

Zeitschrift: Bollettino genealogico della Svizzera italiana
Herausgeber: Società genealogica della Svizzera italiana
Band: 11 (2007)

Artikel: A tavola non s'invecchia
Autor: Balli, Christian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047865>

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: 02.01.2026

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

Christian BALLI

A TAVOLA NON S'INVECCHIA

Nel suo articolo su “I Balli di Caveragno”, pubblicato nell’Almanacco Val-maggese del 1962¹, lo storico Giuseppe Mondada indicava che l’avv. Giacomo Balli, nato nel 1823 e unitosi in matrimonio con Domenica Schenardi di Roveredo², fu il primo dei Balli che portò l’effettivo domicilio legale nel Locarnese. La sua famiglia era spesso denominata “i Baglitt”, ossia “i piccoli Balli”, per distinguerla da quella del ceppo di Valentino Alessandro Balli, dal quale uscirono Francesco, Federico, Emilio e denominato “i Baglion”, cioè “i grandi Balli” (nomignoli che secondo lo storico locarnese si riferivano non al valore ma unicamente ai caratteri somatici delle persone).

I membri del ceppo dei “Baglitt” erano soliti riunirsi per abbondanti pranzi domenicali, tradizione che perdurò fino negli anni ’40 del secolo scorso e durante i quali l’organizzatore, l’ing. Benedetto Balli, soleva giustificare la loro lungaggine con il proverbio “a tavola non s’invecchia”. Un ricettario pubblicato a Bellinzona nel 1930 dal Sac. Giosuè Carlo Prada per promuovere il restauro della Chiesa della Madonna delle Grazie³, contiene interessanti indicazioni sui gusti alimentari allora in auge. Molte delle “Ricette di cucina raccolte fra le Signore” furono fornite da membri della famiglia Balli, dell’uno come dell’altro ceppo. Eccone la lista, ordinate secondo i capitoli dell’opera:

Antipasti

(nessun contributo)

Salse

Rémoulade con Mayonnaise

Maria Balli

Salsa per alessi

Noemi Balli

Mayonnaise

Maria Balli

Zuppe e Minestre

Zuppa alla milza

Noemi Balli

Biscotti al brodo

Giaele Bacilieri-Balli

¹ v. (6) p. 60-62; altre indicazioni sulla famiglia Balli sono tratte da (1), Tome premier, p. 575-576; (2), Volume 1, p. 753-754; (4) e testimonianze orali.

² Per una genealogia della famiglia Schenardi, v. (7), p. 97-103, 133-143, Tavole I - VI.

³ v. (8); altre ricette dell’epoca sono citate in (5).

Minestre asciutte

Gnocchi alla parigina

Bona Balli

Entremets (Tramezzi)

Soufflé di polenta

Noemi Balli

Uova

Frittata gonfia (omelette soufflée)

Maria Balli

Fritture

Croquettes di pollo

Maria Soldati-Balli

Pesci

Sogliole alla crema

Giaele Bacilieri-Balli

Piatti di mezzo

Polli all'italiana

Bianca Balli-Rusca

Pollo alla delfina

Matilde Balli

Pollo all'acciuga

Bona Balli

Poularde à la Périgieuse

Antoinette Balli

Carré di vitello alla Montglas

Antonietta Balli

Ossibuchi alla milanese (Alla gremolata)

Bianca Balli-Rusca

Pain de volaille à la reine

Giaele Bacilieri

Verdure e Farinacei

Carciofi barigoule

Antoinette Balli

Gratin di sedani di Verona

Matilde Balli

Selvaggina

Lepre en civet

Maria Balli

Pernice in salmì

Maria Balli

Dolci

Pavé di cioccolato

Bona Balli

Pasta Maddalena

Enrica Balli-Farinelli

Gelato al cioccolato

Maria Balli

Bibite, Liquori, Conserve

Latte di vecchia

Noemi Balli

Il maggior numero di ricette (6) fu proposto da Maria Balli (1861-1939), figlia dell'avv. Giacomo e di Domenica Schenardi, unitasi in matrimonio nel 1881 con il lontano cugino Emilio (archeologo, 1855-1934) del ramo dei "Baglion". Sempre nel ramo dei "Baglitt" presentarono delle ricette Bona Balli (1855-1950), figlia del consigliere Giovanni Jauch di Bellinzona⁴ e moglie dell'ing. Attilio (1852-1896), attivo nell'industria alberghiera del Locarnese. Sua nuora Antoinette di Gennaro (1885-1939), nata a Parigi⁵ e moglie dell'avv. Giacomo Balli (1882-1972), è l'autrice di 3 ricette di stampo francese. Troviamo poi 2 ricette di Matilde (1874-1931), figlia del consigliere Henri Cuenat di Porrentruy e moglie di Luciano (sindaco di Muralto, 1856-1907). Sua figlia Enrica (1899-1975), sposata Farinelli e Nuccio in seconde nozze, è l'autrice del dolce "Pasta Maddalena".

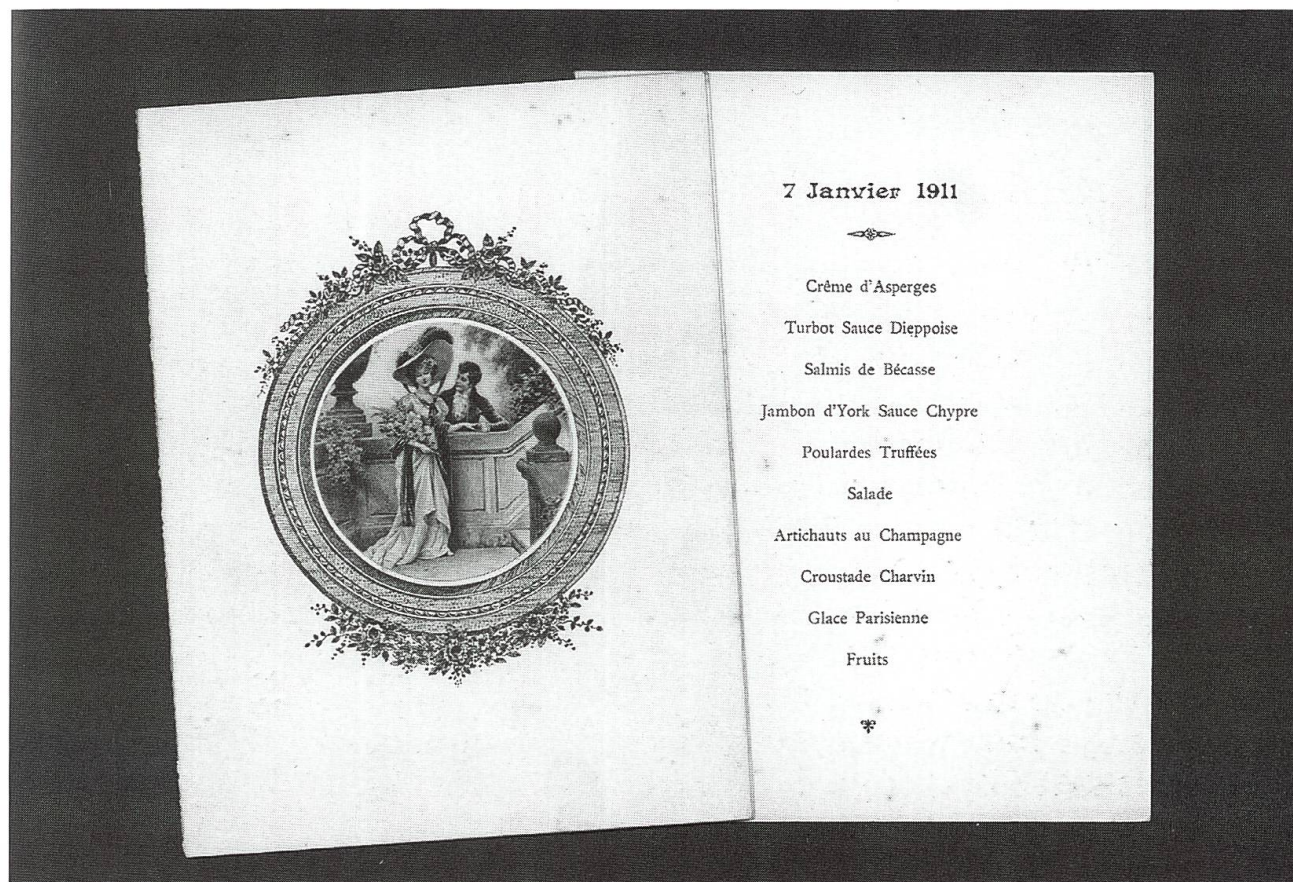
Nel ramo dei "Baglion", oltre alle ricette già menzionate di Maria, troviamo quelle di Bianca nata Rusca (1860-1926), moglie di Francesco Balli (sindaco di Locarno, 1852-1924), e quelle delle loro tre figlie Maria, Giaele e Noemi. La prima (1881-1959) sposò nel 1901 Pio Soldati di Neggio (1871-1934), attivo in Argentina nel campo industriale. Giaele (1883-1964) sposò l'ing. Carlo Bacilieri (1875-1962) che da giovane lavorò per il traforo ferroviario del Sempione. Quanto a Noemi (1890-1967) sposò nel 1920 Giacinto Valerio di Torino (1884-1950) e visse in Italia.

Il ricettario del Sac. Giosuè Carlo Prada contiene più di 400 ricette, oltre che a regole per sterilizzare la frutta e la verdura e a ricette medicinali tratte dal libro del Sac. erborista G. Künzle, curato a Zizers (Grigioni). Vi si trovano numerosi cognomi ticinesi o di persone residenti nel Cantone (come quello della baronessa di St. Léger, cui appartennero per un certo tempo le Isole di Brissago). È quindi di notevole interesse per molte famiglie della Svizzera

⁴ v. (1), Tome quatrième, p. 267 e (2) in versione elettronica.

⁵ v. (3) p. 161-165.

italiana, che vi troveranno le tracce dei loro antenati e dei gusti alimentari di moda all'inizio del secolo scorso.



Menu offerto per il fidanzamento di Giacomo Balli e Antoinette di Gennaro Roualle de Rouville

BIBLIOGRAFIA

- 1) Dictionnaire historique et bibliographique de la Suisse, Neuchâtel 1921-1933
- 2) Dizionario storico della Svizzera, Basilea-Locarno 2002 -
- 3) Balli Christian, *Romolo Federici e le famiglie Roualle de Rouville, Pioda e Balli*, in Annuario della SGFF/SSEG/SGS, 2003
- 4) Balli-Peri Zelda, *Albero genealogico della famiglia Balli*, Locarno 1985
- 5) Broggini Renata, *La cucina di allora*, Locarno 1981
- 6) Mondada Giuseppe, *I Balli di Caveragno*, in Almanacco Valmaggese, Locarno 1962
- 7) Motta Emilio, *La famiglia Schenardi*, in Bollettino Storico della Svizzera Italiana, 1899
- 8) Prada sac. Giosuè Carlo, *Ricette di cucina*, Bellinzona 1930

Menu “della nonna”

Composto sulla base delle ricette proposte da Bona Balli-Jauch (detta “nonna Bona”)

Gnocchi alla parigina

Mettere in casseruola mezzo litro di acqua, 100 grammi di burro, un tantino di sale, far bollire il tutto. Ritirare dal fuoco ed incorporarvi 250 gr. di farina bianca stacciata. Rimettere a fuoco lento lasciando asciugare e rimestando per 5 minuti. Poscia unire uno alla volta, cinque uova, 50 gr. di parmigiano ed un po' di noce moscata.

Coll'aiuto di un cucchiaino, fare delle piccole pallottole, e lasciarle cadere in un recipiente largo con acqua molto calda; mettere allora al fuoco e non appena levato il bollore ritirare le pallottole con schiumarola e passare in acqua fredda, indi scolare su di uno staccio di crine.

Preparata nello stesso tempo una besciamella ben fatta e battuta leggermente con lo sbattiova (50 gr. farina, 75 gr. burro, sale, mezzo litro di latte bollente), metterne una parte sul fondo di un piatto che vada al fuoco, sopra di essa i gnocchi e ricoprirla totalmente colla rimasta besciamella. Spolverizzare di parmigiano, mettere qua e là un pezzetto di burro e cuocere a fuoco moderato, circa mezz'ora. Servire appena pronto.

Pollo all'acciuga

Allestire il pollo come di pratica. Preparare una salsa con cinque cucchiaini di olio, il succo di un limone, sale, pepe, mescolare e battere il tutto. Una metà di salsa metterla nell'interno del pollo, l'altra in casseruola a freddo sopra il pollo, rosolare a fuoco vivo sino a che abbia preso un bel colore dorato. Aggiungere una tazza di acqua fredda con due o tre filetti di acciughe, ricoprire e far cuocere a fuoco lento. Levato il pollo, aggiungere alla salsa una noce di burro, versare sul pollo nel piatto e servire.

Pavé di cioccolato

Cento gr. di cioccolato in polvere, 100 gr. di burro, un uovo e 12 biscotti. – Fa fondere la cioccolato in una piccola casseruola, ove avrai messo un tantino di latte o di acqua. – Unisci il burro freschissimo e batti il composto servendoti di un cucchiaino di legno, fino a che avrai ottenuto una pasta liscia e leggera. Aggiungi l'ovo che avrai battuto dapprima e lavora dolcemente fino a perfetta incorporazione.

Lascia raffreddare la pasta ed intanto taglia in due i biscotti nel loro spessore. Prendi allora tre di queste metà e collocale su di un piatto (lo stesso piatto sul quale il pavé sarà servito) ricoprile di uno strato di crema; sovrapponi in traverso altre tre metà di biscotti, che ricoprirai con altra crema e prosegui fino a che avrai utilizzato tutti i biscotti. Con un coltello eguaglia per bene i bordi del pavé, adoperando le briciole dei biscotti per riempire i piccoli vuoti della parte superiore. Ricopri interamente quest'ultima con uno strato di crema perfettamente uguale e liscio e con una forchetta o cucchiaino fa qualche piccolo disegno nella parte superiore del pavé il quale così preparato, metterai in luogo fresco e possibilmente fino all'indomani.

NB. La crema può essere fatta anche senza uovo.