici giorni andavano sulle montagne: Tener, Nardes, andavano in Val Genova.

Quando si partiva si prevedeva di star via tre mesi; agli ultimi di settembre, intorno al venti, si tornava per la tosatura e dopo di nuovo su alle malghe con la speranza che con la pioggia "venisse su" ancora un po' di erba fresca. Quando si tornava a valle si vendemmiava e si "girava" per la campagna.
Per quanto riguarda il mangiare, la sera si trovava un'osteria lì vicino oppure si mangiavano quattro panini con una bottiglia di vino, una mortadella e un pezzo di formaggio… di solito avevamo con noi un "*parol*", una "*pignata*" o una "*padelota*" e la mattina d'inverno, siccome non si partiva con le bestie prima delle dieci per via della "*rosada*", si cucinava la pasta che poi avremmo mangiato la sera.
E si camminava al ritmo della pecora; io, per esempio, negli ultimi tempi ho passato diversi giorni su a Cavedine, ai Masi del Luc, ai Masi di Cavedine, dopo si scendeva verso Pergolese, si "girava" tutta la campagna di Sarche e la sera si tornava verso casa e portavamo le pecore ormai "tese" a dormire lungo il Sarca. La mattina però bisognava essere lì per le nove e mezza se no quelle partivano da sole; durante la notte, in campagna, gli agnellini appena nati venivano messi al riparo nei *"brentei"* di cemento o di legno, questo per la paura di perderli.
Di solito le pecore si arrangiavano a partorire, ma in alcuni casi dovevamo aiutarle: per esempio a me è capitato che una pecora stesse per partorire due agnellini, ma le zampe di uno e dell'altro si sovrapponevano impedendo ai piccoli di uscire, e così, dopo tanti tentativi, abbiamo dovuto appendere la madre ad una pianta, aprirle la pancia e salvare i due agnellini. Naturalmente la pecora l'abbiamo venduta perché allora si mangiavano le pecore, non come oggi che

non si mangiano più nemmeno gli agnellini perché "*i sa odor*"!
Durante questi viaggi poi ce n'erano delle avventure! Si incontravano anche gli orsi, a me personalmente è capitato due volte: la prima lungo un sentiero, ho fatto un salto che non ti dico… é che allora ero giovane, non avevo neanche vent'anni; la seconda volta invece era una femmina con due cuccioli che andava ad abbeverarsi, mi trovavo in Val d'Algone al rifugio Ghedina, dove in quegli anni c'era sempre l'orso, beh siam saliti sopra un albero e siamo scesi solo quando se ne è andata.

E poi mi ricordo il mio primo vestito da pastore. Avevo mandato la lana a Trento, ancora nel 1938, dove facevano la stoffa. Quando me l'hanno consegnata l'ho data a un sarto di Varignano, un certo Leoni Antonio che poi è finito a Rovereto, beh, non ce ne erano altri di sarti come lui, era bravissimo! Lui mi ha fatto il vestito mentre le mantelle le mandavano già fatte da Trento, erano grosse e nere e si indossavano facendole girare due volte intorno, e poi sulla testa c'erano i cappelli, anche quelli grossi e neri… e dopo avevamo l'asino con su le pelli delle bestie uccise che venivano fatte seccare e servivano per dormire, le mettevamo per terra o sul prato e poi coperti dalle mantelle… di tanto in tanto invece c'era un "*casot*" di campagna…

Con gli altri pastori a volte c'erano delle "beghe" perché sulle montagne esistevano i confini tra dove potevano stare le vacche e dove le pecore; così che, se un pastore sconfinava sul terreno di un altro erano guai… io ho visto,

su a Brentonico alla Polsa, due pastori che si sono uccisi per le vacche, insomma uno ha ucciso l'altro. Eh, allora l'erba era preziosa e non ce n'era lungo le strade perché per le campagne si andava al passo con la mucca che, legata per le corna, brucava ai bordi delle strade.

Comunque il vero amico del pastore è il cane!
I cani sono eccezionali se son bravi, un cane da pastore vale milioni se è bravo; perché altrimenti le pecore andrebbero seguite una ad una mentre del cane hanno il terrore, basta che lo vedano che è abbastanza… anche perché c'è da dire che la pecora è un animale un po' particolare, stupido, nel senso che se una salta giù da un burrone di quattro metri e si uccide e le altre la vedono, sono capaci di fare una fila lunga lunga e se non c'è qualcuno che se ne accorge e le ferma, anche fossero duemila, parte la prima e le altre "*le se copa tute*"!

A me piaceva star dietro alle pecore ed anche tosarle; a tosare la prima ci ho messo un'ora e mezza mentre negli ultimi tempi ne facevo da quattro a sei in un'ora. Certo, adesso, con le macchine ne tosano anche dieci all'ora; però ci vogliono tre tosatori con la macchina e cinque uomini per tenerle, perché alle pecore vengono legate le quattro zampe e quindi c'è bisogno di due uomini che le leghino e le mettano a terra poi, dopo averle tosate, ce ne è un altro che slega le corde alle gambe e le mette in posizione per tagliarle con la forbice il pelo sotto il collo e la pancia.
Io invece facevo tutto da solo; essendo mancino tenevo la pecora per la testa, le prendevo la gamba destra la rovesciavo, con la forbice tagliavo fino all'altezza della

spalla, dopo, invece, prendevo la testa tra le gambe e scendevo fino alla coscia e da lì la giravo e passavo a tagliare l'altra parte. Certo bisogna anche saperle tenere, perché io ho visto tanti farsi male, una volta uno si è impiantato la forbice nel braccio, la forbice è una "*regia*" larga e rotonda che finisce con due grosse lame che si sormontano.

La giornata durante il pascolo è organizzata in questo modo: la mattina, quando le pecore si alzano, bisogna dar loro un po' d'erba perché se no, se arrivano in un prato lungo anche duecento metri, quelle se lo mangiano tutto da cima a fondo, perché "*ghe pias tastar tuta l'erba pù bona*". Così gliene si da un po' alla volta. Dopo aver pascolato riposano fino alle tre o alle quattro, e, quando si risvegliano, bisogna esserci per dar loro la cena.

La pecora è come la capra, abbandonata va sempre sulle cime, adesso ce ne sono su più di cento qui alle Ville, ci sono tre pastori che le hanno su da sole; loro vanno a riprenderle il sabato o la domenica e le riportano in giù verso valle, però quando è lunedì mattina son già di nuovo sulle cime! Eh sì, girano come le capre e mangiano solo per sopravvivere senza far carne.
Capita che tra le pecore ce ne siano certe che non vogliono bene ai piccoli, magari partoriscono due agnellini e uno non lo vogliono, così, quando a una pecora muore un agnellino, si usa prendere la pelle di quell'agnellino morto e metterla sull'altro in modo che ne prenda l'odore e la mamma lo riconosca e gli voglia bene.

Tanti agnellini vengono allevati ed allattati anche da capre e dagli asini, ci sono infatti degli agnellini di sei, sette mesi di quaranta chili che, allattati dagli asini, diventano grossi e formosi.

Ad ogni modo ogni pecora ha il suo carattere, son tutte diverse e mentre per gli altri possono sembrare tutte uguali, per noi pastori che le conosciamo, poco o tanto c'è sempre differenza.