

# Il trüch della Media Leventina : come nasce e si diffonde una tecnica di lavoro

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **62 (1972)**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005426>

## **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.

Ottavio Lurati  
Il trüch della Media Leventina  
(come nasce e si diffonde una tecnica di lavoro)

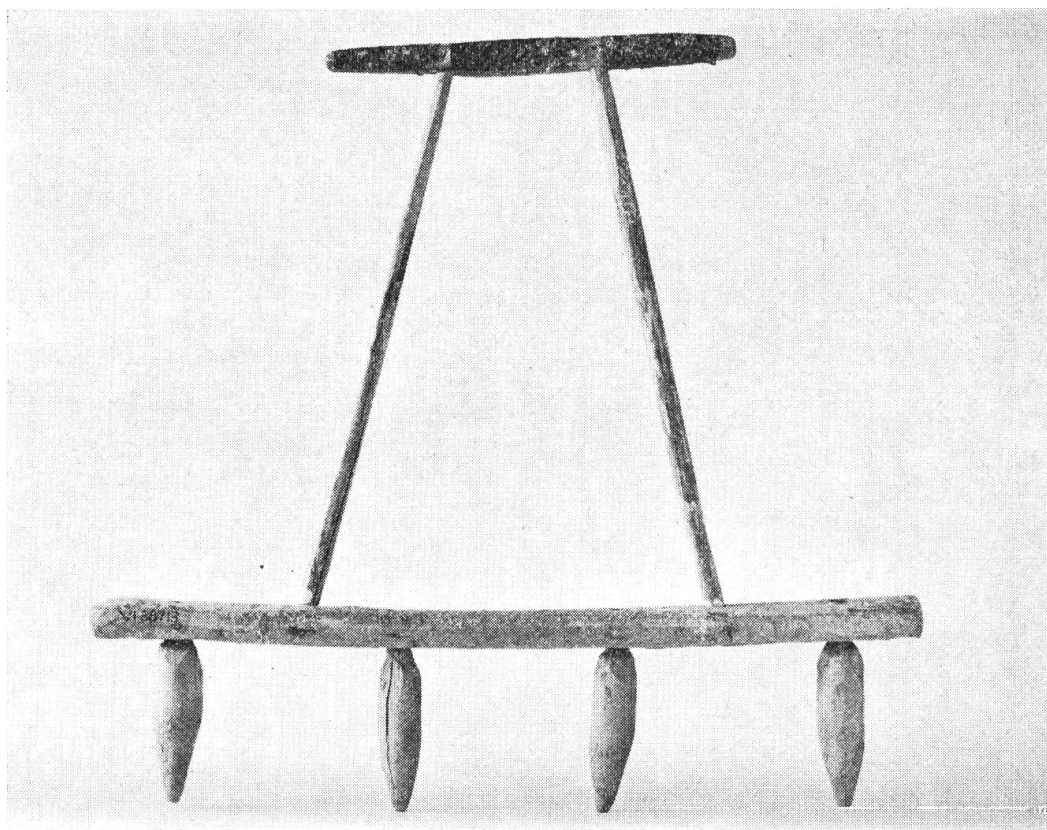


Fig. 1. Esempio di *trüch* proveniente da Campello conservato al Museo di folclore di Basilea (N. VI. 39713). Lunghezza della parte superiore 48 cm., della parte inferiore 94 cm., delle parti trasversali 94 cm., delle punte 19 cm. – Un altro esemplare, con 2 punte (N. VI. 39712) ha le seguenti dimensioni: lunghezza parte sup. 41 cm., inf. 54 cm., trasv. 65 cm., punte 21 cm.

All'origine di un fatto folclorico – che si tratti di un aspetto della cultura spirituale o di quella materiale, di una usanza praticata o di un arnese utilizzato da una determinata società – sta un avvio individuale<sup>1</sup>. Un singolo innova, crea una nuova forma di vita, un nuovo strumento per le sue necessità. Dal punto di vista sociale si tratta di una «proposta» alla comunità. Essa può accettare quella nuova forma o respingerla, identificarvisi o meno. In caso negativo l'iniziativa del singolo rimarrà tale e destinata ad esaurirsi in sé. In caso di «accettazione» – sempre graduale e spesso solo dopo una fase di iniziale diffidenza<sup>2</sup> – la nuova forma si

<sup>1</sup> Per la problematica del rapporto tra tradizione e innovazione, illustrata sulla base della nozione saussuriana di «langue» e «parole», v. R. JAKOBSON e P. BOGATYREV, *Die Folklore als eine besondere Form des Schaffens* in: *Donum natalicium Schrijnen*, Nijmegen-Utrecht 1929 p. 900-913; trad. it. in *Strumenti Critici* 1 (1967) 223-240.

<sup>2</sup> Si veda appunto qui di seguito lo scetticismo con cui agli inizi è accolta la novità del *trüch*.

diffonde e si impone divenendo «bene comune». All'origine vi è sempre insomma un individuo che crea una data forma, sia essa parola, canto, costume, credenza, oggetto: ma il fatto essenziale è che la collettività se ne appropri identificandovisi secondo le sue esigenze.

Per lo più nella realtà ci troviamo di fronte situazioni di «fatto», nel senso che vediamo la fase conclusiva, finale di un tale processo: una usanza o il ricorso ad uno strumento già definitivamente insediati. Ben più rari e tanto più interessanti sono i casi come quello del *trüch* di Campello che ci permettono di cogliere in fieri quel processo di origine e di diffusione della innovazione e di incremento della cultura materiale della civiltà che, in modo nella sostanza analogo, dovette verificarsi infinite volte all'origine della umana civiltà e dunque della «storia»: pensiamo all'introduzione di nuovi sistemi di lavoro e di nuovi strumenti, quali la ruota, gli arnesi per l'agricoltura, i recipienti, i metodi di trebbiatura, i modi di lavorazione del latte, ecc.

Nei paesi della Media Leventina sono ancora oggi coltivate le patate per il fabbisogno familiare<sup>3</sup>.

A Campello, un tempo, i tuberi venivano piantati per mezzo di una zappa (*pičeta*), dal manico corto, con una parte larga che serviva per scavare i buchi, l'altra stretta, usata per coprire i solchi.

Per sarchiare i campi di patate si usava invece una zappa a tre denti (*pičeta a tri denc*). Siccome questi arnesi avevano il manico corto bisognava lavorare in ginocchio.

Val qui la pena ricordare che allora quasi in ogni famiglia del paese vi era un artigiano «casalingo». Quest'ultimo, specialmente d'inverno e nei giorni di pioggia, si ritirava in una cantina o in un locale disabitato e fabbricava con arnesi, magari rudimentali, tutto quanto necessitava all'azienda agricola ed alla economia domestica: slitte, gerle, brente, rastrelli, cadole, manici ecc.

Fra questi artigiani ricordiamo i fratelli Carlo e Giacomo Brentini, Giovanni Diviani e Aquilino Brentini, oggi scomparsi.

Furono appunto i citati fratelli Carlo e Giacomo Brentini, rimpatriati dalla Francia durante la guerra del 1914-18, a introdurre a Campello il *trüch*<sup>4</sup>.

Si tratta di un arnese di legno a forma trapezoidale provvisto di un manico: nella parte inferiore porta applicate verticalmente 3-4 o anche più punte coniformi (v. fot. 1). L'uso è semplice. Posate sul terreno, sotto la pressione del piede queste punte penetrano nel terreno, generalmente vangato di fresco, e ritirandole rimane un numero corrispondente di buchi: un aiutante (la moglie o un bambino) vi mette le patate e poi le

<sup>3</sup> Devo segnalazione e documentazione dell'interessante uso alla cortesia del Signor Gottardo Diviani, Campello, cui va il mio grazie, come pure al Prof. Dr. Alfred Bühler, Basilea, che ha anche messo a disposizione il materiale fotografico.

<sup>4</sup> Quanto al nome dialettale dell'arnese si tenga presente che il termine *trüch* indica spesso nei dial. lomb. e tic. un arnese, un congegno: cfr. com. *truch* «affare, negozio, guadagno» e «pistone, pilone, maglio» (MONTI 347) e it. *trucco* «macchinazione, macchina, congegno, ecc.».

copre con un rastrello. Il *trüch* ha diversi vantaggi: si può lavorare stando in piedi invece che in ginocchio, è possibile fare i buchi in modo ordinato, alla stessa distanza e in linee parallele. All'inizio, quando fu introdotto circa 60 anni fa, questo arnese venne accolto con una certa diffidenza ma, constatata l'utilità, tutte le famiglie di Campello finirono per accettarlo. In epoca più recente esso ha trovato adozione anche nei vicini villaggi di Calpiogna e Molare.

Comunicazioni  
dei lettori

Lavorazione della pietra ollare a Soazza. Il Signor Cesare Santi di Soazza, a proposito del fasc. recentemente uscito sull'*Ultimo laveggiaio di Val Malenco*, comunica che l'estrazione della pietra per laveggi avveniva in passato anche a Soazza, in località detta oggi ancora *Trona* (cfr. il *truna* 'cava' attestato in Val Malenco). Esistono ancora le gallerie scavate per estrarre questo sasso, ora parzialmente allagate. In paese sono ancora conservati alcuni laveggi anche se ormai non vengono più usati. Da un quinternetto verisimilmente del Seicento in suo possesso risulta che la produzione di laveggi a Soazza era importante tanto che venivano anche venduti fuori Valle. La pietra ollare era lavorata in una zona (piuttosto lontana dalla cava del sasso) ancor oggi detta «*Torn*».

Il Sig. Aldo Moresi, Bellinzona, dà notizie sulla sagra di S. Lucio in Valcolla: Il San Lucio è il colle (1500 m.) che continua il Gazzirola e chiude la Valcolla. Lassù si celebra il 12 luglio e il 16 agosto la sagra di S. Lucio, che, secondo una radicata leggenda, visse lassù come pastorello di Val Cavargna.

Il giovane si trovava al servizio di un avaro alpigiano, padrone di vasti pascoli e di baite. Egli chiamava a sè i poveri dei villaggi della valle e distribuiva loro pane, latte e formaggio. Il padrone, quando se ne accorse lo investì con ingiurie e rimproveri, sicché una sera buia e temporalesca, Lucio venne licenziato dall'alpigiano. Il giovane supplicò il padrone. Ma tutto fu inutile. Il pastore vagò tutta la notte sulla montagna, in preda alla paura ed all'angoscia. Verso l'alba trovò una cascina. Entrò per asciugare i panni. Nel cascinale, davanti al fuoco, trovò seduto un pacifico vecchio dalla lunga barba che lo accolse con un sorriso bonario e gli offrì pane e latte. Il vecchio invitò Lucio a restare presso di lui e gli affidò i lavori dell'alpe. I poveri ripresero a fargli visita e il nuovo padrone si

compiaceva dell'opera di Lucio e del suo buon cuore. L'altro alpigiano, l'avarò, frattanto, ardeva di rabbia vedendo che le bestie che Lucio governava diventavano floride e producevano tanto latte. Roso dall'invidia decise di uccidere il pastore che ormai era diventato il suo rivale. Verso la metà di luglio aggredì nottetempo Lucio, lo uccise con il pugnale gettando il corpo nel laghetto ben noto. Dopo il delitto, non trovando pace, il vecchio pastore assassino suicidò. Lucio, il martire, venne quindi sepolto nell'antico oratorio che è consacrato a lui e a San Rocco.

Il laghetto ove venne gettato il suo corpo straziato fu chiamato *Laggett ross* perché la leggenda aggiunge anche che, ogni anno, nella ricorrenza della data dell'uccisione di questo santo, le acque assumevano un'insolita colorazione rossa. Nei tempi passati molta gente proveniente dalla Valcolla, dalla Pieve Capriasca e da altre regioni del nostro Cantone, partiva alle prime luci dell'alba per raggiungere verso le dieci l'oratorio e assistere alle funzioni religiose.

La tradizione di questa sagra di paese si ripete ogni anno. I venditori ambulanti italiani partono di buon'ora da lontane località per arrivare prima del nascere del sole sul colle di San Lucio a disporre in bella mostra la loro roba: cappelli di varie fogge e dimensioni, collane da quattro soldi, portafogli, medagliette, ninnoli e altre cianfrusaglie. Una volta venivano con il mulo, ora i tempi sono cambiati e tutti o quasi si sono ormai motorizzati. Dal versante italiano esiste infatti la strada carrozzabile che partendo da Buggiolo raggiunge le falde del San Lucio. In quest'occasione non mancano mai certi osti intraprendenti, specie sul territorio italiano, che in quattro e quattr'otto rizzano baracchette infrascate ove servono Chianti e risotto alla milanese. Nel pomeriggio le fattucchiere girano sul monte a predire la buona sorte alla gente. Hanno una loro strana maniera di parlare. I turisti le osservano e