Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento

Autor(en): **Lurati, Ottavio**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **67 (1971)**

Heft 1/3: **Beiträge zur schweizerischen Volkskunde im 19. Jahrhundert : Festgabe der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde zu ihrem 75jährigen Bestehen = Traditions populaires suisses au 19e siècle : publication de la Société suisse des Traditions populaires à l'occasion de son 75e anniversaire**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-116693

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento

di *Ottavio Lurati*

Il modo di alimentazione della popolazione ticinese, nel passato e fino al presente, non è stato fatto oggetto sin qui di particolare attenzione nè folclorica nè sociologica[1]. A questa lacuna si propone di ovviare con un primo schizzo il presente contributo, che improntato ad una considerazione funzionale (non la frammentaria descrizione di singoli cibi o piatti, ma l'esame della loro funzione nell'ambito generale dell'alimentazione), dopo un breve accenno alla situazione nei secoli precedenti per inserire i fatti in una continuità storica, descrive la situazione alimentare della popolazione ticinese dall'inizio del sec. 19° fin verso la metà, e cioè per il periodo ricostruibile sulla base di documentazione scritta[2].

Con il primo Ottocento subentrano nelle abitudini alimentari così come del resto in diversi altri settori di vita della gente ticinese più chiari segni di evoluzione e di miglioramento. Ad intenderli è necessario tener presente quale fosse la situazione alimentare nei periodi precedenti.

I documenti medievali e dei secoli successivi mostrano le zone prealpine del Sottoceneri e le zone basse del SopraCeneri caratterizzate da cultura ben più varia di quanto ci si attenderebbe. Accanto al frumento occupano un posto notevole altri grani, come la siligine, una varietà di grano dolce di cui oggi si è persa ogni memoria, e la segale.

---

[1] Non è raro il caso di lavori scientifici sulla vita di singole zone in cui vengono indicati i più diversi particolari (gran favore ha incontrato a lungo la descrizione dei lavori agricoli con l'elenco dei vari arnesi!), ma in cui manca ogni riferimento a questo pur fondamentale aspetto di vita.

Disponiamo sì di due precisi e particolareggiati lavori: Kaeser, H., Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz, Aarau 1932 e Dorschner, F., Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin, Winterthur 1936, ma già come appare dai titoli si tratta di studi parziali su singoli problemi. Inoltre essi mostrano interesse più per l'aspetto tecnico, i vari arnesi, i modi di preparazione del pane e delle castagne che per il ruolo che questi cibi avevano nel quadro dell'alimentazione in un certo periodo. Soprattutto, alla loro base sta un interesse linguistico. Significativo che Dorschner non abbia neppur tentato di studiare quale fosse la ripartizione geografica tra pane di segale rispettivamente di granoturco, ecc.

Analoga situazione per l'Italia settentrionale, per la Lombardia in particolare. Sintomatico di un orientamento che la monumentale Storia di Milano della Fondazione Treccani (Milano 1953–1966) non riservi alcuna attenzione a questo aspetto. Vi si trovano indicazioni sul come vestivano i Milanesi, ecc., ma, a parte alcuni fuggevoli cenni (vol. 13, 353; 14, 756–757), per i cibi nulla.

[2] V. n. 48.

Per nulla marginale anche la coltivazione di panico, miglio, orzo: significativo il fatto che nei documenti essi siano spesso indicati in pari quantità rispetto al frumento e alla segale!

Le valli del SopraC. hanno invece, per motivi climatici, cultura cerealicola molto meno varia: al primo posto la segale, con la quasi esclusione del frumento; è poi assai coltivato l'orzo; compare il panico.

Nell'ordine cronologico alcune attestazioni. Sono appositamente scelti documenti riguardanti decime e fitti, perchè essi permettono[3] una visione statistica, permettono cioè di farsi un'idea del rapporto di frequenza e di diffusione che intercorreva tra una cultura e l'altra. Si noterà come con i cereali, indicati con il termine latino cumulativo di *blava*[4], sono spesso menzionate le fave, che un tempo assumevano un ruolo non indifferente tra le culture delle nostre zone, ruolo che dovevano mantenere assai a lungo: ultimi campi di fave sono attestati ancora verso il 1930 in Valle Maggia.

1078: alla chiesa di Tesserete spettano da un certo proprietario, come decime, «*septem modios*[5] *blave et staria quatuor*» e cioè «*tertium frumenti, tertium siliginis et tertium panici*» (Schaefer, v. n. 3, 383);

1242, Bellinzona: «*modia III frumenti et modia XII et staria II siliginis et staria XVIII ordei et modium I fabarum et modia XI et staria IIII milii et modia VII panici, soma cuius blave axendit in modiis XXXVII*» (Brentani, L., L'antica chiesa matrice di S. Pietro a Bellinzona, Bellinzona 1928, vol. 1, 150);

1281: interessante il processo per decime insolute promosso dal capitolo di S. Vittore di Balerna contro tre contadini di Pedrinate. I tre «*laborant terras... ex qua terra habuerunt et perceperunt in tanta quantitate sicalis, ex qua venit decima: quartarii 4½ sicalis et cazae 3 fabarum et caza 1 cixergiarum*[6] *et quart. ½ ordei et quart. 6½ panici et quart. 5 et cazie 3 milii, et quart. 2 et cazie 3 castanearum pistarum...*» (Schaefer, v. n. 3, 398);

1324, Locarno: «*starium unum blavae, videlicet sicalis et milii pro medietate*» (Archivio Storico Ticinese 10 [1969], 91);

---

[3] Questo in opposizione alle liste dei dazi, ecc. che elencano varie merci e prodotti senza indicazioni sulla frequenza e che per di più si riferiscono all'economia di alcuni borghi (Lugano, Bellinzona, ecc.) non alla vita del contado, che era caratterizzata da autarchia. Per scrupolo di completezza sia accennato all'esistenza nel sec. 15 per la pieve di Lugano dell'appaltatore del dazio del pane di frumento (Schaefer, P., Il Sotto Ceneri nel Medioevo, Lugano 1954, 424). Nella loro minuzia gli elenchi di sdoganamento possono invece essere indicativi – anche cronologicamente – della penetrazione di nuovi cibi. – Più interessanti le disposizioni sui generi alimentari contenute nei vari statuti: ma anche qui si tratta di disposizioni riguardanti il *commercio* di carni ecc., che non possono servire gran che a ricostruire come mangiasse la popolazione del tempo.

[4] Cf. Vocabolario dei Dialetti della Svizzera Italiana (VSI), Lugano 1965–1970, vol. 2, 428.

[5] Un moggio corrispondeva a 4 some o 8 staia o 32 quartarii o 128 *cazae* (1 staio = 4 quartarii, 1 quartario = 4 *cazae*).

[6] It. *cicerchia*, sorta di leguminose, Lathyrus sativus L.; cf. Bosshard, H., Saggio di un glossario dell'antico lombardo, Firenze 1938, 135; Enciclopedia Italiana (EncIt), Milano 1938, vol. 10, 199.

1345: il *basalganum*, tributo che i territori leventinesi devono versare alla chiesa di Biasca per l'assistenza spirituale[7] è indicato come consistente in parti uguali di segale e di orzo: «*modia quinque blade sichalis et hordei pro medietate*» (San Pietro di Biasca, Bellinzona 1967, 78);

1358: per frutto di terre a Canobbio sono dovute ogni anno «*somas tres bladi mesture, scilicet quartarios duodecim sicalis et quartarios duodecim milley*» (Brentani, L., Codice Diplomatico Ticinese (CDT), Como 1929, vol. 1, 222);

1377: vendita di una decima dovuta dagli uomini di Isone che ammonta a due «*somae sicalis*» e due «*somae panici*» (Schaefer, v. n. 3, 406);

1392: gli uomini di Camignolo devono pagare «*omni anno ad sanctum Martinum somas 2½ sichallis, 2½ millii, somas 2 quart. 2 panici, quart. 2 frumenti, staria 20 castanearum pistarum et sicharum*» (Schaefer, v. n. 3, 408);

1420: per terreni nel Bellinzonese è convenuto il fitto annuo di 12 staia rispettivamente di frumento, segale, miglio, panico, 6 staia di castagne (Brentani, CDT 4, 282);

1533: i preti di Agno investono di certi diritti un laico, che dovrà pagare ogni anno «*modia quinque bladi misture, videlicet sichalis et milii equaliter, staria quatuor furmenti*» (Brentani, CDT 5, 251)[8].

In rapporto ai documenti citati, non occorre lasciarsi fuorviare dal fatto che non menzionino nè il sorgo (o saggina, dial. *mériga*, *mèrga*[9]), nè il grano saraceno.

In realtà il sorgo doveva essere diffuso con relativa ampiezza nelle nostre terre, come nelle zone lombarde e nel resto dell'Alta Italia[10] così come anche il grano saraceno o fraina (Polygonum fagopyrum), passato in Italia da paesi settentrionali nel corso del sec. 15°. Essi non risultano dai testi esaminati perchè nei documenti sono indicati solo i grani pregiati che nella conduzione agricola a mezzadria servivano a pagare l'affitto mentre il contadino si nutriva di grani inferiori.

La fraina anzi doveva avere una notevole parte nell'alimentazione della popolazione lombarda e sottocenerina. Per secoli – e cioè fino alla fine del Settecento – essa fu il nostro grano popolare, il grano da

---

[7] Cf. VSI 2, 233.

[8] Riguardo a questo periodo sia ancora accennato al fatto che certi statuti, oltre a regolare i termini per la raccolta di castagne e ghiande, per l'aratura, ecc. giungevano persino a fissare la semente: così a Carona neppure la scelta del frumento da semina era lasciata all'arbitrio del singolo (v. Schaefer, v. n. 3, 291 n. 20). – Quale curiosità sia segnalata la decima di olio di oliva dovuta alla chiesa di Mugena da Mugena (1347) e Arosio (1391) in Brentani, CDT 3, 67, 96.

[9] Dal lat. **milica*, deriv. di *milium* «miglio» (e non da *medica herba* come vorrebbe REW 5455); cf. Spitzer, L., Die Namengebung bei neuen Kulturpflanzen im Französischen: WuS 4 (1912) 139–140 e soprattutto Aebischer, P., Les noms du sorgho dans les dialectes modernes et le latin médiéval d'Italie: ZRPh 65 (1949) 434–441, in part. 439.

[10] Cf., a integrazione dei doc. tic., in località lombarde: Brescia 905 o 906: «*milega modia XXII*» (ZRPh 65, 437); Milano 1204: «*decimam de frumento et siligine et ordeo et scandella et avena et panico et milica et fabis*» (Bosshard, v. n. 6, 135).

polenta: dicendo «polenta» non si intendeva altro che polenta di fraina![11]

L'alimentazione a base di cereali era integrata in notevolissima misura durante parecchi mesi all'anno dalle castagne, fatte essiccare per poterle conservare più a lungo.

Della loro importanza, oltre alle numerose regolamentazioni per la loro raccolta (cfr. ad es. il cap. 24 degli Statuti di Cademario del 1416 in Brentani, CDT 2, 216; Schaefer, v. n. 3, 412), testimonia il fatto che gli abitanti di zone montuose, dove il castagno non alligna, si assicuravano proprietà di castagni in zone più basse, uso legato da secoli ad una curiosa forma di possesso di alberi su terreno altrui che andava sotto il nome di *jus plantandi* e che, proibito da successive disposizioni ufficiali, continua tuttora qua e là a sussistere[12].

Riassumendo, un'alimentazione caratterizzata da grande uniformità: una situazione questa che non doveva sostanzialmente mutare neppure con la penetrazione del granoturco (mais) nelle nostre regioni.

La tradizione – non però di origine popolare, bensì di tipo «erudito» (studiosi locali) –, basandosi sul termine dialettale di *carlón* con cui, oltre che con *formentón* e *melgón*, si indica il granoturco in Lombardia e in Ticino, vorrebbe attribuire la penetrazione del mais all'opera di San Carlo Borromeo[13]. Così in Cantù, C., La Lombardia nel sec. 17°, Milano 1832, 93. V. anche: «*melgón*, granoturco. La coltura di esso tra noi la raccomandò S. Carlo Borromeo; da lui chiamossi *carlone*» (Banfi, G., Vocabolario milanese, Milano 1852, 542)[14].

Recentemente questa derivazione è stata sostenuta anche nel Dizionario Etimologico Italiano (DEI), Firenze 1950, vol. 1, 771. Ma in realtà si tratta di connessione esterna.

---

[11] Si tenga presente anche Manzoni, Promessi Sposi, cap. 6.

[12] Cf. Broggini, R., Appunti sul cosidetto «jus plantandi» nel Canton Ticino e in Val Mesolcina, VRom 27 (1968), 212–228. – Una questione di possesso di castagni di Leventinesi a Iragna è tra le cause della battaglia di Giornico (1478): v. Pometta, E., La guerra di Giornico, Bellinzona 1928, 23. – Si veda anche: Caroni, P., In tema di superficie arborea (jus plantandi) nella prassi cantonale ticinese, Locarno 1971.

[13] Cf. l'analoga tradizione che vuole che furono i frati di S. Francesco ad introdurre la coltivazione degli agrumi sulle rive del Benaco.

[14] Per altra spiegazione del nome cf. quella data in Robbiani, D., Massagno, Lugano 1970, 132, secondo cui quando le diffidenze lasciarono il posto alla convinzione e poi all'entusiasmo, il Milanesi chiamarono il mais *carlone*, perchè dopo il grande S. Carlo per essi tutto ciò che era grande, ottimo, era «carlone».

Nei documenti e negli studi sulla vita di Carlo Borromeo si cercherebbero invano riferimenti a questa sua presunta opera di propagazione del granoturco[15].

In effetti la diffusione del mais in Lombardia avvenne ben dopo S. Carlo. La prima importante coltivazione di cui si abbia notizia è quella del 1554 nel Polesine e basso Veronese[16]. La coltivazione rimase circoscritta al Veneto fin verso la metà del Seicento, periodo in cui compare in Lombardia e in Piemonte (cfr. EncIt 21, 971). Una delle prime menzioni in zone a noi più vicine si ha nei capitoli sulle macine di Brescia del 1619.

Ancora anteriore, del 1605, è la più antica attestazione del granoturco in Lombardia e del termine *carlone* che mi è stato dato ritrovare: «.. *fù conuenuto, ch'il Leua hauuto alcuni danari, & formento Tedesco, che si chiama carlone* (*delle quai due cose il Leua era posto in grandissimo bisogno*) *desse Lecco al Castellano*...» (Missaglia, M. A., Vita di Gio: Jacomo Medici Marchese di Marignano, Milano 1605, 50).

Il termine *carlón*[17] andrà in realtà con una serie di voci come mil. *scarión*, mozzicone d'una pianticella tagliata da piede (Cherubini, F., Vocabolario milanese, Milano 1843, vol. 4 Giunte 131), verz. *scarlióm*, torso, fusto di cavoli, com. *scarión*, spinalba, macchia spinosa (Monti 243[18]), lev. *scarjògn*, stoppia[19], Borgnone *scariú*, raspo (Ghirlanda, RH 61, 77), valses. *scarlo*, bastone della zangola del burro (Tonetti, Dizionario del dialetto Valsesiano, Varallo 1894, 272), ecc., voci di cui esistono, nel senso di «steccone, palo» attestazioni antiche, ben anteriori a S. Carlo Borromeo: cfr. Stat. Arosio (Mil.) del 1215: «*nullus ...portet plantas uel scarliones aut tortas...*»; Stat. Mil.: «*si quis abstulerit scarlionum...*» ecc. in Bosshard, v. n. 6, 269–270, 197, forme che con com. *scarón*, steccone, lomb. e tic. *scarón*, ceppaia, torsolo, stoppia, sterpo, anche spuntone di dente, si rifanno a un tipo *(*s*)*carr*- nel senso di «spuntone».

---

[15] Anche in EncIt a.v. mais (21,970–973) e a.v. Carlo Borromeo (9, 34–36) non si fa riferimento a questo fatto. – Spitzer, WuS 4 (1912), 145 n. 2 parla di «ätiologische Etymologie»: ma poi soggiunge: «wir werden also bei Schuchardts Etym. *carylium* bleiben, jedoch immerhin volksetym. Beeinflussung nach *Carlo* annehmen». V. p. 184 e n. 17.

[16] La notizia è data dal Ramusio. Il Mattioli dal canto suo descrive il granoturco soltanto nell'edizione del 1565 dei suoi Commentarii (cortese indicazione di C. Abegg).

[17] Con questo stato di materiali appare poco convincente la connessione con *carilium* «Nusskern» per cui cf. Schuchardt, ZRPh 23 (1899), 194, 334, 420; 29 (1905), 559: parecchie delle voci di analogo senso citate ivi e in REW 1726 andranno con la base che proponiamo.

[18] Monti, P., Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como, Milano 1845.

[19] cf. Franscini, S., Vocaboli di Leventina, Bellinzona 1969, 41.

Il significato di *carlón* sarà pertanto propriamente «fusto, stocco, spuntone»: in fatti il granoturco era l'unica delle piante alimentari note caratterizzata da fusto così alto e consistente[20]. Una seppur secondaria connessione di *carlón* con Carlo Borromeo (v. n. 15) sembra dunque da escludere.

La denominazione si spiega nel senso che al momento della penetrazione, a designare la nuova pianta, si utilizzarono in una nuova accezione voci affini: vedi lomb. *melga* «saggina» / *melgón* «granoturco»[21], lomb. *forment* «frumento» / *formentón* «granoturco», com. *formentasc* «granoturco» e cfr. il parallelo vicentino e bellunese dove *sorgo* indica oggi il granoturco e il friul. *sorturch* «granoturco», letteralm. «sorgo turco», elemento linguistico da cui si può leggere che la penetrazione del mais avvenne a sostituzione del sorgo?

Analogamente il fusto del granoturco è indicato in lomb. come *melgasc*, *mergasc* ossia letteralm. «melicaccio»; cfr. in friul. *sorghial*, idem, da «*sorgo*»[22].

Le attestazioni poi del tipo: mil. *forment carlón*, grano con reste assai lunghe, di granello brunetto, e di poco pregio (Cherub. 2, 162) e com. *carlón*, granoturco; voce antiq.: rozzo, così detto per distinguerlo dal formento di cui una specie è detta grano gentile (Monti, v. n. 18, 42), mentre confermano la connessione con «spuntone», inducono a ritenere, così come com. *formentasc*, grano turco, detto così quasi «formento grosso» (Monti, v. n. 18, 391), che il mais non fosse, almeno agli inizi, troppo apprezzato.

Per la seconda metà del Settecento, una ricca fonte sono le relazioni di viaggiatori svizzeri tedeschi da noi.

Il Leucht[23] nel suo rapporto – forse non scevro da qualche esagerazione[24] – sul Locarnese (1767), rileva la grande povertà dell'ali-

---

[20] Con intrusione di «foglie» v. anche posch. *scarfoèugl*, cartocci della pannocchia del granoturco (Monti, v. n. 18, 243), valtell. *scarfói*, foglie che rivestono la pannocchia del granoturco (Valsecchi-Pontiggia, L., Saggio di Vocabolario valtellinese, Sondrio 1960, 63).

[21] Per attestazioni settecentesche di *melgone* in doc. mil. cfr. Lingua Nostra 19 (1958), 44.

[22] Lo stesso vale per lomb. *löva*, pannocchia di mais (cfr. REW 5090), per it. *pannocchia*, indicante dapprima la spiga della saggina e del panico (cfr. Prati, A., Vocabolario etimologico italiano (VEI), Milano 1951, 726) e per *tutolo* (Prati, VEI 1015).

[23] Leucht, L., Beschreibung der ehnetbürgisch schweizerischen Vogtey Luggarus (Basel 1895).

[24] Non so se corrisponde a realtà la notizia: «es giebt Leüth, die so gar arm sind, dass sie Wein-Treeber dörren, so dann zu Pulver verstossen und anstatt des Mehls gebrauchen» (p. 20). Corrisponderà invece certamente a realtà quanto

mentazione, in cui le castagne tengono (e terranno per molto tempo ancora) il posto del pane, in cui la carne è rarissima e riservata solo a certi giorni di festa.

La polenta è di mistura (di mais – allo stato presente delle ricerche attestato per la prima volta in doc. riguardanti i baliaggi it. – e di miglio): «ein von Türcken-Korn und Hirs-Mehl mit Wasser angerührete dicke Pappe, über die ein wenig Butter gegossen wird, so sie Bollenten nennen, ist ihre bald alltägliche Speise, oft geniessen sie dergleichen von Castanien-Mehl verfertigte, auch Bollenten ohne Butter» (p. 20).

La situazione, rapidamente indicata dal Leucht, è confermata anche per gli altri baliaggi dallo Schinz[25], cui dobbiamo la prima particolareggiata descrizione (1783–87) delle abitudini alimentari delle popolazioni dei baliaggi ticinesi.

Egli distingue – differenza che sussiste da tempo e sussisterà a lungo – tra valli alte, zone centrali e Mendrisiotto, distingue tra colazione, pranzo e cena, tra cibo dei contadini, degli alpigiani e dei borghesi.

La vita meno difficile è quella delle zone alpine (verisimilmente la Leventina, che anche per il seguito nella descrizione del Franscini appare con un migliore regime alimentare): a colazione si mangia polenta di miglio con latte scremato, a mezzogiorno in estate mascarpa e «ferza», in inverno pane di segale e zigra salata, la sera polenta di mais o di miglio.

Nelle zone mediane il cibo è costituito di polenta e di castagne[26]. Il pane non è per nulla cibo quotidiano, ma solo di chi sta bene (p. 551–552).

La situazione più povera è quella del *massee* del Mendrisiotto (p. 553), che mangia solo polenta e *panigada*. Il pane è cattivo, di mistura di mais, miglio e segale; sconosciuto il pane di frumento. Per il Mendrisiotto lo Schinz confonde polenta e *panigada*, contraddizione che compare già a livello di termini. Non si tratta di un cibo solido come la polenta, ma della *panigada*, che è minestra a base di panico non macinato e che manterrà grande importanza ancora per diversi decenni fino agli inizi del nostro secolo.

---

aggiunge: «bey anderen haben die Amts-Weibel gefunden, dass sie Rüb-Schelleten gedöret und hernach in Wasser gekocht, gegessen haben» (p. 20).

[25] Schinz, H. R., Beyträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes, Zürich 1783–1787, 2 Bde.

[26] Egli descrive (p. 680–681) i modi di preparare le castagne e le «grate» per l'essiccazione.

Nel complesso l'alimentazione è povera e monotona, con scarse variazioni. Base è la polenta, solo marginalmente di mais, per lo più di mistura, che, non occorre perderlo di vista, è anche cibo del mattino: una situazione che durerà ancora a lungo.

In rapporto alla polenta e alla funzione delle castagne, minimo il ruolo del pane. Carne ve n'è solo per le maggiori feste. Curiosa in proposito la notizia data nel suo diario dalla Brun[27], cui in viaggio per i baliaggi ticinesi viene servito arrosto di marmotta: «wir wurden mit Eyern, Murmelthierbraten und den schönsten Kastanien bewirthet».

Sulla tavola della borghesia di città compaiono invece pasta, riso, cioccolata[28], caffè, ancora del tutto sconosciuti al mondo contadino (Schinz 560–561). La distinzione è preziosa in sè, come differenziazione di carattere sociale e soprattutto perchè è da qui, dagli usi borghesi, che verranno le novità e il futuro cibo contadino del secolo successivo.

La situazione rimane la stessa negli anni immediatamente anteriori all'Ottocento, su cui informa la relazione del Bonstetten[29], del 1797–1799. Egli permette di completare in alcuni tratti le indicazioni dello Schinz[30]. Così sono utili certe osservazioni sulle «abitudini a tavola». Riguardo all'Onsernone: «Um 12 Uhr erscheint wieder Polenta mit Kastanien für die armen Weiber und Kinder, und Käs für den Hausdespoten, der wie eine Spinne allein frisst» (3, 213). Non così in Val Verzasca: «der Mann speist mit Weib und Kind und frisst nicht allein wie in Lavizzara und andern Thälern» (3, 141).

La orticoltura e la frutticoltura sono poca cosa. È deprecabile (4, 54) che nei baliaggi non si pratichi la rotazione, il «far la rota» che descrive per il Milanese (4, 122).

Parlando del Luganese e del Mendrisiotto indica il gusto per i funghi[31]. Ma si tratterà verisimilmente di uso della classe borghese:

[27] Brun, F., Tagebuch einer Reise durch die östliche, südliche und italienische Schweiz, Zürich 1798, 498.

[28] Ricordiamo che la diffusione in Lombardia della lavorazione della cioccolata spetta ai Bleniesi. Non per nulla è esistita in Blenio fino al 1967 una fabbrica di cioccolata. Anche la fabbrica Maestrani di San Gallo trae il suo nome dal termine dial. *maestrán* «emigrante» diventato nome di famiglia bleniese.

[29] Bonstetten, K. V. v., Neue Schriften. Dritter u. Vierter Theil. Kopenhagen 1800–1801. Contiene le «Briefe über die italienischen Ämter Lugano, Mendrisio, Locarno, Valmaggia».

[30] Dà indicazioni sul costo della polenta (ma è caso indicativo?). Interroga una giovane donna del Locarnese: «Ich fragte, was sie und ihre Kinder zu essen hätten? 1 Pfund Polenta des Tages! Sie gewinnt 12 Kreuzer, und die Polenta kostet eilf» (4,143).

[31] Quelli velenosi procurerebbero una prodigiosa memoria: «es ist mir von einem Mann, der durch giftige Schwämme krank ward, erzählt worden, dass er auf einmal seinen Virgil wieder auswendig wusste, dass er seit zwanzig Jahren vergessen hatte» (4, 42–43).

certe diffidenze del contadino sui funghi non sono neppur oggi del tutto scomparse!

Ma soprattutto il lasso di tempo dal 1780 fino ai primi anni dell'Ottocento comporta un fatto nuovo: la penetrazione della patata. Il rapporto dualistico grani-castagna viene rotto. Si apre un nuovo periodo. È al Bonstetten che dobbiamo la prima attestazione in proposito. Le sue particolareggiate descrizioni permettono di seguire passo passo la penetrazione.

Egli testimonia di un iniziale scetticismo. In Onsernone: «die Kartoffeln sind seit 1780 bekannt und werden noch wenig angebaut» (3, 214). A Vogorno: «Im Garten des Pfarrers sah ich Kohl, gelbe Rüben und Bohnen, die Erdäpfel fangen auch an zu gefallen; sie gedeihen überall, die Einwohner sind aber an diese Nahrung nicht gewöhnt. Sie sagen diese Wurzeln wären besser für Schweine als für Menschen» (3, 143–144). In Valle Maggia: «Erdäpfel sind überall selten und verachtet; doch haben sie 4 Arten davon» (3, 182). A Borgnone invece non se ne coltivano ancora: «Diese armen Einwohner pflanzen keine Erdäpfel. Sie essen Morgens Polenta oder Kastanien mit Milch; Mittags Minestra oder Suppe und Käs; abends Polenta oder Kastanien» (3, 314). In Leventina molte case hanno il loro orto in cui, con fagioli e orzo, si coltivano le patate (4, 147).

Sulla base della relazione di Bonstetten sembrerebbe che le patate si siano diffuse nelle valli del Sopraceneri prima che nel Sottoceneri: le attestazioni sono di Onsernone, Valle Maggia, Vogorno, Leventina. Il fatto è anzi confermato da che, quando parla del Mendrisiotto e del Luganese, non nomina per nulla la patata. Parlando della valle di Muggio (4, 99), con prati tanto ripidi che le ragazze non possono andarci senza vergogna, indica che i campetti larghi un paio di piedi si coltivano a grano saraceno, orzo, melgone (mais), miglio: non fa riferimento alla patata, di cui abbiamo la prima documentazione per questa valle nel Maestro di Casa 1814, 25 (v. n. 41).

Quando poi parla del grano che il baliaggio di Lugano deve importare dal Milanese, propugna l'introduzione di campi di patate: «Das Amt Lugano bringt sehr wenig Korn hervor. Das mangelnde Korn wird aus dem Mailändischen gezogen, und als in diesem Kriege die Ausfuhr verboten war, befürchtete man in der ital. Schweiz eine Hungersnoth, ohne zu bedenken, dass dieser fruchtbare Boden, wenn er gehörig angebaut wäre, eine doppelte Zahl von Einwohnern vor jeder Hungersnoth schützen könnte, besonders wenn einmal Kartoffel-Felder angelegt wären» (4, 89).

Il fatto – in sè non ovvio – è certo in connessione con la adattabilità della patata a tutte le altitudini e i climi. Essa doveva inoltre giungere come gradita possibilità di variazione in zone come le valli montane, dove per secoli non si era avuto che un tipo unico di cultura a carattere cerealicolo (segale, event., ma non dappertutto orzo: nelle parti alte delle valli l'orzo non cresceva[32]). Nè va dimenticata la comodità della patata: si pensi ai campetti d'alpe, quali li conoscono ancora diverse valli ticinesi, per es. la Verzasca: senza tutta la preparazione che comporta la segale, con due colpi di zappa la patata è pronta per il consumo: «cavata» è pronta per essere utilizzata!

Di questo diffondersi della patata prima nelle zone alte e solo successivamente nelle più basse mi sembra derivi conferma anche dalle notizie dell'Amoretti (1806)[33] per la Valle d'Intelvi. Anche qui la patata è menzionata per la parte alta, per la zona della segale!: «...e l'ampiezza della valle fa che molto sia coltivata a grano e a vigne al basso, più in alto a segale, fraina, patate e canapa, alle quali cose son frammischiati i noci».

Con l'Ottocento, periodo per cui disponiamo di resoconti di ticinesi, la iniziale diffidenza verso la patata di cui testimonia il Bonstetten doveva ben presto scomparire, a giudicare dalle indicazioni (1812) del Ghiringhelli[34].

Egli (p. 14–15) osserva che le patate prima della Rivoluzione erano quasi sconosciute. Solo la carestia che questa, e specialmente il passaggio delle armate dei generali Suvarov e Moncey portarono nel paese le fece conoscere. Ormai sono generalmente diffuse e apprezzate, e permettono, con le castagne, una importante diminuzione delle importazioni di grano straniero.

La diffusione[35] della patata non sarà certo solo dovuta alla carestia successiva ai passaggi degli eserciti stranieri; il suo successo sarà stato favorito anche delle qualità più sopra indicate. Un aspetto interessante è il tempo brevissimo in cui essa si diffonde. Si nota una accelerazione nel ritmo di introduzione delle novità. Lo stesso non può dirsi del granoturco!

---

[32] Non cresceva ad es. nell'Alta Verzasca.

[33] Amoretti, C., Viaggio da Milano ai Tre Laghi, 3 ed., Milano 1806, 210.

[34] Ghiringhelli, P., Topographisch-statistische Darstellung des Cantons Tessin, in Helvetischer Almanach für das Jahr 1812 (Zürich bey Orell Füssli).

[35] La diffusione comportava il problema della designazione, con i vari tipi «pomo di terra», «gnucch», «tartufol», ecc.: cf. Spitzer, WuS 4 (1912), 147–163, in particolare per il Ticino 162.

Il compilatore (verisimilmente l'Oldelli) del Maestro di Casa[36] 1813, 26 registra la fortuna della patata anche presso i borghesi: «In questo Distretto [di Lugano] come in tutti gli altri del Cantone, è cresciuta assaissimo la coltivazione della *batata*, ossia de' pomi di terra, prodotto utilissimo e da paragonarsi a quello delle castagne. La bontà del clima le rende gustose e saporite per modo che hanno l'onore di comparire alle stesse mense signorili, signorilmente, però, cucinate».

Quanto alla nutrizione in generale, le indicazioni del Ghiringhelli (p. 69–70), per quanto assai rapide, segnano che la situazione non è gran che cambiata. I cibi del contadino sono molto pesanti: polenta, castagne, polenta di miglio, patate, minestra di piselli, di fagioli e miglio e pane di segale[37]; solo raramente riso, carne e pane di frumento.

Presso i borghesi e gli artigiani invece il riso è utilizzato ogni giorno e vien preparato in modo molto gustoso; non lo si lascia cuocere oltre un buon quarto d'ora. Sempre in questo ambiente borghese si mangia pan bianco o per due terzi fatto di frumento e per un terzo di farina di segale.

Ancora prima della Rivoluzione fra la borghesia era uso generale il servire cibi conservati, caldi e freddi; ora passano per intingoli nocivi allo stomaco.

Al vino sono dediti sia i borghesi sia i contadini. Le bevande alcoliche sono molto in voga anche tra le donne e anche qui senza differenze di ceto sociale.

Quanto alle culture è da osservare che il frumento non è al primo posto. Le specie di grano più comuni sono la segale e il granoturco; quest'ultimo è in alcuni luoghi la cultura principale, in altri la seconda per importanza. Quella del frumento è meno comune. Dai campi a semina invernale si ricava in tutte le valli basse un secondo raccolto, che consiste di miglio di diverse specie o di granoturco basso (Ghiringhelli, v. n. 34, 14).

Nel Bellinzonese si coltivano soprattutto la segale e il granoturco, non molto frumento, ancor meno orzo, niente avena. I campi coltivati a granoturco danno un sol raccolto (Ghiringhelli, v. n. 34, 125). In Val Morobbia si coltiva orzo e segale (Maestro di Casa 1817, 18).

---

[36] Il Maestro di Casa. Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino, Lugano, per Francesco Veladini. Esce dal 1812 al 1817. Su questo almanacco v. FS 61 (1971), 20–30.

[37] A proposito del pane s'aggiunga la notizia per Ascona data nel Maestro di Casa 1816, 18: «qui il pane sia per le acque purgatissime di fonti e pozzi, sia per la purezza dell'aria è riputato pel migliore di que' contorni che perciò ne rilevano in quantità sì di puro formento, come di così detta mistura».

In Val di Blenio si raccoglie segale, grano saraceno, orzo e molte patate; ma poco frumento e granoturco (Maestro di Casa 1817, 74).

Nel Locarnese la coltivazione è analoga al Bellinzonese, solo che qui il frumento e il granoturco basso sono molto più frequenti (Ghiringhelli, v. n. 34, 144).

Solo nel Luganese e nel Mendrisiotto il frumento è al primo posto. Nel Luganese per ogni staio di grano i campi ne rendono sei e anche otto; vi sono annate in cui uno staio ha fruttato fino a dieci staia (Maestro di Casa 1813, 23–24).

Nel Mendrisiotto si coltiva frumento, segale, granoturco. La coltura del frumento è molto intensa e supera quella della segale, di per sè già importante. Il secondo raccolto dà per lo più granoturco basso (Ghiringhelli, v. n. 34, 181). La stessa notizia è nel Maestro di Casa 1814, 4, che varrà la pena di riportare perchè dà la prima attestazione tic. di *carlone:* «i principali suoi prodotti sono vino, frumento, segale, *carlone*, ossia gran turco». Utile la indicazione statistica: la Campagnadorna produce «circa 600 moggia di frumento, 400 di segale, e 500 di *carlone*, con ugual numero di grani minuti» (Maestro di Casa 1814, 16).

Quanto più preoccupa il Ghiringhelli è che il paese non produce grano a sufficienza per il suo fabbisogno. Solo Lugano, nonostante una popolazione di più di 3000 anime per miglio quadrato non ne importa che in quantità trascurabile (Ghiringhelli, v. n. 34, 170).

In sè il Mendrisiotto produce grano ben oltre il suo consumo e potrebbe riuscire di grande aiuto agli altri distretti in un prodotto tanto importante, se non che il grano va a finire in Italia, giacchè i proprietari di molte terre sono comaschi, che ne sono giunti in possesso, parecchie ricche eredi del Mendrisiotto avendo preferito impalmarsi con forestieri piuttosto che con propri concittadini (Ghiringhelli, v. n. 34, 182)[38].

La preoccupazione di autarchia del Ghiringhelli (p. 15–16) (preoccupazione che lo spinge a guardare con occhio critico anche alla produzione di tabacco in quegli anni aumentata: il tabacco è sì redditizio, ma sottrae le zone migliori alla cultura cerealicola) è dovuta a considerazioni di ordine politico: oltre al denaro che va fuori paese per l'acquisto di grano, il giovane Cantone viene a trovarsi per questa merce di prima necessità dipendente da stati esteri ed esposto a forme di pressione e di ricatto, come è il caso in quegli anni, in cui il Regno d'Italia ha bloccato l'importazione di grano. Per fortuna, aggiunge il Ghiringhelli, che in Svevia il grano era a prezzo molto conveniente.

[38] Ripreso in Maestro di Casa 1814, 5.

Ancora alcuni cenni dal Ghiringhelli. Oltre alla vite[39] e ai castagni, solo i noci forniscono qualche guadagno. La frutta viene consumata fresca e in parte esportata nel Milanese. L'uso della grappa di ciliege si è molto diffuso dopo la Rivoluzione: ma pure non si distillano le molte ciliege, che spesso non sono neppur raccolte (p. 18–19). Nel Bellinzonese le bacche dell'alloro sono distillate e danno una squisita grappa (p. 116). Caratteristici del distretto di Lugano i tartufi[40], che il Maestro di Casa attesta anche per la valle di Muggio[41].

Della situazione attorno al 1830–35[42] informano le precise osservazioni di Franscini, che in Svizzera Italiana 1, 184–188[43] specifica tra cibo contadino, degli alpigiani leventinesi, dei cittadini, distinguendo poi chiaramente tra colazione, pranzo, cena e cibo domenicale.

Il contadino mangia il mattino per lo più polenta o anche patate. A mezzogiorno formaggio o ricotta e pane o patate. A cena minestra di orzo, o di panico o anche di riso con patate o con rape, fagioli ecc. (1, 184–185).

Forse un po' ottimisticamente il Franscini annuncia (1, 186) come prossima la scomparsa del *panau* valmaggese e della *paniscia* dei Sottocenerini o meglio, come li definisce, dei «Trans-cenerini»: ma corre troppo, in quanto essi rimarranno fino al nostro secolo!

---

[39] Tanto il Ghiringhelli (p. 16, 121–123) quanto il Maestro di Casa (1813, 31–32; 1814, 4) danno ampie notizie sulla produzione del vino, esportato anche oltre Gottardo, e sui diversi modi di piantare la vite. Nel Bellinzonese la vigna è insidiata dalla *manna*, ossia da una leggera pioggia con il sole: il Ghiringhelli v. n. 34, 123 parla di «Sonnenregen» (ripreso in Maestro di Casa 1817, 13); cf. com. *mana*, melaggine, sorta di rugiada dolcigna, biancastra, un po' consistente, che cade in certi tempi caldi o trasuda dalle foglie: *pianta che àa ciapàa la mana*, pianta che prese la melaggine (Monti, v. n. 18, 134).

[40] I tartufi non sono così famosi come quelli piemontesi, ma pure li si paga mezzo tallero milanese e anche più la libbra di 12 once (Ghiringhelli 171).

[41] Il Maestro di Casa 1813, 20 scrive: «Il territorio luganese produce, e anche in quantità discreta un genere di cibo assai gustoso e delicato, voglio dire le Triffole. Il minore loro prezzo è di lir. 3 di Milano alla libra piccola. Le Triffole piemontesi, e massime le astigiane di polpa bianca sono più saporite, e odorifere delle nostre di polpa cinericia». Vi sono anche in Valle di Muggio: «non mancano qui le cotanto pregiate Triffole, e le Patate anch'elleno si sono introdotte generalmente» (Maestro di Casa 1814, 25).

[42] A rigori uno stadio intermedio è costituito dai Vocaboli di Leventina che il Franscini preparò verso il 1825 per il Cherubini e che sono stati recentemente pubblicati (v. n. 19). Ma vi si trovano solo sporadici accenni ai cibi, per lo più di carattere solo dialettale. Vi è ricordata ad es. la lev. *cassupa* (dal ted. *Kässuppe?*), specie di zuppa in cui si affettano pane e formaggio in quantità quasi uguale, si mette acqua a macerare l'uno e l'altro e vi si versa sopra burro cocente (p. 16); ma non si specifica se sia cibo di mezzogiorno o della sera, se dei ricchi o poveri, se festivo o no, se di recente introduzione o in via di scomparsa, ecc.

[43] Franscini, S., La Svizzera Italiana, Lugano 1837–1838, 2 voll.

Pur nella sua semplicità si distingue per la buona qualità e per l'abbondanza il vitto dell'alpeggiatore leventinese. La mattina di buon'ora ha *polenta storna* cioè cotta nella panna, a mezzogiorno zuffa con pane, la sera zuffa e pane e di tempo in tempo riso con latte (1, 186–187). La colazione a base di polenta rimarrà a lungo, fin verso il 1940, tra le abitudini dei contadini leventinesi.

Dalla descrizione del Franscini appare una serie di spostamenti. L'importanza delle patate che compaiono quasi ad ogni pasto, anche a colazione: una utilizzazione impensabile oggi. Il pane ha acquistato maggiore importanza. Se ai tempi dello Schinz nelle regioni centrali il pane di segale non era per nulla cibo quotidiano, ora il pane è ben più diffuso. Quello d'orzo o di farina di castagne è ormai scomparso (1, 185–186). Compare una differenziazione regionale che durerà a lungo, per tutto l'Ottocento e oltre: pane di segale nelle zone alpine e prealpine, di granoturco invece nel Mendrisiotto, come del resto in Lombardia, con cui esso divide tanti altri modi di vita.

Il riso riservato ancora nel 1780 ai borghesi è ora penetrato, seppur in proporzione ridotta, anche negli ambienti contadini, dove compare talora la sera per la cena. Per la Leventina si noti ancora: *manestra det ris puri*, minestra di riso senza verdura nè legumi (Franscini, Vocaboli di Leventina, v. n. 19, 37). Va osservato che il riso è consumato in minestra: una vivanda che ne richiede molto meno rispetto al risotto.

La carne resta esclusa dall'alimentazione quotidiana della gente comune: situazione che durerà almeno fino all'inizio del nostro secolo. La carne è rara anche nei giorni di festa: «lo spensierato padre di famiglia l'assaggia di quando in quando a caro costo nell'osteria» (1, 186): cf. alla fine del secolo *mangiá la picula la duménica sira* all'osteria: un piatto di carne in umido. Un certo consumo di carne connesso con la mazza casalinga si ha in Leventina e nel Locarnese «fra le mediocri famiglie campagnole» (1, 186). D'estate i camosci e le marmotte forniscono nelle regioni alpine (Olivone, Airolo e Bedretto) carne a buon prezzo.

Per le feste (1, 184) compare quella torta di pane che costituirà la nota caratteristica delle feste nostre fin ben in addentro nel Novecento.

A proposito del cibo dei borghesi (1, 187–188), che ben poco si distingue da quello delle città della vicina Lombardia, è da notare lo spostamento dalla cioccolata (Schinz) al caffè col latte per la colazione. Il caffè nero al dopopranzo va generalizzandosi. Il caffè è del tutto ignoto alla classe popolare. Abuso del vino e di acquavite.

I contadini allevano molto pollame: ma non per il consumo in

proprio, bensì per la vendita ai borghesi: «Pollame e selvaggiume consumansi in molta quantità. Così di uova e pesci, che il villico suol riserbare alle mense de' ricchi» (1, 188). In generale i capponi «non sono ingrassati bene se non nel Mendrisiotto e dalle fantesche d'alcuni curati e prevosti» (1, 246). Anche per gli alberi da frutta il Franscini deplora «manco di diligenza» (1, 227)[44].

Un accenno, affinchè non lo si prenda come esempio di una situazione generale, al cibo variato e sostanzioso della gente di Magadino nel 1838, così come è descritto dal conte Arrivabene[45], che vi soggiornò dall'ottobre del 1838 al gennaio 1839. È un caso a parte, vista la particolare situazione di Magadino, a quei tempi uno dei più importanti centri commerciali del paese, dove giungevano e partivano per acqua i trasporti destinati al Cantone e anche di transito.

Notevole piuttosto, anche dal punto di vista del diritto agrario, una forma intermedia tra la fittanza e la mezzadria in vigore a Magadino in rapporto alla coltivazione del granoturco[46].

Dalle testimonianze dello Schinz, del Bonstetten e del Franscini appaiono interessanti (ed inattese) le vicende legate alla diffusione del mais e alla fortuna della polenta *gialla*.

---

[44] Non sarà inutile considerare la tavola delle importazioni (1, 269–273):

Prodotti dell'agricoltura: – Frumento (circa 10.000 moggia), segale e avena (5.500 moggia), granoturco (6.500), riso (5.000): totale 35.000 moggia di Milano; – Farine (circa 10.000 rubbi); – Pasta di farina di frumento (da 6 a 7.000 rubbi); – Frutta secca (500 rubbi); – Legumi, aglio, cipolle (da 1.000 a 1.500 rubbi); – Agrumi (forse 1.200 rubbi); – Olio di oliva (da 1.500 a 1.800 rubbi), olio di seme di lino (forse 1.000 rubbi); – Pollame (forse 4.000 rubbi).

Prodotti della pastorizia: – Buoi da macello, dalla Svizzera e dal Comasco (da 250 a 350); – Formaggio parmigiano e stracchini dalla Lombardia (da 700 a 1.000 rubbi), formaggio d'Orsera e altro dalla Svizzera.

Sono importati circa 51.000 rubbi di zucchero, 4.500 di caffè, 5.500 di cacao, in totale circa 61.000 rubbi: ma di questa quantità appena un decimo serve per il consumo interno.

Prodotti della pesca: – Pesce salato dall'Italia (da 500 a 1.000 rubbi). Un moggio = 8 staia = ettolitri 1,462. 1 rubbo = 10 libbre ticinesi = kg. 8,716.

[45] Arrivabene, G., De l'état des travailleurs dans la Commune de Vira-Magadino (Bruxelles 1840), riprodotto in BSSI 14 (1892), 145–152, 192–199, 227–237. La notizia sui cibi è a p. 229.

[46] Scrive l'Arrivabene, BSSI 14 (1892), 228: «Il n'y a pas de fermiers proprement dits, ni de métayers. Les quatre ou cinq grands propriétaires, comparativement aux autres, font cultiver la plus grande partie de leurs terres par des journaliers petits propriétaires. Ceux-ci louent aux premiers un champ pour y récolter du maïs. Les grands propriétaires livrent aux petits un champ labouré et ensemencé de maïs; ceux-ci se chargent de toutes les opérations que cette culture réclame, et en partagent le produit, un tiers pour eux, deux tiers pour le propriétaire; ils s'obligent en outre à travailler quelques journées pour le propriétaire à un prix moindre que le prix courant. Ce genre de contrat ne se fait jamais pour des terres ensemencées de froment».

Quanto impressiona è la lentezza di diffusione del mais in genere e come polenta in particolare, una lentezza di penetrazione che ben si puo' dire ha valore esemplare della estrema lentezza con cui novità e influssi penetravano nel nostro mondo. Nel 1767 – allo stato presente delle ricerche la prima documentazione del granoturco nelle nostre zone – la polenta gialla non c'è ancora! Il mais è usato come mistura con altri grani. Nel 1783 la polenta di mais compare solo come alternativa a quella di miglio e solo per la cena invernale delle più ricche zone alte (Leventina); per il resto la polenta rimane di miglio nel Sopraceneri, di fraina nel Sottoceneri.

Quando nel Bergamasco si mangia polenta ormai dal terzo decennio del 1600 (nel 1932 i Bergamaschi, accaniti mangiatori di polenta gialla, hanno festeggiato il terzo centenario della prima polenta di mais mangiata a Bergamo), da noi, sul finire del 1783, a 150 anni esatti di distanza, la polenta di granoturco è ben lungi dall'essere di diffusione generale.

Il suo primato, la polenta gialla, non lo assumerà (del resto con un passaggio graduale attraverso una lunga fase di transizione in cui è *mistura*) che nei primi decenni dell'Ottocento. Il passaggio è indicato dal Franscini che (1, 184–185) scrive nel 1837: «Il paesano ticinese fa d'ordinario tre pasti al giorno. Vi è il desinare al solito verso le sette od otto antimeridiane, e fassi per lo più con polenta. Trent'anni fa era essa comunemente di farina di miglio, spesso anche di grano saraceno (volg. *fraina*, *formentign*); ora o solo di grano turco o mista».

Quando oggi noi sentiamo parlare di polenta, immediatamente la connettiamo al concetto di mais: ma in sè la polenta gialla, quella che passa per «tradizionale» cibo dei Ticinesi è assai recente!

Quanto alla diffusione del mais, come *coltivazione*, esso si impose solo nel Sottoceneri e nelle zone basse del Sopraceneri, mentre per motivi climatici non penetrò nelle valli alpine, dove continuava la coltivazione della segale. Esso non doveva rimanere pero' senza influsso seppur indiretto sulla *coltivazione* del Sopraceneri in quanto vi provocava la scomparsa della coltivazione dell'orzo e del miglio.

È ancora interessante osservare che nel Sottoceneri il mais è usato – anche questa un'idea non scontata – dapprima come grano da pane (è la situazione data dallo Schinz), mentre più lento è il suo prevalere come grano da polenta (non è casuale che la prima attestazione, nello Schinz, riguardi non il Sottoceneri, ma il Sopraceneri!), tanto che la polenta di fraina rimane a lungo, fino alla fine dell'Ottocento[47].

---

[47] Questa penetrazione nel pane prima che nella polenta si spiegherà anche dal fatto che agli inizi, quando la cultura non era molto ampia, lo si usò in cibo che non ne richiedeva una grande quantità: appunto il pane.

Successivamente la cosa si stabilizzerà nel senso che nelle zone piane del Sottoceneri il mais è utilizzato per pane e per polenta, mentre nelle valli alpine e prealpine verrà utilizzato solo per la polenta, mai per il pane che rimane di segale fino al nostro secolo.

Maggior modifica del regime cerealicolo si è avuta insomma nel Sottoceneri più che nelle valli del Sopraceneri.

Se non che il mutamento comportava un maggior rovesciamento a livello economico nelle valli alpine che non nelle zone basse, in quanto la sostituzione dell'orzo e del miglio (che vi allignava) con il granoturco (che non vi allignava) vi rompeva l'autarchia. Prima queste zone producevano in larga parte in loco quanto loro occorreva: con l'Ottocento, accanto al sale, per lungo tempo il solo prodotto che fosse necessario «comperare», inizia la necessità (ben diversa se si pensa al diverso ruolo e alla diversa quantità) di «comperare fuori» anche la farina gialla, di granoturco.

Una osservazione ancora. La lentezza di penetrazione del mais nelle nostre terre non puo' essere giudicata in blocco. Non è possibile mettere genericamente le valli sopracenerine e le zone sottocenerine sotto il medesimo denominatore. In quanto esisteva la differenza obiettiva della possibilità di coltivazione in loco o no.

La lentezza del Sopraceneri è da giudicare in modo sostanzialmente positivo in quanto per le valli alpine il granuturco doveva essere importato (si capisce la soluzione della mistura).

Altrimenti sembra invece da valutare il ritardo del Sottoceneri (dove il granoturco poteva essere coltivato in loco), ritardo tanto più sorprendente se si tien conto che, a pari superficie, la fraina aveva un rendimento nettamente inferiore al granoturco.

Ritardo che dovrà cercarsi sì nello scarso contatto che con i territori lombardi avevano queste zone separate anche da una barriera politica, ma per cui occorrerà pur anche far riferimento a certa «ritrosia» alla novità, a certo immobilismo, a certa diffidenza del mondo contadino ai cambiamenti. Nè andrebbe infine omesso di chiedersi se un momento statico, «frenante» non sia stato costituito anche dal rapporto di mezzadria («massee») che caratterizzava in buona parte l'economia del Basso Luganese e del Mendrisiotto[48].

---

[48] Con il Franscini giungiamo verso la metà dell'Ottocento. Con lui si concludono le documentazioni scritte. Per tracciare un quadro del periodo che dalla metà del sec. 19 giunge fino ad oggi occorrerà affidarsi alla tradizione orale: è quanto mi riprometto di tentare in un successivo, più ampio contributo.