

GIOVANNI BIANCONI



Raccolti autunnali

M 5804

GIOVANNI BIANCONI

Raccolti autunnali

uva * castagne * noci

Con trentacinque fotografie
e venti disegni

II Edizione



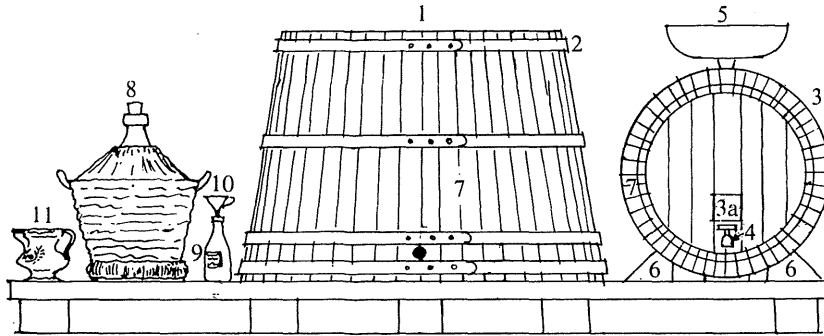
ARMANDO DADÒ EDITORE
LOCARNO

5070

I Edizione: marzo 1981
II Edizione: ottobre 1981

© 1981 - Armando Dadò Editore Locarno

La vite

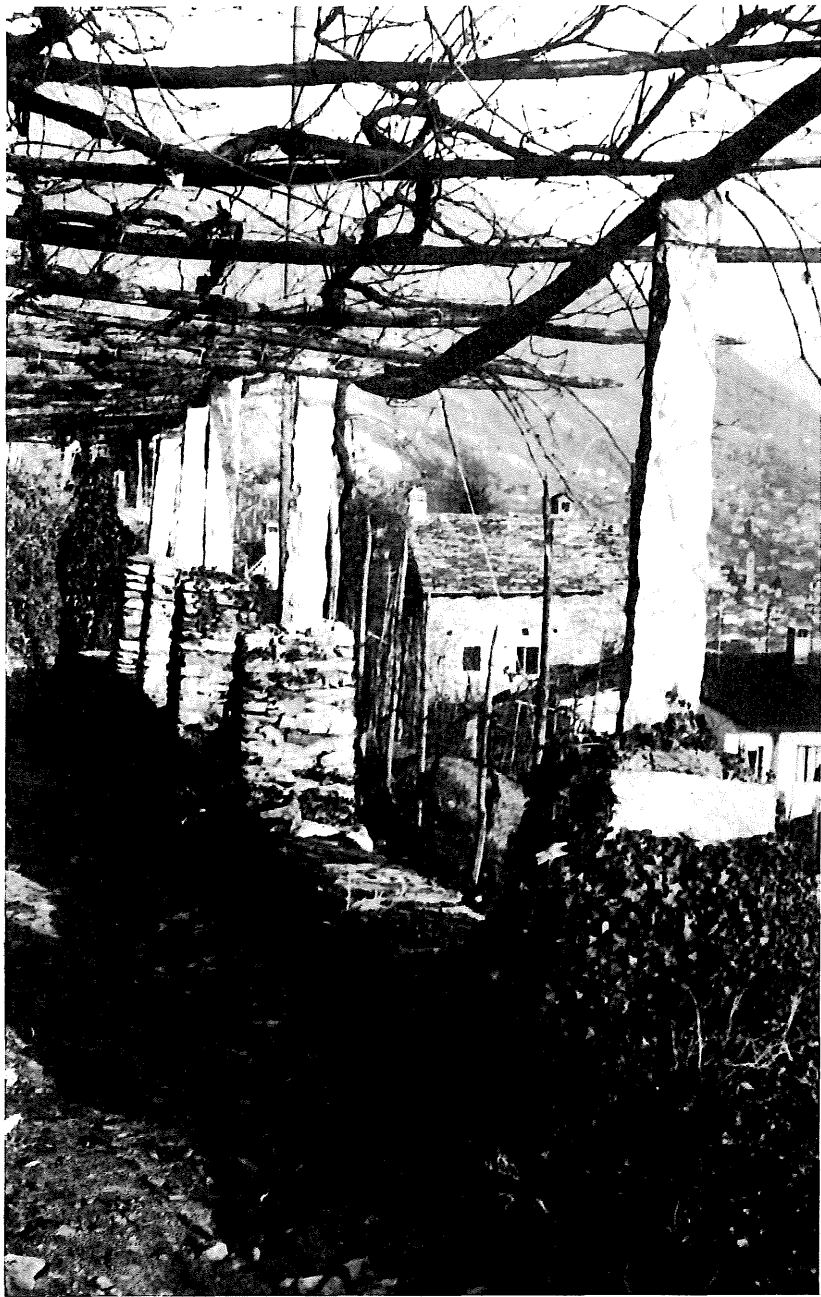


1. la tina - 2. i scérsc - 3. al vasséll, i vasséi - 3a. l'üsciöö - 4. la spina - 5. la pidria - 6. i calastri - 7. la dova, i dov - 8. la damigiana - 9. la botiglia, i botili - 10. al pedriöö - 11. al bocaa. Tanto l'apertura rotonda nella botte come il grosso turacciolo: al bondomm.

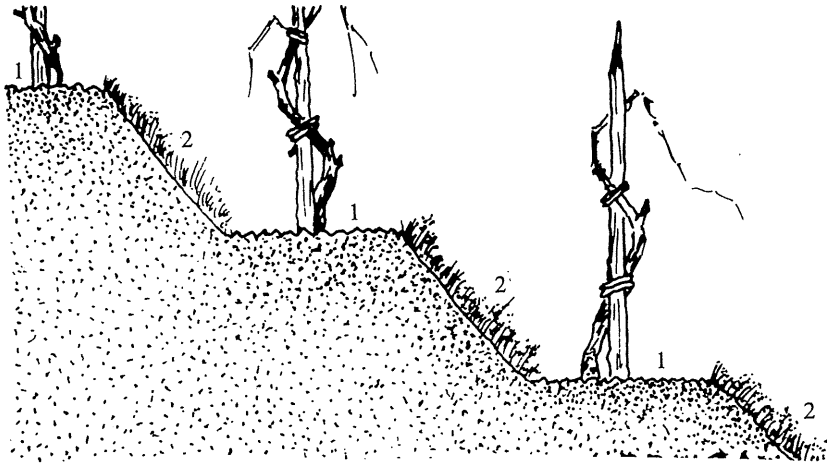
Dalla primavera all'inverno

Dalle colline del Mendrisiotto alla sponda destra del Ticino, da Gordola a Bellinzona, fino alla linea Brontallo - Giornico - Ludiano, si coltiva la vite americana e nostrana (*Vitis vinifera*) nei modi più svariati. Nel 1900 la superficie vignata del Cantone era di 6562 ha, scesi a 832 nel 1978, con qualche tendenza all'aumento (Il nostro paese, n. 134, pag. 49). La vite americana a filari sul piano, è sposata alta all'acero (*Acer campestre*) così che per potatura e vendemmia si deve usare la scala a trapezio (*al scarètt, al cavalètt*) a tre gambe, mentre la nostrana si coltiva a altezza d'uomo.

A Vogorno Mergoscia Brontallo si può vedere la vite americana a pergola su tetti di case e cascine per sfruttarne



Pergolato retto da *carasc* su base in muratura lungo un sentiero.



Sul ronco: 1. il fosso orizzontale - 2. la *brüga* in pendenza.

insieme alla superficie anche il riverbero del calore del sole. E sopravvive qua e là la vite a pèrgola (*la töpia, i töpi*) su cortili viottole e *caraa* per sfruttarne lo spazio, come anche per ombreggiarne il percorso. Tanto che nel secolo scorso i gatti avrebbero potuto camminare sulla pèrgola che si estendeva ininterrottamente da Biasca a Malvaglia, sei chilometri in linea retta (Osenbrüggen, pag. 72). Questo genere di pèrgola in pali di castagno, si regge di solito su pilastri in granito (*i carasc, i merlitt*).

La vite nostrana si coltivava anche in pianura ma preferibilmente sui pendii più o meno ripidi, qualche volta sassosi (*al ronch, i rünch*), formando degli stretti terrazzi sul cui piano orizzontale profondamente vangato (*al foss*) si piantava la vite sostenuta da pali di castagno, sostituiti più recentemente da altri in cemento. Il breve pendio fra un *foss* e l'altro (*la Brüga, i Brügh*) se non era costituito da un muretto a secco, dava ancora qualche magro ciuffo d'erba.

Di solito i vigneti non erano molto estesi e il contadino produceva un generico nostrano e un ancor più modesto americano poco alcoolici e quasi esclusivamente per proprio



Minusio (m 200 s/m.). Salice sulla riva del lago.



Impianto recente di vigneto ancora a pali di castagno a Minusio.

uso e consumo¹: composto il nostranello da uve di vitigni di varia estrazione in cui prevaleva il vitigno *bòndola*. Dopo il disastro della fillossera (*Phylloxera vastatrix*) che, arrivata dall'America nella seconda metà del secolo scorso, ha distrutto tanti vigneti nel Cantone, la viticoltura ebbe a poco a poco una buona ripresa con l'introduzione del vitigno Merlot innestato su ceppo resistente alla fillossera, il cui vino ha un notevole successo: prodotto più che da qualche privato, dalle Cantine sociali e da case vinicole. L'uva americana è invece sempre ricercata quale uva da tavola.

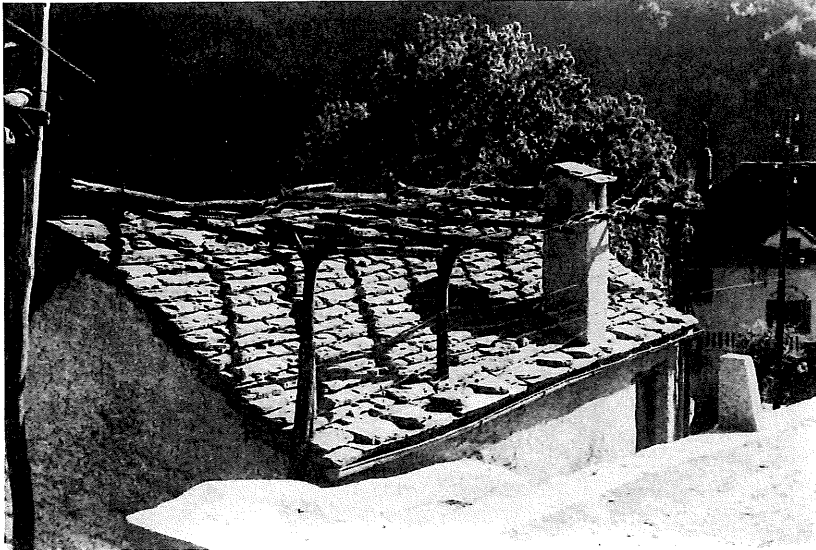
Il contadino-viticoltore doveva poter disporre di una tinaja (*la tinèra*) non troppo fredda per facilitare la fermenta-

1) «Estesa e molto importante si è la coltura delle viti in varie parti del Cantone: quantunque sia da confessarsi che serve ad alimentare un bisogno piuttosto fattizio che reale, e che contribuisce ben poco al commercio attivo del paese. Tanto è, la popolazione ticinese vuol consumare in copia il vino o buono o brusco, e spende molto in allevare la pianta destinata a produrlo».

Franscini, pag. 140.

«La consommation de vin est immense: celui qui se fait dans le pays ne suffit pas».

Arrivabene, pag. 43.



Brontallo (m 716 s/m.). Pergolato sopra il tetto di una casa.



Rivapiana di Minusio. Vecchia cantina a volta.



Vigneto nei pressi di Ronco s/A (m 350 s/m.) che guarda sul lago.

zione del mosto nel tino, di una fresca cantina a volta (*la canva, la cantina*) per conservarvi il vino nelle botti (*al vasséll, i vasséi*), di un torchio (*al törc*), in sostituzione di quello piemontese a leva ormai fuori uso, e di un alambicco (*al lamicch*) per la distillazione della vinaccia (*la vinascia, i vinasce*).

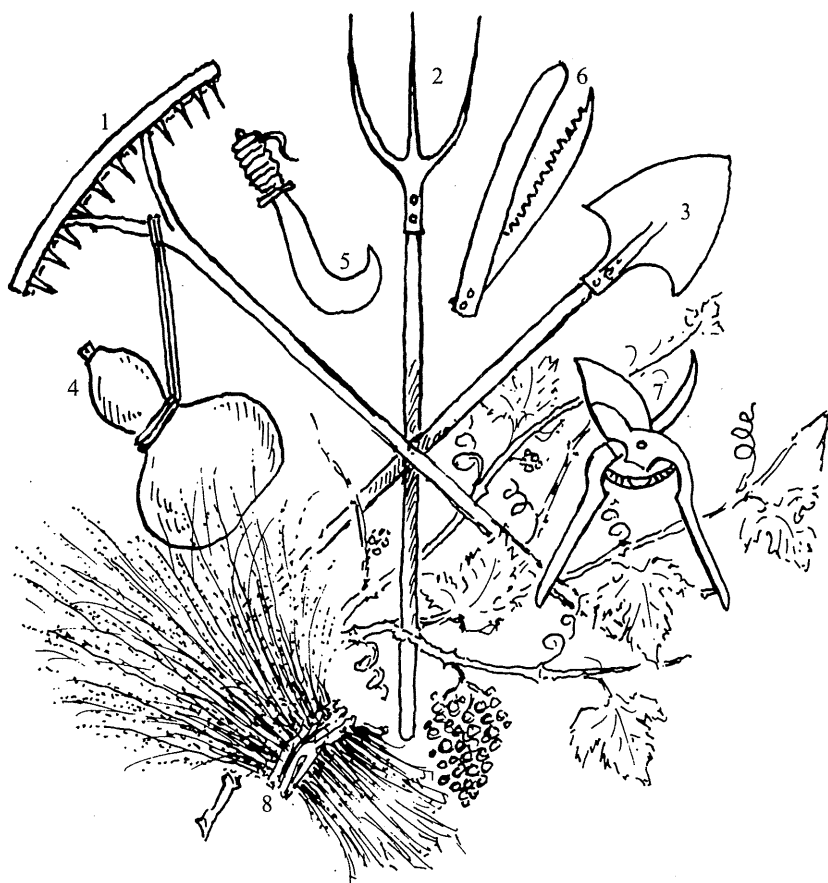
Per l'impianto e la manutenzione di un vigneto occorreva anzitutto una buona scorta di pali di castagno scortecciati e ben aguzzati (*al par, i par*), di un qualche salice (*la sàrsa, i sàras, Salix incana o alba*) i cui vimini elastici e di varia grossezza servivano per ogni genere di legatura, come anche per legare le fascine di sarmenti (*i pàmpan*) recisi con la potatura². Fascine un tempo ricercate per i focolari di tutte le economie domestiche, per cui famiglie che ne erano prov-

2) Il salice prospera sulle rive del lago o lungo corsi d'acqua. «... nella nostra vicinia (patriziato) come in altre nella regione sub-alpina vigeva — ed era largamente esercitato — il diritto antichissimo del *jus plantandi*: vale a dire ai vicini era concesso il diritto di possedere alberi propri su terreno della collettività: noci castagni salici e pioppi».



Scorta di pali di castagno scortecciati e aguzzati a *Mondoo* (m 288 s/m.) di Lavertezzo Piano.

viste facevano a gara per poter comporre e legare fascine a metà (*faa sù fasinn a mèzz*) con il proprietario. Come si usava anche per la raccolta delle castagne da parte di abitanti di quei villaggi che ne erano sprovvisti. Divenuti inutili per il progresso, quei sarmenti vengono ora am mucchiati in un angolo del podere e dati alle fiamme.



QUALCHE ATTREZZO DEL VITICOLTORE:

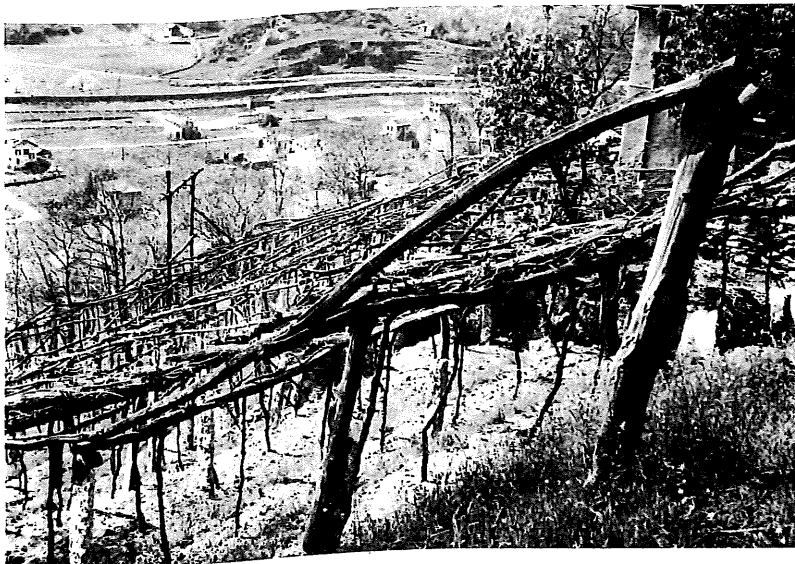
1. *al rastéll* - 2. *la forca, al rast* - 3. *la vanga* - 4. *la züca dal vign* - 5. *al falcètt* - 6. *al resseghign* - 7. *al fòrbis da la vigna* - 8. *i sàras*.



Potatura alta a Minusio.



Potatura bassa di vite nostrana.



Malvaglia (m 381 s/m.) pergolato in pali di castagno sul pendio che guarda sul fondovalle.



Pergola di vite americana sorretta da *carasc* nella bassa val di Blenio.

La potatura a secco della vite si può già fare subito a novembre appena cadute le foglie o rispettando un detto francese che ammonisce: «Se vuoi bere, pota la vigna prima del 12 marzo» (San Gregorio). Eliminato il capo da frutto (*al cò da üga*) della vendemmia trascorsa, si scelgono i capi o il capo da frutto per l'anno seguente con un numero variabile di gemme a seconda dello stato del vigneto e relative esperienze del vignaiolo. Il che giustifica l'arguto detto di Rovio: «*Po-daa la vigna e maridass, büsögna faa da soa testa!*» (Ghirlanda, pag. 112). Quando poi allo sbadato potatore capita di rompere un bel capo da frutto, esclama: «*Ho fai 'na mò-niga!*».

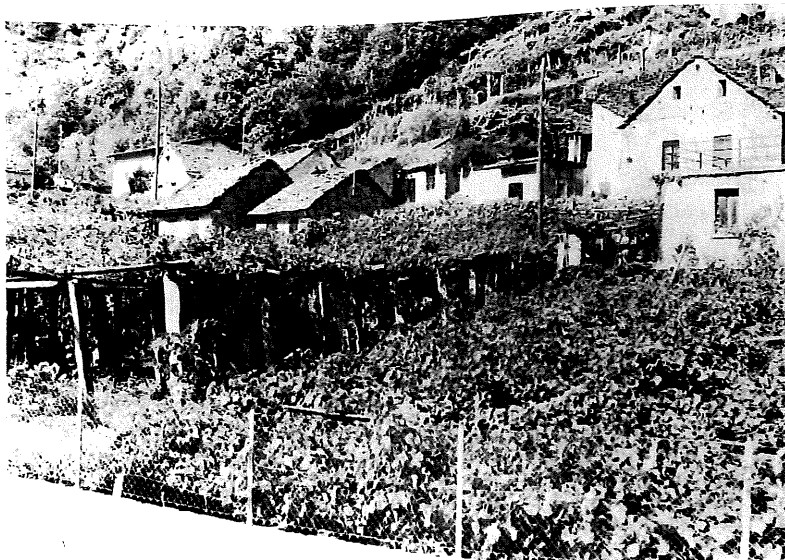
Alla potatura segue la legatura dei tralci da frutto al loro sostegno coi flessibili vimini di salice che qua e là si vedono ormai sostituiti da legami artificiali oggi in commercio. Ogni legatura (*al ligamm*) ha un suo nome particolare a seconda della sua grossezza e della sua posizione: il legame principale (*la corens'gia*), un piccolo legame (*al marendign*),



Vigneto del nonno sopra Gordola al confine del bosco.



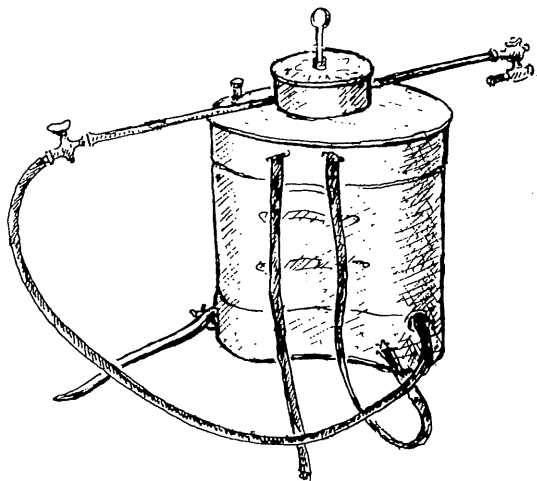
Casello di fortuna in un vigneto.



Esteso pergolato di viti a Giornico (m 391 s/m.) davanti ai grotti.

il legame fra un pàmpino e un ramo dell'àcero (*al ligamm a còll*). Il piú curioso è il menzoniere (*menzonee* o *manzonee*), poichè si tratta di un segmento reciso che serve per riunirne uno vivo al suo sostegno alquanto lontano, sia esso palo, filo di ferro o àcero.

La potatura verde si fa saltuariamente durante tutto il tempo della vegetazione levando pàmpini inutili (*sgarzora*) o diradando il fogliame troppo fitto per i grappoli (*sc'rairii la fòia*) o smozzicando i capi da frutto troppo rigogliosi (*scimaa, mociaa i pàmpan*).



La benemerita pompa Vermorel per l'irrorazione dei vigneti.

Se il vigneto si trovava in località alquanto discosta dall'abitato il contadino vi costruiva un casello di fortuna raramente in muratura: rifugio in caso di maltempo, ripostiglio per qualche attrezzo, con una cisterna per raccogliervi l'acqua piovana dal tetto, mancando nelle immediate vicinanze una sorgente o un corso d'acqua (*un valécc, un riaa*) indispensabili per molti trattamenti antiparassitari (*bagnaa la vigna con l'acqua celesta*) con la ormai scomparsa pompa Vermorel (con la poltiglia bordolese, da Bordeaux), e il soffiato con lo zolfo in polvere.



Pergolato sul tetto di una cascina a *Tropign* (m 500 s/m.) di Mergoscia. Sullo sfondo la vecchia strada di val Verzasca.

Ma «quando l'uva imbruna» (*l'üga la taca a tendrinaa, l'è scia 'l ten'sgiadoo*) il vignaiolo si mette a lavare tino e botti, controlla lo sportello (*l'üsciöö*), le spine delle botti e bada che tutto sia funzionale e pulito in vista della vendemmia (*la vendembia*). Che era una festa per la famiglia accresciuta per l'occasione da parenti e amici accorsi ben volentieri per accelerare un lavoro non troppo faticoso (*cataa, co-redaa l'üga*) al mite sole autunnale: quando una precedente grandinata o l'incertezza del tempo non metteva in orgasmo il proprietario. Tanta collaborazione veniva poi compensata con un bel cesto d'uva o con un festoso *bas'giöö*³.

A proposito di vendemmia ricordo una storiella che mi raccontava il nonno: un contadino che aveva vendemmiato prima dei suoi vicini stava pestando vigorosamente coi piedi l'uva nel tino, quando si scatenò un violento temporale con lampi e tuoni e folate di vento accompagnate da una disastrosa grandinata. Come impazzito dalla gioia di avere la sua vendemmia al sicuro il contadino aumentò di tanto il già vigoroso pestaggio da sfondare miseramente il fondo del tino.

Ma qualche volta un autunno piovoso faceva marcire una grossa percentuale di acini così che si dovevano sgranare i grappoli (*spincirora i grazz*), salvare cioè i pochi acini sani e buttare il resto.

Gli acini che il vendemmiatore negligente e frettoloso lasciava cadere fra l'erba, li dovevano raccogliere i ragazzetti di casa (*cataa là, cataa sü i pinciröö*) anche se alquanto di malavoglia: che gli anziani cercavano di incoraggiare con la storiella dei frati che una volta avrebbero fatto cento brente di vino coi soli acini dell'uva.

3) *Al bas'giöö* (il pénzolo) è formato da un robusto segmento di tralcio biennale dal quale si dipartono alcuni tralci dell'anno in corso con parecchi grappoli (*al grazz, i grazz*) fra il verde delle foglie. A Minusio per la festa patronale di san Rocco (16 agosto) si usava ornare il portorio del santo con due *bas'giöö* di uva bianca e di uva nera.



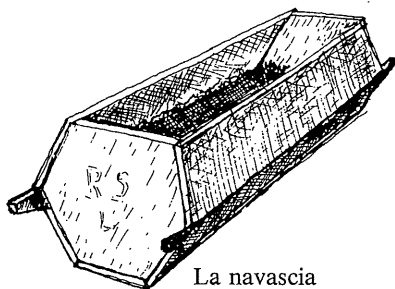
Ca. 1937. Vendemmia a Minusio, tre generazioni al lavoro.

Storiella che ha una variante un pò più allegra in versi:

*Al scior prevost d'Albiöo
l'ha fai ses brent da vin
domà coi punciröö.*

Nel vigneto spoglio dopo la vendemmia resta magari qualche grappolino dimenticato tra il fogliame, ma spesso un grappolino ancora quasi verde (*un garbiröö, un san Martign, un martinéll, un bastard*) un grappolino fiorito tardi sulle femminelle. Se questi grappolini non li coglie il contadino quando saranno maturi a novembre, restano preda dei merli e dei passeri insieme ai cachi in cima all'albero.

L'uva pulita (*l'üga scernida, coredada*) si portava a spalla con la brenta fino al tino: quando la cantina era molto lontana il trasporto avveniva con una *navascia*, un gran recipiente in legno, una bigoncia a sezione esagonale che veniva trainata su di un carro.

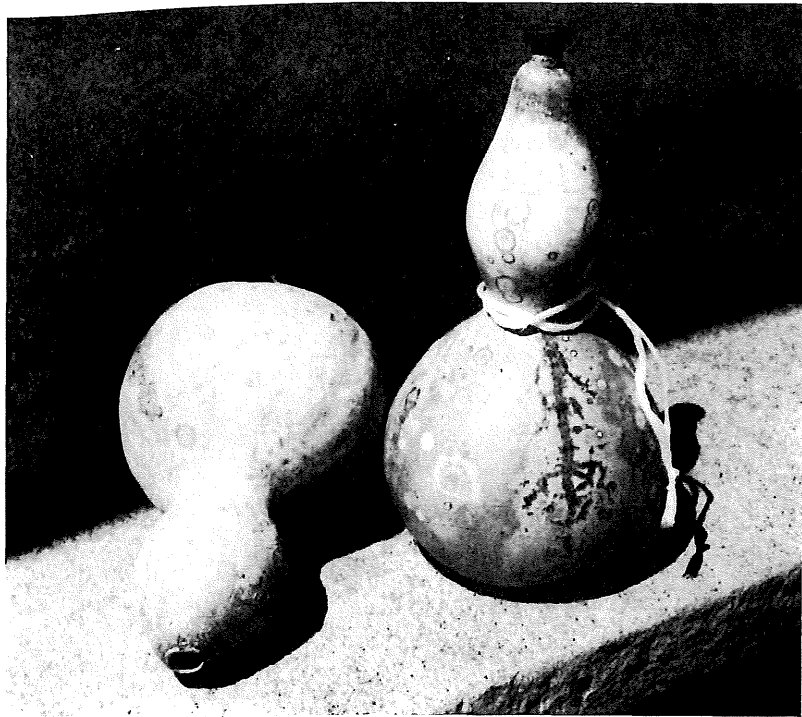
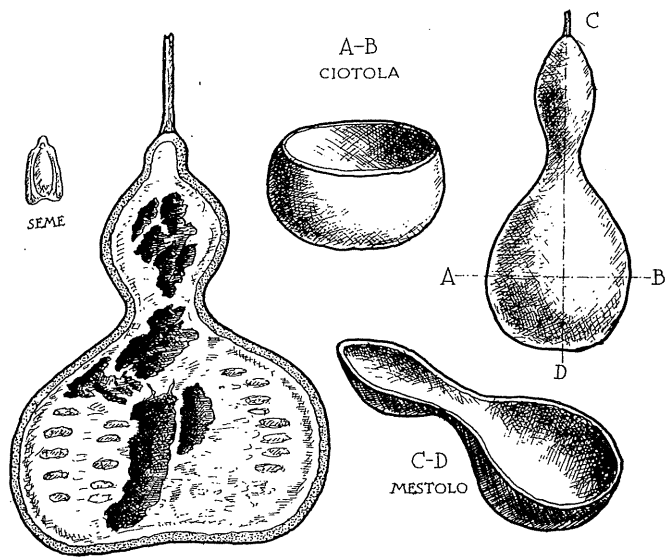


La navascia

La pigiatura dell'uva nel tino veniva eseguita dai robusti piedi di giovanotti fino all'avvento delle pigiatrici meccaniche (*la masnadora*) più di un secolo fa⁴.

4) Fra le prescrizioni sui beni della corona dell'imperatore Carlo Magno (712 - 814 d. C.) spicca la cifra 48: «*Ut vindimia nostra nullus pedibus premere praesumat*». Cioè: «che nessuno ardisca pigiare coi piedi la nostra vendemmia».

Herold - Von den Trotten - Sandoz 3/7



La zucca da vino (*cucurbita lagenaria*) la bottiglia dei nostri antenati.

Durante la fermentazione le vinacce affiorano e bisogna rimestarle assieme col liquido (*folaa la tina, folaa i vinasc*) con un lungo bastone munito di una traversa sull'estremità (*al folon*) simile a quello che usano i pescatori per spaventare i pesci facendoli così incappare nelle reti.

Quando la fermentazione nel tino volgeva al termine, il vignaiolo non mancava mai di spillare un qualche boccale di mosto ancora dolce e frizzante che si accompagna così bene con le caldarroste (*i brasch, i mondèll*).

Qualche giorno più tardi ecco il vino nuovo piuttosto aspro⁵ che veniva spillato dal tino e versato mediante un grande imbuto (*la pidria*) nelle botti dove maturava lentamente e veniva poi travasato in altre botti per una completa decantazione nella pace delle scure cantine a volta con il pavimento in terra battuta. Questo vino⁶ modesto e schietto rallegrava le spartane refezioni della famiglia (*al pan al ga vör, al vin al ga vöria*) e accompagnava il contadino nei campi o su per il ronco nella zucca del pellegrino, (*la züca dal cöll, la züca dal vign, Cucurbita lagenaria*), zucca che lui stesso aveva coltivato con tante attenzioni.

Interessante il trattamento che doveva subire la zucca da vino, se arrivava all'autunno perfettamente matura, di belle forme e di una ragionevole capienza (da 1 a 3 litri). Durante l'inverno successivo la zucca restava appesa sotto alla cappa del camino per una lenta e completa essiccazione. Si praticava poi con ogni riguardo un piccolo foro al posto del gambo reciso per farne uscire i semi (dai 200 ai 300 per ogni zucca). Se ne ripuliva scrupolosamente l'interno agitandovi a lungo e fortemente una manciata di pallini da caccia (*la trasìa*).

5) *Vin crodèll o crovèll*: è il vino che si sprema dall'uva senza il bisogno di torchio: contrario di *torciadigh*.

Crodèll vale anche per le castagne che cascano da sè e non si conservano.

6) Ho sentito qualche volta il termine *scabi* per vino e *scabias* per bere vino sulla bocca di contadini e l'ho trovato più tardi parecchie volte nelle poesie di Carlo Porta. Penso si tratti di termini derivati dal gergo degli spazzacamini. Vedi anche il Cherubini.



Sciarana di sotto (m 270 s/m.) di Cugnasco. Si smonta una torchiatura: si vede una metà della gabbia (al tinéll) e il mucchio di vinacce spremute (al caspi).

Arrivato il secondo autunno, la zucca riceveva l'ultima promozione nel *ribollir dei tini* affinché al posto del suo innato sapore di zucca ricevesse quello molto più gradevole del mosto (*imbonii la züca*): alla condizione che un maldestro «enologo» non la spaccasse nel *folaa* la vinaccia galeggiante sul mosto.

A questo punto, munita di una corda al collo e di un tu-racciolo, la zucca poteva iniziare la sua benefica missione confortatrice del vignaiolo.

* * *

Spillato il vino, sul fondo del tino rimaneva la parte solida del grappolo: i raspi, le bucce (*i pèll*) e i semi (*i gianditt*) che ancora zuppi di vino venivano portati subito al torchio. Quello dei nostri avi era *il torchio piemontese a leva* di cui esistono ancora parecchi esemplari non solo in Italia e nel nostro Cantone, ma anche nella Svizzera tedesca e in Germania⁷ dove arrivò, come da noi, insieme alla vite e al castagno.

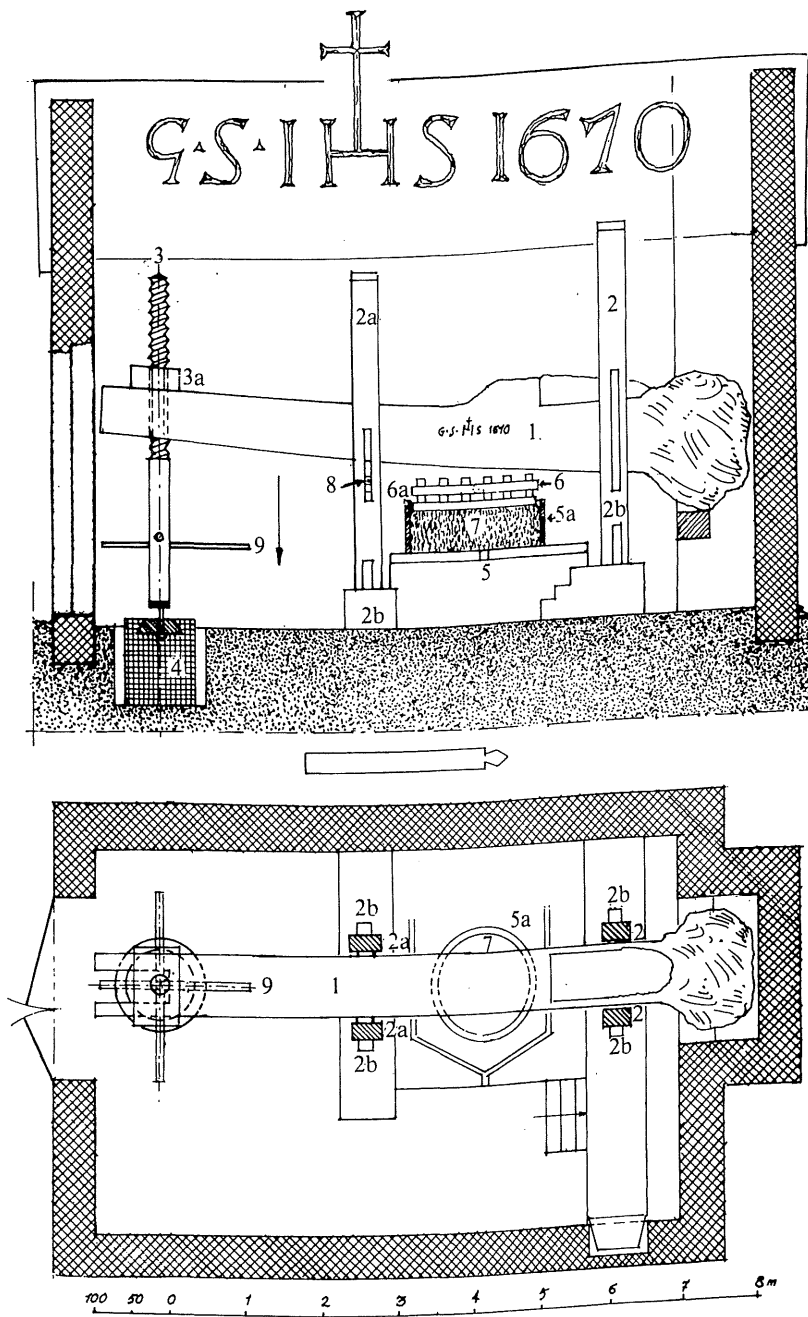
Da noi questi torchi hanno ormai cessato di funzionare, ma ne esistono ancora più o meno ben conservati a Solduno, a Cavigliano (1609), Gordola (1688), Agaroi di Gerra Piano (1670) monumento storico grazie a donazione di un forestiero, Boschetto di Cevio, Semione (1797)⁸, Ludiano, Giornico, Cevio, Sonvico (1765), Barbengo, Sessa (1407), Sciarana di sotto di Cugnasco (1775) che ha funzionato an-

7) «Il congegno atto a premere e spianare una materia umida e pieghevole come la carta da stampa, Gutenberg l'ha trovato nel torchio per la vinaccia che i romani, già mille anni prima avevano introdotto nella sua patria renana».

Steinberg - Die schwarze Kunst - Prestelverlag München 1958, p. 25.

8) A Semione vi erano ben sei torchi a leva. Il semionese Giovan di Marzo con strumento notarile del 22 luglio 1573 «voleva e ordinava che tutti i parroci di Semione - *presentes et futuri* - potessero torchiare o far torchiare le loro uve in detto torchio del Marzetto, senza prezzo nè salario ma «*Gratis et amore Dei*» finchè stessee in piedi, e ciò per la remissione dei suoi peccati».

Da: Semione e i suoi monumenti, 1935.



Il torchio piemontese a leva a *Agaroi* (m 320 s/m.) di Gerra Piano.

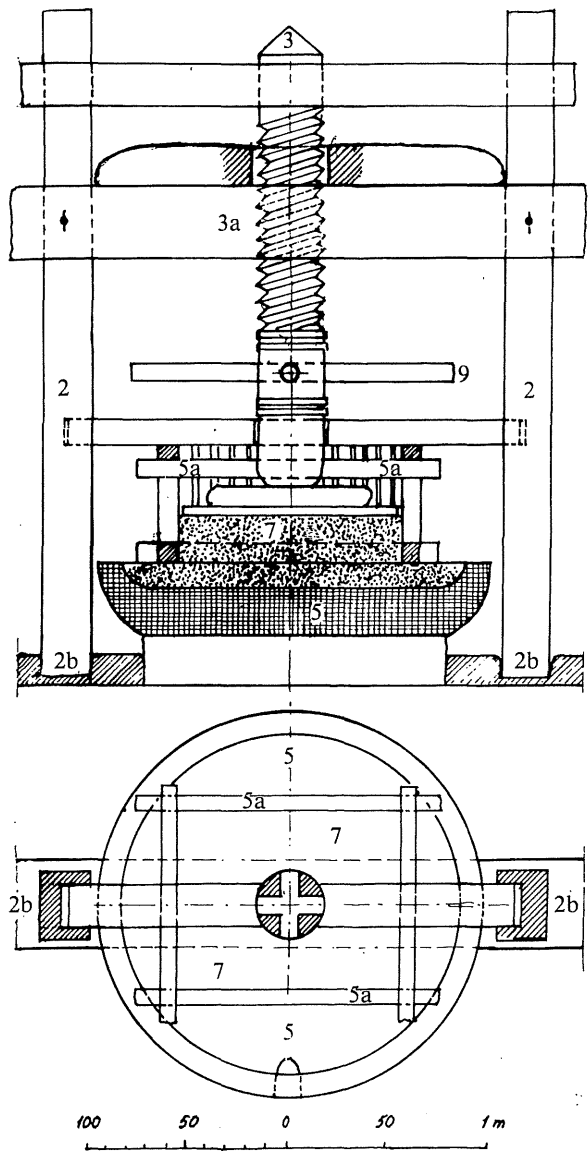
PARTI DEL TORCHIO DI AGARONE (m 320 s/m.) di Gerra Piano, monumento storico:

1. l'albero (*l'arbro*) lunghezza m9;
2. i sostegni dell'albero vicini al ceppo (*i vers'sgen*);
- 2a. gli altri due sostegni che sopportano il maggior sforzo (*el stòmigh*);
- 2b. la base su cui sono inseriti i 4 sostegni (*al dormion*);
3. la vite (*la vid*);
- 3a. la traversa con la madre vite;
4. il macigno (*la prèda, l'ava, la végia*);
5. il letto del torchio (*al lécc dal tōrc*);
- 5a. il tinello (*al tinéll*) che contiene la vinaccia;
6. travicelli del fulcro e fra il coperchio sopra la vinaccia e l'albero (*i calastri*);
- 6a. il coperchio di legno sopra la vinaccia (*l'üsçera*);
7. la vinaccia contenuta nel tinello (*al caspi*);
8. il fulcro della leva (*l'àsan*);
9. i bastoni (*i stangh*) che servono per far girare la vite nei due sensi.

cora fino a qualche anno fa. Ce n'è uno in formato ridotto a Brontallo (m 716 s/m): è scomparso quello di Mergoscia (m 735 s/m) altro estremo limite nord per la coltivazione della vigna da noi.

Il torchio piemontese a leva è una costruzione grandiosa che domandava l'intervento finanziario e fattivo del Comune, del Patriziato, del consorzio degli interessati per la raccolta del materiale: pietre, piode e travi, per la costruzione del grande locale e del torchio stesso che esigeva l'opera di maestranze italiane specializzate, come doveva accadere anche per gli antichi mulini a turbina orizzontale.

Questo torchio monumentale — decisamente sproporzionato ai pochi litri di vino ottenuti da una torchiatura — è costituito da un enorme tronco orizzontale (*l'arbro*), un albero intero di castagno, noce o quercia, dal grosso ceppo fino alla prima biforcazione (*la baor'cia*), di otto-dieci metri di lunghezza. L'albero è sostenuto e tenuto in sesto da due coppie di montanti (*i vers'sgen*) fissate su di uno zoccolo (*al dormiom*). La seconda coppia di montanti più vicina alla vite si chiama anche *al stòmigh* perchè è il fulcro della leva e sopporta quindi il maggior sforzo. Sulla biforcazione dell'albero poggia una grossa traversa entro la quale è inta-



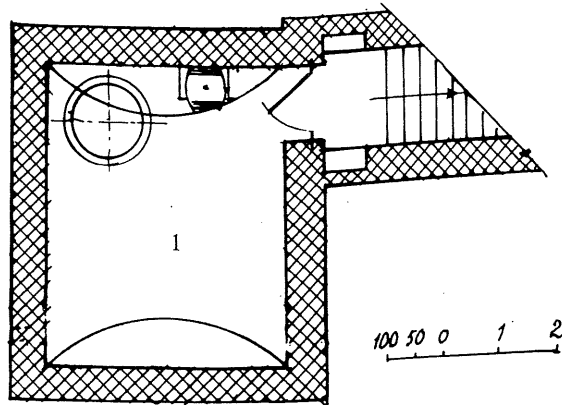
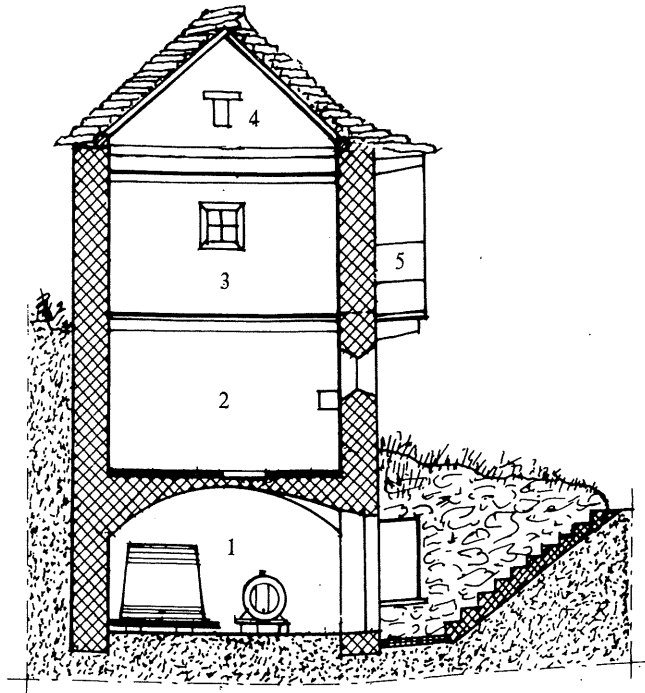
Torchio del XIX secolo visibile nel castello di Svitto e nel Museo di Lottigna.



Grotto a Personico (m 325 s/m.) fra macigni e alberi.

gliata la madre vite in cui gira la vite (*al vèrman da la vid*). All'estremità inferiore della quale è fissata una grossa pietra rozzamente lavorata (*la prèda, la végia, l'ava*) che poggia entro una buca del terreno. L'albero della vite porta inseriti a altezza d'uomo uno o due bastoni (*i stangh*) che servono per far girare la vite, in modo che la pietra che vi è inserita (*dagh la vid al törc*), alquanto sollevata da terra col suo enorme peso (25 q), fa premere l'albero sulla vinaccia (*al caspi*) stipata entro una gabbia a listelli quadrata o circolare (*al tinéll*) che poggia sul piano del torchio (*al lécc dal törc*) spremendone fino all'ultima goccia il vino (*al torciàdigh*), che serve anche per la colmatura delle botti.

A questo monumentale torchio che servì per tante generazioni, si accompagnò agli inizi del XIX secolo un torchio



Pianta e sezione della casa del vignaiolo sulla pagina di fronte: 1. cantina - 2. cucina - 3. camera da letto - 4. solaio - 5. ballatoio.



Casa di vignaiolo a *Bugaro* (m 347 s/m.) di Lavertezzo Piano.

ancora completamente in legno ma molto più piccolo e funzionale nel senso che la vite preme direttamente sulla vinaccia stipata entro la gabbia (*al tinéll*). Questo secondo modello si può vedere all'ingresso del castello di Svitto a Bellinzona e nel Museo bleniese di Lottigna.

Il progresso tecnico-industriale dalla seconda metà del secolo scorso produce i moderni torchi in ferro e ghisa che tengono poco posto e si fanno funzionare senza complicazioni, con un minimo di fatica.

Il contadino più povero senza la possibilità di un torchio lo sostituiva premendo sulla vinaccia ancora nel tino, con delle pietre o delle piode⁹.

9) Nel Vocabolario del dialetto di Roveredo-Grigioni di Pio Raveglia, Menghini Poschiavo 1972, trovo una più precisa descrizione di quel procedimento di torchiatura senza torchio: «CASPI, s. m. impianto per pressare le vinacce nel tino subito dopo la svinatura (vinacce accumulate sulla metà posteriore del tino con sopra un coperchio a mezzaluna di legno *l'üschera* e alcuni grossi sassi)».



Calendario dei pastori - ottobre - 1497. Da: J-F. Bory, *Les gravures sur bois*, Paris.

Da un bicchiere all'altro

Fin dalle prime pagine della Bibbia si legge del patriarca Noè che, appena sbarcato dall'arca si diede alla viticoltura subendone per primo le conseguenze con una solenne sborria. Nei libri seguenti la Bibbia cita ancora parecchie volte il vino con minacce per chi non ottempera agli ordini di Géova: «Pianterai la tua vite ma non ne berrai il vino!» oppure dà ordini perentori a Aronne e figli: «Non berrete vino prima di entrare nel tempio!». Un pò più consolanti gli auguri di Davide nei suoi salmi: «Che il vino ralleghi il cuore dell'uomo!» oppure: «Va e mangia il tuo pane in letizia e bevi il tuo vino in allegria!».

Ben altra gioia per tutti i commensali alle nozze di Cana portò il miracolo della conversione dell'acqua in ottimo vino, miracolo che nei venti secoli successivi trovò sempre degli imitatori più o meno abili. Infine il vino diventato aceto conforta gli ultimi istanti del Salvatore in croce.

Fra i canti e gli schiamazzi delle gozzoviglie degli antichi romani, si leva la voce malinconica di Orazio (65-8 a. Ch.) con due versi (I. 7 - vv 31/32):

..... *nunc vino pellite curas,
cras ingens iterabimus aequor.*

Di cui trovo una versione in dialetto:

*Dèss cascee via i voss tribol col scabi,
che tant doman a narémm tücc al babi!.*

Mentre per *scabi* si è già data una spiegazione (nota 6), di *naa al babi* ce la dà Angiolini: andare a rivedere il babbo, cioè morire (v. Vocabolario dei dialetti della S. I., II, pag. 5).

Dal Medio Evo ecco la leggenda di un Giovanni Fugger di Augsburg, della celebre famiglia che prestava grosse somme a papi e imperatori. Il quale Giovanni — non si sa bene se come semplice turista, secondo altri come vescovo, — peregrinando per l'Italia, si faceva precedere da un suo fàmulo

che doveva scrivere la sola parola *EST*, (è buono) sulla porta delle taverne dove avesse trovato del buon vino. Arrivato a Montefiascone e gustato quell'ottimo moscato¹⁰, il fàmulo scrisse addirittura tre *EST*. Quando il nostro Giovanni arrivò: lesse, capì e bevve tanto di quel moscato che ne morì. Sulla sua tomba nella chiesa di san Flaviano a Montefiascone si può ancora leggere l'iscrizione:

EST EST EST
PROPTER NIMIUM EST
JOANNES DE FUGGER
DOMINUS MEUS
MORTUUS EST

Cioè: *EST EST EST* - per il troppo *EST* - Giovanni Fugger - mio signore - è morto.

In Purgatorio (XXIV, vv 22/24) Dante riconosce fra i golosi un suo contemporaneo, papa Martino IV il quale:

*..... purga per digiuno
le anguille di Bolsena e la vernaccia.*

Nel canto seguente Dante ha due meravigliosi versi sul vino:

*Guarda il calor del sol che si fa vino
giunto all'umor che dalla vite cola!*
(vv 77, 78)

Nei secoli successivi frotte di letterati inneggiano al vino con brindisi e ditirambi: dal celeberrimo *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, medico, naturalista e poeta (1626-1698) a Giuseppe Giusti e a Carlo Porta nel suo delizioso vernacolo milanese: come l'avvio al *Brindes de meneghin a l'ostaria*:

Alto allon, trinche vain, trinche vain!

10) Al moscato di Montefiascone è rimasto il nome *EST EST EST* attraverso i secoli fino all'elenco di oltre cento vini italiani «a denominazione di origine controllata del 30 giugno 1976».

Da: Gobé - il libro dei vini - Garzanti 1970.

Finalmente un solo verso di Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini, 1845-1916) poeta bolognese:

Sògliole fritte e vin di Conegliano

ci accompagna sulla soglia della nostra epoca.

Fino alla prima guerra mondiale e magari anche qualche anno dopo, accadeva abbastanza di frequente di imbattersi in qualcuno che cantando imprecando gesticolando e barcollando, se ne andava verso il suo domicilio, grazie a una *cioca da mür a mür*¹¹.

In seguito col generalizzarsi della motorizzazione, tutto è cambiato! (Nel 1979 vennero ritirati in Svizzera 22326 permessi di circolazione di cui il 43,5% per ubriachezza!). Invece di sfoggiare la sua *cioca* per strada disturbando il prossimo, oggi l'ubriaco che può, la nasconde pudicamente nella sua vettura. Ma guai al pedone che si fa cogliere sulla sua zigzagante traiettoria!

Da più di mezzo secolo anche il *fra cercott* non fa più posteggiare in un angolo della piazzetta del villaggio un carro con le botti vuote in attesa che le riempia la generosità dei fedeli sempre larghi anche se l'annata non fu delle migliori: proprio come si era comportata Lucia con fra Galdino alla quèstua delle noci.

Ma sentite come i *fra cercott* erano stimati due secoli fa dai loro confratelli: ben più del loro stesso priore appena assunto in cielo:

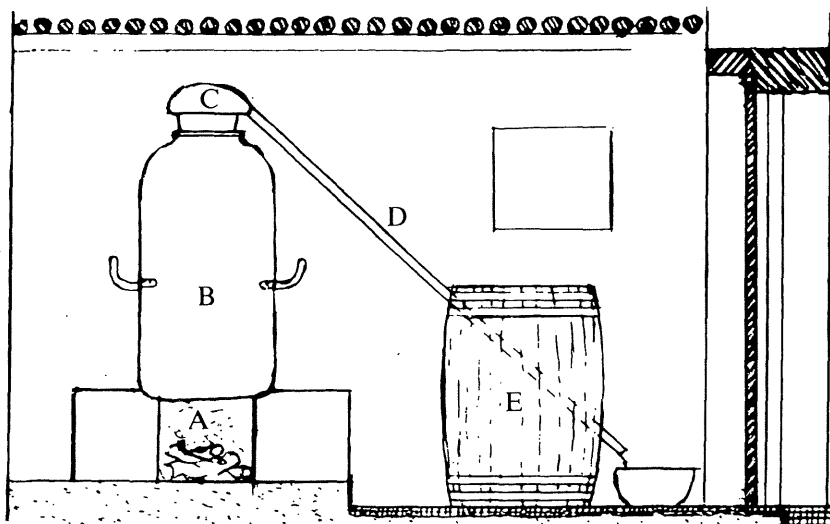
*Che ütel ghe n'ha avüü da lüü al convent?
se no gh'eva i cercott, sì! stàvem fresch!
Sì! L'an passaa ch'hin mort squàs tücc i vid
se stava a lüü vorésem bev polid!*

Porta - *Fra Diodatt*, vv 45/48

11) Tali modi di rincasare ne ricordano uno riguardante il celebre scrittore Gottfried Keller (1819-1890) cancelliere della città di Zurigo, molto conosciuto anche per i suoi frequenti rapporti con Bacco. Una sera che rincasava più alticcio del solito, ferma un vigile e gli domanda dove stesse di casa Gottfried Keller. Al che il vigile stupito: Scusi! Ma è lei G. K.! E lui di rimando: Tànghero! Che sono io lo so! Ma non so più dove sto di casa!



L'alambicco nella cucina-grà a *Frèssen* (m 632 s/m.) frazione di Mergoscia.

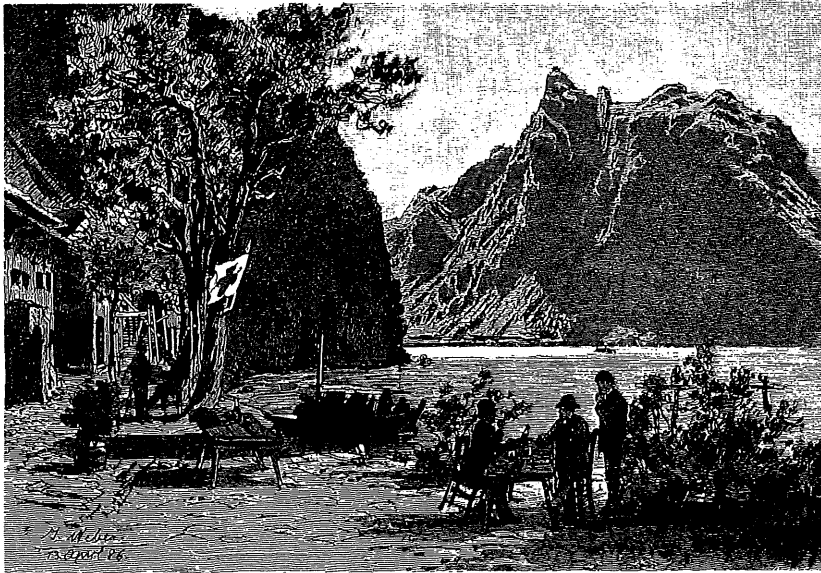


A. il fornello - B. la caldaia o cucurbita - C. la testa o capitello - D. le due canne che attraversano la botte - E. la botte colma di acqua per la conversione del vapore in liquido.

Come diceva un arguto vignaiolo verzaschese, i lavori attorno alla vigna durano tredici mesi all'anno: che sarebbe poi la tredicesima del suo magro reddito (*vangaa sapaa po-daa sgobaa portaa ingrassaa sgarzora vendembiaa trava-saa*). Ma ormai l'autunno è già inoltrato, i lavori più grossi momentaneamente sospesi e il vignaiolo può finalmente sedersi tranquillamente con un giornale in mano al tepore del fornello del suo alambicco (*al lambicch*). Ne sorveglia il fuoco e controlla il liquido che gocciola dalle paglie che sporgono dalle due canne di rame. La sua lunga esperienza gli permette di stimare con un piccolo assaggio se il liquido è ancora *flema*, cioè troppo debole, oppure se ha già raggiunto i 21-23°, cioè la gradazione di una buona grappa¹² che lo

12) La grappa (da graspo - lo scheletro del grappolo?) o acquavite (*aqua ardens, aqua vitae*), nel gergo degli spazzacamini è *l'uscia*, è il prodotto della distillazione della vinaccia di cui bisogna scartare la testa e la coda, cioè la prima e l'ultima (*la flèma*) conservandone il cuore, cioè la parte migliore sui 21- 23°.

Se ne controlla empiricamente la gradazione agitando la bottiglia. Operazione che in Italia si chiama *la prova del dimenìo* (*dagh 'na scorlda a la botiglia*) si forma così una corona di bollicine che dovrebbe durare il tempo della recita di un *Pater* se la grappa è normale.



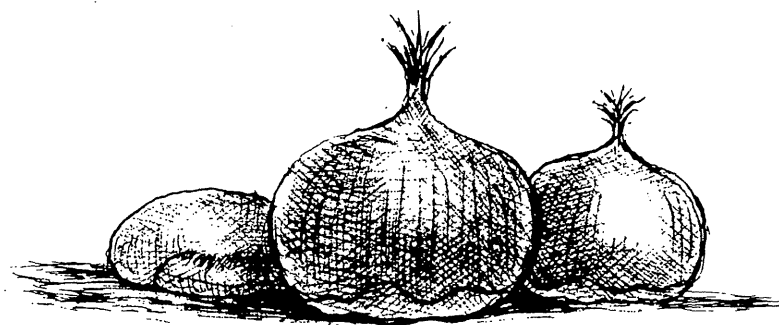
Grotto sulla sponda del Ceresio (m 275 s/m.). Da Weber 1886.

riscaldere nelle giornate fredde quando dovrà attendere alla potatura della vigna sul suo ronco: e rimedio sovrano contro tanti malanni, offerta sempre gradita (*un cichett, un grapin*) per amici e conoscenti che vengono da lui per aiuto e consiglio, magari solo per scambiare quattro chiacchiere.

Ma da parecchi decenni la regia federale degli alcool sta togliendo ai nostri piccoli viticoltori questa modesta sosta, questa modesta ricompensa per lunghi mesi di dure fatiche, ansie e troppo spesso di amare delusioni.

La terminologia dialettale per la vite è quella del locarnese.

Il castagno



Il rapporto uomo-castagna si è oggi ridotto dal *maronatt* nel suo sgabuzzino, al cliente che intirizzito e intabarrato se ne va col suo cartoccio di caldi marroni di Cuneo che hanno defenestrato le nostre castagne più piccole ma anche più gustose. Così che tutta la copiosa produzione nostrana di castagne raramente è onorata da qualche estimatore che la raccolga: spesso magari un allogeno che non si rende conto come mai si possa trascurare tanta grazia di Dio, oppure qualche altra volta le raccoglie un deluso cercatore di funghi il quale pur di non dover rincasare a sacchetto vuoto, lo riempie più facilmente di castagne al posto dei sognati porcini.

Ben diverso il rapporto dei nostri antenati con la castagna e il castagno; per loro l'albero per eccellenza (*l'arbro*) che veniva concimato ogni anno e il sottobosco diligentemente rastrellato per il fogliame (*al stramm*) che serviva da letto per il bestiame grosso, come anche per facilitare il raccolto del frutto.



Castagno vicino alla *grà* sulla vecchia strada fra Moghegno e Lodano (ca. m 230 s/m.).

Originario dell'Asia Minore il castagno (*Castanea sativa* o *vesca*) si diffuse in epoche preistoriche lungo il bacino del mediterraneo e i romani circa duemila anni fa lo introdussero con la vite nel nostro paese e fin dentro la Germania del sud.

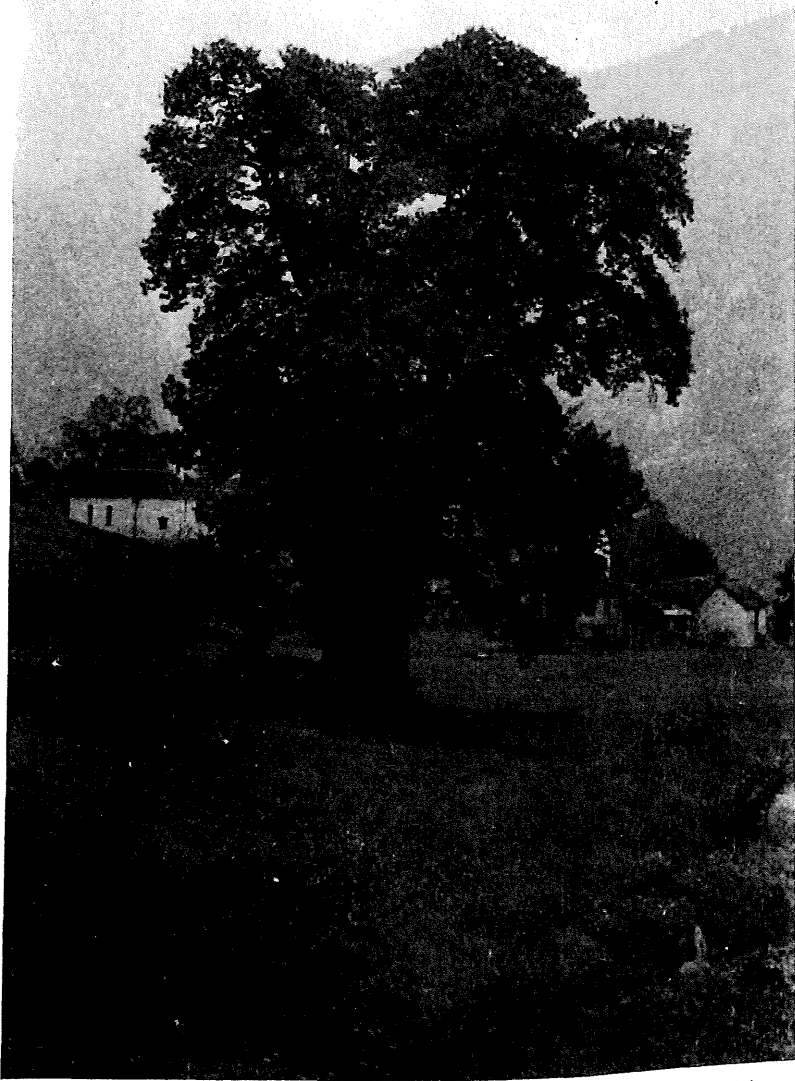
Nel nostro Cantone il castagno forma delle estese selve dal piano fino sui 900 metri di altitudine, la così detta regione del castagno. In qualche regione prospera anche fra le grandi pietraie di scoscendimenti preistorici in val Bavona, val di Prato, alle Ganne di Brione Verzasca. Il frutto migliore si ha alle altitudini medie e soleggiate (Linescio e Mergoscia).

Molto importanti le selve castanili sul Monte Ceneri (m 554 s/m) specialmente per quei verzaschesi che ne erano sprovvisti e che vi si recavano per raccogliervi le castagne, a certe condizioni coi proprietari.

«Meraviglia il fatto che nei dintorni di Biasca i castagni raramente appartengano ai suoi abitanti, benchè sorgano su terreno comunale: sono invece proprietà di cittadini dei ben più ricchi comuni di Airolo e di Quinto. Capita però — come scrive il Rütimeyer — che buona parte del raccolto rimanga misteriosamente in mano dei biaschesi». (Osenbrügg, pag. 71).

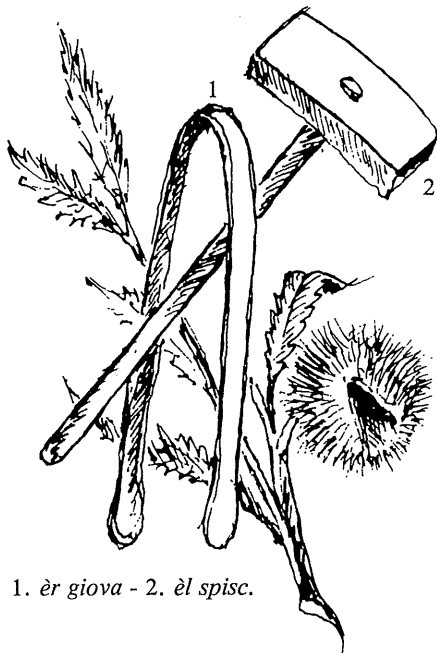
Del dolce frutto del castagno assai nutriente che contiene olii e amidacei vi sono parecchie varietà più o meno grosse e saporite, precoci o tardive, dalla buccia chiara o scura (*magrèta, tamporiva, vastana, verdèsa, torz, lüign, dignèla*, ecc.). La varietà più pregiata per grossezza è il marrone di Cuneo (Piemonte) che venne innestato anche da noi senza grande successo. I marroni d'importazione hanno soppiantato la nostra castagna negli spacci dei marronai, e anche come prodotto ancor più raffinato, sotto forma di *marrons glacés*.

Il castagno fiorisce a giugno con chiari ciuffi di infiorescenze a spiga che spiccano sul verde scuro e lucido del fogliame dentellato. Il frutto matura a ottobre e dai ricci che si



Grüm (m 813 s/m.) di Chironico. Il castagno di San Carlo secondo una tradizione.

aprono per primi (*a ghigna i arisc*) cadono le prime castagne (*i crodèll*) che non si conservano a lungo e devono quindi essere consumate al più presto. Per la vera raccolta l'albero del castagno come quello del noce deve essere bacchiato: un

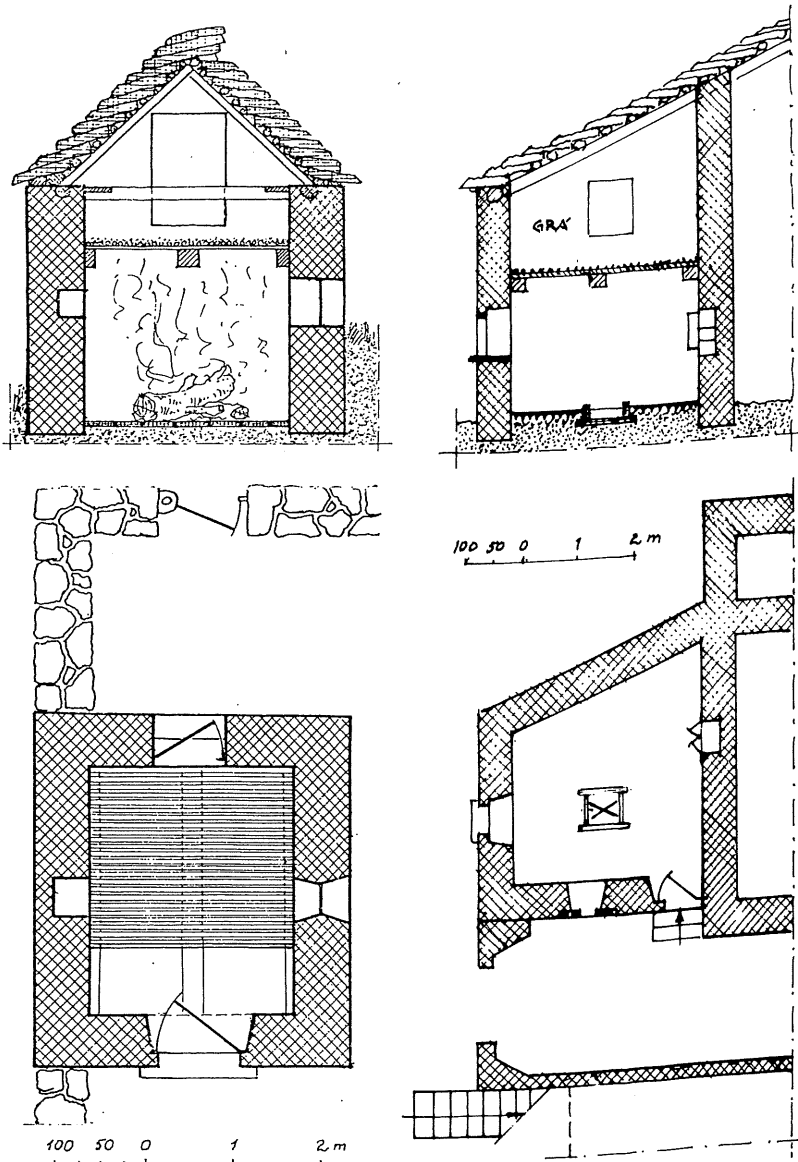


1. èr giova - 2. èl spisc.

robusto giovanotto sale sulla pianta munito di una pèrtica con la quale percuote i rami e ne fa cadere i ricci (*scod i arisc, scod i chestegn*).

Questo raccolto interessava tutta la famiglia ma specialmente la donna che si cingeva ai fianchi un sacchetto di tela (*èl corlairéu*) per avere libere le mani: con una molla di legno (*èr giôva*) per afferrare i ricci¹³ e diricciava le castagne con un martello pure in legno: a manico lungo (*èr sarmàgl*) o corto (*èl spisc*). Un castagno in piena efficienza produce dai cento ai duecento chilogrammi di frutti se la stagione è

13) La «giova» simile alle molle da fuoco: *la möia, la möieta. L'è vün da töö sü con la möia!*



A sinistra: *grà* a Moghegno (m 317 s/m.). A destra: *cucina-grà* a Pianezzo (m 468 s/m.).

propizia: una quantità bastante per nutrire un individuo per sei mesi.

Il frutto può essere normale, gemello (*sc'giuméll*), vuoto (*èr zagota*) o immaturo (*i chestegn stiglià*), castagne che venivano facilmente pelate (*stiglià*) e cotte con minestre di latte riso o pasta.

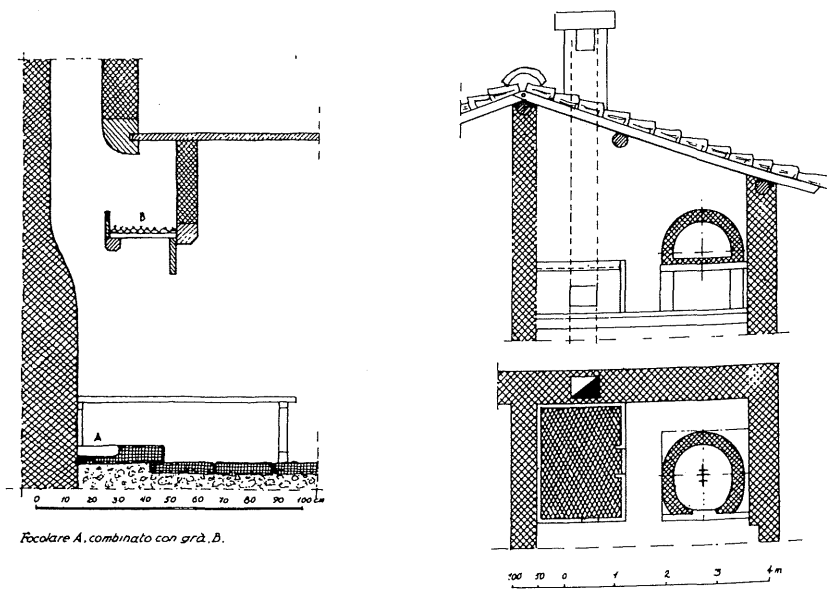
Ai piedi dell'albero si ammuchiavano a strati alternati frutti e foglie (*èr ariscèra*) provocando così come una specie di fermentazione che conservava le castagne fin verso fine d'anno.

Le castagne fresche si consumavano in due modi: cotte in acqua e sale (*i ferü*) ma preferibilmente arrostate nell'apposita padella (*èr padela di brasch*): *brasch*, *mondèll* (*i biröll* del Sottoceneri). Per una conservazione della castagna oltre il termine dell'anno di produzione bisognava ricorrere a un essiccatoio: che si chiama in lingua *metato*, *la scôra* nella bassa Leventina, *la grà* nel resto del Cantone.

Le case più povere e più primitive, da noi come nelle valli della Bergamasca e del Cuneese, avevano il focolare della cucina incassato nel pavimento. Un graticcio al posto del soffitto, funzionava da *grà* per seccarvi le castagne (Mergoscia, Pianezzo, Vogorno).

Una piccola *grà* sotto la cappa del camino si trova a Indemini e a Cerentino, frazione «*A pè di piodi*». Invece nel Sottoceneri la *grà* si trova anche nel solaio (Rovio, Bidogno) dove si devia il fumo e il calore dalla canna fumaria sotto il graticcio in legno o in metallo. Ma di solito la *grà* è una piccola costruzione isolata di pochi metri di lato con tetto a due o quattro spioventi: dal piano terra il fuoco manda fumo e calore per alcune settimane alle castagne distese sul graticcio ad altezza d'uomo.

Eccezionalmente, in qualche villaggio come Brione V., *Mondoo* di Lavertezzo Piano, Rivera Bironico, si trova una *grà* più grande del solito che serviva anche da ritrovo di amiche e vicine per passarvi la serata filando e chiacchierando (*la firögna*).



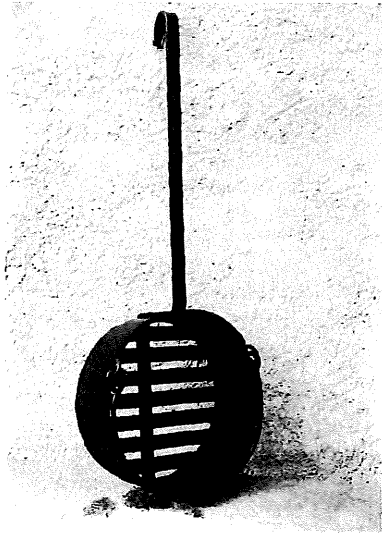
Focolare A, combinato con grà, B.

A sinistra: grà sopra il focolare A pé di piodi (m 954 s/m.) frazione di Cerentino. A destra: grà e forno da pane in un solaio di Bidogno (m 804 s/m.).



La spadi'sgia: legno intagliato a punta di diamante per battere le castagne dalla grà.

Il lento fuoco sotto la *grà* durava qualche settimana e ne riuscivano delle castagne dalla buccia annerita (*i bérott*) che erano un tempo anche i confetti che la sposina distribuiva a parenti e amici. Si liberava poi la castagna della *grà* dal suo guscio battendola chiusa in sacco contro una parete, oppure su di un'aia improvvisata nel cortile battendola con un ag-



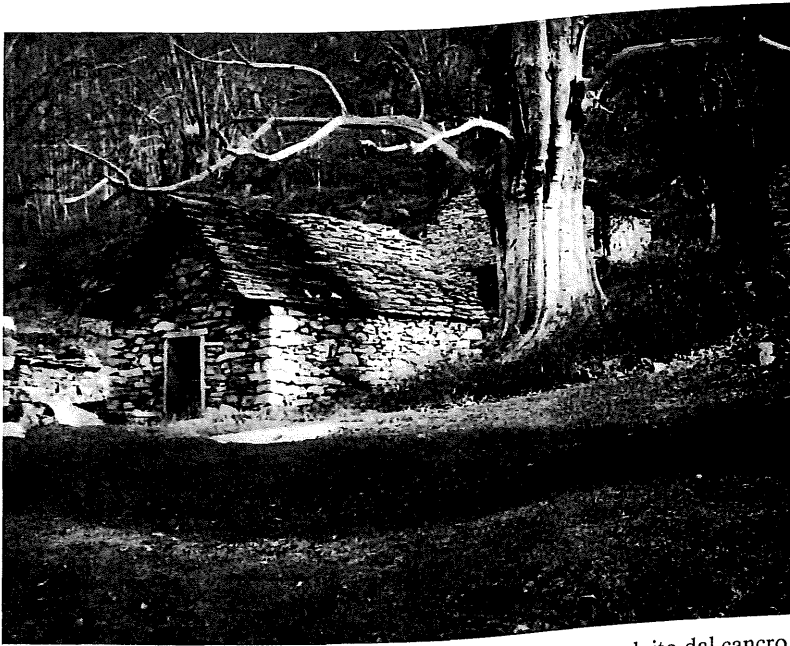
La padèla di brasch.

geggio formato da un asse intagliato a punta di diamante e munito di un manico flessibile (*èr spadi'sgia*). Ne riuscivano le così dette *castagne bianche*, parecchie delle quali ridotte in frantumi (*i farcèmm*) si utilizzavano in qualche minestra mentre quelle intiere, previo ammollo, venivano consumate con latte o panna. Le filatrici tenevano volentieri in bocca una di quelle castagne che favorivano la secrezione di saliva necessaria per torcere il filo e per far prillare il fuso.

La castagna veniva poi anche frantumata in un mortaio o macinata al mulino: con quella farina se ne facevano delle torte cotte su di una lastra di pietra arroventata o nel forno



Travatura di un tetto completamente in tronchi di castagno.



Monte Cavri (m 687 s/m.) di Cresciano. Albero di castagno colpito dal cancro.

da pane: *èr fùgascia, èl pagn dolc* a Mergoscia, *la fiascia* in Valmaggia. La polvere bruna del guscio dopo la battitura (*èr püssa*) serviva ai pescatori per la tintura delle reti.

Fino all'inizio del XIX secolo le castagne coi latticini, i modesti prodotti dell'orto o raramente un pò di carne di una gallina o di una bestia precipitata in un burrone o caduta sotto il tiro di un cacciatore, costituivano uno dei pilastri per la sopravvivenza dei nostri antenati. Una manciata di *mondèll* doveva qualche volta bastare come prima colazione consumata in cammino verso la scuola dallo scolaro attardato o dal contadino frettoloso per accudire al suo bestiame o a lavori urgenti fuori nei campi. Ce lo conferma il Franscini (pag. 145): «Fornisce (la castagna) agli abitatori di molte nostre terre di che pascersi una ma anche due volte il dì per più mesi di seguito. Ma una buona porzione principalmente negli anni di abbondanza, si seccano (castagne bianche) e in tale stato si conservano meglio anche per più di un anno. Dopo che il granoturco e le patate diventarono così a buon prezzo, anche per la facilità dei trasporti, la castagna, il cui raccolto è incerto, andò alquanto in discredito».

Se la castagna da quasi due secoli ha cessato di essere uno dei pilastri nell'alimentazione della nostra gente, continua però ancora a dare occupazione e guadagno ai superstiti *maronatt* delle nostre valli superiori in patria e all'estero. Dal loro sgabuzzino diffondono quel caro profumo di caldarroste che richiama i versi:

NOVEMBAR

Al saressa ammò prest e l'è già scür:

finida la giornada,

finii da sbatt!

Ma föra in su la strada

in da la nébia sc'ciassa

gh'è domà 'l maronatt

par consolaa chi passa.



Grà sul monte Costa (m 636 s/m.) di Intragna.



Il marronaio moderno, di solito un bleniese, in attesa della clientela.



Siginino (m 447 s/m.). Selva di castagni.

Accanto all'importanza primaria che l'albero del castagno aveva per la sopravvivenza dei nostri antenati, non bisogna dimenticare quanto serve ancora oggi per svariati scopi. Il suo fogliame si utilizza per il «letto», lo strame per il bestiame grosso (*starnii i vacch*). Come serviva la foglia di faggio per gonfiare la *bisacca* cioè il saccone che era il materasso del contadino. Così le nostre selve e i nostri boschi venivano rastrellati ogni anno scrupolosamente evitando pericolosi incendi.

Quello del castagno è un legno resistentissimo anche in terreni paludosi e i boschi *cédui* forniscono ancora oggi i pali per l'impianto e la manutenzione dei vigneti, anche se in questi ultimi decenni li hanno sostituiti qua e là quelli in cemento.

Il castagno ha dato da sempre la robusta travatura dei pesanti tetti in piodo tanto al piano che sui monti: come pure travi e assi per le impalcature; legname per vasi vinari,

mobili, serramenti e architravi. Benchè non abbia il valore calorico del faggio e della betulla, il castagno fornisce anche legna da ardere per i superstiti focolari domestici, e un tempo specialmente per le *grà*.

Durante le due guerre di questo nostro secolo il castagno ha pure fornito ingentissime quantità di legname quando la chiusura delle frontiere tolse ogni possibilità di avere il tannino necessario per la concia delle pelli. E si sarebbe forse arrivati, se non alla distruzione, all'impoverimento di tante selve castanili, se non ci fosse stata la provvida legge forestale del 1912 a protezione appunto del castagno.

Così, se si percorre qualche selva nella stagione autunnale, si trova dappertutto il prezioso frutto che ben pochi vanno ancora a raccogliere. Tanto che in qualche villaggio si mandano addirittura i maiali nella selva a cercarsi le castagne grufolando tra il fogliame folto e secco.

Nel 1948 fece capolino sul Monte Ceneri il cancro del castagno importato dall'America (*Endothia parasitica*). Per parecchi decenni si condusse una lotta senza quartiere al flagello che metteva a nudo come ossa spolpate i grossi rami dei castagni. Sembra però che si sia arrivati ad arrestare l'epidemia.

La terminologia dialettale per il castagno è quella di Mergoscia.

Il noce



Mentre la vite durante questo secolo ha conosciuto nel nostro Cantone una notevole ripresa con nuovi vitigni e con il perfezionamento dei metodi di produzione, il noce (*Juglans regia*, *al nôs*) ha perduto — a parte il suo legno assai pregiato — la sua importanza come condimento e per l'illuminazione della casa¹⁴.

Dopo le poche pagine sulla vite e sul castagno mi sembra giusta anche qualche riga sul noce e il suo frutto che, come si vedrà, ha qualche analogia con la vite, poiché per ottenere l'olio dalla noce bisogna ricorrere a un mortaio, a uno stret-

14) «Il noce fornisce frutti copiosi, e per servire di cibo e per averne olio da ardere ed anche, se sia bene e diligentemente fatto, per gli usi della cucina: fornisce poi un ingente quantità di legname d'opera. Ma una tal piantagione è piuttosto in diminuzione che nel crescere, giacchè si vede che si sradicano noci in molto numero ne' prati e nei campi, dove la loro ombra riesce nocevole: ma non si vede quasi piantarne ne' poco fertili e incolti luoghi dove essere ne potrebbe giovevolissima la coltivazione».

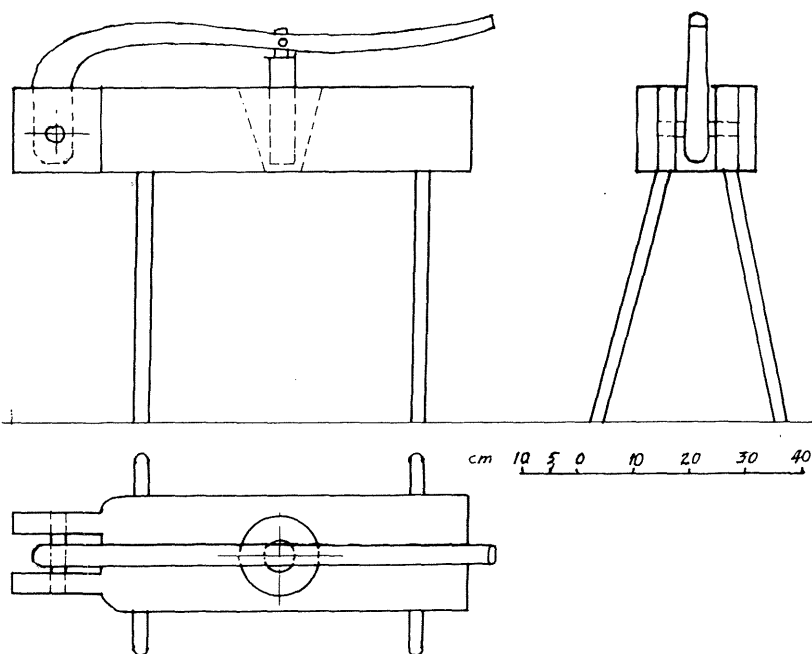
Franscini, pag. 145.

«Il se servent d'huile de leurs propres noyers pour l'éclairage».

Arrivabene, pag. 36.



Sessa (m 394 s/m.). Frantoio per noci in pietra.



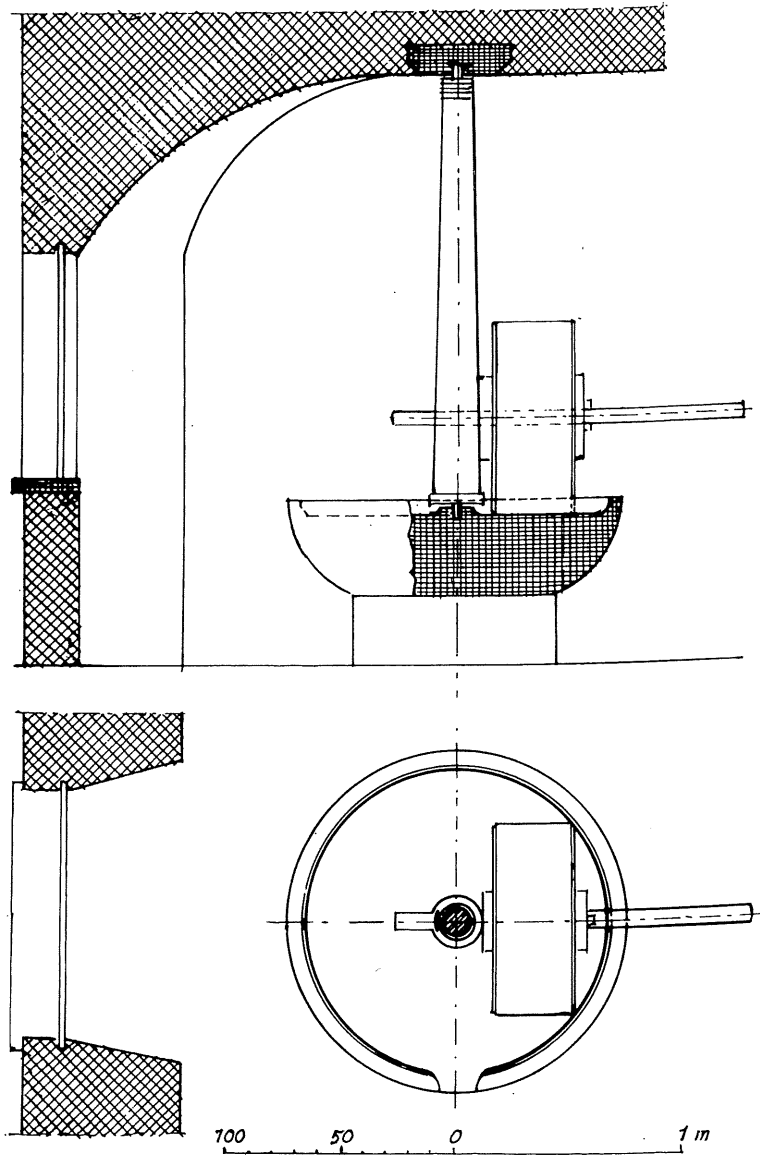
Frantoio a leva per noci (e patate) completamente in legno.

toio a leva o a un torchio, anche se di grandezza molto più modesta di quella del torchio per la vinaccia.

L'albero del noce prospera fino sui milleduecento metri di altitudine, arriva fino a venticinque metri di altezza e può raggiungere la biblica età di quattrocento anni.

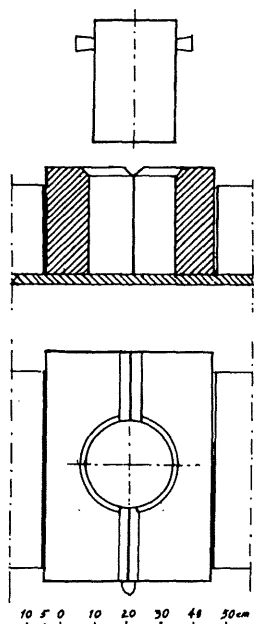
Durante lunghi secoli il noce venne ritenuto per tradizione come luogo di ritrovo delle streghe per i loro conciliaboli e tregende. Ma i meriti del frutto del noce furono ben più positivi: liberate dal mallo che le riveste, le noci venivano esposte per qualche tempo all'aria e al sole. In seguito — modesta vendemmia — se ne spaccava il guscio e dal gheriglio¹⁵ debitamente sminuzzato e riscaldato si spremeva l'olio

15) Per le diverse parti della noce non ho trovato nel nostro dialetto l'equivalente per il mallo che nel milanese si chiama *la derla* e *derlaa* lo smallare. Il guscio da noi si chiama *la rola*, *al güss*, *la güssa*. Per il gheriglio ho solo il nome milanese: *al griöö*, *i griöö* termine che è magari arrivato fin nel Mendrisiotto...



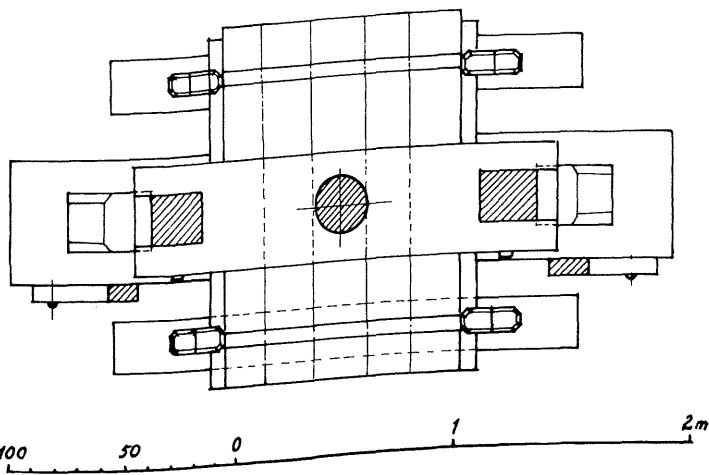
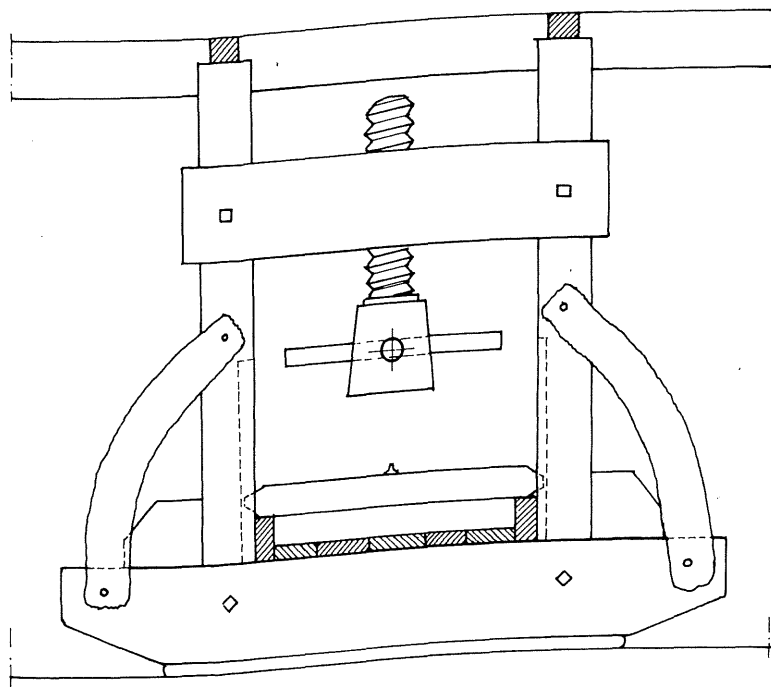
Contra (m 478 s/m.). Pianta e prospetto del frantoio per noci.

con uno strettoio a leva o con un torchio. Di questi strettoii si può vedere qualche esemplare nei nostri musei regionali, mentre nel cortile del progettato museo delle Centovalli a Intragna c'è il torchio per noci proveniente da *Bordei* (m 736 s/m), frazione di Palagnedra, dove prosperano ancora molti alberi di noci.



Giumaglio (m 353 s/m.). Mortaio e pestello a mano in legno di noce per ricavarne olio dai gherigli (*i griöö*).

Due frantoi di ben altra statura si trovano a Sessa accanto al grande torchio piemontese datato 1407 e un secondo a Contra nello scantinato della casa comunale. In seguito quel frantoio venne rimosso di là e collocato sul prato antistante la casa parrocchiale del villaggio. Questi due frantoi sono composti da una grande piattaforma con bordo (m 1.50 di diametro) in granito montata su zoccolo in muratura e di una tozza maccina verticale con al centro una stanga orizzontale fissata all'albero e sporgente in modo da poter essere



Bordei (m 730 s/m.) frazione di Palagnedra. Torchio per noci presso il museo di Intragna.



Gordola: il progresso ha interrotto a metà la costruzione di un nuovo frantoio di noci.

azionata a forza di braccia. Ma vi erano anche dei frantoi azionati da forza idraulica: uno ormai scomparso da molto tempo a Biogno: un secondo, ancora visibile a Giumaglio, accanto al pestello di cui già si è fatto parola, era adibito per altri scopi.

Dopo la spremitura dell'olio, la parte solida dei gherigli, *la nùiscia* era una leccornia per grandi e piccini. In qualche parrocchia del Cantone si usa ancora distribuire dell'olio benedetto — un tempo sicuramente di noce — come rimedio contro certi malanni dell'infanzia. Per la quale infanzia una manciata di noci e nocciuole, un'arancia con un giocattolo da quattro soldi che si trovava nel piatto messo fuori dalla finestra con una manciata di crusca per l'asinello, erano la grande gioia del suo Natale.

Il gheriglio della noce entra ancora in qualche genere di pasticceria e si mangia volentieri come complemento di un pasto frugale: anzi! *«pan e nos, mangiaa da spos!»*.

Sembra sia venuta da un convento la ricetta con la quale si ottiene — *dulcis in fundo!* — un eccellente liquore casalingo: il *ratafià*, detto anche *nocino*, che ha per base noci ancora acerbe colte la notte di San Giovanni (24 giugno); tagliate in quattro e messe in fusione con altri ingredienti per un certo tempo nell'ottima grappa distillata dalla vinaccia di uva americana.

Si vuol chiudere il libretto con una citazione dal *Meneghin biröo di ex monegh* del Porta, nella quale quattro *ex monegasc* sfrattate dal loro convento vorrebbero difendere i loro diritti affermando: *che sévem quii che candidava i nôs* (verso 150). Verso che Dante Isella, il massimo studioso del Porta, così spiega: *candidà i nôs*: uno di quei «mestieri leggeri come quello di *dà la storta ai chiffer, inventà 'l füm da ras*, ecc., che esprimono insieme inutilità e scroccheria».



Bibliografia

Angiolini Francesco, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano 1897.

Arrivabene conte Giovanni, *De l'état des travailleurs dans la commune de Vira-Magadino*, Bruxelles 1840.

Ristampa Unione di Banche Svizzere 1977.

Cherubini Francesco, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano 1839.

Franscini Stefano, *la Svizzera Italiana*, Lugano 1973.

Ristampa Banca della Svizzera italiana.

Ghirlanda Elio, *La terminologia viticola nei dialetti della S.I.*, Berna 1956.

Mondada Giuseppe, *Pascoli e vigne di Brione s/M*, Locarno 1950.

Monti Pietro, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Como 1845.

Osenbrüggen Eduard, *Der Gotthard und das Tessin*, Schwabe Basel 1880.

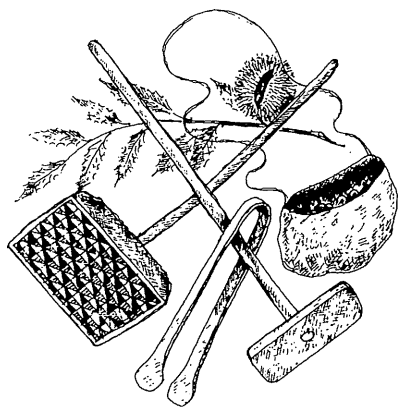
Porta Carlo, *Poesie*, a cura di Dante Isella, Mondadori 1975.

Raveglia Pio, *Vocabolario del dialetto Roveredo-Grigioni*, Poschiavo 1972.

AA.VV., *Il castagno*, Locarno 1961.

Indice

La vite	7
Il castagno	41
Il noce	55
Bibliografia	63





Finito di stampare
presso la Tipografia-Offset Stazione SA
Locarno
il 27 ottobre 1981
giorno di Santa Sabina