

**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:** 76 (1986)  
  
**Artikel:** Bellinzona ieri, Bellinzona oggi  
**Autor:** Zeli, Rosanna  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005255>

### **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:** 15.01.2026

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

## Bellinzona ieri, Bellinzona oggi

Testo della conferenza letta in occasione dell'Assemblea annuale a Bellinzona il 21 settembre 1985.

Il numero che il nostro bollettino «Folklore suisse/Folcloro svizzero» ha dedicato al Ticino, sede nel 1985 dell'assemblea della nostra Società, contiene un avvincente documento della Bellinzona cinquecentesca<sup>1</sup>, presentato da G. Chiesi, e cioè un regolamento delle attività dei «forestieri» nel borgo che è, in sostanza, un elenco dei negozi e delle botteghe artigianali che si potevan trovare fra le sue mura, corredati di una descrizione delle merci e dei manufatti che vi si vendevano e delle attività che vi si esercitavano. Il documento è ancor più avvincente se lo si pone a confronto con la situazione, sotto questo aspetto, di Bellinzona alla fine del '700, quale risulta dalle descrizioni di Schinz: un centro attivo nei servizi, i cui abitanti più o meno prominenti vivevano specialmente dell'importazione e del transito delle merci, traffici che occupavano inoltre tutta una serie di artigiani, fabbri e maniscalchi, falegnami e fabbricanti di carri, sellai e conciatori; così Schinz<sup>2</sup>: «Bellenz ist zwar klein, aber ein sehr erwerbsamer Ort. Wer arbeiten will, findt hier allezeit einen ziemlichen Verdienst, weil da nicht bloss ein starker Pass, sondern auch die Ablage der auf Saumpferden von Lauis und dem Gotthard her, und auf Kärren oder Schiffen von Langen-See her kommenden Kaufmannsgütern und Lebensmitteln ist; diese Waaren werden hier umgeladen, und nach ihrer Bestimmung weiter versandt. Die Spedition macht daher ein beträchtliches Einkommen der vornehmsten Kaufmanns- und anderer erwerbenden Häuser aus. Andere Kaufleute handeln mit Seide, sowohl eigener im Land gezogener, als fremder. Eigentliche Fabriken sind mir keine bekannt worden. Der Kornhandel ist der beträchtlichste Gegenstand der Kaufleute, es geben sich gar viele damit ab. Anfangs der 70er Jahren zählte man über zwanzig, die sich damit ernährten. Damals aber ward wegen der grossen Theure in Deutschland viel Weitzen dorthin spediirt, und in Mangel von Pferden, und Futter für die Saumrosse, von Menschen bis über den Gotthard hinausgetragen, welche mit grosser Mühe einen reichlichen Gewinn dabey machten. Auch in Wohlfeilen Zeiten ist der Kornhandel stark in dieser Stadt. Die Händler kauffen das Getreid nach den Verkommnissen des Mayländischen mit den Schweitzer-Staaten, entweder auf den Märkten des erstern, oder zu Lauis. Es kommt auch wohl etwann Piemontesische Frucht vom Langen-See her, nach Bellenz. – Bellenz selbst, wann es

<sup>1</sup> FS 75 (1985), p. 73–83.

<sup>2</sup> I brani son tratti dall'edizione originale. – Nelle note seguenti vien citata la traduzione della recente edizione in italiano, per la quale v. la Bibliografia.

fremde Zufuhr jeweilen Bedarf, vornehmlich aber die oberen Thäler, Revier, Livenen und Bollenz auch das ganze Misoxer-Thal versieht sich aus der Hand der hiesigen Korn-Kaufleuten mit dem benöthigten Getreid. In den vielen Kramläden findt man alles benöthigte; an den Waaren so da ausgehängt und feilgeboten werden, kann man ebenfalls den italienischen Geschmack wahrnehmen. – Mancherley Arten gesalzne Würste, Schweinsfett, oder Speck an der Luft getröknet, aller Arten marinirte Fische für die Fastenzeit und die Tage, an denen man mager speist. Aller Arten Teignudeln, Makeroni genannt – Rosoli oder süsse gebrannte Wasser von allen Farben, u.s.w. Die Männer gehen im Winter alle in tüchern Mäntel auf den Markt [...] <sup>3</sup> Neben den Kaufleuten sind noch viele gemeine Leute mit der Spedition beschäftigt, als Lasttrager, Fuhrleute und Säumer. – Es sind auch viele Gastwirthe.

Die Stadt ist der Sitz der Regierung für die ganze Grafschaft, desswegen geben sich viele Einwohner mit den Gerichtshändeln, als Advokaten und Notarien ab – oder sie sind Gerichtsbeysässen, als Statthalter des Landvogts, und Fiskale – Dann in diesen Gegenden werden die Prozesse nicht in die Kürze, sondern in die Länge gezogen, weil viele Leute daraus leben wollen, und der Charakter der Welschen sich in dieser Leidenschaft auszeichnet.» (p. 231, 232, 233) <sup>4</sup>.

Il documento del '500 è pure interessante se paragonato, come spia del viver quotidiano, alla situazione della Bellinzona ottocentesca, prima

<sup>3</sup> «Bellinzona è una località piccola ma molto attiva. Chi ha voglia di lavorare vi trova sempre la possibilità di guadagnare parecchio, perché non c'è soltanto un intenso traffico, ma anche il deposito delle merci dei generi alimentari che arrivano sui cavalli da soma da Lugano e dal Gottardo e su carri o su imbarcazioni dal Lago Maggiore; queste merci vengono trasbordate qui e poi fatte proseguire per la loro destinazione. I trasporti costituiscono quindi una considerevole fonte di reddito per le principali imprese di commercio e di altre attività. Altri commercianti si occupano della seta, tanto del luogo quanto di fuori. Non conosco alcuna manifattura vera e propria. Il commercio del grano è la principale attività dei mercanti, e se ne occupano in gran numero. All'inizio degli anni Settanta ce n'erano più di venti che ne traevano il loro reddito. In quel periodo, però, a causa della grave carestia in Germania, vi si spediva molto frumento: in mancanza di cavalli e di relativo foraggio, lo trasportavano fin oltre il Gottardo delle persone, che con grande fatica ne ricavano un buon guadagno. Anche in periodi di normale disponibilità il commercio del grano è intenso in questa città. I mercanti acquistano le granaglie in base agli accordi fra il Milanese e gli Stati svizzeri sui mercati di quello oppure a Lugano. A Bellinzona arriva anche una certa quantità di grano piemontese dal Lago Maggiore. Bellinzona stessa si rifornisce di grano da questi mercanti nei casi in cui ha bisogno d'importarne, ma soprattutto lo fanno le valli superiori, Leventina, Riviera, Blenio, e anche l'intera Mesolcina.

Nelle molte botteghe si trova tutto il necessario; anche nelle merci che vi sono esposte e messe in vendita è possibile riconoscere il gusto italiano. Diversi tipi di salame, strutto, lardo seccato all'aria, ogni specie di pesci marinati per la quaresima e i giorni in cui si mangia di magro; tutti i tipi di pasta, chiamata maccheroni; rosolio o liquori dolci di ogni colore eccetera. D'inverno gli uomini vanno tutti al mercato in mantelli di panno.» (p. 136).

<sup>4</sup> «Oltre ai mercanti molte persone del popolo si occupano della spedizione di merci, per esempio come facchini, carrettieri e cavallanti. Numerosi sono anche gli osti. La città è sede del governo dell'intera contea, per cui molti abitanti si dedicano all'attività forense come avvocati o notai, oppure sono congiudici, luogotenenti del landfogto e fiscali. In queste regioni, infatti, i processi non vengono risolti rapidamente, ma anzi tirati per le lunghe, poiché molte persone vogliono approfittarne e perché questa passione è tipica del carattere degli italiani.» (p. 136–137).

dell'avvento della ferrovia (e nonostante il miglioramento delle vie di comunicazione): di una cittadina, un borgo, cioè, che ancor fatica ad uscire dall'abbraccio delle mura, in stretta simbiosi con la campagna circostante e col contado e nel contempo ancor legata con la Lombardia, specie il Comasco e Milano, e, attraverso il Verbano, con lo Stato Sardo – e ne fan fede le famiglie divenute patrizie, originarie di Cannobio o di altri centri sul Lago Maggiore –, mentre la lunga convivenza ha fatto accogliere, sempre nel novero delle famiglie patrizie, anche discendenti di casati d'oltralpe come gli urani Von Mentlen (dialettizzati in *Fomenta*), Ghisler, Tanner, Zberg, Simen (Orsera), Jauch, Tresch (Cassinotta), gli svittesi Ulrich, Steiner e Schmid, gli untermattesi Lussi.

Pur nel rivolgimento dei tempi, nelle vicende del viver quotidiano una Bellinzona che appar poco lontana da quella di tre secoli prima... e meno ancora, ovviamente, da quella descritta da Schinz sullo scorcio del '700. Scrive infatti lo Schinz: «Wir langten in Bellenz bey der Dämmerung an, als eben nach italienischer Sitte alles Volk auf den Gassen frische Luft schöpfte, und dadurch der kleine Ort doppelt lebhaft und bevölkert schiene. Wir stiegen in dem Wirthshaus zur Schlang ab, wo man so wohl in Taffel als Zimmer und Bether um ein mässiges Geld sehr wohl bedient ist. Nach deutscher Gewohnheit geniesst man hier den Vortheil, dass man an des Wirths-Taffel um einen bestimmten Preiss von 2 bis 3 Lr. in Gesellschaft anderer Reisenden speisen kann, welche besonders zur Syndicatszeit, oder bey Wochen- und Jahr-Märkten, Festtagen und in der Fasnacht sehr häufig sind. [...]»<sup>5</sup>.

Alles ist hier ganz nach den italienischen Sitten eingerichtet. Ein deutscher der das erstemal ins Welschland kommt, kann sich da schon einen vollständigen Begriff im Kleinen von dem machen, was er im Verfolg seiner Reis im Grossen zu erwarten hat. – Alle Häuser sind von Stein gebauen, die vorder Seite auch der schlechtesten hat ein regelmässiges Aussehen. Auf dem Hauptplatz ruhet die vorder Seite der Häuser auf Pfeilern, welche eine Arkade oder Bogengewölb bilden, unter welchem man bedeckt gehen kann – viele Häuser haben kleine Höfe eingeschlossen, in die man von den bey jedem Stockwerk angebrachten Corridor herabschauen kann, ab diesem Corridor trittet man in die gegen diesem Hof gehenden Zimmer, die sonst keinen andern Ausgang haben. Die Treppen sind von Stein, so wie die Thürpfosten und Fensterbänke. Die Fussböden der Zimmer sind mit einer Art Mörtel übergossen, den man schlechtweg *Lastrico* nennt, und das ist was die Deutschen Estrich heissen. Oefen findt man höchst selten in den Häusern, die Camine vertreten ihre Stelle. Der Welsche will freye

<sup>5</sup> «Arrivammo a Bellinzona sull'imbrunire, mentre tutta la popolazione, secondo l'uso italiano, passeggiava per le strade e prendeva una boccata d'aria fresca e la piccola località appariva quindi doppiamente vivace e popolosa. Scendemmo all'osteria 'della Biscia', dove si trova tanto da cenare quanto da dormire a un prezzo modico. Secondo l'usanza tedesca si ha qui il vantaggio di poter prendere i pasti alla tavola comune, a un prezzo fisso di due o tre lire, insieme con altri viaggiatori, molto numerosi soprattutto nel periodo del sindacato o in occasione di mercati settimanali o annuali, oppure sotto le festività e a carnevale.» (p. 133).



Luft haben, die Stuben machen ihm bang. Die Geräthschaft ist viel einfacher als in Deutschland – die bessere Stühle sind mit Leder überzogen, die kahlen weissen Wände mit schlechten Gemälden behängt.

Das gewohnte Speiszimmer und der Aufenthalt der Haushaltung besonders im Winter ist die Küche. Da sitzen die Hausgenossen und der Besuchgebende Freund in Winterabenden um den offenen Feuerheerd her, und vertreiben sich die Zeit – auf demselben hängen an eisernen Ketten allezeit ein paar Koch-Kessel, die Kochöfen der Deutschen sind gänzlich unbekannt. Auch in der übrigen Lebensart herrscht der italienische Geschmack, man isset viel Fleisch und wenig Gartengewächs. Der Reiss im Wasser gekocht (*Minestra*) kommt alle Tage auf den Tisch der Wohlhabenden, das gemeine Volk hilft sich mit Polenta, oder Hirs und türkisch Kornbrey. Die Burgersweiber und die Handwerker arbeiten vor den Häusern oder in offenen Gewölben. Es sind wenige Männer, die einen ganzen Tag zu Haus bleiben können. Des Morgens geht man zur H. Mess – des Abends spaziert man auch selbst im Winter auf den Gassen. Wie in grössern Städten Italiens, kommt gegen Abend ein Theil der Herrenvolks auf dem grössern Platz zum spazieren gehen und Gesprächen für halbe Stunde zusammen – bis die Nacht sie heimtreibt, im Sommer aber bleibt man auch wohl ein paar Stunden des Nachts auf der Gasse, weil die vornehmen Leute, und in der grössten Hitze auch selbst die Handwerksleute nach dem Mittagessen ein paar Stunden sich zum schlafen legen. Jedes ansehnliche Haus hat sein Schö nzimmer, welches man *Sala* oder *Salone* nennt, wo die angesehnern Besuche angenommen, und die Assambleen in der Fasnachtzeit und sonst gehalten werden. Bey denselbigen ist der Genuss des Thees ganz unbekannt, der Caffee höchst selten, von den vielen Kuchen und Backwerk der Deutschen weisst man nichts. Des Morgens ist die Chocolate nach einem Glas frischen Wassers der Vornehmen Getränk – des Abends ein Glas Wein, der rothe ist vorzüglich beliebt, von dem Herbst bis gegen den Frühling bietet man zum Wein Kastanien an. Wann man etwas bessers dazu geben will, so sinds gesalzne Würst (*Salami*). Des Sommers hat man zur Erfrischung die Limonade, bisweilen auch gefrorenes, erstere nebst allerley süssen gebrannten Wassern werden auch im Caffeehaus ausgeschenkt, das auch hier eingeführt ist.» (p. 228, 229, 230–231)<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> «Ogni cosa vi è regolata all'italiana. Un tedesco che venga in Italia per la prima volta può farsi sin d'ora, in piccolo, un'idea compiuta di ciò che incontrerà in grande proseguendo il suo viaggio. Tutte le case sono costruite in pietra, e anche la facciata delle peggiori fra esse ha un aspetto decente. Nella piazza principale la facciata degli edifici poggia su pilastri che formano un loggiato o porticato sotto il quale si può camminare al riparo; molte case hanno all'interno dei cortiletti, sui quali ci si può affacciare dal corridoio esistente ad ogni piano, e da tale corridoio si entra nelle stanze che danno sul cortile e che altrimenti non hanno altra uscita. Le scale sono di pietra, così come gli stipiti delle porte ed i davanzali. I pavimenti delle stanze sono ricoperti con una specie di malta, che viene detta 'lastrico' ed è ciò che i tedeschi chiamano «Estrich». Rarissime sono le stufe, sostituite dai camini. L'italiano ama l'aria aperta, e le stanze riscaldate dalla stufa lo mettono in angoscia. L'arredamento è molto più semplice che in Germania: le sedie migliori sono rivestite di cuoio, e alle pareti bianche e spoglie sono appesi quadri scadenti.

La frugalità anche nelle famiglie più agiate (che forse in parte si nasconde anche dietro il soprannome *ciòd* 'chiodi = avari' dei Bellinzonesi) continuerà ancora a lungo...

Anche nel corso dell' '800 i membri maschi delle famiglie patrizie o più agiate continueranno ad istradarsi sulle vie del notariato, dell'avvocatura, dell'ingegneria, della medicina e della farmacologia, dell'attività imprenditoriale (spesso in società con Milanesi, come nelle filande di seta), della carriera ecclesiastica, non disdegnando accompagnarle all'attività politica, sovente tempestosa in quei decenni (ed è – quasi – una lunga tradizione – che dura ancor oggi – quella della frequenza di sindaci-medici). I Bellinzonesi, secondo un'anziana patrizia, *i è migna butegâr* (sottinteso: come i Luganesi) e nella Bellinzona dell' '800 troviamo numerose botteghe, negozi, ristoranti e osterie di gente giunta da fuori, dal contado, da altre parti del Cantone, ma anche dal Lario, dalla Brianza e, soprattutto dopo il '48, da Milano, mentre nell'ambito alberghiero si nota già l'elemento d'Olttralpe, accanto a gestori bleniesi e leventinesi che si sono impraticchiti nel ramo emigrando all'estero.

Quale il quadro che affiora dalle cronache del tempo, dalle memorie di vecchi bellinzonesi, dai ricordi familiari, della vita quotidiana attorno e dopo la metà dell' '800? Un quadro appena abbozzato che meriterebbe ben altre indagini.

Eccone alcuni tratti in ambiti diversi. E dapprima quello dell'approvvigionamento, visto che dai negozi ho cominciato: il borgo presenta grosso modo le offerte dei secoli precedenti. Come nei secoli precedenti troviamo, in primo luogo, prestinaia e macellai che sono sempre sottoposti a regolamenti e a controlli particolari (e l'approvvigionamento in grano è ancora una delle preoccupazioni principali dell'autorità), anche se, come nei secoli precedenti, non è ancora risolto il problema del macello pub-

Stanza da pranzo abituale e soggiorno della famiglia, soprattutto d'inverno, è la cucina. Nelle serate invernali i membri della famiglia e l'amico in visita vi siedono intorno al focolare, passando così il tempo: sul focolare sono appesi in continuità, a catene di ferro, uno o due paioli; i fornelli dei tedeschi sono completamente sconosciuti. Anche negli altri aspetti dell'esistenza predomina il gusto italiano, si mangia molta carne e poca verdura. La minestra di riso cotto nell'acqua è presente tutti i giorni sulla mensa dei benestanti; il popolino si accontenta di polenta. Le mogli dei borghesi e gli artigiani lavorano davanti alle case o sotto i portici aperti. Ci sono pochi signori che possono restare a casa tutto il giorno. La mattina si va alla S. Messa e la sera si passeggia per le vie, anche d'inverno. Come nelle maggiori città italiane, verso sera una parte degli uomini va a passeggiare sulla piazza principale conversando finché il buio non li fa ritornare a casa; d'estate però si resta ancora un paio di ore per le strade, perché le persone distinte – e quando fa molto caldo anche gli artigiani – dopo mezzogiorno dormono un paio d'ore. Ogni casa distinta ha la sua stanza buona, chiamata 'sala' o 'salone', in cui si ricevono le visite di riguardo e si tengono i ricevimenti in tempo di carnevale o in altre occasioni. È del tutto sconosciuto l'uso del tè, rarissimo quello del caffè, e nulla si sa dei tanti dolci e pasticcini dei tedeschi.

La mattina la bevanda delle persone distinte è, dopo un bicchiere d'acqua fresca, la cioccolata; la sera si beve un bicchiere di vino, di preferenza rosso, e dall'autunno fino alla primavera col vino si offrono le castagne. Se si vuole aggiungere qualcosa di migliore, è salame. D'estate ci si rinfresca con la limonata, a volte anche con gelati; la prima viene servita assieme a liquori dolci d'ogni tipo e anche al caffè, che esiste pure qui.» (p. 135-136).

blico (e non lo è a tutt'oggi: ancora ben addentro al nostro secolo la macellazione o la mazza private possono svolgersi all'ombra della Collegiata). Come nei secoli precedenti troviamo botteghe di alimentari, di stoffe, di biancheria e di accessori d'abbigliamento; troviamo botteghe di tutti gli artigiani; e continua l'attività di cererie, concerie, tintorie, filande ecc., a cui si aggiungono, forse già prima della metà del secolo, le birrerie: la prima, con spaccio, fu aperta in piazza S. Rocco da un certo Meyer<sup>7</sup> poi soppiantata dalla birreria Haas. E ancora nella cerchia delle mura, o appena fuori di esse, gemono i torchi. E come nei secoli precedenti mancano i negozi di frutta e verdura; i *verdüree* non ci sono ancora: l'approvvigionamento in verdura, legumi freschi e frutta (nel Bellinzonese si trovano secondo Franscini<sup>8</sup>, parecchi peschi) vien fatto *in piazza* nei giorni di mercato (il sabato), al quale convergono i contadini di tutto il distretto, e anche di più lontano, con i loro prodotti freschi – e qui devo menzionare il privilegio degli Isonesi che posseggono un 'punto' di vendita per i loro latticini proprio in centro: *la pçiòda da búergh*. Ma non mancano nemmeno i minuscoli orti e i pollai sul retro dei cortili – accessibili dagli anditi pavimentati di pietra – anche del centro storico, là dove le insalate e le verze son magari ripiantate in un fazzoletto di terra a ridosso della rupe che sale, sia ad ovest, sia ad est, verso i castelli e che chiude il quarto lato delle case a U, con i loggiati che danno adito alle camere.

Le famiglie patrizie son rifornite regolarmente dai contadini, che lavorano come affittuari le loro terre site nelle campagne che circondano la città e nelle quali sorgono pure le loro ville estive (si veda ad es. quella Chicherio) e i roccoli per i piaceri dell'uccellazione; terre nelle quali predominano tuttavia i vigneti: nelle vecchie fotografie le vigne sembrano ondate che si infrangono, in una selva di pali, contro mure e sobborghi, seppur racchiuse nei *ciòss* dai muri alti un paio di metri e appuntiti sul sommo (un brandello ne rimane ancora, ad es., in via Convento), su cui spesso poggiavano le pergole che ombreggiavano vicoli e carrali selciati di ciottoli rotondi di fiume.

Rifornimenti in frutta, verdura, uova e latticini son inoltre assicurati alle famiglie benestanti da contadini e da ambulanti che fanno il porta a porta, con primizie come le fragole, raccolte da donne e bambini sui monti d'Arbedo, come rammenta il Pellandini<sup>9</sup>.

Al mercato non si giunge solo dal contado, ma (ormai ci sono le strade) anche di più lontano: ed è così che arriva a Bellinzona da Rovello Porro, il comasco capostipite dei Banfi che poi, verso il 1890, aprirà un negozio di fruttivendolo; tramite il mercato, dove giungeva a vender formaggi da Laorca, sopra Lecco, venne, indi si stabilì aprendo nel 1889 un negozio di salumi e formaggi italiani, importati direttamente, il capostipite dei Resi-

<sup>7</sup> BONZANIGO p. 42.

<sup>8</sup> FRANSCHINI, SvIt. 1.226. – Per le notizie sul mercato v. R. ZELI, Il mercato di Bellinzona, in: FS 69 (1979), p. 84–95 e *Dial. svizz.* s. III, 5, p. 48.

<sup>9</sup> PELLANDINI, in: *Arbedo-Castione* p. 112; analoghe testimonianze per Preonzo e Gnosca in *Dial. svizz.* s. III, 5, p. 36–37, 43.

nelli<sup>10</sup>; e d'altronde, verosimilmente tramite il mercato, visitato regolarmente, si stabilirono pure in città, aprendovi latterie, i Ghisletta di Camorino.

Sotto le feste i contadini approvvigionavano la città del tradizionale cappone natalizio, che passava i suoi ultimi giorni d'ingrasso nella stia posta nella cucina delle famiglie benestanti. Come la rifornivano della panna nei mesi tra inverno e primavera (e tradizionale conclusione del pranzo del martedì grasso): veniva consegnata in casa il mattino; indi, verso mezzogiorno, i contadini rifacevano il giro a montarla con rustiche scopette di loro confezione (e ciò ancora in questo secolo).

Pietanze eccezionali, per occasioni eccezionali. Normalmente anche sulle mense delle famiglie benestanti la carne non abbondava, anche se, a detta di Frascini<sup>11</sup>, contrariamente a quanto era stato osservato da Schinz, già il caffelatte aveva sostituito la comune zuppa e il caffè seguiva ormai abitualmente il pranzo. Polenta, verze, rape – poi patate –, pasta, riso si accompagnavano a carne o a insaccati a mezzogiorno; la sera predominava ancora il minestrone di verdure, con riso o pasta, oppure il riselatte, la pastina in brodo, la minestra di farina (*malbrö*) con seguito di formaggio o di uova; e, secondo la stagione, le castagne o raffinatezze come i fiori di zucca. Ancora diffuso l'uso dei grani minori come il panico, il miglio e il grano saraceno, in polente e pappe: con la polenta di mais erano pur sempre il pasto principale di contadini e borghigiani più modesti.

La fama di buongustai di cui godevano i Bellinzonesi si riferiva piuttosto ai banchetti natalizi o di certe occasioni festive eccezionali, in cui spiccavano certi piatti che, vantati come specialità bellinzonesi, erano legati alla cucina lombarda e, in taluni casi, esplicitamente milanese: così la ricetta bellinzonese delle lumache con un pieno alle noci già si legge nel vocabolario milanese del Cherubini<sup>12</sup>; e lombardo è quel piatto riservato alle grandi occasioni, perché di lunga preparazione in un'epoca in cui non esistevano elettrodomestici (gli ingredienti per la salsa venivano staccati con un telo), quale il *vitèll tonnè*, cioè il vitello bollito, raffreddato e affettato sottilissimo, quindi lasciato macerare in una salsa di maionese, tonno, acciughe e capperi, manicaretto che gli svizzeri tedeschi han conosciuto solo in questi ultimi anni come piatto estivo offerto da catene di ristoranti e dai reparti di rosticceria e insalate dei negozi a grande superficie. Il pranzo natalizio doveva iniziare con i ravioli casalinghi in brodo (della gallina, servita a lesso) mentre al cappone arrosto veniva aggiunto anche un salmì. Né dopo mandarini, arance e *zacarèll* 'mandorle dolci, in guscio' (la voce è milanese) poteva mancare il panettone, quello vero, alla milanese, confezionato in città da un pasticciere e offellaio appunto milanese, Giacomo Moretti, che vi si era stabilito dopo il 1848 (sposandovi in seconde nozze una Carmine) dapprima sotto padrone e poi aprendo (nel 1863) in Piazza

<sup>10</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 71.

<sup>11</sup> FRASCINI, *SvIt.* 1.188.

<sup>12</sup> O. LURATI, *Dialecto e italiano regionale nella Svizzera italiana*, Lugano 1976, p. 69, ZELI, in: *Pag. bell.* p. 204 n. 31.



S. Rocco quel caffè che divenne centro della vita cittadina e che fece conoscere anche altre specialità milanesi, quali le dolci *navizèll* (acquisto di prammatica anche per i contadini che venivano al mercato), la calda *barbaia* di cioccolato, che si alternava a una particolare *marèna* estiva, e i *caramèll da pòma*, le caramelle di mela<sup>13</sup>.

Lombardo era pure il pranzo di Capodanno: *zampètt e cudighín cui lenti* 'zampone con le lenticchie'. Continuando con i cibi e i dolci che segnavano (e taluni ancora segnano, magari offerti già pronti nei negozi del ramo) le feste, seguivano, a norma di calendario<sup>14</sup>, la *turta rossa* o *pevarada*, la torta di pane rossa (con aggiunta cioè di cinammomo), per la festa di S. Paolo di Arbedo (25 gennaio) con il seguito, detto *fà san Paulín*, il 26 gennaio, quando si tornava a merendare nelle osterie di Molinazzo e Arbedo (Mat. *VSI*), il risotto con la *lügenighèta* seguito dalla panna montata del martedì grasso, i tortelli di pastella frita nell'olio per S. Giuseppe (19 marzo), il capretto con l'insalata novella o con i *rampúnciur* per Pasqua, la gallina in brodo e la torta per S. Pietro (29 giugno), infine gli *òss da mòrt* e *l pan di mòrt*, con le bruciate e il vino nuovo per Ognissanti.

Altrimenti i menù settimanali eran e continuarono ad essere piuttosto ripetitivi, segnati dal pranzo di magro del venerdì, spesso di gnocchi di patate fatti in casa o di merluzzo (e in piazza vi era il banchetto della *pessata*) e dall'arrosto domenicale, giorno in cui il pranzo si concludeva con i dolci acquistati dai mariti uscendo da messa: ed era l'unico pacchetto che molti uomini delle famiglie benestanti ritenevano non disdicevole portare; l'altra Bellinzona non poteva trattarsi così bene anche se non giungeva agli estremi del *pan e tucalá*, il pane toccato all'aringa affumicata appesa al centro del desco (con cui le madri rispondono alla domanda dei bambini: *Cusa gh'è da mangià?*)... ma sulla diffusione di generi ritenuti di lusso nel Ticino di poco tempo prima, illumina l'elenco delle derrate offerte dalla prima cooperativa di consumo, aperta per iniziativa di 86 cittadini nel 1868, in cui accanto a pane (cotto in un proprio prestino) e a farina si trovano «riso, zucchero e caffè»<sup>15</sup>: accanto a quel riso già importato attorno alla metà del 16° sec.<sup>16</sup>, si son affermati dunque lo zucchero e il caffè.

I divertimenti del tempo libero si svolgevano nei caffè, nelle osterie e nei grotti che erano appena fuori città, con i loro giuochi di bocce; vigeva ancora il giuoco, poi proibito, della morra: per essa ancora nel primo decennio del nostro secolo si organizzarono gare «con premi metà in contanti, metà in bibite» (1906) o sfide («due sfidanti contro tutti» nel 1907)<sup>17</sup>; i giuochi di carte praticati in case private e nei ritrovi pubblici erano ancora, nel secondo '800, il tressette e i tarocchi (di quest'ultimo abbi-  
am testimo-

<sup>13</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 29; cfr. ZELI, in: *Pag. bell.* p. 204.

<sup>14</sup> E si veda la poesia «La predica» in G. TALAMONA, *Al campanin di ûr*, Lugano 1933, p. 62-64.

<sup>15</sup> CESCHI, in: *Pag. bell.* p. 224.

<sup>16</sup> BSBell. 1940. 250, e la conferma è nel documento pubblicato da G. Chiesi che ho citato nell'esordio, FS 75 (1985), p. 80; v. inoltre BSBell. s. V (1943) p. 250.

<sup>17</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 8.

nianza già almeno per gli inizi del '600<sup>18</sup>). In piazza San Rocco, quella popolare in cui si soleva piantare il 'maggio' o l'albero della libertà (ma nel 1798 questo fu eretto in Piazza Grande – e nella mia scuola mi fu ancor narrato che in luogo del cappello di Tell vi fu issata la bilancia della giustizia)<sup>19</sup> e si tenevano i comizi, ancor verso la metà del secolo scorso si svolgevano le partite di pallone (una sorta di palla a mano, con bracciali di cuoio)<sup>20</sup>. Dalla stessa piazza, percorsa dai cavalli che salivano a bere alla fontana di Nocca, fin nei primi decenni del '900, si affrontavano, attraverso tutta la città, i ragazzi nel giuoco del *cilïo*, cioè della lippa, scomparso in seguito con l'aumento del traffico e mai più ripreso, nemmeno durante la seconda guerra mondiale, quando i ragazzi tornarono a giuocar nelle strade: ormai predominavano i giuochi di palla.

La cittadina era ancora un borgo, con tradizioni e usanze simili a quelle del contado, nelle cui valli scoscese – si narrava – si trovavano in barlotto le streghe come nella val Sementina, o si poteva incontrare il fantasma dello spergiuro sul suo cavallo bianco, che brandiva il termine strappato, come sul confine tra Lumino e Arbedo<sup>21</sup>; in talune famiglie si serbavano gelosamente certe ricette di medicinali, come l'*unguent di Cunti*, miracoloso per le scottature; in Codeborgo si usava ancora, nella 2<sup>a</sup> metà dell' '800 già inoltrata, spargere il *resegadiusc* davanti alla porta delle zittelle, la notte precedente l'Epifania, come accadde, con grande suo dispetto, a una mia prozia materna, che si sposò in effetti a cinquant'anni, quando l'uomo che attendeva tornò dall'America. Donna autoritaria, aveva lavorato nella bottega del padre tintore, in via Porta Ticinese (diverrà Codeborgo nel 1927); secondo le abitudini del tempo era capace di discutere ore al mercato, per contrattare il prezzo, tirando sul mezzo centesimo; sempre secondo le abitudini d'allora, indossava il vestito pesante ai Morti, quello estivo, di cotone, a Pasqua (alta o bassa che cadesse).

Ma lasciamo le storie di famiglia. Per San Giovanni Battista ancora si accendevano i falò al Dragonato (Mat. *VSI*), anche se l'ospedale era da oltre un secolo più in là, presso S. Biagio, e il convento degli Agostiniani era ormai da tempo a nord delle mura, già prima della «buzza» del Dragonato che nel 1768 aveva cancellato i vecchi edifici. Il terribile torrente (come è sottolineato dai suoi due nomi: *Dragonato* e *Regunaa*) ancora a lungo continuò a irrompere con le sue piene nel centro cittadino, nonostante gli sbarramenti che si assicuravano alla Porta Lugano (finché ci fu) e ai portoni d'accesso agli anditi di via Camminata<sup>22</sup>, e nonostante la cappelletta che sorgeva sul ponte al sommo di via Lugano, accanto ai fortini (uno c'è ancora), con un'invocazione alla Madonna: «Oh Vergine Imma-

<sup>18</sup> Precisamente nel 1604, cfr. BSBell. s. V (1942), p. 155.

<sup>19</sup> Cfr. però BSBell. s. IV (1940), p. 55–56, s. X (1977), p. 132.

<sup>20</sup> BONZANIGO p. 39; la descrizione di due giuochi infantili: il *ciöpli*, sorta di nascondino a due squadre, e le *bucètt* 'biglie' è in TALAMONA p. 103.

<sup>21</sup> PELLANDINI, in: *Arbedo-Castione* p. 124.

<sup>22</sup> Cfr. BSBell. s. VII (1947), p. 192.



colata, salvami dal Dragonato»<sup>23</sup>. Le varie feste patronali dei dintorni, e cioè dei comuni che poi in gran parte furono annessi al Borgo – ma ancora gli abitanti dei quartieri portano i vecchi soprannomi: *rav*, *marán*, *saiòtri*, riferite rispettivamente ai ravecchiotti, ai daresi e ai carassesesi<sup>24</sup> – erano occasioni di devozione, ma anche di scampagnate, per i borghigiani: già ho citato la festa di S. Paolo ad Arbedo; per San Biagio ci si recava a Ravecchia, per S. Bernardo e per la Madonna di settembre a Montecarasso, il lunedì di Pentecoste e per S. Rocco a Prada, per i SS. Martiri a Camorino, in settembre ad Artore, per la *Madòna d'Artur*, la Madonna della Salute, festa dovuta a un voto durante un'epidemia di tifo (1884) – la chiesetta è dedicata a San Sebastiano –, per la quale si esegue nelle sere precedenti il tradizionale suono di allegria delle campane (*ternegaa*), sospeso nel 1985, con tutte le manifestazioni collaterali della festa, in segno di lutto per l'improvvisa scomparsa in un incidente stradale di due giovani della frazione. – Il due novembre, *dí di Mòrt*, avveniva invece una questua di casa in casa: *l'era al düü da nuvembar e i pòvar i vegneva a cercá l'ánima di mòrt*, cioè a cercare la carità in nome dell'anima dei poveri morti (Mat. *VSI*); la questua del 2 novembre avveniva anche nel contado, ad es. a Giubiasco, o a Gorduno, dove erano i ragazzi che andavano *a catá sü la caritá di mòrt*: ricevuto il dono consistente in pane, castagne lesse (o secondo il corrispondente di Bellinzona del *VSI*, rape lesse, tolte dal *caldarín da raf* che i contadini preparavano appunto per l'evenienza), ringraziavano dicendo: *damarsè pai vist pòuri mòrt*; la questua si accompagnava alla credenza che il mattino del 2 novembre, ai primi tocchi dell'Avemaria i morti tornano nelle loro case e stanno dietro la porta per tutto l'Ottavario (l'Ottava, l'Ufficio dei Morti recitato in chiesa la sera per una settimana dopo il 1° novembre). Le processioni percorrevano la città: l'imponente processione del Venerdì Santo, di competenza della Confraternita di S. Marta, con macchine, banda, soldati, forse si svolgeva ancora a metà '800; per il Corpus Domini le vie venivan tutte addobbate con le lenzuola ricamate e le coperte damascate esposte su balconi e finestre; sul percorso venivano allestite le «cappelle», sorta di quadri viventi a soggetto religioso, impersonati da bambini<sup>25</sup>; l'ultima processione fu forse quella serale, per Sant'Antonio da Padova (13 giugno), dalla *Gesa dal curvent* (S. Maria delle Grazie) alla Collegiata; e non eran pochi i frizzi e i commenti punto ispirati dalla carità cristiana degli astanti occasionali che vedevan sfilare le ragazze più o meno stagionate, con il giglio bianco in mano: Sant'Antonio non vien invocato solo per ritrovare gli oggetti perduti, ma soprattutto per trovare marito...

<sup>23</sup> BONZANIGO p. 41.

<sup>24</sup> Questi ultimi devono il soprannome a una storiella di Schildbürger: il parroco doveva benedire la campagna per scongiurare un'invasione di cavallette (*saiòtri*) e, affinché non calpestasse l'erba, vi fu portato in portantina da quattro uomini (cfr. V. PELLANDINI, *Tradizioni popolari ticinesi*, Lugano 1911, p. 105–106; nello stesso volume Pellandini attribuisce il soprannome di *müi* 'muli' a quelli di Daro, di *brüsa-cavái* 'brucia-cavalli' a quelli di Ravecchia, p. 111, 112).

<sup>25</sup> Per la processione del Venerdì Santo, cfr. BSBell. s. X (1977), p. 470; per il Corpus Domini cfr. G. ORTELLI-TARONI, FS 75 (1985), p. 105.

Essa scomparve quando ormai da tempo i cortei funebri a piedi, che seguivano più o meno lo stesso percorso – il cimitero era sorto, nonostante le obiezioni di Ravecchia, vicino alla Chiesa del convento nel 1836 in ossequio alla Legge cantonale del 1834<sup>26</sup> che vietava l'inumazione nelle chiese (i non cattolici, secondo SCHINZ 263<sup>27</sup>, eran seppelliti in un prato presso l'Ospedale di S. Giovanni) – erano stati soppressi, per ragioni di traffico, sul finire degli anni Cinquanta; quando, cioè, era ormai ricordo solo della gente nata agli inizi del secolo, il rinfresco offerto nel caffè Moretti dalla famiglia del morticino ai bambini che lo avevano accompagnato al camposanto, quasi ultimo relitto del banchetto funebre<sup>28</sup>, in un tempo in cui ancor alta era la mortalità infantile, anche nelle famiglie benestanti che usavano mandare i bambini a balia nei comuni circostanti.

Bellinzona era ancora lombarda, e i richiami alle vicende del risorgimento si riconoscono, ad es., nella costruzione (nel 1864) della «Ca rossa» ad opera dell'arch. milanese Lodovico Manzi, in stile «patriottico», risorgimentale dunque, echeggiante quella celebre di Milano e voluta da Tranquillo Venzi, il patrizio bellinzonese, avvocato e notaio, chimico e farmacista († 1903) che vi aprì la sua «spezieria»: ma, nelle decorazioni in cotto, il campionesse Andrea Bossi agli emblemi farmaceutici accompagnò tuttavia e appunto non solo lo stemma del Canton Ticino, ma anche le raffigurazioni dell'Elvezia e di Guglielmo Tell – il liberatore e tirannicida per l'Europa tutta di quei tempi –, quel Guglielmo Tell che ancora si intravede campeggiare sulla Via Cava, incombenza sopra il Gessler trafitto, dipinto qualche anno dopo sul muro di una casa all'imboccatura di via Porta Ticinese; e si narra che mentre l'eroe patrio si ritrovò le fattezze del committente, proprietario della casa, nel Gessler si sarebbero dovuti riconoscere i tratti di un suo nemico personale...<sup>29</sup>

Richiami alla patria e ai suoi eroi, che riecheggeranno specialmente negli ultimi decenni del secolo con i vari centenari (1898/1903) dell'Indipendenza e sovente nei nomi di ristoranti, alberghi e grotti (Croce Federale, Grütli, Elvezia, Schweizerhof, camuffato alla russa nel dialettale *Svizzeròff*) e che culmineranno nel 1929 per il Tiro Federale. Nella Bellinzona divenuta capitale stabile (1878) del canton Ticino, dopo accesa lotta (e ciò non contribuì certo a sopire i campanilismi, specie nei confronti della grande rivale sottocenerina: ancora nelle celebrazioni del centenario, nel 1978, tra le autorità invitate fu notata l'assenza del rappresentante di Lugano) e si veda, ad es., la risoluzione dei Luminesi in assemblea con la quale nel 1870 si decise: «Sulle pareti di questa sala comunale sarà dipinto un grande quadro che sarà definito col nome di «Infamia» nel quale saranno trascritti i nomi di quei consiglieri sopracenerini che daranno il loro voto in favore di Lugano per la scelta di tale città qual capitale del Cantone. Dipinto che

<sup>26</sup> A. CALDERARI, *Stradario della città di Bellinzona*, Bellinzona 1972, p. 18–19.

<sup>27</sup> Cfr., nella versione italiana, p. 152.

<sup>28</sup> ZELI, in: *Pag. bell.* p. 204 n. 33; per la descrizione dei funerali v. TALAMONA p. 185.

<sup>29</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 24; cfr. V. GILARDONI, *Inventario delle cose d'arte e d'antichità, II: Distretto di Bellinzona*, Bellinzona 1955, p. 50.

passerà ai posteri in ricordo del tradimento di questi deputati del Sopraceneri e a perenne castigo»<sup>30</sup>; nella Bellinzona votata con ciò all'amministrazione, irruppe la «Gotthardbahn». La città si aprì verso nord: lungo il nuovo viale che saliva verso la Stazione sorsero case e palazzi, come il *fabricûn* che comprendeva il già citato *Svizeròff*, altri alberghi e ristoranti. Sotto la Stazione, tra la chiesa di S. Giovanni, la caserma comunale e l'«Atelier» (le officine della GB che si aggiunsero alla stazione, dapprima verso montagna – 1874 – e poi sotto di essa – 1891) sorse un nuovo quartiere, non solo di ville, ma anche di case d'appartamento.

I 555 m del Viale della Stazione divennero subito la passeggiata dei Bellinzonesi (*fà l viâl*), che, come alcuni anni prima si recavano sui loggiati interni di casa Bruni in Piazza Grande, ad assistere all'arrivo delle diligenze, salivano ora ad assistere all'arrivo dei treni internazionali: la «great attraction» dei «flaneurs» cittadini, come riporta Grossi<sup>31</sup>. Le vetrine dei negozi sul viale erano pure un'attrazione; poiché più numerosi, col passar degli anni, sorsero sul lato sinistro della strada, salendo, suppongo venne a crearsi il nome di *marciapè di pufatt* o *di puff* per il marciapiedi (nei primi tempi si disse «trottoir») del lato destro, sul quale transitavano i clienti morosi che volevano passar alla larga dai loro creditori.

La *Gotarbahn*, oltre a sconvolgere tutta una serie di attività legate al trasporto, incise anche perché attirò in città numerosi giovani del contado, che, lasciata l'attività agricola, entrarono specie come operai all'Officina: nel 1876, ad es., tutte le famiglie di Lumino son ancora dedite all'agricoltura<sup>32</sup>; nel 1892, quando ancora per varcare il Ticino si ricorreva al *navuètt* (il ponte di ferro sorse nel 1893 per il passaggio delle truppe che si recavano al campo di Gnosca), nessun giovane di Gorduno aveva ancor trovato impiego in ferrovia o all'«Atelier»<sup>33</sup>. Ma la ferrovia influì ancor più perché convogliò in città un gruppo di dipendenti svizzero-tedeschi, consistente, ma soprattutto stabile, a differenza di buona parte dei «Cantonesi» del periodo di sudditanza (l'aggettivo è attestato da SCHINZ 292<sup>34</sup>, che parla della loro tracotanza e del loro sentimento di superiorità nei riguardi degli autoctoni, diffuso perfino tra i mendicanti calati anche nei baliaggi durante le carestie attorno al 1770); i *gotarbanista* si stabilirono in città con la loro lingua, le loro abitudini, le loro associazioni. Per loro sorse la Chiesa evangelica, per la quale fu costituito quello che ancor oggi è detto *mènercòr* (1884), mentre il gruppo cattolico poteva seguire la messa in tedesco nella *gesa tudèsca*, cioè S. Giovanni (celebrata fino a circa due anni fa, fu poi soppressa perché i pochi fedeli che ancora vi assistevano erano comunque già assimilati<sup>35</sup>); sempre nel 1884 fu fondata la sezione bellinzonese del «Grütliverein»; nei pressi dell'Atelier fu istituita inoltre la *scòla*

<sup>30</sup> DE GOTTARDI p. 240.

<sup>31</sup> GROSSI, *Viale* p. 43.

<sup>32</sup> DE GOTTARDI p. 163.

<sup>33</sup> PELLANDINI, in: *Arbedo-Castione* p. 113–114.

<sup>34</sup> Nella versione italiana p. 169.

<sup>35</sup> Informazioni di Don G.M. Colombo.

*tudèsa*; nei dintorni della stazione (dietro le case Bonzanigo) furono allestite le prime «Kegelbahnen»<sup>36</sup>, guardate con sufficienza dagli indigeni, fedeli alle bocce. Le abitudini alimentari e casalinghe dei nuovi arrivati introdussero, specie presso la Cooperativa di consumo, alimenti di lunga conservazione importati d'oltralpe, che per il loro prezzo modico giunsero poi sulle mense dei locali: Wienerli, Bratwürste (*brasc vunc*), Schüblinge, cervelats, *spècch*, burro fuso, *sbrinz*, cabis rossi e bianchi, prugne secche; nelle pulizie casalinghe entrò il sapone liquido (ciò, se ci si attiene al paragone fornito dai registri delle ordinazioni della Coop di Rivera, altro centro sulla linea del S. Gottardo, dove si installarono numerosi svizzeri tedeschi per le necessità della ripida tratta del Monteceneri).

Accanto alle offerte «popolari», altri negozi facevan conoscere alcune «specialità» giunte d'oltralpe: così C. Salvioni poteva elencare, nel suo articolo del 1915 sui tedeschismi<sup>37</sup>, le voci entrate nel bellinzonese *zùbacch* (*zi-*) e *lècherli*, che già apparivano nella pubblicità dei giornali negli ultimi decenni dell'800.

In città si moltiplicavano inoltre le «birrarie»: nel 1900 aprì la mescita il primo «Gambrinus»<sup>38</sup>, ma già nel 1894 se ne contavan sei...

Perché ormai il borgo si faceva cittadina: sul volger del secolo i primi «grandi» magazzini di stoffe e confezioni cominciarono ad aprire i battenti (Milliet e Werner 1905 – Innovazione: 1<sup>a</sup> succursale 1919), entrando in concorrenza con i precedenti *bazâr*, come il bazar De Agostini, della *María di strasc*, che fu tra i primi (1897) a vendere a prezzi fissi (accanto alla *María di strasc*, così detta perché vendeva scampoli, a Bellinzona si conosceva anche la *María di pizz* che metteva banchetto al mercato)<sup>39</sup>.

L'assimilazione della colonia svizzero-tedesca non fu senza contrasti – si pensi ad es. alle vicende del «Grütli-Verein», che tentò di raccogliere aderenti ticinesi, ma dovette anzitutto superare la barriera linguistica e vincere le resistenze causate, ad es., dalla propria propaganda anti-alcoolica (i vigneti di Daro eran in gran parte lavorati da ferrovieri...) <sup>40</sup>. Ma col passar degli anni essa venne sempre più accettata e integrata, anche perché sempre più intenso fu il movimento migratorio opposto, dei Ticinesi verso la Svizzera interna, cosicché non è per caso che i dati dell'«Atlante di folclore svizzero» raccolti negli anni '30 registrano proprio per Bellinzona un cumulo di usanze festive importate da oltre S. Gottardo, come il San Nicolao portatore di doni (vestito da francescano, con l'asinello), che, ormai residente sul Pizzo di Claro, venne ad aggiungersi ai tradizionali Re Magi e al (più recente) Gesù bambino, o come il coniglio di Pasqua che

<sup>36</sup> GROSSI, *Viale* p. 117.

<sup>37</sup> C. SALVIONI, *Dell'elemento germanico nella lingua italiana; a proposito di un libro recente*, Rendiconti dell'Istituto lombardo s. II, 49 (1915), p. 1030, 1022.

<sup>38</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 8.

<sup>39</sup> Più recente il soprannome, sorto fra gli studenti delle scuole medie superiori di Bellinzona, di un'altra donna, la *María di cipp*, per motivi trasparenti. – Per il Bazar De Agostini con la *María di stöff* o *di strasc* e per la *María di pizz*, v. GROSSI, *Viale* p. 62, 70, 110.

<sup>40</sup> CESCHI, in: *Pag. bell.* p. 226.



nasconde le uova colorate nei giardini, usi promossi quasi sicuramente da svizzeri tedeschi bellinzonesi<sup>41</sup>.

Come sicuro, e ormai siamo ai tempi nostri, è l'impulso di uno svizzero tedesco (Otto Schwarz), unitamente a uno dei più attivi animatori del carnevale bellinzonese (E. Imperatori) nella creazione della prima «Guggenmusik» ticinese, i *Ciòd stunaa*. I festeggiamenti del carnevale nel borgo (come nel contado) avvenivano da tempo immemorabile: si veda, ad es., l'obbligo fatto ai confratelli di S. Marta di non «balare ni anche a farse in baguta o sia in bordo de *carneuale*, ni de altro tempo» (Stat. volg. della Confr. dei Disciplinati di S. Marta di Daro, 14°-15° sec., che ricalcano tuttora gli identici Stat. comaschi, SALVIONI, BSSI 26 (1904) p. 84); o, più presso a noi, gli accenni di Schinz. Sfilate di gruppi o di carri satirici in centro avevano luogo prima del primo proclama di SM. Rabadan 1° il re del carnevale bellinzonese, nel 1875<sup>41</sup>, che finì per imporsi e istituzionalizzarsi nelle manifestazioni culminanti nel risotto in piazza con albero della cuccagna, nella tombola, nella sfilata di carri e gruppi satirici e nei veglioni mascherati del martedì grasso; dopo la seconda guerra mondiale, il corteo venne anticipato alla domenica e le varie manifestazioni collaterali si distribuirono su tutta la settimana, iniziando il giovedì grasso, con la cerimonia della consegna delle chiavi della città al re del carnevale. E fu al corteo, per la cui animazione la Società del Rabadan aveva cominciato ad invitare gruppi e complessi di fuori Cantone da aggiungere ai complessi musicali tradizionali e ai gruppi mascherati di società cittadine o spontanei (formati ad es. da frequentatori di un bar – menziono qui la *Gnapoband* con le sue numerose sceneggiate o il gruppo maschile delle «Maranettes» della piazzetta di Daro, che sfilarono con un perfetto «twirling» quando, verso la metà degli anni '70 sorse in città un gruppo di «Majorettes», che aprivano appunto in quell'occasione il «corteggio»), che si esibirono le prime «Guggen» (una delle prime veniva da Baar), ispiratrici dei *Ciòd stunaa*, che ora si avviano al trentennio, forse un po' sottotono, visto il successivo pullulare nella città stessa e nei suoi dintorni di altri complessi musicali stonati; gruppi tutti, che, insieme a quelli ospiti, hanno mutato in questi ultimissimi anni la fisionomia del carnevale bellinzonese, specie il sabato sera e notte, attirando la gente nelle strade (e non più solamente nei veglioni mascherati) a seguirne le esibizioni, in un andirivieni di gruppi di giovanissimi sommariamente mascherati che contribuiscono all'animazione generale... E per chiudere sui nostri tempi, anche a Bellinzona si assiste attualmente alla nascita di nuove forme associative spontanee, dapprima informali, di cui è emblematico il gruppo «Nümm da Prada», nato una decina d'anni fa, per iniziativa di alcuni ravecchiotti d'antico ceppo che, constatando lo sfacelo della chiesetta di Prada, nel nucleo abbandonato da secoli sopra i

<sup>41</sup> Per gli influssi svizzero-tedeschi v. R. ZELI, *Caratterizzazione italiana ed elvetica del folklore ticinese*, in: *Par-dessus les frontières linguistiques*, Contributions à l'ethnologie de la Suisse et de l'Europe, Vol. 8, Bâle 1984, p. 51-52.

<sup>42</sup> GROSSI, *Cara B.* p. 67, 68.

Motti di Ravecchia, nel loro tempo libero posero mano alla sua riattazione; per raccogliere i fondi per il rifacimento del tetto lanciarono poi la sottoscrizione di «Una piòda per Prada», rilasciando l'attestato di proprietà di una o più (a seconda dell'importo versato) piode ai donatori; la sottoscrizione conobbe un rapido, imprevisto successo. Il tetto fu rifatto. Ma i lavori continuarono, eseguiti dal gruppo di volontari: fu riattato un sentiero d'accesso, furon sistemati muri di sostegno e dintorni; si pensò, con una fontana, all'approvvigionamento d'acqua. Sicché rinnovato, grande successo conoscon oggi le feste tradizionali di Prada, del Lunedì di Pentecoste e di metà agosto, per le quali, alla celebrazione della messa nella chiesetta, fan seguito il pranzo in comune, preparato sempre dal gruppo (i cuochi han provveduto nel settembre 1985 anche alla cena per le feste di Ravecchia), e intrattenimenti vari. Mentre il gruppo si allarga: i figli dei promotori, fattisi grandi, si dedicano anch'essi a nuovi lavori, con lo stesso entusiasmo dei genitori; «Nümm da Prada» è ormai tradizione.

## Bibliografia

(Opere citate più di una volta)

- Arbedo-Castione, Glossario del dialetto – Toponomastica e altri scritti di Vittore Pellandini*, a cura di ADOLFO CALDERARI, Bellinzona 1975 (= *Arbedo-Castione*)
- AUGUSTO BONZANIGO, *Squarci di storia bellinzonese dagli inizi della indipendenza cantonale*, Bellinzona 1972 [in cui sono ripresi parte dei *Ricordi di Bellinzona* del padre, Agostino Bonzanigo] (=BONZANIGO)
- «Briciole di storia bellinzonese» (= BSBell. )
- R. CESCHI, *Movimento democratico e società popolari e operaie a Bellinzona*, in: *Pag. bell.* p. 211–230.
- M. DE GOTTARDI, *Cenni storici su Lumino, Castione e Monticello*, Agno 1980 (= DE GOTTARDI).
- Dialetti svizzeri* – Dischi e testi dialettali editi dall'Archivio fonografico dell'Università di Zurigo, s. III Dialetti della Svizzera italiana, fasc. 5: Valle Riviera-Bellinzonese (TI), a cura di M. VICARI, Lugano 1980 (= *Dial. svizz.*).
- S. FRANSCINI, *La Svizzera italiana*, Lugano 1837–1838 (= FRANSCINI, *SvIt.*)
- P. GROSSI, *Cara Bellinzona*, Bellinzona 1980 (= GROSSI, *Cara B.*)
- P. GROSSI, *Il Viale racconta*, Bellinzona 1982 (= GROSSI, *Viale*)
- Pagine bellinzonesi – Cenni storici, studi e ricerche in occasione del centenario di Bellinzona capitale stabile del Cantone Ticino 1878–1978*, Bellinzona 1978 (= *Pag. bell.*).
- H. R. SCHINZ, *Beyträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes*, Zürich 1783–1787 (= SCHINZ).
- H. R. SCHINZ, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*, Trad. di F. Cicoira e G. Ribì, Pref. di Giulio Ribì, Locarno 1985.
- E. TALAMONA, *Vecchia Bellinzona*, Bellinzona 1954 (= TALAMONA).
- Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana* (= VSI).
- R. ZELI, *Il dialetto di Bellinzona e i suoi rapporti con il dialetto milanese*, in: *Pag. bell.* p. 197–210.



*Résumé:* Dans le Folklore Suisse 3–5 de 1985, dédié au Tessin, G. Chiesi nous permettait d'entrevoir à travers son «dictionnaire des professions» la vie de Bellinzone au XV<sup>e</sup> et surtout au XVI<sup>e</sup> siècle. De larges extraits, tirés de la description de cette ville par H.R. Schinz, brossent un tableau très général, renfermant une multitude de petits détails caractéristiques et finement observés de la vie et de l'ambiance (nettement lombarde) de la Bellinzone du XVIII<sup>e</sup> siècle. A partir de ces deux importants documents l'auteur nous mène jusqu'à l'avènement du chemin de fer et les bouleversements, grands et petits, qu'il entraînera. Avec la même richesse de détails que le Schinz, voire plus, solidement étayés par la rigueur historique, nous pénétrons dans le vif de la dorénavant capitale du Tessin. Les us et coutumes, les habitudes quotidiennes, culinaires, vestimentaires, linguistiques nous révèlent du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours, le processus d'assimilation et de rejet qui permet à Bellinzone de préserver son identité sans se fermer aux courants venant non seulement d'outre Gotthard mais de la vie moderne en général.