

| | |
|---------------------|--|
| 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: | 66 (1976) |
| Artikel: | Fienagione a Ludiano trent'anni fa |
| Autor: | Gallizia, Giuseppe |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-1005407 |

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: 12.01.2026

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

Fienagione a Ludiano trent' anni fa

Come in altre zone alpine, anche a Ludiano la fienagione interessa piano e monti. Al piano, a «casa» come si suol dire, i prati (*i pèzz*) sono più o meno grandi e relativamente comodi, ma ai monti sono spesso accidentati, tutti a gobbe, talora tanto ripidi da doversi quasi arrampicare e aggrappare alle zolle per salire. Un tempo poi i contadini sfruttavano anche i *scenč*, lembi di terra prativa tra i dirupi, luoghi piuttosto da capre e camosci che da persone¹.

Si parla di «fieno» (*fägn*) anche dell'erba ancora da falciare e si distingue tra fieno grasso (come quello che chiamiamo *publén*), magro, *spigú*, letteralm. «spigato», ecc. Il fieno sottile, duro e corto, che cresce specialmente nei monti, di cima, è chiamato *pèira d'pörsc*, letteralm. «pelo di porco», «setola».

Quanto al *publén*: *am ragordia coma u föss iér e i è sgiä püssèi da quarantánn fá* (1927); *d'astèt a manèva a pass doi vädälégn ca a gh'évum a cá (a im mia mändäi in dr'alp)*: *e as vadéva coma i éra tantu guróss dru publén*: *e iscé a gh'ann catèvum e a gh'al dasévum sgiö* (in *praséf*)². Il *publén* cresceva e cresce soprattutto nei prati magri. Scientificamente è il *melampyrum pratense* L., melampiro pratense, della famiglia delle *Scrophulariaceae*, pianta semi-parassita, annua, alta 10–30 cm., foglie opposte crociate, fiori gialli pallidi, lunghi cm. 1,5–2, con corolla tubulosa diritta; è pianta frequente in foreste rade dal piano fino a 1800 m, ossia in piano collinare, montano e subalpino.

La fienagione inizia dopo metà maggio e in primo luogo nelle vigne: una vera penitenza per i colpi che le nocche delle dita (*crött*) battono contro i sostegni di pietra della vigna. Nel prato, prima di iniziare a falciare, si ha la precauzione di tracciare con il piede³ una linea a segnare bene il confine, per evitare di penetrare nella proprietà altrui. Altrimenti, il vicino, in casi come questi, potrebbe *lassä rä stísia*, lasciar la *stísia*

¹ Immediatamente a monte del paese vi è un pascolo chiamato *Scenč*, forse dal suo faticoso accesso. Da *scenč* il participio passato *isciangú* (m.), *isciangèda* (f.) detto di chi resta bloccato in una «cengia», quasi «incangiato». Per la caduta di *n* davanti a *s* cfr. *cuscìè i piòtt* ‘conciare le piode, sistemarle, ordinarle’ e *cuscé* ‘trappola’, quella che a Biasca è detta *consé*: vedi C. MAGGINETTI – O. LURATTI, Biasca e Pontirone. Basilea 1975, p. 78 e fot. 17.

² Mi ricordo come fosse ieri e sono già più di quarant'anni fa (1927): d'estate portavo al pascolo due vitellini che avevamo a casa (non li avevamo mandati all'alpe); si vedeva come erano golosi del *publén*; e così glielo cercavamo e glielo davamo nella mangiatoria. – Per riscontri vedi, dai mat. VSI: *püblign*, erba attaccaticcia che cresce nei campi (Menzonio), *püblign*, erba podagraria (Cavergno).

³ In dialetto *tirè ul pà* ‘tirare il piede’.

ossia una striscia di erba e far verificare il danno patito, con la possibilità di chiedere un risarcimento.

Un cenno almeno agli arnesi, *i bèzzac* come si dicono qui. La falce (*falc*) viene assicurata al manico con una ghiera (*rèira*). Il manico ha all'estremità *ul pídeč*, che il falciatore impugna con la sinistra e, a metà, la *manuéla*, che si maneggia con la destra. Dei rastrelli, prodotti ormai da molti anni dalla famiglia Protti di Grumo, specializzatasi in questo artigianato, si fa provvista alla fiera di Ludiano, che si tiene verso il 10 aprile. *Rä furcéta*, tridente di ferro o anche di legno, non va confusa con il *rast*, a quattro denti, usato per raccogliere le patate. In caso di necessità, la *furcéta*, la si può anche ricavare da una pianticella biforcuta di nocciolo. Importanti il martello e l'incudine per battere la falce. Vi sono due tipi. Il più vecchio e diffuso è all'«italiana»: incudine quadrata e martello *a sgema strecia* («a gemma stretta», cioè assottigliata) dalla parte che si batte. L'altro tipo, «alla tedesca», è di forma inversa: l'incudine è a labbro stretto, mentre il martello è quadrato. L'incudine, la si fissa in un ceppo, in un tronco o in una radice di abete, cui va il nome di *marladó*, derivato di *marlè ra falc*, martellare la falce. Ogni due o tre ore di lavoro oppure *quand ra gieira dru talpégn u r a inurbida*, quando la ghiaia dei cumuli delle talpe l'ha smussata (letteralm. «acciecata»), occorre battere la falce per rifarle il filo incominciando dalla parte più larga e procedendo via via verso la punta, lavoro che dura una decina di minuti. Bisogna battere con perizia e quasi con una certa arte, altrimenti il filo e anzi la falce stessa si piega irregolarmente: *falc väneda*, quasi «falce venata».

Si falcia tutto il giorno, spesso fino a tarda sera. Pausa a mezzogiorno per *mètt quäicússa in častéll*, per mangiare qualcosa come si dice scherzosamente. I cibi usuali sono *bóia*, minestra, *bröd brasú*, farina abbrustolita e brodo detta anche *pèpa brasèda*, *pèsta e pulégn*⁴, pasta e fagioli con pancetta o lardo cotto. Di preferenza si beve caffè con dentro vino perchè *u riscòt pussèi rä set*, perchè calma di più la sete. Acqua poca, perchè va in fondo ai calcagni: *la va in fond ai calcagn*.

Donne e ragazzi si occupano di spandere (*spängè*) il fieno per farlo essiccare meglio. Se la giornata è bella, l'indomani, prima di mezzogiorno, lo si può già mettere in cascina. Il fieno non ben secco l'è *terzuri*⁵. — Per portarlo al fienile (*trè iént*, letteralm. «trarre dentro») lavorano tutti, i falciatori e gli altri; a volte anzi due famiglie si mettono assieme e l'una aiuta l'altra. Se il percorso dal prato al fienile è lungo *a s fa a bädäcc*⁶, ossia ci si avvicenda: uno porta la gerla per un tratto di strada

⁴ A Ludiano –*Lüdièi*– per indicare il fagiolo si parla di *fäsü* oppure *pulégn* (pl.; al sgl. idem). A persona sciocca si dice *fäsü*: *un pòru fäsü*, un povero sciocco; *täs, fäsü, taci*, irriflessivo. Quanto a *pulégn*, va ricordato che il nocciolo della prugna, ciliegia, pesca si chiama *pöll* (sia sgl. sia pl.). Il ‘fagiolo’ potrebbe essere un diminutivo di *pöll*, quasi ‘piccolo nocciolo’.

⁵ Il terzo fieno è detto *terzü*: è falciato in autunno, quando la stagione è inoltrata e non sempre riesce ben secco. Da qui potrebbe venire anche il termine di *terzuri* nel senso quasi di ‘non ben secco’.

⁶ Cfr. VSI 2.25, dove si indica come l'espressione si rifaccia al lat. *batare* quasi ‘tirare il fiato’.

e poi a metà percorso la passa al compagno che gli lascia la gerla vuota. Se c'è una *pussa*, un ripiamo dove posare il carico, bene, altrimenti chi viene incontro senza peso, a creare un sostegno, capovolge sul terreno la gerla vuota su cui il compagno appoggia la sua, carica.

Il cumulo di fieno nel fienile (*soratäcc*) è la *pía*; si parla anche di *impiè ul fägn*. Lo si stipa con il tridente fino a occupare due o più quarti (*la stradièda*) del fienile. Taluni prima hanno cura di mettere felce maschio (*i brémcum*) tra fieno e parete perchè con il suo sgradevole odore tenga lontani i topi. Perchè possa facilmente fermentare, il fieno va calcato ripetutamente: lavoro di solito riservato al più giovane della brigata. Il cumulo di fieno sarà talmente compatto che per tagliarlo occorrerà un apposito arnese a mo' di vanga, *ul täüü*, il trinciafieno.

Gli ultimi giorni della fienagione sono detti *dé drä däsfáura*, giorni della *däsfáura* (la *fáura* indica il luogo e insieme il periodo di proibizione di far strame, di godere terreni patriziali ecc.): è insomma il corrispondente della meta, data in cui viene permessa la vendemmia. *Däsfáura* è l'opposto della *fáura*. Si può immaginare con che foga la nostra gente si ponesse a compiere questo lavoro il primo giorno che la raccolta di foglie e strame era libera; per questo il termine *däsfáura* viene a indicare anche quell'animazione, quel tanto di febbrile tramestio che accompagna gli ultimi giorni di fienagione. Gruppi di venti – trenta persone salivano per l'occasione con gerli, càdole (*čèdra*) e zaini ai monti alti (*Püscéd* e *Sgiüméll*). Ci si aiutava e ci si aiuta tuttora a vicenda. Sono giorni in cui nelle aziende più grosse si mettono in fienile 200–300 carichi di fieno. Vi è nell'aria un senso di festa. Non per nulla un anziano del luogo, *r' Iseppón*, cantava a questo punto «Alleluia». – A lavoro concluso, scendendo dai monti, prima ancora di andare a casa – quasi un rito – si passava al crotto a *bagnè rä paròla*, a ‘bagnar la parola’, a concedersi un buon sorso di vino, ma con prudenza essendo *sträfumäi*, più che stanchi e sudati.

Da metà giugno fino a circa il 25 luglio, se il tempo è favorevole, si fa il fieno ai monti. In gran parte esso viene mandato a valle su un filo a sbalzo, avvolto in reti: *ul rétt* è di spago sottile (4–5 mm.), con maglie di circa 10 cm. di lato e della grandezza di m. 1,50 × 1,50. Riempita, la rete pesa 30–40 chili; un carico di forma tonda che si può anche agevolmente rotolare fino alla partenza del filo a sbalzo. I carichi si agganciano con uncini di ferro (*pič*). Davanti al primo carico si ha la precauzione di applicare un pezzo di lardo con la sua cotenna per ungere bene il filo. All'ultimo, poi, invece di uno dei soliti ganci, si applica una carrucola (*rüzéla*) perchè non si fermi a metà percorso. Nella zona di Ludiano vi sono oltre dodici tratte di filo a sbalzo, certe lunghe ben 500 metri. La «compagnia del filo» preleva una modica tassa per ogni carico e tratta e ne tiene un apposito controllo. Prima dell'introduzione del filo a sbalzo, avvenuta verso il 1890 per iniziativa di Alessio Pizzotti che successivamente fece cessione al patriziato, il fieno era portato a valle a spalla in carichi enormi (non lontani dal quintale) da donne che lavora-

vano a giornata. Ricompensa: due centesimi al chilo. Il dislivello arrivava in certi casi fino a mille metri!

Dai primi di agosto e per tutto il mese, infine, è il turno del *rädäse*, il secondo fieno. Lo si falcia però solo fino a mezza montagna o poco più su. Oltre non ne varrebbe la pena: quella poca erba che cresce, la si fa pascolare alle bestie in settembre, secondo l'antica abitudine del traso (*trèss*).

Il terzo fieno (*terzù*) si falcia e si raccoglie nella seconda metà di settembre: in piano e al massimo fino al primo monte e cioè fino a *Süla piëna* (Selvapiana). Lo si falcia anche nella vigna, per lasciarla ben pulita e pronta per la vendemmia. Ma ormai piove spesso e il fieno lo si mette in stalla ormai nero come strame.