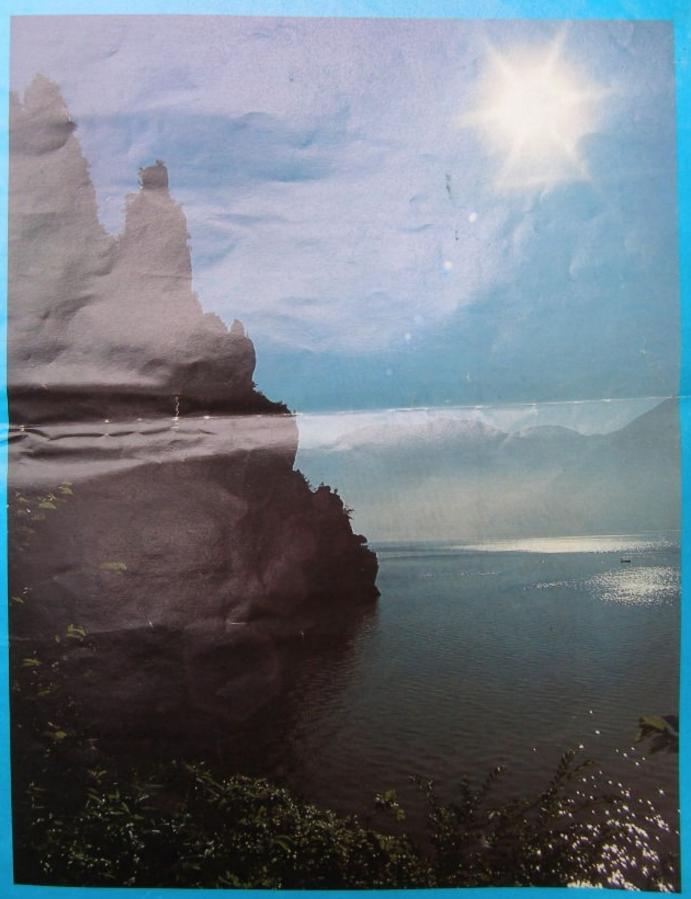
BERGAMASCHI NEL MONDO

NUOVA SERIE ANNO X N.

LUGLIO AGOSTO 1987

PERIODICO BIMESTRALE DELL'ENTE BERGAMASCHI NEL MONDO Spedizione in abbonamento postale - Gruppo IV -- Pubblicità inferiore al 70%



La bottega dei ramai

Incontro coi fratelli Valerio nella loro bottega di ramai in Via San Giovanni in Bergamo

di ELISA FAGA PLEBANI

Non credevo che di ramai ne esistessero ancora e tanto meno nel centro della Città. Invece, venendo da via Verdi e proseguendo per la via San Giovanni, mi sono imbattuto nella loro bottega, un tuffo nel passato, chiuso nel pianoterra di una casa stretta tra altre case che tradiscono l'usura

Di fronte, a dare respiro, c'è il piazzale della Caserma «Montelungo» già "Umberto I" e il chiaro che lo riempie rimbalza nella bottega, sul rame appeso e ammucchiato lungo le pareti annerite dal fumo e dal tempo.

I proprietari sono i ramai, calderai, stagnai fratelli Alessio e Giovanni Valerio e nella bottega ci sono da trent'anni, subentrati ad altri ramai, gli Andreini, per esempio, ma il filo dei nomi ci porterebbe all'800 poiché, qui, è da allora che i ramai tengono hottega.

Anche i Valerio hanno lontane radici d'arte da timbro e bollo: "Regno d'Italia - centesimi 75 - anno dell'era comune 1813". E sotto: «... regnando Napoleone primo imperatore dei Francesi, Re d'Italia e protettore della Confederazione del Reno... si concede... al signor Carlo Antonio Valerio del fu Giuseppe del Dipartimento della Dora e proprietario di un negozio di rame» la vendita del suo negozio al figlio Giuseppe Alessio Valerio.

Certo ne è passato del tempo da quel lontano 1813 e i Valerio, dal Dipartimento della Dora sono emigrati in Svizzera, Lombardia, Veneto. Nel bergamasco devono essere giunti all'inizio del nostro secolo e il nonno di Alessio e di Giovanni teneva bottega di ramaio nella parte sud-est della Città, dov'è ora la via Pietro Romanzoni. Era quello il tempo, durato all'incirca fino alla vigilia della guerra del '40, in cui l'arte del ramaio era mestiere d'oro e, oltre ai lavori di creatività del vasellame, portafiori, fioriere, converse per camini, piatti da esposizione, soprammobili, roba artistica, a sbalzo, generalmente su caldaie per il bestiame (Bergamo, nei suoi sobborghi, era tutta cascinali) e quello per le cucine



La piazza davanti alla caserma Montelungo sulla quale si affaccia la bottega dei ramai.

degli alberghi, delle trattorie, delle case dei signori. I cuochi ci tenevano al vasellame! Era tutta roba pesante: padelle da quattro, cinque chili per gli arrosti e il pollame in genere, pentole per le minestre, paioli stagnati piccoli e pesanti per la polenta da cuocere direttamente sulla fiamma dei camini e tutto doveva essere ristagnato a periodi ricorrenti per via del verderame...

Fino intorno agli anni '30, quando l'acqua doveva essere attinta alle fontane pubbliche o dal pozzo, c'era grande smercio di secchie, le «sidèle» ch'erano il vanto delle massaie. Ci tenevano, come un punto d'onore, ad averle cogli orli a sbalzo ed erano fiori, greche, figure: spesso veri capola-

Anche oggigiorno qualcuno arriva alla bottega a chiedere padelle, pentole e secchie, ma quasi sempre, solo come «pezzi» di antiquariato.

Mentre parlano or alternandosi or sovrapponendosi, i due fratelli Valerio mi spiegano i pezzi: gli ovali per l'arrosto, le padelle per il fritto, il tegame a mezza misura per gli umidi, la «cassõla», il «copöss», le pignatte per il bollito, gli stagnati per la polenta e, col diametro di un metro e anche più,

le caldaie per la macellazione del maiale e l'abbeverata calda al bestiame da stalla nel tempo d'inverno e anche le formine per i dolcetti, quasi nin-



Giovanni Valerio, uno dei fratelli ramai, nella bottega.

Il «cuore» della bottega però è di là, oltre la parete legno-vetro che divide a due il locale ed è quasi un piccolo antro illuminato a malapena dal neon appeso alla volta e anacronistico appeso com'è fra «tanto ieri»: più di cento martelli in legno, ferro, acciaio e braceri, morse, incudini, livelle, lingue, pali, forge... Quasi paiono anacronistici anche gli ormai superati dai «compiuter», trapano e fresatrice elet-

«Si inizia la lavorazione - spiega il ramaio Giovanni, - ritagliando la lastra di rame, poi la si cuoce raggiungendo all'incirca 1000° e fatta malleabile la si piega e si tira una, due, tre, fino a quattro, cinque volte e si lascia pezzo a pezzo tra pugno e polso. Poi si batte e ribatte, si bussa, buttera e l'officina rintrona del frastuono. Non per niente ai ramai, l'udito finisce per venire sempre meno. Ma non importa: il lavoro fatto con passione, ricompensa della mutilazione».

Data forma e ricamo al «pezzo» si deve procedere con gli acidi e con la lavatura nelle vasche in cemento armato che sono al piano di sopra e a cui si giunge attraverso un cortiletto e due rampe di scale in arenaria su cui si affacciano le finestre di vecchie case restaurate e il riverbero del Parco Marenzi, ora giardino comunale.

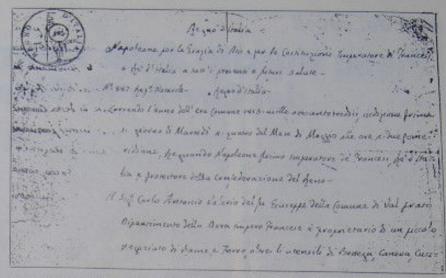
Primo '900. Allora i Valerio erano i fornitori degli alberghi e delle trattorie più rinomate della Città: il «Cappello d'oro» in Via Roma, l'albergo «Roma» ora «Vittorio», il «Piemontese», e l'albergo ch'era in via Casalino e l'altro in Zambonate dietro la «Stretta degli Asini» e ancora «L'Osteria dei Tre Gobbi» in Broseta, con l'oste Bettinelli. Qui si ritrovava con gli amici Gaetano Donizetti quando tornava da Milano e ci venivano anche Simone Mayr e il pittore De Leidi detto il Neb-

Dell'Osteria dei Tre Gobbi scriveva negli anni quaranta, Sereno Locatelli Milesi: «... v'era un ampio camino dalla cappa maestosa: le fiamme crepitanti perennemente si innalzavano lambendo pentole capaci e padelle ampie: sulle pareti fumose rimbalzavano i rami delle casseruole, dei tegamini, dei timballi, delle teglie...».

Ma i Valerio, anche oggigiorno sono fornitori delle trattorie-ristorante che vogliono l'etichetta del caratteristico e, tanto per citare un nome tra i più rinomati, quello della «Pergola» in Borgo Canale.

Dalle trattorie... al cimitero perché ci sono le cappelle mortuarie con le cupole di rame... quelle dei Lombardini, dei Plebani, dei Bassanelli e anche le coperture dei campanili: quelle di Petosino, «San Pedri» di Sorisole, della Ramera...

Ed ecco entrare nella bottega due



Un documento del 1813, dal quale appare che già in quegli anni la famiglia Valerio teneva

clienti: l'uno per il restauro d'un bel portaombrelli, l'altro con un tegame da stagnare. Riconosco il poeta Zanetti e il ritrovarlo qui non mi meraviglia chè, a un ricercatore di «gente e di luoghi del tempo che fu» come lui, la bottega non poteva certo essere sfuggita.

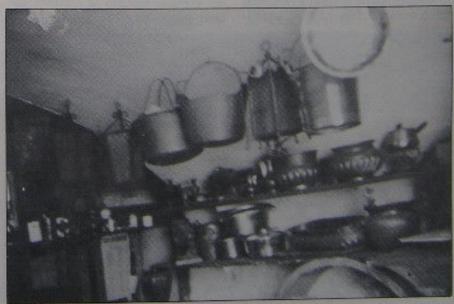
«Ma ormai i clienti sono pochi commenta l'Alessio - e dei pochi, troppi non sanno distinguere tra la creatività artigianale e il lavoro di "routine". I giovani sono meglio e molti, anzi, si dedicherebbero volentieri al mestiere e vengono a chiederci di mettersi a bottega. Ma il lavoro è poco e prospettive non ci sentiamo di darne. Ma anche guadagnamo ormai troppo poco per permetterci il lusso e il piacere di discepoli...».

E i due fratelli Valerio si riallacciano la bigaruola, contenti comunque di quel loro lavoro imparato dai vecchi.

«Arte» non «mestiere» mi rammentano. E sono pienamente d'accordo.



Artistici piatti di rame.



Rami lavorati esposti all'interno della bottega.