Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 62 (1972)

Artikel: Raccolta di castagne sul Monte Ceneri

Autor: Pinana, Isidoro

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005420

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Isidoro Pinana
Raccolta di castagne sul Monte Ceneri

«*Ná al Moscendro*» significava per i verzaschesi dell'alta valle andare a raccogliere castagne sul Ceneri e nelle selve limitrofe digradanti verso Rivera. Il proprietario d'una selva concedeva a un gruppo famigliare o di circostanza – 1 uomo, donne, ragazzi – la raccolta delle sue castagne avocandosi la metà del ricavato e dando loro alloggio in qualche cascina sul posto: contratto bonale lealmente rispettato. Questo avveniva soprattutto dopo la costruzione della carreggiabile in valle, compiuta verso il 1875, che facilitò il trasporto del raccolto. Anche in valle c'erano allora tanti castagni, ma l'altitudine comprometteva il raccolto nelle annate inclementi: tuttavia fino a Gerra esisteva qualche essiccatoio (*gra*).

La trasferta si compiva anche di notte, a piedi o sul carro di qualche valligiano che, avendo «colonizzato» terreni al piano, disponeva di carro e cavallo o mulo per i trasporti. Qualche vestito in caso di pioggia, formaggio, burro, poche altre cibarie formavano il bagaglio. Da Gordola si attraversava il piano, prima della costruzione del ponte di Quartino passando il Ticino su di un traghetto (*navett*). Poi la ripida salita del «Moscendrino». Nonostante qualche fermata qua e là nelle osterie a rifocillarsi, i verzaschesi non giungevano certo freschi a destinazione; ma pure intraprendevano senza indugi il loro lavoro.

Donne e ragazzi si annodavano alla vita un'apposita grande tasca (*el corlariöö*[1]) e via a «*catá sü, pená lá i crodèll*», raccogliere, tirar insieme le castagne cadute da sole, rimuovendo foglie e ricci con l'aiuto d'un legno piegato a molla, detto «*giova*»[2]. Curvi da mattina a sera, scaricavano le tasche nelle gerle, portate poi a scaricare nell'essiccatoio.

L'uomo invece abbacchiava (*s'còd*) con la «*pèrtiğa*» i ricci di certi alberi restii a dare spontaneamente i loro frutti. Non usava scale per salire sull'albero, ma si armava di due falci appuntite che piantava alternativamente nel tronco, e così si arrampicava fino ai rami che gli consentivano di lavorare. I ricci raccolti in mucchio (*ariscéria*) erano lasciati per alcuni giorni a macerare; poi li si schiacciava ad uno ad uno col piede (*spisciá*) per farne schizzar fuori i frutti.

Il gruppo si riuniva per i pasti consistenti, oltre alle poche provviste portate da casa, in castagne preparate con qualche variante: bruciate

[1] Letteralm. «tasca che si appendeva al *collo*». [N.d.R.]

[2] La voce è ricondotta da REW 3790 al got. *globa* ‹gegabelte Stange›; cfr. G. Bertoni, *Kluba, Tubrucus ed altre note etimologiche alto-italiane*, estr. dagli *Atti e Memorie della R. Deputazione di Storia Patria per le Provincie Modenesi*. Serie V, vol. X (1916) p. 3–12, anche con mat. fotografico. [N.d.R.]

(*braščˇ*), lessate con la buccia (*feriüü*) o senza (*spelechígn*), ecc. Finita la raccolta di prima mano, era libero a tutti di andare «*a rüspá*», quasi a ‹raspare› raccogliendo le ultime castagne; c'era chi andava solo per questo.

Alberi e frutti si distinguevano in diverse varietà: *torcióm*, *lüígn*, *verdès;* rari i marroni. Le castagne di *arisceria*, più conservabili, erano riservate per il consumo diretto; le *crodèll* finivano sull'essiccatoio (*er gra*), quasi una graticola di bastoni di legno. Sotto questa massa di parecchi quintali veniva acceso il fuoco, poi gli uomini provvedevano a rimuovere il tutto ogni tanto, attizzando il fuoco giorno e notte, e procacciando la legna. L'operazione occupava una settimana ed era seguita dalla battitura e dalla vagliatura. Le castagne erano gettate, alcune palate alla volta, in un grande sacco; la parte superiore veniva impugnata a due mani, e così la parte piena era sbattuta ripetutamente contro un ceppo per far dirompere le bucce (*roll*) e le pellicole (*sgéi* [ǯɛ̀i]). La separazione della pula dal frutto era fatta col vaglio per il grano. In grandi sacchi «*da mösg* [*mǫ̈ǯ*]» letteralmente ‹da moggio›, su carri o per ferrovia fino a Gordola, il raccolto iniziava il suo viaggio per l'Alta Verzasca.

La massaia riponeva le castagne secche negli scomparti (*strinciöss*) dei cassoni, accanto alle tele di canapa. Ogni tanto ne cucinava un bel paiolo da mangiare, raffreddate, col latte, mentre con il sugo della cottura e farina di segale tostata impastava una ghiottoneria per i ragazzi (*crisciόm*). Altra leccornia era la farina dolce di castagne. Dalla scorta delle castagne secche attingeva poi la mattina di Natale per distribuirne a manciate alla frotta di ragazzi che passavano di casa in casa per la tradizionale raccolta delle «*beròtt*» (cfr. VSI 2.217). *Ná al Moscendro* andò in disuso tra il 1925 e il 1930, come pure la tradizione natalizia, così come del resto la distribuzione del pane dopo il funerale e quella di sale o zucchero nell'anniversario di un decesso.