

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

**Herausgeber:** Société suisse des traditions populaires

**Band:** 58-59 (1968-1969)

**Artikel:** Tradizioni natalizie di Faido : le panspezie

**Autor:** Calgari, Guido

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005482>

### **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](#)

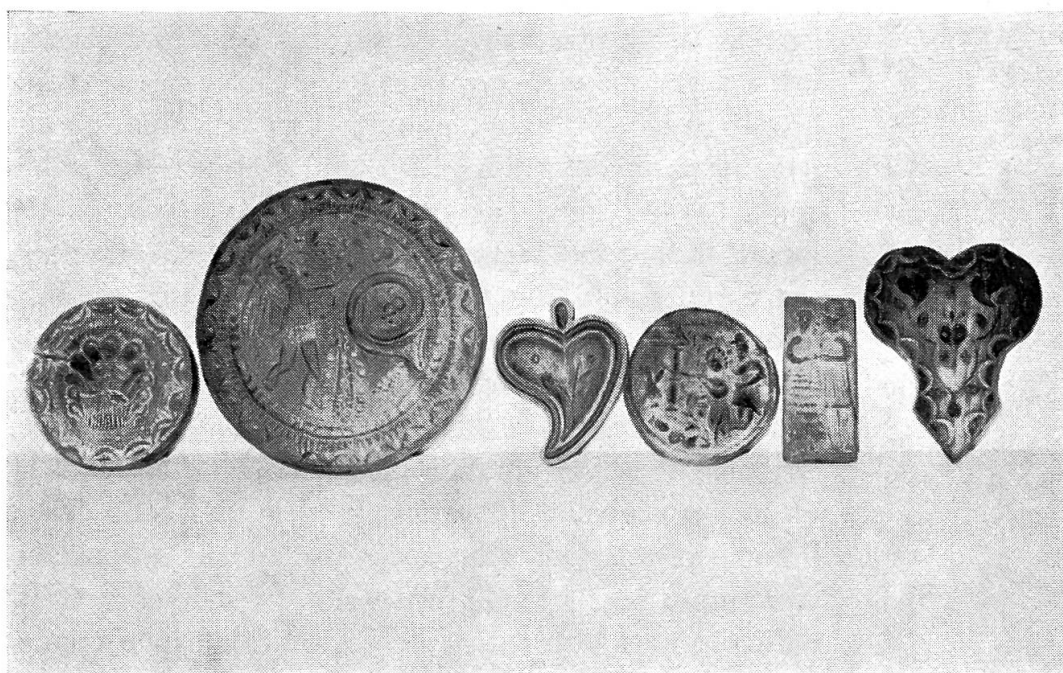
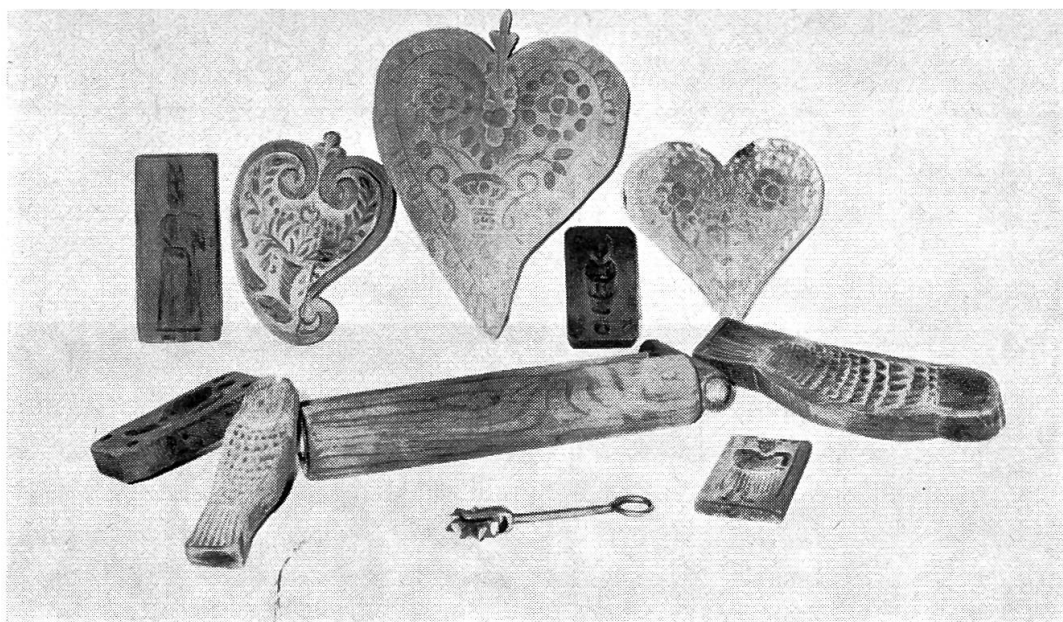
**Download PDF:** 16.01.2026

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

Un'eccitazione indescrivibile s'impadroniva di noi ragazzi quando, severa e quasi corruciata, arrivava la *Vanona*; il suo vero nome era altro, ma non lo saprei dire neppure oggi; tutti in paese la chiamavano così; era già vecchia, magra, i capelli grigi raccolti in una dura crocchia che lasciava scoperte le orecchie grandi e pallide, camminava piegata in avanti, sul bacino ad angolo, come certe marionette di legno; portava un canestro in cui stavano i *mòduli*, e quell'involto costituiva per noi il centro e il motore d'ogni curiosità. Il caffè della tradizione. poi gli adulti davan mano al lavoro... Esso si dipartiva in due direzioni: la pasta e il pieno. Sul tavolo grande, la mamma aveva versato il sacchetto della farina bianca, con la mano a spatola vi aveva fatto un vaso e quella conca s'era riempita di uova e di latte. Donne e uomini si mettevano a impastare; se ne doveva fare una pasta dura (non millefoglie) ma pur soffice, che si potesse «tirare» con il bastone fino a occupare tutto il tavolo; la sfoglia si allargava lietamente, indi veniva tagliata a pezzi e ognuno degli operai si occupava della sua parte, assottigliandola sino a tre o quattro millimetri e badando di tirarne delle pezze uniformi e di regolare forma geometrica. La *Vanona*, intanto, compieva i suoi riti sul fuoco; essa soltanto conosceva le dosi: tanto di burro, tanto di miele, tanto di noci triturate, tanto di spezie: cannella, chiodi di garofano, noce moscata. Soltanto la farina e le spezie un tempo venivano importate; il miele era quello delle api della famiglia; il burro veniva dalla stalla accanto alla casa; le noci eran del paese; esistevano molti noci a Faido, una volta, i vecchi ci raccontavano che *Osói*, la radura lontana dei nostri giochi, s'era chiamata un tempo *Nosói*<sup>1</sup>, appunto per l'abbondanza degli alberi di noce. Le noci eran state infrante in precedenza col martello e i gherigli triturati con la mezzaluna; ora, la maestra delle *spampézie*<sup>2</sup> stava rinvigorendo il suo prodotto con larghe aspersioni di un liquore forte, proveniente d'oltralpe, forse kirsch, e con alcune gocce di limone; l'odore del burro fuso si confondeva con quello dolce del miele, con il profumo delle spezie e l'acre violenza del liquore che vaporava il suo alcole e i suoi eteri, e tutto ciò creava un'atmosfera d'illare

<sup>1</sup> In effetti anticamente la località era denominata *Nosói*, plur. accresc. di noci, letteralm. 'Nocioni'; la forma odierna è dovuta ad aferesi di iniziale, intesa come *n* della preposizione *in* (*in Nosói* > *in Osói*) [N. d. R.].

<sup>2</sup> La forma originaria è *panspezi* (Chironico), *pan e spezi* (Personico); da qui con anticipazione della *s*: *spanpezi* (Faido, Dalpe), *spampezi* (Osco), *spampezia* (Primadengo). In passato le *spanpezi* non mancavano mai nella *bonamán*, la strenna che il padrino soleva fare al figlioccio per Capodanno. Sui *panspezi* cfr. anche Folklore suisse 49. 62. – Anche *mòduli* è termine di uso dialettale [N. d. R.].



frenesia che rispondeva appieno all'agitazione dei ragazzi, ansiosi d'esser chiamati a collaborare. Il loro turno, però, sarebbe venuto più tardi.

Ora, uscivano dal canestro i *mòduli*. Si trattava di forme, scavate nel legno di noce, che in molti casi avevano secoli e secoli; ch'eran cioè servite a molte generazioni, al rito natalizio di numerose famiglie; conservate nell'angolo d'un canterano, venivan tirate fuori sui primi di dicembre, ripulite, lavate, e passavano di casa in casa, secondo certi turni che, un tempo, erano anch'essi sacrosanti. Queste formelle di legno, alte da due a quattro centimetri, con intagli profondi almeno un centimetro, erano frutto dell'artigianato locale, dell'arte popolare; chi le avesse incise non si sapeva, si conosceva soltanto il proprietario che se le portava con sé quale strumento essenziale del lavoro; al più, si sapeva che un certo

disegno era caratteristico ed esclusivo di una certa casata, come dire che i Bullo, i Taddei, i Solari, i Cattaneo, i Calgari (le più vecchie famiglie della montagna, dunque) possedevano un certo *mòdulo* che nessuno si permetteva d'imitare. Gli oscuri artigiani s'eran divertiti a tradurre nel legno, servendosi d'una rozza sgorbia, i temi più diversi; tutti, però, con riferimento alle festività di fine d'anno o ai simboli della famiglia o ancora ai frutti che più sollecitavano la golosità dei montanari (le ciliege, sempre rare; l'uva che, per gustarla, bisognava scendere fin nella bassa Valle, a Giornico; di arance o di banane non si parlava neppure, erano frutti allora affatto sconosciuti alla nostra gente). Tra gli argomenti più sfruttati nei *mòduli* s'incontravano: la Natività, rozza rappresentazione del presepe; la Presentazione del Bambino al Tempio; i Re Magi, con cammelli favolosi, asini e, naturalmente, vacche, poi che le vacche, secondo i nostri artisti, dovevan trovarsi in ogni punto della terra; il Matrimonio, uomo e donna a braccetto, con gli abiti del tempo e l'uomo elegantemente in tuba; il S. Cristoforo, protettore dei viandanti; il Pellegrino, con bordone e borraccia; il Pesce, cioè la trota guizzante che, con la sua bella forma tondeggiante, richiedeva una quantità di «pieno», e perciò era tra le *panspezie* più apprezzate; il Cuore, il Crocifisso, le Mani che si stringono; poi, come s'è detto, i motivi di frutta: ciliege, uva, noci, ... meno stimate le pere e le mele, che si trovavano anche tra noi.

Sul *mòdulo*, dunque, si poneva una pezza di pasta, ve la si faceva combaciare perfettamente, calcando la pasta con i polpastrelli affinché facesse le sue buche e si adattasse al disegno; ogni cavità veniva poi colmata del fragrante ripieno caldo, che la *Vanona* aveva appena finito di soffriggere; si gettava quindi sopra una seconda coperta di pasta, con una manovra energica si rovesciava il tutto, premendo sul tavolo di legno; si ritagliava il superfluo intorno al *mòdulo*, si staccava il dolce dalla sua forma per collocarlo su di un grande piatto di ferro riquadrato, che ne poteva portare quattro o cinque. A questo punto, si chiamava la marmaglia scalpitante al lavoro: portare i piatti sino al forno del prestinaio. Venivano infilati nel vasto forno del pane, ne uscivano dopo mezz'ora in un trionfo di profumo; ma non bastava; toccava a noi ragazzi di pennellare con una larga spatola intinta nella chiara d'uovo la parte superiore che ancor scottava; ne riusciva come uno smalto lucido che dava alla panspezia signorilità e grazia; come il cristallo sul quadro<sup>3</sup>. O perchè credete che Suworoff si sia fermato a Faido in quel lontano autunno del 1799? per le ragioni che indica il padre Angelico ne «*I Leponti*»? neppur per sogno; soltanto perchè vide i frati del Convento intenti a prepararargli le *spampezie*, mentre dagli spalti del S. Gottardo gli Urani allungavano il collo... Finita la cuccagna, ora le mangiavano i Russi.

<sup>3</sup> Le *panspezie* più belle, accuratamente imballate, prendevan la via dei mari, andavano verso luoghi lontani – Londra, l'America, la California – dove i nostri emigrati le attendevano per Natale; portavano ad essi l'odore della casa materna e il volto del paese, chè in esse s'eran ritrovate cucina e arte, tradizione e religione. Oggi è ancora solo una famiglia che prepara le *spampezie*.