

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

**Herausgeber:** Empirische Kulturwissenschaft Schweiz

**Band:** 36 (1937-1938)

**Artikel:** Feste e tradizioni della Pieve Capriasca (Ticino)

**Autor:** Savi, Silvio

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-113433>

#### **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:** 09.12.2025

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

## Feste e tradizioni della Pieve Capriasca (Ticino)

descritte da SILVIO SAVI, Campestro

(pubblicate dal Dott. W. KELLER.)

(continua)

### 7. San Giovanni dal mazzo.

La festa di S. Giovanni che ricorre, ogni anno, il 24 giugno, qui, nella Pieve Capriasca, viene comunemente chiamata la festa del S. Giovanni dal mazzo. Seguendo una gentile tradizione paesana, tutti i fanciulli e le fanciulle preparano, per quel giorno, un bel mazzo di fiori variopinti da portare in chiesa e far benedire dal Rev. Prevosto. Al mazzo sono appese, tutt' intorno belle, grosse ciliegie mature.

Se la stagione è troppo avanzata si che i fiori di pianura sono ormai appassiti o scomparsi, e le ciliegie sono già maturate, che fanno i Capriaschesi? Si recano sui monti. Lassù la flora canta superba la pompa della sua poesia lirica, e le gustose ciliegie sono appena mature.

Colgono margheritine che cingono di bianca aureola il bottone dorato, viole tricolore, il timo che spande intorno grato profumo, rose selvatiche, ranuncoli, gigli candidi e molti altri fiori. Ne compongono un bel mazzo.

La mattina della festa di S. Giovanni c'è l'usanza di lavarsi colla rugiada. È credenza, che facendo ciò, si conserverà la freschezza del volto.

\* \* \*

È la mattina della festa di San Giovanni. Tutti i fanciulli e le fanciulle sono felici; hanno pronto il mazzo gentile. Per le piazzette dei villaggi è un vocio garrulo; sono brevi dialoghi.

- Hai fatto il mazzo?
- Sì!
- Se vedessi il mio com' è bello!
- Anche il mio è grazioso.
- Ci hai messo le ciliegie?
- Sì! Me le portò il babbo dal monte Polariolo.

Suona l'ultimo tocco della messa grande. Per le strade che conducono a Tesserete è un formicolio di vestine bianche, di cappelli di paglia, di magnifici e variopinti mazzi di fiori. Qualche ragazzina guarda con occhio invidioso il mazzo della

compagna; le sembra più bello del suo. Anche la nonna ha il suo mazzo caratteristico. Un gran fascio di odorosa camomilla sotto l' ascella.

La chiesa presenta un magnifico colpo d'occhio. È invasa da profumi soavi. Ovunque si vedono mazzi di fiori.

È giunta l'ora della benedizione dei mazzi di S. Giovanni.

È uno spettacolo gentile e meraviglioso il vedere centinaia di variopinti mazzi di fiori levarsi in alto sorretti da candide manine fiduciose.

La benedizione è finita. S'esce di chiesa. Fuori è un garrulo chiacchierio.

Intanto nelle case dei villaggi i fanciulli e le fanciulle distribuiscono ciliegi benedette ai familiari, ai parenti, ai padrini. È pia credenza che chi mangia le ciliegie benedette sarà preservato dal morso delle vipere.

Il mazzo di fiori benedetto viene religiosamente conservato. L'estate, quando scoppieranno i temporali, e minacerà di precipitare la grandine devastatrice, la buona madre, o la cadente nonna metteranno sul fuoco alcuni fiori, o un ramoscello di camomilla benedetta la festa di S. Giovanni.

È pia credenza che questi fiori, insieme all'ulivo benedetto, abbiano la virtù di placare l'ira di Dio, e di risparmiare le fiorenti campagne dal flagello della grandine.

La mattina della festa di S. Giovanni c'è l'usanza di lavarsi colla rugiada. È credenza, che facenda ciò, si conserverà la freschezza del volto.

### 8. La cerca del pane dei morti. (Leggenda.)

Era una pia tradizione del mio paesello di Campestro e di altri, ora scomparsa.

\* \* \*

In uno dei *primi giorni di Novembre*, appena usciti dalla scuola del pomeriggio, noi ragazzi, avuto il permesso e la raccomandazione dei genitori di non far tardi, e soprattutto di non dar scandalo col litigare sul pane dei morti, ci riunivavamo a crocchi secondo le strade, perchè ciascuno di noi doveva stare rigorosamente nella propria.

Finita la cerca, ci radunavamo tutti insieme sul sagrato della chiesa per goderci, da buoni fratelli, il ricco prodotto.

Avanti, a bussare alla prima porta. Di solito era la padrona di casa che veniva ad aprirci con un sorriso, e al nostro coro:

„Siamo venuti pel pane dei morti“ si affrettava a distribuirci ciò che teneva nel grembiule: pane, noci, nocciuole, pere, mele, nespole, fichi secchi. Quando tutti avevamo la nostra parte salutavamo: „Gesù Maria pei suoi poveri morti.“ Poi, via alla volta delle altre case, ove ogni proprietario, o proprietaria, anche il più povero, o la più povera, aveva preparato, col pane rituale, qualche altra cosuccia.

Tutti cercavano di fare ciò che potevano per tenersi all' usanza.

Così che, quando tutti i gruppi di ragazzi avevano raggiunto il sagrato e preso posto sui gradini della chiesa, si trovavano ricchi d'ogni ben di Dio: pane di diverse qualità dal nero di pura segale, al dorato di mistura, al bianco pane di puro frumento: castagne cotte in diverse maniere, mele, pere, nespole, fichi secchi, e una grande quantità di noci e di nocciuole.

Per qualche tempo non si udiva che il lavorar degli incisivi che attaccavano a morsi le belle e buone mele, e le belle e buone pere; il crac delle noci e delle nocciuole rotte dai molari, e lo sbattere di bocche fameliche e pochissime educate.

Ma il silenzio durava poco. Riposti i resti del pane dei morti nelle tasche, si cominciavano i giuochi, e la piazzetta del sagrato era, d'un tratto, convertita in un rumoroso luogo di ricreazione.

Era ormai calata la notte e si giuocava ancora. Ma sul più bello sentivamo risuonare il richiamo: „Walter, Silvio a casa, subito!“ Ed ecco il sagrato pieno di mamme che giungevano da tutte le strade del paesello a prendere figliuoli che docili docili, raccontando la copiosa raccolta del pane dei morti, si lasciavano condurre a casa.

O felici usanze del tempo che fu!

#### 9. Ra firèra (= La filanda).

La filanda comincia in *Novembre*, la sera del giorno dopo *l'ottava dei morti* e dura fino a primavera.

Ra firèra, una quarantina d'anni fa, si teneva nelle stalle, così si risparmiava legna. Le persone si riscaldavano al tepore, poco igienico inverno, emanato dalle numerose bovine.

Ai nostri giorni la filanda si tiene in un ampio locale provvisto di caminetto, o di stufa. Là, molte donne e giovinette del villaggio, usano, la sera, dopo cena, riunirsi a veglia. Ciascuna porta il suo lavoro: chi la calza, chi il filatoio e la

rocca per filare; talune dipanano il filo sulla bicocca e ne formano gomitoli; tal altre rammendano la propria biancheria. Lavorando insieme, chiacchierando, ridendo e cantando, le donne trovano meno lunghe le sere, più facile e meno uggioso il lavoro. Tuttavia lo scopo principale di quell'unione è l'economia. Nel riunirsi, per lavorare in comune, c'è economia di fuoco e di lume, o meglio di legna da scaldarsi e di olio di noce, perchè si scaldano alla vivida e schioppettante fiamma dello stesso fuoco, e due o tre lucerne illuminano tutto il locale. Ciascuna, alla sua volta, le donne forniscono la legna e l'olio di noce, o il petrolio per la veglia.

Si rimane alla filanda fino a mezzanotte, o fino a che la costellazione delle plejadi, popolarmente chiamata Nosant, o Predèe, sia scomparsa dal cielo.

Alla filanda intervengono, quasi tutte le sere, anche i giovanotti a trovare l'amorosa.

È un ambiente festoso. Fra tutte queste donne ce n'è sempre qualcuna che ha un'arte ed una vena inesauribile nel raccontare novelle popolari; paurose storie di maghi, di spiriti folletti, o indovinelli popolari.

Dei giovanotti, alcuni suonano la fisarmonica (orghen) a bocca od a mano, e ne traggono ballabili, e fanno gli occhi languidi all'amorosa.

Altri giovanotti giuocano fra di loro alle carte. Giuocano a briscola, a tresette, a sette e mezzo, a scopa, a Marianna, a Peppa Tencia. Coloro che perdono devono, per ogni partita perduta, sborsare due centesimi. Ogni sera si tiene regolare contabilità, e la sommetta incapata viene versata in un grande salvadanaio incastronato nel muro del locale. Il giorno prima della chiusura della filanda, il salvadanaio viene levato, spezzato. Il denaro contato e controllato, viene impiegato a compere diversi cibi e mezza dozzina di litri di buon vino di Piemonte. Tutta questa grazia di Dio, nella sera di chiusura della filanda, servirà a preparare una succulenta cenetta, alla quale i generosi giovinotti invitano le giovinette e le donne. In quella sera non si lavora. Si suona, si ride, si scherza, si canta e si fanno anche quattro salti; insomma un pò di baldoria. Due o tre volte al mese si mangia, tutti insieme, qualche cibo. Si chiama poscèna (dopo cena). Spesso è un bel gattone soriano che vien cucinato in arrosto, mangiato colla polenta, e inaffiato di americanello.

Si preparano mondàt (bruciate); ferù (castagne verdi cotte nell'acqua), stejàd (sbruciate e cotte nell'acqua); bargòtt (castagne seccate col fumo, colla buccia, cotte nell'acqua); patate che si mangiano col sancarlin (formaggio messo in zangola con pepe e latte).

Qualche volta si prepara il latte miele; tal'altra il panisciöö (polentina fatta con farina di castagne secche), che si mangia col latte di zangola.

\* \* \*

I bon filée i def mett a dürmii i predèe.

I buoni filatori devono mettere a dormire le plejadi.

Chi che no fira per denedàa.

Par dopo i sal pò gratàa.

Chi non fila per Natale.

Per dopo se lo può grattare.

A Marzett un füsett. (A Marzo un piccolo fuso.)

Avrù, avrù, taca sü 'l füs e va a dürmii.

Aprile, aprile, appendi il fuso e va a dormire.

\* \* \*

Leggenda.

Un sabato sera una giovane volle rimanere nella filanda dopo le altre donne, per finire un bel paio di calze di lana che voleva poi mettersi la domenica, quando sarebbe andata a Messa grande.

Era da poco tempo suonata la mezzanotte al campanile di Tesserete, quando l'uscio si aperse e comparve un bellissimo giovane, vestito signorilmente in nero. Entrò, e senza proferire parola, andò a sedersi accanto alla lavoratrice. Si mise a raccogliere il gomitolo, a tenerselo fra le mani, come usa fare alla filanda l'amoroso colla sua bella.

Poi attaccarono discorso. Improvvvisamente alla giovine cadde a terra un ferro da calza. Nell'abbassarsi per raccoglierlo, s'accorse che l'elegante giovane aveva i piedi come l'asino. Spaventata a questa constatazione, alzò gli occhi; fissò il giovane e vide due cornini che si nascondevano sotto il cappello. Terrorizzata, si fece immediatamente il segno della croce e gridò: „Gesù! Giuseppe! Maria! aiutatemi!“ Allora l'elegantissimo giovane, che doveva essere nè più nè meno che il diavolo in carne ed ossa, mandò un acutissimo fischio da far gelare il sangue nelle vene; lanciò fiamme e lampi dai cornini e sparì.

Quella giovine fu terribilmente castigata per essere rimasta nella filanda dopo la mezzanotte. Aveva trasgredito il 3.<sup>o</sup> Comandamento di Dio che dice: „Ricordati di santificare la festa.“

## 10. San Nicola, il Santo di Natale.

Un giovane ricchissimo passava un giorno accanto alla casa di un nobile caduto nella più squallida miseria, quando gli giunse all'orecchio una debole voce lamentevole.

Il giovane si fermò, ascoltò e raccolse le parole d'una giovinetta che diceva:

— „Padre, permettici di andare a mendicare per le vie della città. È cosa orribile morire così di fame!“ —

Era una delle tre figlie d'un fiero nobile decaduto, che così supplicava il padre pure morente di fame.

Nicola sentì anche il genitore rispondere dignitosamente:

— „Non ancora. Nemmeno questa sera. Aspettiamo.

Io pregherò frattanto Dio misericordioso che abbia a salvare le mie figliuole da tale ignominia.“ —

Nicola ritornò frettolosamente a casa. Fra le ricchezze ereditate dal padre si trovavano tre preziosissime verghe d'oro massiccio. Scesa la notte, prese una di quelle verghe e la portò alla casa del fiero nobile decaduto. Trovò aperta una finestra che guardava sulla strada. Levandosi sulla punta dei piedi ne raggiunse il davanzale, vi gettò dentro la verga e si allontanò frettoloso.

Il giovine vi tornò una seconda notte e gettò dentro dalla finestra la seconda verga. Alla terza notte vi lasciò la terza. Ma, questa volta, fu scoperto. E il fiero genitore che credeva che l'oro fosse venuto dal Cielo, si gettò ai suoi piedi.

Nicola lo aiutò subitamente ad alzarsi e gli disse:

— „Ringraziate solo Dio, poichè fu Lui che mi ha mandato a voi!“ —

Così Nicola cominciò la sua nobile carriera di carità. Continuando tutta la vita a beneficiare segretamente in nome di Dio, venne poi fatto santo.

È per questa sua straordinaria e generosa larghezza nel far doni, che in molti paesi, c'è la leggenda che è San Nicola che viene la vigilia di Natale a riempire le calze dei ragazzi e delle ragazze coi soliti regali, per amore del suo Maestro, l'Amico di tutti i fanciulli, il Salvatore del genere umano.

### Leggenda sul Natale.

In alcuni paesi della Pieve Capriasca, la sera della vigilia del S. Natale, si getta sul focolare un grosso ceppo di faggio, di rovere, di betulla, o di frassino, e lo si lascia ardere per tutta la notte. È pia credenza che, mentre si è a letto, la Madonna verrà al focolare a far asciugare i pannolini del neonato bambinello Gesù.