**Zeitschrift:** Quaderni grigionitaliani
**Herausgeber:** Pro Grigioni Italiano
**Band:** 84 (2015)
**Heft:** 4

**Artikel:** Nella scodella dei Calanchini
**Autor:** Tognola, Giorgio
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-587312

**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:** 15.07.2025

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

Giorgio Tognola

# Nella scodella dei Calanchini

## Un primo esempio: la Magnifica Mezza Degagna di Rossa

Come sfamare le 800 bocche, tante se ne contavano verso il 1730 ad Augio, Rossa e Santa Domenica, le 600 del 1830 e ancora le 500 del 1870?

In un ambiente che «a prima vista mette orrore e spavento»[1] a causa delle condizioni climatiche spesso difficili, caratterizzato da lunghi inverni, gelate improvvise e periodi di piogge abbondanti, l'insufficienza di prodotti alimentari era sempre in agguato. Tutta la buona volontà, il duro lavoro nel conquistare sempre più terra da poter sfruttare, coltivandola con cereali e qualche ortaggio, si scontrava con l'altitudine, l'insolazione limitata e il rilievo del territorio. Non si poteva fare a meno di scendere al piano almeno una volta all'anno per procurarsi alcuni prodotti di cui uno era essenziale, il sale. La moneta in circolazione era scarsa, per alcuni addirittura inesistente. Sulle spalle, nella gerla o sulla «cadola», quando si scendeva si caricava quanto era possibile offrire alla gente del piano in occasione di mercati, di fiere, nelle botteghe; questi prodotti erano il capretto, forse qualche vitello, formaggio, burro, resina, miele. Si risaliva poi con il sale e, se l'annata era stata misera di prodotti dei campi, con grano o riso; se poi c'era invece qualche lira, anche con qualche prodotto di «lusso», come fece ad esempio il fabbricante e commerciante di resina rossese Carlo Francesco Ronco, il quale, di ritorno da Ettal, siamo nel novembre del 1794, si ferma a Cazis e acquista «13 quartoni frutta secca per 395 blotzer»[2]. Giorni privilegiati per scendere in «Val Piana» erano quelli di mercato. Quello di Roveredo che durava ben otto giorni a cavallo della festa di San Gallo (16 ottobre) era il più importante. Altro mercato frequentato dai Calanchini era quello di Bellinzona, quattro giorni prima e quattro dopo il 24 agosto. Un luogo che ricorda ancora oggi lo stretto rapporto che nel passato legava la Calanca a Bellinzona è il «Ponte dei Calanchetti» di Arbedo; Vittore Pellandini nel 1927 a proposito scriveva:

> Come venne questo ponte chiamato dei Calanchetti? Per rispondere a questa domanda bisogna considerare che la Valle Calanca sbocca a Grono in Mesolcina. Orbene, io mi ricordo, e saranno quarant'anni e più, al mercato di Bellinzona che si tiene ancora oggidì ogni sabato, in autunno ed in inverno facevano la loro comparsa parecchie donne di Santa Maria e di Castaneda, in Calanca, colla gerla piena di fragranti mele. Per giungere fino al mercato di Bellinzona avevano percorso ben 20 chilometri con quel carico sulle

[1] *Libro in cui narransi e si registrano le spese, ordinarie e straordinarie, tingente l'Ospizio, Chiesa e Cappelle* ..., Archivio dei Cappuccini della Svizzera Italiana, Lucerna.

[2] Arnoldo Marcelliano Zendralli, *Emigranti di Calanca*, in «Quaderni Grigionitaliani», 1 luglio 1935, p. 258.

spalle. Si vedevano lungo la via fermarsi a riposare sui muri senza levarsi la gerla dalle spalle. Un posto ordinario di sosta era il parapetto del ponte sul riale d'Arbedo al Molinazzo. Da ciò gli venne il nome di Ponte dei Calanchetti[3].

Se le donne di Santa Maria e Castaneda percorrevano con le loro gerle 20 chilometri, quelle di Rossa, Augio e Santa Domenica ne aggiungevano altrettanti non con mele, ma con altri prodotti, per poi far ritorno con quanto era necessario.

Per ovviare all'impossibilità di avere «il frutto sì usuale quale è quello della castagna» (vd. nota 1), ecco che gli abitanti dei tre villaggi, almeno coloro che se lo potevano permettere, acquistavano appezzamenti oppure anche solo qualche pianta sul territorio di Buseno, Castaneda o di Santa Maria, come lo dimostra ad esempio una pergamena del 1560 in cui si attesta un cambio di proprietà tra Bernardo del fu Giovanni Bontà di Rossa di Callancha con il signor Bartolomeo del Molinaro di Callancha di beni situati a Madriolo in Cima Solé sul territorio di Castaneda in cui compare pure «plantam unam arboris castanea»[4].

Cosa si coltivava nei campi dei nostri villaggi? Le testimonianze scritte del passato sono povere di informazioni a proposito, quelle orali parlano di segale, di orzo, di grano saraceno e della presenza dei mulini che macinavano non solo il grano proveniente dal piano, ma pure quello maturato sui campi. Luigi De Nicolà riferisce dell'esistenza di un grosso mortaio usato prima del mulino della Scata, non ricorda mulini funzionanti durante la sua gioventù, ne elenca però uno in rovina sotto Pighé e un altro, quello di Matilde Degiacomi, travolto dalle acque della Calancasca nel 1951.

A partire dall'Ottocento, forse dalla fine del Settecento, compaiono anche le patate. Nel libro delle spese dei cappuccini[5], nel 1841 un frate annotava: «Ho comprate varie fenestre, ossiano vetrine usate, e le ho fatte accomodare alle fenestre delle cantine, le quali stavano tutto rovinate ed aperte, che si gelavano per fino i pomi di terra». E ancora Luigi De Nicolà racconta di numerosissimi campi nei quali si coltivavano ottime patate.

E che cosa si coltivava negli orti? In un documento del 18 marzo 1801 è verbalizzato l'interrogatorio nei confronti di una giovane accusata di aver rubato fieno «nel techio» del giudice Felice, poi la giovane interrogata «se non è entrata nel Suo Giardino, e toltogli delle verze», risponde: «Negativo, e pero ben vero, che una volta entro per prendere delli pori»[6].

Sempre dal libro delle spese dei cappuccini scopriamo alcune abitudini alimentari dei religiosi che non dovevano essere tanto diverse da quelle di parte della popolazione, almeno di quella che, grazie a quanto guadagnavano gli uomini emigranti stagionali, poteva permettersele. In data 31 maggio 1679 leggiamo: «Speso in due stara di riso a murari»; nel 1680: «Si è fatto l'horto sotto l'hospicio»; nel 1694: «l'anno presente s'è speso de i nostri avanzi in fare il forno»; il 5 luglio 1705: «et un staro di riso

[3] In *Arbedo-Castione. Glossario del dialetto, toponomastica e altri scritti* di VITTORE PELLANDINI, a cura di ADOLFO CALDELARI, Arbedo-Castione 1975, p. 117.

[4] Pergamena custodita nell'Archivo del comune di Rossa. *Solé*: toponimo della frazione di Castaneda situata al confine con il territorio di Santa Maria.

[5] Vedi nota 1.

[6] Il documento si trova nell'Archivio del Comune di Rossa.

per la broda»; nel 1838: «comprati a spese dell'Ospizio un laveggio per la cucina, una fornacetta per abbrustolar caffè, uno vaso grande di tolla per mandare a prender l'oglio»; nel 1854: «un vascello di legno, uno per l'aceto, l'altro per le carancate»[7]; nel 1856: «ho fatto fare dal vassellajo Giovanni Bertossa di Rossa una botte pel vino di larice che tiene una brenta e mezzo circa».

Alimento irrinunciabile era quello che vacche e capre offrivano direttamente: il latte, trasformato poi, in buona parte, in latticini, formaggio, burro e ricotta. Dagli statuti e da altri documenti si deduce l'importanza che l'allevamento aveva per l'alimentazione nel passato per la gente di montagna. Ci piace a questo proposito proporre la lettura di un ordine fatto il 21 marzo del 1705: «hanno ordinato in quanto alle baile che essendovi qualche necessità e bisognio per qualche figlioli overo qualche persona che avesse qualche male e che li fusse comandato da bever del latte de capra: possino ben tenerle senza far verun ricorso di licenza né dalla deghagnia né ...»[8].

Anche la caccia e la pesca rappresentavano una fonte di nutrimento non indifferente[9]. Mentre in Europa i diritti di caccia erano prerogativa della nobiltà, nelle Tre Leghe con gli articoli di Ilanz del 1524/26 furono i "vicini" a poter esercitare liberamente la caccia e la pesca; esclusi furono invece i forestieri. Ancora nella legge criminale della Calanca interna del 1795 si stabilì che: «nessun forastiero [...] ardisca pescare, né far caccia d'alcuna selvaticina sotto pena di scudi 25, e perdita della robba»[10]. Ma chi erano i forestieri? Tutti coloro che provenivano da altrove, nella Giurisdizione della Calanca interna a partire dal 1795: dunque anche i vicini di Cauco, con quelli di Buseno, Castaneda e Santa Maria che avevano deciso di rimanere nella squadra della Bassa Mesolcina. La caccia non si limitava ai selvatici di piccola taglia, ma anche a quelli feroci. Attorno al 1800 Giovanni Battista De Giacomi di Rossa ricevette la taglia di 16 fiorini per aver ucciso «un orso di innesplicabile grandezza»[11]. Nell'epoca moderna si cacciava con trappole e lacci, non mancavano però coloro che cacciavano con armi da fuoco, come Sebastiano Ronco di Rossa che nel 1734 per un «archibugio rigato» pagò al console Daniele Jäger 65 lire, somma che, a quel tempo, costava 30 giornate di lavoro[12]. E come non ricordare la figura di Francesco Marci che, stando a quanto ha scritto Adriano Bertossa «uccise più di 1500 camosci, parecchie aquile e due orsi nel 1881»[13]. Con l'Atto di Mediazione del 1803 si tentò di regolare la caccia

---

7 Parola dialettale per definire piccole forme di formaggio magro.

8 Cesare Santi, *Gli ordini e capitoli della mezza degagna di Rossa in Val Calanca*, 1993, p. 19. [In caso di necessità la balia, la nutrice potrà far allattare il bambino o la persona che ne abbia bisogno con latte di capra, per la qual ragione si potranno tenere le capre in piano anche durante la stagione estiva].

9 Sull'importanza della caccia nel passato vedi i contributi di Maruska Federici-Schenardi, di Carlo Negretti e di Andrea a Marca in *Amor di caccia*, a cura di Dante Peduzzi e Lulo Tognola, Società cacciatori Mesolcina e Calanca, Bellinzona 2010.

10 Adriano Bertossa, *Storia della Calanca*, Poschiavo 1937, p. 329.

11 Cesare Santi, *Caccia e pesca nel Moesano dei secoli passati*, in: «Almanacco Mesolcina e Calanca», La buona stampa, Lugano 1997, p. 120.

12 Andrea a Marca, *Dal privilegio all'idoneità, appunti su cinque secoli di caccia dal 1500 ad oggi*, in: *Amor di caccia*, a cura di Dante Peduzzi e Lulo Tognola, Società cacciatori Mesolcina e Calanca, Bellinzona 2010, p. 35.

13 A. Bertossa, *Storia della Calanca*, 1937, p. 158.

a livello cantonale; nei Grigioni l'obbligo della licenza di caccia fu introdotto però solo nel 1877.

Ines Papa-Marci (1919-2010), ricordando la sua infanzia, nel mese di settembre del 2010 ha raccontato:

> Nei campi le patate non mancavano, non ricordo invece l'orzo e la segale. Ogni famiglia aveva il suo orto, non sempre ben curato, c'erano tanti altri lavori. Le piante da frutta erano numerose: meli, peri e ciliegi. Noi avevamo qualche bestia: un paio di vacche e più capre. Erano le donne che si occupavano delle bestie e della fienagione. D'estate le vacche e le capre le affidavamo agli alpatori di Cascianarsa. A Rossa, durante l'estate, tenevamo due, tre capre per il latte. L'alimentazione nel passato era molto semplice e poco variata; spesso si cucinava la mazzafam: patate e farina, si arrostiva la farina bigia, poi si aggiungevano patate cotte. Spesso si mangiava la minestra. Mia madre raccontava che a Santa Domenica, dove abitavamo quando ero piccola, c'erano delle famiglie povere che ci guardavano con un po' di gelosia perché la domenica, di solito, sul nostro tavolo comparivano i maccaroni, un piatto semplice, pasta e patate con molto burro fuso.

Concludiamo proponendo l'elenco delle voci che si riferiscono ai prodotti, alla cucina, ai piatti che si cucinavano nel passato e che forse non si ricordano più. Voci che Primo Demenga saggiamente ha voluto ricordare nel suo *Glossarietto*[14]: *arbiglia, boglia, boglia grassa, brüet, budin, büt, crancada, crüit, faidal, fciora, fescia, fünüdel, gagliüda, granfciö, lac, lapoc, lüganig, macaron de la paletta*[15], *maistar, mascarpin, mazzafam, milon, panisscia, pan cioc, pan e öf, pancot, pen, polt, puina, post, röstigliö, rüsümada, songia, vanga.*

## Un secondo esempio: Villa di Calanca[16]

Il 27 aprile 1689, Josef Bitana riceve in eredità dal defunto padre Andrea prati, stalle, e 7 campi. I campi hanno una superficie di circa 1560 m², il più grande di questi misura 70 tavole, vale a dire 510,3 m² circa.

---

[14] *Glossarietto* di Primo Demenga in *Rossa, Augio, Santa Domenica / Luoghi, nomi, storie* di Giorgio Tognola, Edizioni Comune di Rossa 2011, pp. 194-233.

[15] Nel bel libro di Alain Morgantini e Sergio Luban, *Il sapore del racconto*, Edizioni Salvioni, Bellinzona 2008, p. 65, c'è una ricetta dettagliata dei *Macaron da la paleta* dettata da Flora Bacchini-Demenga. Vale la pena di trascriverla: «Ingredienti per 6 persone: 350 grammi di farina bianca, sale, 1 uovo, 900 grammi di patate a pasta gialla, 100 grammi di formaggio Sbrinz grattugiato, 50 grammi di burro fuso, 2 spicchi di aglio. Preparazione: Mescolate la farina con un uovo e salatela. Aggiungete acqua e rimestate bene, onde evitare che faccia grumi, sino che diventi ben densa: deve cadere leggermente dal mestolo. Mettete sul fuoco una casseruola con l'acqua e salatela. Quando bolle mettete le patate tagliate a fette piccole e quando tutto bolle bagnate la paletta di legno con acqua e stendete uno strato di pasta sopra; con una paletta di ferro tagliate e fate scendere la pasta a pezzettini nell'acqua, rimestate onde evitare che la pasta attacchi assieme. Al termine controllate la cottura e la salatura, con una schiumarola togliete i macaron dall'acqua. Scolateli bene, metteteli in una pirofila e a strati aggiungete il formaggio sino che sono ultimati. Fate sciogliere il burro e aggiungete l'aglio tagliato a pezzettini. Aspettate che il burro sia ben rosolato. Cospargete il tutto sui maccheroni».

[16] Villa di Calanca era il nome del villaggio di Santa Maria usato fino al XVI secolo.

Il 29 aprile 1775 Francesco Marna, «*abitante in Sta Maria fa caucionare del tutto [...] cioue champi prati ed casamenti ed Sal. honor*[17] *stali come fetivamente fa cauocione ed sigurta come foresto alla magnif.ca meza degania di Sta Maria*»[18].

I nuovi arrivati nella comunità per potersi stabilire erano tenuti a mettere sotto cauzione quanto possedevano per acquisire il diritto di abitarvi. Il Marna possiede 11 campi per un totale di 242,5 tavole, una superficie di circa 1767,8 m².

Il 21 febbraio 1822 la mezza degagna di Santa Maria ordina:

«*alqui domicilliante Piettro Fogliano che dovesse adempiere virtù alli ordini superiori, ed anche virtù alle nostre leggie municipale; di admettere una donia sicurtà è cauzione come abittante in questa nostra comune ma bensì foresto della nostra valle*»[19],

e quale cauzione il soprascritto dispone di 21 prati, il monte di «*Piangarun*», una stalla, la casa d'abitazione a «*Bragnio*» e 10 campi per un totale di 254 tavole, cioè circa 1851,6 m².

Tre documenti di tre momenti diversi che ci danno un'idea della superficie campiva coltivata dalle famiglie. Cosa si coltivasse su questi campi è più difficile da sapere. È probabile che si trattasse quasi unicamente di cereali, di segale in particolare che si consumava nelle minestre o si trasformava in pane. Il pane era un alimento onnipresente sui deschi famigliari. Lo attestano i forni ancora rintracciabili nelle vecchie abitazioni o nelle loro immediate vicinanze. Non si sa quando sia iniziata la coltivazione della patata. È probabile che risalga alla fine del 700, inizio dell'800. In un inventario del 9 febbraio 1807 sono elencate le derrate alimentari che si trovano nella casa della «*fu Catarina Zebeta natta Della Bella*» di Castaneda: «*otto starre faine et un staro e mina biava et quatordici stare pommi di terra et in circa a sei starre castagnie*»[20].

Qualche prodotto della terra si può incontrare qua e là in alcuni documenti. Addirittura dai verbali di processi per stregoneria si hanno informazioni interessanti a proposito. Ad esempio nel verbale del processo del 1629 contro Maria del Saz, sposata Modesti «*habitante in Villa*», si parla di «*un nisello che gli magnava la faina nelli suoi campi*».

Enrico Bogana (classe 1931), in una lunga chiacchierata del mese di gennaio 2005 raccontava:

> C'erano tanti campi attorno al villaggio, noi ne avevamo una ventina, coltivavamo patate, c'erano pure alcuni campi di segale, in qualche campo cresceva l'orzo per le bestie.

---

[17] *Sal. honor:* salvo onore, vale a dire, con licenza parlando. Nel passato si usava l'espressione per scusarsi se si scriveva qualcosa che agli estensori dei documenti sembrava sconveniente. Nella Surselva i maiali erano chiamati anche *salvanori*, in Engadina *salvonur* (da PAOLO MANTOVANI, *Le donne di Soazza raccontano*, Soazza 2003, p. 71).

[18] Trascr.: Francesco Marna, abitante in Santa Maria, mette sotto cauzione a favore della magnifica mezza degagna di Santa Maria tutto quanto possiede, cioè campi, prati, case e, con licenza parlando, le stalle, essendo egli forestiero.

[19] Documento dell'Archivio comunale di Santa Maria.

[20] Trascr.: Nella casa della defunta Catarina Zibetta, nata Della Bella, ci sono otto staia di grano saraceno, uno staio e mezzo di segale e quattordici staia di patate e circa sei staia di castagne. Lo staio era una misura di capacità per aridi, in particolare per cereali.

Mia mamma Ernesta è stata fotografata alla fine degli anni Cinquanta da un turista germanico, la fotografia la ritrae con il *gambacc* carico di piccoli covoni di segale. La segale la si portava nell'*irà*, che si trovava sopra il fienile; i covoni venivano appesi a delle stanghe (*i lat*) e lì si lasciavano seccare per poi batterli su un asse inclinato o su una pioda; nelle spighe, dopo la battitura, rimanevano ancora alcuni grani, allora si battevano una seconda volta con dei bastoni, poi si raccoglieva il prodotto nel ventilabro, si ventilavano con il ventilabro (*vant*) i chicchi per separarli dalla pula (*la vendüda*), si eseguiva questa operazione all'interno dell'*irà*, lì c'era pure una cassapanca (*scrana*) di larice dove si metteva la farina di grano saraceno (*faida*), che però a un certo punto si è smesso di coltivare, non maturava più. I grani di segale venivano poi insaccati e portati a Castaneda dove c'era il mulino. Sotto Castaneda c'era un mulino che funzionava ancora con la forza dell'acqua, il proprietario era Martino Cerotti; sembra che lo si voglia restaurare, sono però scomparse le macine. A Castaneda c'era anche un mulino azionato dalla forza elettrica. La farina la mettevamo in una cassapanca. L'*ava* con la farina di segale faceva il pane, utilizzando quale lievito naturale un po' d'impasto della volta precedente. Non ricordo quante volte si panificava, di farina se ne produceva circa un quintale. Il pane di segale era basso e piuttosto duro, sento ancora il gusto particolare, lo spezzettavi e lo rammollivi nel caffè. Quasi ogni casa aveva il proprio forno, mi ricordo che veniva utilizzato ancora quello dei Rebai. Alla Madonna d'agosto il forno lo si accendeva per cuocere la torta. Poi c'era il forno della Virginia, quello di fronte al ristorante Bellavista, c'era il nostro, quello dei Precastelli, quello degli Antognini, quello della Ca de fond, non mi ricordo di tutti i forni, però ogni casa ne aveva uno.

La coltivazione di cereali costituiva senza ombra di dubbio una risorsa alimentare determinante, assieme alle castagne, affiancava i latticini e la carne, prodotta dall'allevamento e forse anche fornita dalla caccia. A Santa Maria, per la sua posizione, la sua altitudine che si situa tra gli ottocento metri e gli oltre 2000 metri degli alpi, si può affermare che l'allevamento dominava sulla coltivazione, senza però sminuire l'importanza e la complementarietà di quest'ultima. Le statistiche del lavoro di Adriano Bertossa e di Guido Rigonalli, *Studio economico e generale sulle condizioni della Valle Calanca*, pubblicato a Coira nel 1931, rivelano che ancora nel 1860 si contavano in Calanca 1439 bovine, tra vacche, vitelli e tori, 2252 capre, 171 pecore e 91 maiali; nel 1921 i bovini erano scesi a 776, le capre aumentate a 3282, le pecore 356 e i maiali 107. Nel 1930 i bovini erano 649, le capre 2369 e le pecore 561. Nel 1961 le bovine si riducevano a 488, le capre a 1834, mentre le pecore erano invece 1898[21].

Un documento[22] del mese di agosto del 1800 ci conferma il primato dell'allevamento sulla coltivazione e nello stesso momento evidenzia la complementarietà tra le due attività. I Francesi dopo aver sconfitto Austriaci e Russi controllano la Repubblica elvetica. La loro presenza si fa sentire anche a Santa Maria. I soldati francesi arrivano in Calanca con il compito di requisire alimenti per la truppa occupante. Che cosa si requisisce? Ecco quanto ci svela il documento:

[21] I dati per il 1961 sono tratti da *Il problema economico della fusione dei comuni della Valle Calanca* di SANDRO TAMÒ, Poschiavo, 1974.

[22] Copia del quinternetto de' Conti fatti in Arvigo li 25, e 26 Agosto 1800 - tanto Generali quanto particolari Rapresentati dall Ill.i SS.r Deputati di ciasche Lod.e Mezza Degagne della Valle Calanca, o Sia Squadra Intiera come qui sta registrato de Requisizione per le Truppe Z. e Sominis.
Il documento si trova nell'Archivio comunale di Santa Maria.

«Il Sig.r Deputato di Sta Maria a rapresentato che la sua Mezza Degagna ha fornito
1mo per requisizione alli francesi un torello Imp.ta L M 117
una S.O. bestia del Sig.r Giacomo Traverzo 126.15
una S.O. bestia del Sig.r Pietro Antognina 124.16
2do Per N. 48 Incarico Paglia bonificato 2 L per incarco compreso la condotta...
per N. 42 ½ Liretta pane requisito a soldi 10 imp.o (?)
per N. 13 Lira formagio a soldi 20 la lira
per la giornate delle donne a portare la Seghela».

Il documento elenca pure quanto viene requisito nella mezza degagna di Castaneda. Nei due villaggi i 10 soldati francesi e alcuni «zuizeri», e prima di loro «*tre soldati imperiali*», prelevarono 5 bestie e formaggio per un valore di 983 lire di Milano, pane e segale per 227 lire milanesi.

L'integrazione tra l'allevamento e la campicoltura basato sull'abbinamento proprietà privata dei campi e dei prati e proprietà collettiva degli alpi, dei pascoli e dei boschi, era poi completata dal possesso di piante da frutta sui terreni dei privati o da castagni che si trovavano in parte anche nelle selve della comunità, i cui frutti erano appannaggio di privati. Che il castagno fosse una fonte di sostentamento irrinunciabile, traspare in modo inequivocabile dalle carte. Ad esempio nel quinternetto dell'eredità «*aspettante alla Maria Precastella, nata Reghettona*» del 17 marzo 1852 sono elencati i campi, i prati, le stalle che le sono assegnati. A tutte queste proprietà si aggiungono:

«*la metta di una pianta ossia il livino alla Crede [...] un sborvo aj Verdern confinante con li eredi Giuseppe Bittana verso sera con 4 piante [...]*» *e ancora «di più 4 piante di castegna nella Selva di Roggia ossia una verderra, e due leuini e un selvadico però il fonde resta a favore dei altroi tre eredi con la condizione di potare piantane delle altre piante*»[23].

Un'alimentazione, quella basata sulla segale, sulle castagne e sui latticini, monotona, sicuramente rotta ogni tanto da qualche proteina animale derivata dalla carne e dai frutti di stagione: ciliegie, mele, pere, noci, da qualche prodotto dell'orto casalingo[24]. Tutti alimenti che nei nostri documenti compaiono eccezionalmente in alcuni

[23] *Luina* e *verdera* sono due qualità di castagno. Le qualità innestate davano origine alle molteplici varietà di castagno domestico diffuse nella Svizzera italiana, di cui ogni comunità conosceva i nomi e le caratteristiche. Sono attestate più di cento diverse denominazioni di varietà di castagno: alcune diffuse su un territorio esteso, altre in aree ristrette o in singole località. (Da «Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana», collana «Le voci»: *Castagna*, Centro di dialettologia della Svizzera italiana, Bellinzona, 2001, pp. 18-19).

[24] Cosa si coltivava nell'orto? La *Memoria a PP. di quanto si costuma nella cura di San.ta Maria di Calanca/Secondo il corso dell'Anno 1676 al 1838*, custodito nell'Archivio dei cappuccini della Svizzera italiana di Lugano (ora a Lucerna), ci svela alcuni prodotti: «Item avendo la fu Maddalena Pregaldina vedova del fu Sigr avvogadro Bartolomeo Armenio Pregaldino detto l'Armenone morta nel 1820; avendo dico lasciato all'Ospizio un pezzo di campo situato in Pozal in tanto bene a suffraggio dell anima sua; coll'approvazione e conferma in seguito dopo la di Lei morte degl'eredi sia dell'una, che dell'altro, di tavole circa 55 a 60. Fondo però in allora tutto mal'in essere, e quasi ridotto a sborvo come si dice perché da più anni malamente lavorato e motivo per cui gli stessi eredi poco si curarono di averlo ed alli Deffonti RR.PP. Seniori non mai capitò congiuntura di venderlo e in conseguenza all'epoca della morte dei medesimi, non essendo ancora adempito il detto bene; ed il detto campo essendosi già ridotto a miglior essere colla fatica ed industria della servente dell'Ospizio e veggendo riuscir questi vantaggioso anzi necessario all'Ospizio per mettere un'po di

toponimi come il «*pratto alle pome*», il «*pozzo al noce*» oppure «*l'andito al tecchio*» dove «*le piante di pome [...] resta in comunione dei quattro eredi*» o ancora «*una pianta di pome e la metta delle piante di pero*». Tutti appezzamenti o piante da frutta che troviamo elencati nel quinternetto dell'eredità toccata a Maria Precastella del 17 marzo 1852.

Enrico Bogana (gennaio 2005) elencava ben sette qualità di pere che maturavano a Santa Maria: i *per mincion*, i *per de zucher*, i *per müsc*, i *per casctegna*, molto dure, i *per todesch*, squisite e profumate, i *per stelin*, i *per de la Gelpa* e tre qualità di mele: i *calviner*, i *pom piatt* e i *pom de Franza*. Ricordava pure che la nonna raccontava di donne che si recavano per pochi centesimi o una *crancada* a Bellinzona e a Mesocco con la gerla carica di frutta.

Ulteriore prova di un'alimentazione povera e monotona, la troviamo pure nel documento steso il 18 marzo 1675 dai due generi, Giuseppe Battista Pregaldino e Gioseffo Domengina, a favore del suocero Pietro Gabriello che, ormai anziano «*fa cessione et renoncia [...] de tutta la sua facultà mobili et immobili, debbiti et creditti [...] salva però quello che à lui fa di necessità, come casa per stanzare et habbitatione, mobilli di casa, come letto, panni, et altra cosa necessaria al vivere commune in conformità al suo stato*». Mentre i due generi assicurano «*anualmente al detto loro socero le infrascrite robbe per suo sostentamento e cioè stara dodeci di biaua [...] cinque mine faidello cinque stare formaggio lire quaranta butero colatto lire sedeci salle lire dodeci castagna verda venendone nelli suoi arbori stara due*»[25]. Biava, ossia segale, faidello, vale a dire grano saraceno, formaggio, burro fuso e castagne, tutti prodotti in loco, tranne il sale, un prodotto indispensabile che deve essere acquistato; l'acquisto presuppone però il possesso di denaro ma, nel passato, la disponibilità di liquidità era minima o il più delle volte inesistente. Vari documenti attestano indebitamenti anche di poca entità, che durano decenni e spesse volte per saldarli si era obbligati a cedere terreni. Come in questo caso: «*Il signor console Giuseppe Vicario di S.a Maria, deve avere su la cosa del fu Antonio Peduzzi, tenor suo conto insinjuato in grida Lire 5. Asegnatogli in pagamento un prato ove si dice in aurello [...] e cioè a pieno saldo, stimato T.7, L 5 S.a Maria li 28 ottobre 1850*». A volte il bisogno impellente, in mancanza di denaro, spingeva una persona a soddisfare il creditore con ciò che possedeva: «*Domenica Guzza [...] essendo debitrice al Sig.r Cons.e Armenio Bittana di due marenghi per scarpe fattele e denaro imprestato, e non avendo altro mezzo da pagare la sudd.a somma, sono convenuti, che essa Guzza cede e vende al Sig.r Bittana due vitelle già dislattate, che sono di sua libera proprietà al prezzo convenuto di un marengo l'una [...] . Inoltre*

lino per far la tela, neccessaria di troppo per rimettere di mano in mano la biancheria dell'Ospizio, e item per poter mettere un'poco d'aglio, verze e essendo l'ortaglia dell'Ospizio assai meschina per la mancanza di terra. Così si è pensato di non vendere altrimenti il detto campo, mà rittenerlo a profitto dell'Ospizio».

[25] Documento depositato nell'Archivio dei Cappuccini della Svizzera Italiana di Lugano ora a Lucerna. Trascr.: Ogni anno si assicura al suocero la seguente roba per il suo nutrimento e cioè dodici staia di segale, cinque mine di grano saraceno, cinque staia di formaggio, quaranta lire di burro fuso, sedici lire di sale, dodici lire di castagne verdi, poiché i suoi alberi ne danno due staia.

*sono anche convenuti, che il Sig.r Bittana lascia le stesse vitelle a mezzatico nelle mani della medesima»*[26].

Il bisogno di denaro in contanti viene soddisfatto anche ricorrendo alla Confraternita del Santissimo Rosario, banca *ante litteram* della comunità, che presta denaro. Il 18 luglio 1860 Armenio Bittana chiede alla Confraternita un prestito di ventidue franchi. Paga per nove anni il cinque per cento d'interesse sulla somma prestata e finalmente il 21 giugno del 1869 riesce a saldare il debito.

Per concludere riprendiamo il discorso sull'alimentazione chiedendoci cosa si portava in tavola nella prima metà del secolo scorso? Sentiamo Giuseppina Losa-Berta (classe 1921) in occasione di un incontro del mese di ottobre del 2005:

> Si preparavano i *mazzafam*, si cuocevano i *pom de tera*, poi si schiacciavano, si aggiungeva una *branca* di farina, una presa di sale. Poi tanto burro in una padella, si cuoceva l'impasto, rimestandolo in continuazione. Si mangiava, noi lo mangiamo ancora, con caffellatte o altro, accompagnato con un pezzo di formaggio. Alcuni all'impasto aggiungevano un po' di latte. La *polt de forment*, si chiamava anche *polenta de forment*. Gli ingredienti erano farina di frumento, uova, qualche cucchiaio di latte e un pizzico di sale; si mangiava con lo zucchero, alcuni alla *polt* aggiungevano anche mele a pezzetti. La *polenta de fasciö* era un impasto di fagioli con l'aggiunta di un po' di farina. Con la segale e la *faida* si preparava una poltiglia, una *boia*, aggiungendo un po' di vino. Tante famiglie facevano la *mazza*. Ucciso il maiale si raccoglieva il sangue, con questo si preparavano i *martinasc*. Al sangue si aggiungeva aglio e sale e si insaccava. Il giorno della *mazza* a mezzogiorno si cucinavano i *rusctiö*, grasselli e frattaglie arrostite. Per conservare il burro lo si scioglieva a fuoco lento. Alla superficie affiorava una schiuma, la *fescia*, a questa si aggiungeva un po' di farina e di zucchero e si preparava una torta eccellente. Il latte della mucca che aveva appena partorito, *ol lacc fess*, lo si faceva bollire e bollendo induriva. Le patate levate dal campo si sceglievano: le piccole si davano al maiale, le medie si conservavano per la semina dell'anno successivo, mentre quelle grandi si mangiavano e si conservavano in cantina in una *scrana* apposita. La segale la portavamo a far macinare a Castaneda. A Pciotelima seminavamo il grano saraceno. Le mele le conservavamo nella paglia, ne avevamo per tutto l'inverno. Con il sambuco e i mirtilli raccolti si preparavano le marmellate.

[26] *A mezzatico* > a mezzadria, in base al contratto il creditore lascia metà del prodotto delle due vitelle, vale a dire il latte, alla debitrice, quando queste lo produrranno.