

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

Band: 68 (1978)

Artikel: La coltura della segale a Cavagnago

Autor: Chierichetti, Fabio

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005276>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

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

La coltura della segale a Cavagnago

Cavagnago, un paese della «Traversa», in Leventina, a 1021 m sul livello del mare. Come in molti altri paesi dell'Alto Ticino, anche qui le coltivazioni di cereali e patate occupavano gran parte del territorio utile. Interessandomi della segale¹, ho potuto toccare con mano lo sfascio sociale e produttivo in cui versa, come del resto tanti altri comuni, Cavagnago.

Ad una popolazione in costante e inesorabile flessione, si associa una disgregazione della struttura sociale visibile soprattutto nella sproporzione tra i sessi e nella maggioranza di popolazione non sposata².

Se si considera che l'età dei non sposati è generalmente elevata, al di là di una speranza di procreazione, si può intuire la rapidità della decadenza delle forme di vita contadina, tradizionale o moderna che sia, che porterà Cavagnago, come altri villaggi ticinesi, a cessare ogni forma di vita sociale autonoma.

La coltivazione del suolo aveva il seguente quadro³:

	superficie in are							
	1919	1929	1939	1942	1944	1950	1955	1960
Foraggicoltura	—	7835	13116	—	—	8122	10005	12094
Cerealicoltura	155	77	105	163	176	30	—	—
di cui:								
frumento invernale	2	5	—	—	37	20	—	—
segale invernale	153	72	105	155	133	10	—	—
segale estiva	—	—	—	1	—	—	—	—
granoturco	—	—	—	1	—	—	—	—
Patate	162	142	167	277	332	259	237	69
Legumi	—	4	1	12	25	10	1	1

¹ Ringrazio i fratelli Vito e Dario Sartore per il loro cortese aiuto. — All'inizio de nostro secolo canapa e lino erano già scomparsi.

² L'evoluzione della popolazione è la seguente:

1850	1870	1880	1888	1900	1910	1920	1930	1941	1950	1960	1970	1974
342	301	214	180	175	156	138	120	135	134	96	83	81

Fonte: «Annuario statistico del Cantone Ticino 1976» per i dati fino al 1970; «La popolazione del Cantone Ticino nel 1974», Ufficio Cantonale di Statistica Bellinzona, per il 1974).

Nel 1970 la popolazione si presentava così:

abitanti	sessi		nubili e	sposati	vedovi	divorziati
	maschile	femminile	celibi			
83	50	33	43	34	6	—

(Fonte: «Annuario statistico del Cantone Ticino 1976», pag. 44).

³ Fonte: «Catasto della produzione agricola 1964», Dipartimento Federale dell'economia pubblica, Divisione dell'agricoltura, pag. 9.

Risulta chiaro l'andamento della coltura della segale.

A Peer, Masgench, Orell, Campiàn, Segn, Maradenche, ovunque il terreno non fosse eccessivamente ripido, perfino a Dèiru, segale (*biava*) e patate (*pomm da tère*) occupavano le ridottissime «pezze». Prima del raggruppamento terreni, avvenuto agli inizi di questa opera di riforma, nel 1924, la superficie media di ogni proprietà era di mq 200. A Peer un solo contadino possedeva ben 18 parcelle (oggi vi sono in tutto 5 parcelle)! In realtà però i campi erano di dimensioni più ridotte, perchè nel calcolo sono comprese anche le «rive», più estese dei campi, ma inutilizzabili per le coltivazioni, data la forte pendenza del terreno.

Tutte le famiglie di Cavagnago erano interessate alla coltura della segale. Tuttavia la produzione cominciò a scemare dopo la prima guerra mondiale, in relazione allo sviluppo dell'attività del Panificio Sociale di Lavorgo, fondato all'inizio del secolo per rifornire di pane ristoranti, negozi e poche famiglie benestanti. Durante la 2^a guerra mondiale la produzione riprese, per calare rapidamente negli anni successivi fino alla definitiva scomparsa nell'anno delle valanghe, il 1951.

Per la semina della segale (*biava*) non era necessaria un'aratura (*zapè, cavè*) particolare: la zappatura delle patate muoveva già a sufficienza la terra per la semina della segale. Infatti sui campi il ciclo delle colture era semplice: un anno la patata, nel successivo la segale, poi ancora la patata ecc.

L'*aratura* veniva fatta se un terreno era messo a coltura per la prima volta, prima della semina delle patate o delle rape (*ràu*). In questo caso si usava dapprima la zappa (*zàpa*) per rompere le zolle. Questa zappa aveva generalmente il manico lungo che permetteva una posizione di lavoro più



Fig. 1. Motocoltivatore SIMAR usato una volta a Cavagnago.

comoda, ma soprattutto era più efficace perchè il contadino poteva imprimerle maggior potenza. Qualcuno si ricorda però di zappe dal manico corto che, oltre ad essere meno adatte, obbligavano il lavorante in ginocchio o comunque molto curvo.

Dopo il lavoro di dissodamento avveniva l'aratura vera e propria con una vanga (*badii*) o un aratro (*arèdru*). La vanga serviva quando il lavoro era svolto in campicelli di dimensioni molto ridotte o quando la terra era molto dura. Era il caso dell'aratura primaverile, con le zolle ancora indurite dai rigori invernali.

L'aratro era molto rudimentale: una stanga con due impugnature e una semplice lama sotto il manubrio. Era tirato da due persone, mentre una terza lo guidava. Tutti i pezzi, ovviamente, erano in legno, ad eccezione del vomero. Ogni famiglia disponeva di un simile aratro. Anche le donne partecipavano a questo lavoro se era necessario, generalmente quali guidatrici.

La prima meccanizzazione avvenne durante la seconda guerra mondiale. La famiglia Pedretti di Anzonico acquistò un motocoltivatore con una fresa per smuovere le zolle e l'aratro vero e proprio, marca SIMAR (in dialetto si diceva poi correntemente *al Simar* per definire il motocoltivatore), modello 1936 che funzionava a benzina. Con questa macchina il proprietario arava poi, a pagamento, i campi di Sobrio, Cavagnago, Anzonico, Calonico e Nivo. Il motocoltivatore è tuttora funzionante ed è stato acquistato nel 1975 per 300 franchi da un contadino di Cavagnago che ha ripreso a seminare una piccola estensione a segale; ora (1978) è stato accantonato.

Si racconta, ma dev'essere una pratica molto antica, già caduta in disuso all'inizio di questo secolo, che talvolta raccolta delle patate e semina della



Fig. 2. I covoni pronti per essere caricati sulla rascana.

segale coincidevano in una sola operazione. Prima della raccolta venivano sparsi i semi sul campo di patate, in modo che rivoltando con la zappatura le zolle per raccogliere le patate, si introducevano i semi della segale sotto terra. Questo sistema molto primitivo era però poco vantaggioso anche se meno faticoso: molti semi venivano a trovarsi troppo in profondità e altri troppo in superficie, con conseguenze negative sulla resa di segale.



Fig. 3. Il carico della rascana: la donna porge il covone con una forca.

La *semina* avveniva generalmente in autunno subito dopo la raccolta delle patate e, eventualmente, dell'aratura. Si mischiavano semi e terra in un sacco o in un grembiule allacciato alla cintola. Si operava così per sottrarre il maggior numero possibile di semi alla voracità degli uccelli e, probabilmente, per evitare inutili sprechi di sementi. Il contadino provvedeva poi a gettarli a mano sul campo (*sammè a spái*; *sammè spèss o rèir*: seminare fitto o rado). La semenza era prelevata dal raccolto dell'anno precedente e costituiva all'incirca il 5-7% dello stesso, talvolta anche meno.

Si seminava generalmente in autunno, molto raramente in primavera. In primavera era necessaria meno semenza perchè lo scarto era inferiore, essendo più breve il periodo compreso tra semina e raccolto ed essendo più ridotto il pericolo derivante da invasioni di animali o uccelli. Tuttavia la semina autunnale presentava maggiori vantaggi. Innanzi tutto il periodo era facilmente individuabile e corrispondeva a un punto morto per altri

lavori agricoli; in primavera invece il periodo era determinato dalla durata dell'inverno e l'operazione poteva subire forti ritardi. Inoltre la raccolta poteva venir anticipata di una quindicina di giorni e permetteva così un secondo raccolto autunnale.

A Usèdigh, sull'altro versante della valle, sopra Chironico, a 1500 m ca., si usava una semente particolare, *la marzòro*, che veniva seminata in marzo.



Fig. 4. Lo scarico della rascana per la trebbiatura.

La segale era più bassa e più resistente alle intemperie. La raccolta avveniva in agosto e la trebbiatura ritardata ai mesi invernali. Un contadino di Cavagnago si ricorda di aver osservato col binocolo i contadini di quel luogo spalare la neve il mese di gennaio per poter trebbiare!

Dopo la pausa invernale il lavoro riprendeva a primavera con lo spargimento del letame di capre, vacche e pecore (*ingrascè cul ladám di cáuri, di vach, di péuri*). Oltre alla funzione propria, la concimatura aveva anche lo scopo di impedire una pastura troppo abbondante alle pecore.

Il pascolo delle pecore sui campi era però necessario in primavera per «potare» la pintina che, altrimenti, crescendo, avrebbe prodotto troppo fiore e poco frutto. Sempre a primavera venivano strappate le erbacce (*strapè l'érbe*). Erano le donne a svolgere questo lavoro con una zappetta a due punte (*sciarscèle*) che serviva pure ad arieggiare il terreno indurito



Fig. 5. I covoni sono disposti sulle coperte stese davanti alla rascana.

dai rigori invernali. Era un lavoro molto penoso: il manico corto della zappetta le costringeva carponi.

All'epoca della maturazione (fine luglio – metà agosto) si *mieteva* (*prasgi*). Non si attendeva comunque che la maturazione fosse completa; si mieteva un po' prima per impedire che durante questo lavoro andassero perduti troppi chicchi. La maturazione veniva poi portata a termine sulle rascane, dove la segale rimaneva a seccare per un paio di settimane. La mietitura veniva fatta con la falce missoria (*segbezcz*) o con la falce fienaia (*falc*), più spesso con quest'ultima. Al falciatore seguiva la donna che raccoglieva gli steli in covoni (*cbùe*), legati con due o tre gambi. Se la rascana era vicina al campo i mazzi venivano portati a mano, altrimenti con la cadola (*chèdre*). Le rascane sono composte da due montanti con infissi delle traverse, fino a raggiungere un'altezza di 6–7 metri ca. I montanti erano leggermente inclinati per agevolare il mantenimento dell'equilibrio al contadino che, sulle traverse, sistemava i covoni. Il carico della rascana (*rascanè*) cominciava dalle due stanghe più basse (*pértich bènch*), messe parallele a mo' di fondamenta di tutto l'edificio, a ca. 1,50 m d'altezza per impedire che galline o altri animali potessero raggiungere la segale.

Il covone viene piegato in due e sistemato orizzontalmente sulle traverse, con le spighe rivolte all'interno per proteggerle ulteriormente. Si procede poi all'innalzamento del mucchio sulle due prime stanghe collocando i covoni con la spiga rivolta in direzione opposta a quelli sottostanti, fino a raggiungere la seconda stanga (*pértighe*). Il contadino deve allora arrampicarsi sulla rascana, mentre un altro gli porge i covoni con una forca a due punte (*ciucadúra*). I mazzi vengono quindi piegati sopra la



Fig. 6. I covoni disposti a lisca di pesce.

metà dello stelo e disposti in ordine alternato come descritto prima, in modo che la parte più lunga di una fila (cioè gli steli) protegga quella più corta dell'altra (cioè la spiga) dalle prevedibili incursioni degli uccelli. Arrivati con questo procedimento in cima, si costruisce una specie di tetto, intrecciando le spighe tra di loro, per impedire che in caso di pioggia l'umidità provochi troppi danni e per dare stabilità a tutta la costruzione. A quest'ultimo scopo venivano usate anche corde. Capitava infatti a volte, fortunatamente di rado, che il vento facesse crollare tutto il carico della rascana, con conseguenze facilmente immaginabili.

La rascana era di proprietà individuale e serviva ai bisogni di una famiglia. Tuttavia quando una rascana non bastava, famiglie poco numerose permettevano ad altre l'uso delle traverse non occupate. L'intreccio di parentele facilitava questo tipo di accordo. A Orell sorgevano 9 di queste rascane su terreno di proprietà comunale, altre 5 erano a Campián e 4 isolate. Sono ormai tutte scomparse, ad eccezione di una, trasportata nel giardino dell'antico mulino, riattato a casa di vacanza da una famiglia svizzero-tedesca. Anche sui monti dove veniva coltivata la segale esistevano le rascane. Già dall'inizio di questo secolo però erano cadute in disuso e crollate.

Dopo un lasso di tempo variabile a seconda della stagione, generalmente 15-20 giorni, si passava alla *trebbiatura (batt)*. In una bella giornata il lavoro iniziava prestissimo, prima dell'alba, al lume delle lanterne. Sullo spiazzo antistante le rascane (*èire*) venivano stese delle coperte (*cuèrt da batt*) tessute a mano anni prima dalle donne. La tessitura a mano era infatti già scomparsa da molto tempo, ma le famiglie possedevano ancora quei tappeti lunghi e stretti fatti di stracci.

I drappi venivano fissati al terreno con chiodi per impedire che si spostassero durante il lavoro. Allora il contadino si arrampicava sulla rascana e vi gettava sopra i covoni che le donne disponevano a lisca di pesce su due file con le spighe rivolte all'interno. Sistemate le spighe iniziava la



Fig. 7. La trebbiatura col correggiato.

trebbiatura. Dapprima veniva impresso al correggiato (*fiél*) un rapido e leggero moto rotatorio per estrarre dalla spiga i chicchi più grossi che, con movimenti più decisi, sarebbero schizzati fuori dalle coperte. Poi, disposti su due file e guardandosi in faccia, quattro contadini (raramente sei) percorrevano ritmicamente tutta l'area vibrando potenti colpi col correggiato. Mentre una fila avanzava, l'altra indietreggiava, mentre gli uni alzavano il correggiato, gli altri lo abbassavano. Occorreva una buona intesa, poichè lo spazio di lavoro era nonostante tutto molto stretto. A volte capitavano anche incidenti: il braccio snodabile del correggiato finiva sulla testa del vicino invece che sulle spighe.

Anche le donne partecipavano a questo lavoro: si ricorda un donnone grande e grosso che con una potente legnata stese svenuto l'ometto che le stava accanto!

Si eseguivano due passaggi in questo modo, poi i covoni venivano girati e si ripeteva la stessa operazione. Alla fine i legacci del mazzo venivano tagliati con un coltellino (*pudétt*) e si batteva per l'ultima volta, per esser sicuri che nessun chicco fosse rimasto nella paglia.



Fig. 8. I granelli di segale vengono raccolti sul ventilabro.

Si sgomberava allora lo spiazzo dalla paglia, si stendevano nuovamente i covoni, si batteva e così di seguito fino all'ultima spiga. La paglia veniva usata principalmente per far strame (*starnúm*) e qualche volta anche come materiale isolante per le pareti interne delle case. Anche quest'ultima pratica era però già caduta in disuso da molto tempo. Durante recenti lavori di riattazione della vecchia casa comunale sono comunque state trovate pareti di paglia con sopra una mano di intonaco.

Asportata a mano la parte più grossa della paglia, le donne con una scopetta fatta con le punte dei rami di abete rosso (*sciá da èire*) ripulivano accuratamente i semi rimasti sulle coperte da tutte le pagliuzze più sottili. La segale veniva quindi raccolta dalle coperte e riposta in sacchi.

A volte, se c'era tempo e se la giornata si prestava alla bisogna, si procedeva già sull'aia alla ripulitura del seme da quella sottile pellicina che lo ricopre, detta pula. Altrimenti questo lavoro veniva rimandato a qualche giorno asciutto e leggermente ventilato. Le donne mettevano i semi nel ventilabro (*vann*). Quindi lo alzavano sulla testa e lo inclinavano appena sul davanti, cosicchè i semi cadevano a cascatella su un telo appositamente steso. La pula, leggerissima, volava via, anche con un lieve soffio.

Sia per la trebbiatura sia per la ripulitura della pula vennero usate negli ultimi anni macchine artigianali invece di quegli antichissimi strumenti. La famiglia Darani acquistò una macchina per trebbiare che si trova ora a Prosito, dove funzionò ancora per qualche anno nella fattoria della famiglia Sartore. Più singolare la macchina che sostituiva il ventilabro, opera di un falegname cieco di Calpiogna conosciuto nella zona come *l'orb da Calpiogna*. Un esemplare si trova ancora a Campello.

Terminate le operazioni descritte, la segale veniva riposta in un apposito cassettono o in una brenta e così conservata al riparo dai topi.

La segale così ripulita e immagazzinata veniva *macinata* in quantità non molto elevate a seconda dell'immediato fabbisogno. In paese funzionavano due mulini ad acqua fin verso il 1930. La valanga del 1951 ne distrusse uno, mentre l'altro cadde progressivamente in rovina. In questi ultimi anni l'edificio è stato riattato da una famiglia svizzero-tedesca e, se dall'esterno non è più visibile nessuna traccia che ricordi l'antica funzione, all'interno parecchio della struttura del mulino è stato conservato. In particolare la grande ruota a pale, un tempo esterna, è ora custodita al riparo delle intemperie ma anche dagli sguardi dei passanti.

Questo mulino aveva già corso il rischio di essere travolto dalle acque del riale nel 1868. L'allora proprietario, Nazzaro Codaghengo, si rifiutò di abbandonare la casa e, accesa una candela sul davanzale di una finestra, si accinse a morire assieme al suo mulino, così come i capitani di un tempo affondavano assieme alla loro nave. La fiammella non si spense e il Codaghengo continuò a macinare la segale dei compaesani.

Cessata l'attività dei mulini prima della coltura della segale, il cereale veniva trasportato a Sobrio per la macinatura. In quel villaggio infatti Giulio Gianini possedeva un piccolo mulino elettrico, ora pure scomparso.

Per la cottura del pane, eseguita singolarmente da ogni famiglia ogni 20-25 giorni, esistevano due forni. Anche questi sono scomparsi: uno distrutto dal fuoco nel 1942, l'altro per far posto alla costruzione di una nuova stalla nel 1953.

Va ancora detto che vi era una seconda semina: nel campo della segale, venivano seminati il grano saraceno (*furmentín* o *fráina*) e, più frequentemente, le rape quarantine (*ráu*).

Effettuato il secondo raccolto verso la metà del mese d'ottobre, ricominciava il ciclo della segale con gli stessi ritmi, le stesse preoccupazioni, le stesse tecniche degli anni precedenti imposte ad una società chiusa dalle necessità dell'autosufficienza.

Da ormai più di 25 anni questa attività è cessata a Cavagnago come nei paesi vicini. Delle varie colture rimane ora solo qualche piccolo campo di patate: tutti gli altri terreni sono prati usati in parte per il pascolo delle pecore o per la produzione di foraggio per ovini, caprini e bovini. Due anni fa due giovani contadini avevano ripreso l'antica tradizione seminando circa 400 mq di terreno e raccogliendo ca. 120-130 kg di segale. Giorgio Bertazzi e Giancarlo Ambrosetti hanno ancora potuto usufruire dei consigli dei contadini più anziani, hanno ricostruito una rascana e recuperato alcuni attrezzi, gelosamente conservati dai loro proprietari.

L'autunno scorso però, dopo due anni appunto, anche questi due giovani hanno rinunciato a questa attività e non hanno più seminato segale.

Le fotografie no. 2 a 8 fatte a Campello sono di proprietà del professore O. Lurati che ce le ha messe gentilmente a disposizione. (Redazione)