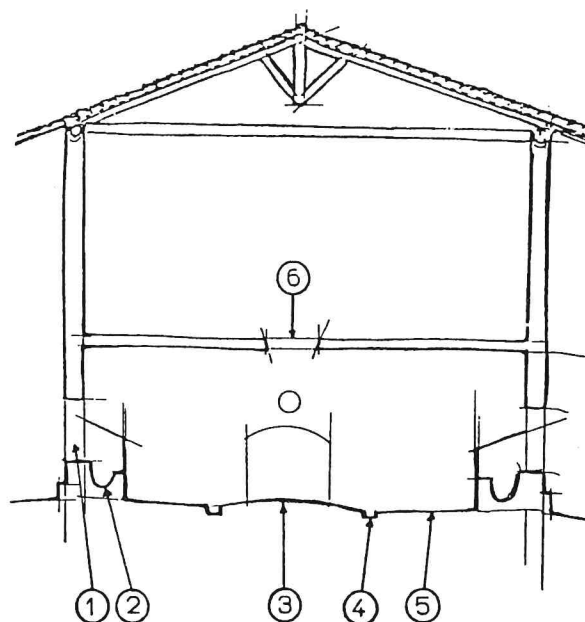


## LA STALLA

La stalla, detta in Lodigiano *stalòn*, era uno degli edifici più importanti della cascina. Era per lo più costituita da un lungo porticato, coperto con tetto a due spioventi, sotto il quale, nel mezzo, si trovava un edificio basso, munito di finestroni e di porte sui lati, dove si tenevano le bovine da latte, legate con catene (*cadene di vach*) alle mangiatoie (*travìs*). Sopra il soffitto si sistemava, fino all'altezza del tetto, il fieno (*el fèn*), per l'alimentazione durante il periodo invernale. Tutte le operazioni di custodia e cura delle bovine si svolgevano in questo edificio.

All'interno la stalla era divisa nel senso della lunghezza in tre settori: nelle due corsie laterali, dette *andadure*, stavano gli animali, uno di fianco all'altro, con la testa rivolta verso la finestra. Il pavimento era inclinato verso la corsia centrale (*antegh*), per permettere lo scolo del liquame nei canaletti limitanti questa corsia. Di norma, dopo le ore 13 iniziavano le operazioni di riordino delle bestie: si portava il letame (*rüid*) nella concimaia (*rüdera*), usando una barella (*barèla del rüid*) o una carriola (*caréta*). I liquami (*el giüs*) si raccoglievano con un'apposita pala (*palòt del giüs*, 1) e si trasportavano con una carriola a cassone (*marna*). Le bestie si pulivano con il raschietto (*rasc'*, 2) e la spazzola (*brusca*, 3). Dopo, si iniziava il foraggiamento, si metteva la paglia nuova nella lettiera e si procedeva alla mungitura.

Il foraggiamento era eseguito con il tridente, facendo entrare il foraggio dai finestroni direttamente nelle mangiatoie. A volte si portava l'erba con il gerlo alle mangiatoie, passan-



Stalla in sezione: 1. Finestra per il foraggiamento; 2. Mangiatoia; 3. Corsia di lavorazione; 4. Canaletto di scolo; 5. Posta degli animali; 6. Botola per far passare il fieno dal sottotetto nella stalla

do tra una bovina e l'altra. D'inverno, gli addetti (*basul*) salivano sui fienili e tagliavano il fieno con la mazza (*masa da tajà el fèn*, 4), per alimentare le bovine.

Le operazioni nella stalla erano dirette dal capostalla (*casìr*), che controllava con un forchino (*furchìn*, 5) la paglia, il fieno e le bestie stesse, seguiva le varie operazioni, curava le bestie ammalate, seguiva i parti. Gli addetti erano i *bergamini* o *famèi*, vestiti con il tipico abbigliamento, muniti di secchio (*sigìn* o *sedèla*) e del caratteristico sgabello monopiede (*scagn*, 6), legato in vita. La mungitura aveva luogo due volte al giorno.

Tutto il latte munto veniva versato in appositi contenitori graduati (*sigiòn*), sistemati in mezzo alla stalla, della capacità di due quin-

tali. Al termine della mungitura, i contenitori, con l'aiuto di una stanga di legno, venivano portati da due persone al caseificio (7). Se nella cascina non c'era il caseificio, passava il "menalatte" a ritirarlo, lasciando giù i bidoni vuoti e portando via quelli pieni.

Due volte al giorno le bovine venivano slegate una per una e condotte all'abbeveratoio (*navili*), che veniva riempito con una pompa. Il lavoro era massacrante, tenuto conto che nelle stalle vi erano in media da 120 a 180 bovine. Al termine delle operazioni, si puliva la corsia di servizio della stalla (*antegh*) con una grossa scopa (*scua*, 8). All'una di notte ricominciava in stalla il lavoro dei mungitori, che si protraeva sino al mattino inoltrato con la cura delle bovine ammalate o bisognose di cure nell'*arla*.

\* Hai visto qualche volta una stalla moderna? Se hai l'occasione di visitarne una, osserva come in esse le vacche siano rivolte verso il centro, anziché verso i finestroni, come nelle stalle tradizionali. Descrivi la meccanizzazione delle operazioni di pulizia e i vari perfezionamenti apportati.

\* Un tempo davanti a ciascuna bovina, sul muro, era fissato un cartello con il nome dell'animale. Adesso come si effettua la identificazione di ciascuno di essi?

\* Hai mai avuto occasione di assistere alla mungitura in una stalla moderna? Descrivila e annota tutti gli strumenti in uso per la determinazione della quantità di latte prodotto da ciascuna bovina, eventualmente della qualità e così via.

\* Seguendo la descrizione della stalla, annota, accanto a ciascuno strumento qui sotto illustrato, l'uso che se ne faceva nelle stalle tradizionali.

