

<b>Zeitschrift:</b>	Bollettino della Società ticinese di scienze naturali
<b>Herausgeber:</b>	Società ticinese di scienze naturali
<b>Band:</b>	99 (2011)
<b>Artikel:</b>	Patrimonio pomologico ticinese : Il melo ( <i>malus domestica</i> Borkhausen, 1803) : cenni storici, etnobotanici e inventario delle cultivar della Capriasca
<b>Autor:</b>	Poretti, Giulia / Hendrichs, Muriel / Gianninazzi, Fulvio
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1003147">https://doi.org/10.5169/seals-1003147</a>

### 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:** 22.12.2025

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

---

# **Patrimonio pomologico ticinese. Il melo (*Malus domestica* Borkhausen, 1803): cenni storici, etnobotanici e inventario delle *cultivar* della Capriasca**

**Giulia Poretti, Muriel Hendrichs, Fulvio Gianinazzi, Paolo Piattini,  
Elia Stampanoni e Nicola Schoenenberger**

Gruppo ProFrutteti di Capriasca Ambiente, CH-6950 Tesserete  
[profrutteti@ticino.com](mailto:profrutteti@ticino.com) / [www.capriascambiente.ch](http://www.capriascambiente.ch)

---

**Riassunto:** Allo scopo di individuare e di descrivere le vecchie varietà di meli degni di conservazione, il gruppo di lavoro ProFrutteti ha realizzato un inventario sul terreno in val Capriasca (Cantone Ticino, Svizzera), raccogliendo anche le testimonianze orali d'informatori della regione ed esaminando i materiali scritti d'epoca. Nell'ambito dell'inventario, un esempio unico in Ticino, sono state studiate in dettaglio 50 varietà di mele differenti, di cui 20 classiche e 30 sconosciute, in quanto non ancora descritte nella letteratura scientifica. Basandosi anche su precedenti studi, si stima a 140 il numero di varietà ancora presenti in questa regione. Le varietà della Capriasca degne di protezione sono già state riprodotte e integrate nelle collezioni della rete nazionale dei frutteti di conservazione, per garantire in maniera duratura la sopravvivenza di queste risorse fitogenetiche. In quest'articolo sono dapprima presentati la storia, gli usi e le tradizioni legati alla mela nel Canton Ticino, per poi illustrare i principali risultati dell'inventario delle *cultivar* di mele della Capriasca.

**Pomological heritage of the Canton Ticino. The apple tree (*Malus domestica* Borkhausen, 1803): historical and ethnobotanical outline and inventory of the *cultivar* in the Capriasca region**

**Abstract:** In order to identify and describe conservation-worthy ancient apple varieties, a field inventory has been realised by the working group ProFrutteti in the area of the Capriasca valley (Canton Ticino, Switzerland), which includes ethnobotanical interviews with native informants and the examination of historical written sources. The inventory in the Capriasca region is a unique example in Ticino. During the inventory 50 different apple varieties have been analysed in detail, encompassing 20 classic and 30 unknown varieties, i.e. not yet described in the scientific literature. Considering also data of previous studies, the current presence in this region of about 140 apple varieties is estimated. Conservation-worthy varieties from the Capriasca region have already been multiplied and included in living collections of the Swiss national network of conservation orchards in order to guarantee long-term conservation of plant genetic resources. History, uses and traditions related to the apple in the Canton Ticino, and the main results of the inventory of the apple varieties in the Capriasca region are presented here.

**Keywords:** pomological inventory; conservation-worthy apple varieties; plant genetic resources; Capriasca region

---

## **INTRODUZIONE**

Nel sistema agricolo tradizionale, la diversità varietale delle piante coltivate è il risultato di secoli di selezione effettuata di generazione in generazione per rispondere al meglio ai bisogni di sicurezza alimentare pur non avendo a disposizione tecniche culturali moderne, pesticidi e fertilizzanti chimici. Le conoscenze legate al materiale fitogenetico sono trasmesse oralmente di padre in figlio e costituiscono delle informazioni importanti per capire l'evoluzione e le caratteristiche delle varietà tradizionali. Questo sapere, così come le risorse fitogeneti-

che ad esso legate, sono tuttora conservati dalla popolazione delle zone rurali e tendono a sparire rapidamente sotto l'influenza del modo di vita contemporaneo. Si stima che in Svizzera esistano ancora diverse migliaia di varietà di meli e peri, in gran parte antichi e locali, adattati a terreni, climi e altitudini diversi, più o meno resistenti alle malattie e corrispondenti a molteplici gusti ed usi (COMMISSIONE SVIZZERA PER LA CONSERVAZIONE DELLE PIANTE COLTIVATE 2010): consumo fresco, conservazione, essiccazione, cottura, uso medicinale, trasformazione in sidri, distillati, dolcificanti e foraggi. Con la modernizzazione dell'agricoltura e i cambiamenti

ti d'uso del suolo, negli ultimi cinquanta anni sono spariti oltre l'80% degli alberi ad alto fusto in Svizzera: da 15 milioni di individui nel 1950 si è passati a circa 2.3 milioni attuali (EWALD & KLAUS 2010). Ne consegue, oltre alla perdita della biodiversità associata ai vecchi frutteti, una drastica riduzione della diversità genetica delle stesse piante coltivate, risorsa non rinnovabile in tempi brevi, ma indispensabile per le necessità future di selezione di nuove varietà in risposta a cambiamenti climatici, nuove malattie, all'evoluzione dei gusti dei consumatori o allo sviluppo di nuovi prodotti derivati come cosmetici, medicinali e materie prime per l'industria.

## MATERIALE E METODI

L'etnobotanica ha come terreno di studio le interazioni complesse che da sempre uniscono gli uomini alle piante. Come disciplina scientifica si situa a metà strada fra le scienze umane e le scienze naturali. A cagione della variabilità degli argomenti, diverse sfere di conoscenza si sovrappongono. Di conseguenza, in etnobotanica non esiste una metodologia di studio standardizzata: il tipo di approccio, basato principalmente sulla disciplina maggiormente focalizzata in ogni ricerca, mantiene sempre e volutamente una prospettiva interdisciplinare e integrativa. Aiutandosi con la letteratura scientifica di riferimento, ogni ricercatore coordina quindi la sua ricerca secondo il campo d'indagine, la tipologia della regione coinvolta, la presenza o meno di studi precedenti e il tempo a disposizione (BARRAU 1971; DAVIS 1995; HEINRICH 2001).

Anche nell'ambito del recupero e della tutela dei vecchi alberi da frutta e del relativo materiale fitogenetico, gli inventari sul terreno e le inchieste etnobotaniche rappresentano una priorità, poiché le pratiche e le conoscenze sono conservate e trasmesse oralmente di generazione in generazione (BACHOFEN *et al.* 2006). La raccolta di testimonianze da informatori o da documenti storico-ethnografici permette inoltre di orientare la scelta del lavoro sul terreno, rintracciando le vecchie varietà a partire dal nome dialettale o da specifiche testimonianze culturali. Abbiamo perciò cercato, nel nostro caso specifico, di avviare l'inventario secondo tre linee metodologiche interconnesse (segnatamente un approccio storico, un approccio etnografico e un approccio dal terreno), integrando e confrontando di volta in volta le diverse informazioni raccolte.

- Raccolta di dati storico-ethnografici, di testimonianze fotografiche, di dati naturalistici ed etnolinguistici attraverso l'esame di materiali etnografici d'archivio (Centro di dialettologia e di etnografia della Svizzera italiana, CDE), di archivi patriziali e parrocchiali, di documenti custoditi da privati e di pubblicazioni storiche ed etnolinguistiche, in particolare il *Lessico dialettale della Svizzera italiana* (CENTRO DI DIALETTOLOGIA E DI ETNOGRAFIA DELLA SVIZZERA ITALIANA 2004) e il *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana* (CENTRO DI

DIALETTOLOGIA E DI ETNOGRAFIA DELLA SVIZZERA ITALIANA 1952 e segg.).

- Inchieste presso informatori privati che possiedono ancora vecchi alberi da frutta o presso informatori anziani che conservano una buona memoria storica della regione di origine.
- Ricerche a partire direttamente dal terreno: recensio-ne degli alberi presenti nella regione di studio, cartografia, osservazione, descrizione e caratterizzazione delle varietà locali.

Tutte le informazioni raccolte sono state inserite nel database interno a ProFrutteti (su supporto informatico MS Access), da integrare al Database Nazionale Svizzero (BDN) edito dalla Commissione svizzera per la conservazione delle Piante Coltivate (CPC). Per le varietà locali e le varietà classiche rare degne di conservazione è stata prevista l'elaborazione di una scheda pomologica descrittiva.

## RISULTATI E DISCUSSIONE

### Cenni storici sulla coltivazione degli alberi da frutta in Ticino

Prima dell'Ottocento, orticoltura e frutticoltura erano ancora poco praticate in Ticino (FOLETTI 1982, LURATI 1971, TARILLI 1981 e 1984). Le osservazioni etnografiche di H. R. Schinz (SCHINZ 1985) durante il viaggio nella Svizzera italiana intrapreso dal 1770 al 1772, palezano delle lacune nello sfruttamento degli alberi da frutta, in particolare per quanto concerne i meli e i peri, per ragioni essenzialmente culturali: «*Mentre per gli svizzeri italiani sono importantissimi i castagni e i gelsi, essi non praticano molto la coltivazione di meli e peri. Non sembra peraltro che il clima sia quello loro più consono; fuori degli orti e lontano dalle abitazioni si trovano pochissimi alberi da frutta; ma gli abitanti non amano molto questo tipo di vivanda, per cui non seccano né le mele né le pere, e neppure le torchiano per ricavarne mosto, anche se questo potrebbe costituire una bevanda gradevole e sana nelle regioni troppo fredde per la viticoltura. Questi frutti sono quindi cari e si trovano di rado al mercato; solo quando cadono dall'albero prima del tempo e non sono ancora maturi, i massari li cuociono (o li mettono a bagno) nell'acqua e li vendono al mercato a un soldo la libbra. Siccome si tratta di cibo poco nutriente ma per nulla caro, lo comprano solo i più poveri e i bambini, che ne sono ghiotti.*». Mancherebbe inoltre, secondo lo studioso, una tradizione legata alla conservazione della frutta, in particolare la padronanza delle tecniche legate all'essiccazione e alla fermentazione, fattore che ostacola ulteriormente lo sviluppo di alcune colture frutticole. Qualche decennio più tardi, anche lo statista Stefano Franscini, attento osservatore della realtà ticinese, deplora per gli alberi da frutta la mancanza di diligenza e di studio, oltre all'assenza di un importante vivaio a livello regionale. Questo ritardo, se confrontato alla situazione di Tedeschi e Lombardi, sarebbe da attribuire a un difetto di conoscenze teoriche oltre che a fattori sociali, primo fra tutti l'emigrazione (FRANSCINI 1971).

Malgrado un'innegabile arretratezza rispetto alla Svizzera d'Oltralpe, la tendenza evidenziata da Schinz e Franscini non è applicabile in maniera capillare al Cantone: basti pensare alle regioni geograficamente e climaticamente più idonee alla coltivazione degli alberi da frutta, spesso dipinte da artisti stranieri che rimanevano colpiti dai paesaggi prealpini. Nel Luganese ad esempio, in particolare nella Capriasca, sembra che la coltivazione del melo avesse cominciato a giocare un ruolo di rilevanza nell'economia agricola della valle già dal secolo XVI. Quest'attestazione è confermata da una testimonianza dell'epoca, secondo cui Carlo Borromeo, arcivescovo di Milano, avrebbe descritto, in occasione di una visita in Capriasca, un torchio pubblico in cui le donne portavano abbondanti cesti di mele per la presatura (HENDRICH 2009).

Le fonti orali e i materiali d'archivio risalenti all'inizio del Novecento, in un Ticino ancora basato su un'agricoltura di sussistenza, sono ben più consistenti rispetto alle epoche precedenti e testimoniano la coltivazione di alberi da frutta nei campi, nei giardini e negli orti. È anche attestata la presenza di torchi destinati alla produzione di succo e di sidro, come si evince dai resti ancora esistenti a Sala Capriasca. In questa regione, agli inizi del secolo XX, erano ancora attive due presse a mele: una di queste potrebbe aver ispirato l'artista Luigi Rossi nel suo celebre dipinto *Il mosto* (fig. 1). Nelle regioni di grande produttività, i migliori frutti erano venduti presso i mercati principali, in particolare quelli di Lugano, Locarno e Bellinzona (fig. 2). In alcuni casi è stato possibile ricostruire le diverse tappe che hanno portato alle varietà attuali: un ruolo attivo nell'arricchimento varietale l'hanno avuto le migrazioni, un fenomeno che ha caratterizzato a lungo la realtà della regione ticinese. Sembra che una parte importante delle varietà di mele della Capriasca sia stata introdotta da uomini che rientravano al proprio villaggio con le marze delle varietà da innestare, diffondendole poi in altri luoghi. In questo senso il Ticino, per le circostanze storiche e per la particolarità geografica (un crocevia fra il Nord e il Sud dell'Europa), rappresenta un luogo di studio delle risorse fitogenetiche di grande interesse e potenzialità.

La situazione economica del Cantone cambia radicalmente dalla fine della Seconda guerra mondiale, allorché le autorità cantonali – sull'onda della politica agraria federale – intraprendono nel settore primario importanti interventi di modernizzazione. La distribuzione di sussidi proporzionati alla grandezza delle aziende, la meccanizzazione e la motorizzazione portano all'abbandono dei terreni non adatti all'utilizzo di macchine agricole, alla costruzione di vie d'accesso carrozzabili e al raggruppamento dei terreni troppo frazionati. Questi cambiamenti mal si adattano a un contesto di piccole proprietà agricole di montagna, caratterizzate da condizioni geografiche ed economiche sfavorevoli. Gli sforzi intrapresi a livello cantonale non danno quindi i frutti sperati: l'abbandono dei campi e l'esodo della popolazione residente per dedicarsi ad attività più redditizie

assumono i contorni di una grave emorragia. L'agricoltura diventa progressivamente un'attività accessoria, esercitata a tempo parziale (BOTTINELLI 1984). Questi cambiamenti si sono ripercossi anche sulla coltivazione del melo e di altri alberi da frutta, come attestato da un informatore di Minusio: «*Prima del Raggruppamento dei terreni, negli anni '20-45 predominante per la vita paesana dei contadini erano i campi generalmente strutturati orizzontalmente da ovest a est e destinati a campi, prati, orti, filari di vigneti «firagn» con i loro «rumpic» e tanti alberi da frutto, meli, peri, prugni, ciliegi, peschi, fichi, noci, castagni, ecc. I campi erano coltivati a grano, segale, frumento, patate, ecc., tutti per il fabbisogno familiare. Alcune limitazioni di confine e diversi campi erano coltivati a «gelso» per il baco da seta. Dopo il raggruppamento dei terreni, e dopo la guerra 1939-1945, la struttura delle proprietà era mutata, maggiormente posta nord-sud, seguendo le nuove strade e già orientata verso la costruzione di abitazioni per una o più famiglie*» (LEONI, comunicazione a ProFrutte). In molte zone, questi aggiustamenti agricoli hanno anche avuto delle conseguenze importanti sulla diversità varietale degli alberi da frutta: «*All'inizio del raggruppamento dei terreni, nell'anno 1941, la campagna di Caslano era divisa in 2200 parcelle. Questi campetti, in generale, lunghi ma stretti, nel loro centro venivano coltivati a vigna Clinton e Americana e a piante da frutta di svariate qualità. Fra queste ultime i meli, alberi vecchi ma numerosi che ci donavano i frutti (...) Alla fine del raggruppamento dei terreni, nel 1947, le parcelle furono ridotte a 488. I filari di viti e le piante furono tagliate o estirpate, perché disordinatamente ripartite nelle nuove aree. Si piantarono alberi nuovi che danno frutti più presentabili, ma forse meno appetitosi (...) In quel che è rimasto della campagna di Caslano, la piccola mela («pometa caslanora») è solo un ricordo delle persone anziane*» (BETTELINI, comunicazione a ProFrutte). Un documento riguardante le terre di Campestro, presso Tesserete, testimonia una ripresa della frutticoltura a metà del Novecento, per poi calare negli anni seguenti (MOROSOLI 1999): se nel 1929 si conteggiavano 871 alberi da frutta (soprattutto meli, peri, ciliegi, prugni e peschi), nel 1951 gli alberi erano addirittura 1849. L'ultima statistica, risalente al 1971, attestava invece la presenza di 673 alberi, oggigiorno quasi del tutto abbandonati, come evidenziato nello studio realizzato in Capriasca, che ha rilevato una quarantina di meli nel territorio di Campestro (Campestro, Pezzolo, Odogno) (v. il paragrafo Inventario delle *cultivar* della Capriasca). La diminuzione degli alberi da frutta è coincisa anche in questo caso con l'abbandono di vecchie varietà a favore di altre più redditizie: attualmente, la sopravvivenza di queste piante dipende quasi unicamente dall'attività di innesto e moltiplicazione praticata da appassionati di frutticoltura, spesso persone in età avanzata.

## Inventario etnobotanico cantonale

### Aspetti etnolinguistici

La raccolta dei nomi popolari è un aspetto particolarmente importante di un inventario etnobotanico: secondo un parametro di etnobotanica quantitativa, più il

numero di *taxa* (nella fattispecie, le *varietà*) aventi fitoni popolari è elevato all'interno di un territorio, maggiore risulta la conservazione della conoscenza e dell'uso delle piante in una determinata regione. L'assenza di un nome locale sottintende invece, nella maggior parte dei casi, l'oblio delle conoscenze e degli usi della specie o della varietà in questione. Questa constatazione è più che mai attuale considerando che, nella rappresentazione popolare delle piante, i nomi vernacoli sono fra gli ultimi elementi a essere persi in caso di erosione culturale (BONET *et al.* 1999; AGELET & VALLES 2001).

Il vaglio dei materiali di archivio e delle pubblicazioni regionali a carattere etnografico ed etnolinguistico, così come le testimonianze raccolte da informatori, hanno permesso di stilare una prima lista di una novantina di

nomi dialettali di varietà di mele a livello cantonale: la maggior parte di questi appartiene verosimilmente a varietà locali non ancora descritte nella letteratura scientifica pomologica. Il Ticino si rivela quindi una regione estremamente interessante per la ricchezza etnolinguistica dei nomi legati alle risorse vegetali, come dimostrato anche nello studio etnobotanico sugli usi delle piante medicinali nel Cantone (PORETTI 2009).

Nell'ambito dell'inventario etnolinguistico, è stato possibile in alcuni casi far corrispondere ai nomi vernacoli delle varietà classiche: *póma da Sant'Ana* (varietà Klarapfel e mela Margherita), *póm avic* (mela appiola), *barblenia* (renetta dell'Ohio), *Boscoof* (bella di Boskoop), *capel de preve* (capel da preve), *Champagna* (renetta di Champagne), *crep an du* (carpandù), *póm dolz/dolzin* e *póm*

Fig. 1 – *Il mosto* di Luigi Rossi, 1900–1905 (BIANCHI & BOSSAGLIA 1985).



Fig. 2 – Mercato della frutta a Lugano, fine Ottocento (LURASCHI 2008).



*lazaritt* (lazzeruola, una rosacea appartenente alla specie *Crataegus azarolus* L.), *Glochen* (Glockenapfel), *póm Gravensteiner* (Gravensteiner). Occorre anche considerare la presenza, piuttosto frequente, di omonimie (uno stesso nome per due varietà diverse) e sinonimie (una varietà può avere più di un nome popolare). Le mele ruggini, di cui esistono numerose varianti locali (*póm dala rönsa*, *póma rügina*, ecc.) e le mele primaticce, come i *póm da san Giuvann*, i *póm da San Pedar*, i *póm da San Iacum*, i *póm da Santa Maria Madaléna*, la *póma ostana* corrispondono molto probabilmente a diverse varietà. In particolare, per la *póma da Sant'Ana* è stata trovata una corrispondenza con due varietà classiche, le sopraccitate *Klarapfelf* e *mela Margherita*, e con una varietà probabilmente locale, la *Sant'Anna rossa* (Capriasca), conosciuta nel Locarnese con il sinonimo di *Santa Rosa*.

### Usi e tradizioni legati alla mela

Il vaglio dei materiali scritti ha messo in evidenza numerosi usi del pomo, *in primis* quello alimentare. Altre testimonianze sulla mela sono state documentate nel commercio, nei giochi, nei modi di dire, nei toponimi, negli usi medicinali, nelle tradizioni religiose, negli usi del legno, ecc. (tab. 1).

Di estremo interesse per uno studio etnobotanico è inoltre la presenza di testimonianze culturali legate alle

varietà di mele. Al momento attuale dell'inventario, poco più della metà delle varietà documentate a livello cantonale attesta la presenza d'informazioni culturali di diverso tipo: usi alimentari, qualità organolettiche, determinate caratteristiche morfologiche del frutto, periodo di maturazione, senza dimenticare tradizioni e aneddoti, di cui alcuni esempi sono riportati nella tab. 2. Per le restanti varietà, le testimonianze si limitano al nome dialettale e/o alla sua traduzione italiana.

### Studi preliminari sul terreno e conservazione in vivo

Oltre allo studio realizzato in Capriasca, sono stati prospettati degli antichi frutteti nel Malcantone, nella valle del Vedeggio, in valle Onsernone e nel Mendrisiotto, sulla base di comunicazioni personali da privati e in collaborazione con degli esperti del settore. In totale, sono stati rilevati 400 alberi e sono state studiate in dettaglio, fuori dalla Capriasca, 21 varietà, 12 locali e 9 classiche. Per alcune varietà sconosciute sono già state individuate le piante madri sul territorio cantonale, da cui può essere prelevato del materiale vegetale per la riproduzione (marze). Le varietà sinora moltiplicate in alto fusto e piantate nel frutteto di conservazione di Tesserete sono 70 (2 alberi per ogni varietà), per un totale di 140 alberi (collezione primaria). I bassi fusti presenti nel frutteto di Manno sono invece 248, pari a 124 accessioni (collezione d'introduzione).



Fig. 3 – Estratto della cartografia dei meli (indicati con un punto rosso) nella Piana di Sala Capriasca.

Tab. 1 – Testimonianze culturali legate alla mela trovate in Ticino e nei territori limitrofi. Abbreviazioni: Mat. (Materiale); CDE (Centro di dialettologia e di etnografia della Svizzera italiana).

Testimonianza culturale	Descrizione (fonte)	Località/regione
Alimentazione (oltre al consumo fresco)	Snizz: spicchi di mele o pere che si fanno seccare in filze e si mangiano secchi detti (PELLANDINI 1975)	Arbedo-Castione
	Pelècch: fette di mele che si infilavano ad appassire (FOLETTI 1982)	Luganese
	Zazz: mele affettate, infilate e messe al sole o al caldo del focolare ad essiccare (MONDADA 1990)	Minusio
	Mele candite infilzate su un bastoncino (BASSI 1969)	Lugano
	Conserve di mele (Varie)	Passim
	Torte di mele (Varie)	Passim
	Caramelle di mele (Mat. CDE)	Passim
	Sidro, vino di mele (Mat. CDE)	Capriasca
	Acquavite di mele (HENDRICH 2009)	Passim
	Succo di mele (Varie)	Passim
Commercio	Mele vendute sui mercati cittadini (Varie)	Passim
Foraggio	Mele date al bestiame (HENDRICH 2009)	Capriasca
Giochi	Póma o pisöö: tipo di gioco infantile, detto anche, in tempi più antichi, a rè a rè (CANDOLFI & MORDASINI 1985)	Comologno
	Al pér e l' póm: tipo di gioco infantile (Mat. CDE)	Castasegna
	Póm: gioco infantile che consiste nell'indovinare il genere di certi frutti (Mat. CDE)	?
Medicina	Decotto di mele con zucchero candito contro la tosse canina (PORETTI 2009)	Medeglia
	Decotto di mele sminuzzate, contro il raffreddore (Mat. CDE)	S. Antonio
	Bucce di mele con abbondante acqua ed aggiunta di miele ( <i>aqua det páma</i> ), somministrato ai malati d'influenza (STROZZI 2010)	Biasca
	Mele cotte per sollecitare l'intestino pigro (PORETTI 2009)	Avegno
	Mele acerbe per aiutare i bambini nella crescita (PORETTI 2009)	Avegno
	Tisana di mele essicate contro il raffreddore e la febbre (GERSTNER 1981)	Bosco Gurin
	Tisana di mele cotte come purgante (PORETTI 2009)	Gentilino
Modi di dire (alcuni esempi)	Er páma quan l'è marúda l'a da crodèe: per dire di cosa che ha d'aver fine (Mat. CDE)	Brione Verzasca
	Inché l'è sóra on pér e domán l'è sóra on póm: oggi è sopra un pero e domani su un melo (in senso figurato, di persona instabile) (Mat. CDE)	Brissago
	I par un póm taiá in mèzz: sembrano una mela tagliata in due (in senso figurato, di due gemelli) (Mat. CDE)	Pazzallo
	L'è 'm bèll póm ma l'a int ul böö: è una bella mela ma contiene il verme (in senso figurato, si dice di una bella ragazza, di condotta poco conforme (Mat. CDE)	Calpiogna
	L'è un póm röss con dénta la móra: è una mela rossa con il verme all'interno (in senso figurato, è una persona basata sull'apparenza) (Mat. CDE)	Stabio
	L'è cumè na páma caslànða: di persona paffuta e rossa (perché queste mele sono rosse) (Mat. CDE)	Caslano
	Na bèla páma la va in bóca al pursçèl: una bella mela va in bocca al maiale (= chi mente ha il miglior boccone) (PASSARDI 1994)	Luganese
	Na páma faia a tòcch la cunténta tück: un po' per uno non fa male a nessuno (PASSARDI 2006)	Luganese
Profumo	Mele messe nei cassetti della biancheria per profumarla (Mat. CDE)	Mesocco
Toponimi (alcuni esempi)	ala Póm: nome locale a Caviano (Mat. CDE)	Caviano
	Il nome di luogo Melide risale probabilmente al sostantivo latino MALUM "melo", attraverso una forma del latino popolare MELUM "melo", con aggiunta del suffisso collettivo latino - ETUM (> -eto) che in particolare indica i luoghi dove alberi e piante crescono in relativa quantità (CENTRE DE DIALECTOLOGIE DE L'UNIVERSITÉ DE NEUCHÂTEL 2005; ROHLFS 1969)	Melide
	Prada dala páma: prato sul monte Generoso (LURATI 1983)	Monte Generoso
	Pomèra: nome di luogo situato nella frazione di Santa Lucia, a Morbio Inferiore (LURATI 1983)	Morbio Inferiore
	Pomiröö: appezzamento ubicato a Gorla, frazione di Castel San Pietro (LURATI 1983)	Castel San Pietro
Tradizioni	L'ufèrta dla páoma: a Capodanno si fa una colletta in chiesa e i denari si raccolgono sopra una mela (Mat. CDE)	Vanzone (Provincia del Verbano-Cusio Ossola)
	La Bonassira di Capodanno: la questua della sera di Capodanno; fra i doni dati ai ragazzi figurano delle piccole mele rugose ( <i>rapotá</i> ) (BIANDA 1993)	Gerra Piano
	Ná a ciarcá la calcavègia: andare a cercare noci, nocciole, mele ecc.; consuetudine praticata dai giovani che, il giorno dell'Epifania, si recavano dalle ragazze per farsi regalare qualcosa (CDE 1952)	Mosogno
Usi del legno	Col legno di melo si confezionavano le mazze per spaccare la legna, in quanto legno compatto e tenace; le mazze venivano rinforzate con ghiere in ferro (Mat. CDE)	Cevio
	Legno impiegato per parti dell'aratro (Mat. CDE)	San Vittore
	Legno impiegato per fabbricare pialle (Mat. CDE)	Pagnona (Prov. di Lecco)
	Legno impiegato per intarsi (Mat. CDE)	Locarno; Cimadera
Utensili	Catapóm: attrezzo per cogliere le mele, con un piccolo panierino posto all'estremità di una pertica (Varie)	Passim
	Poméra: arnese di latta, concavo, in cui si facevano cuocere le mele vicino al fuoco (Mat. CDE)	Passim

## Inventario delle *cultivar* della Capriasca

Questa parte dell'articolo è dedicata in maniera specifica alla discussione dei principali risultati ottenuti dallo studio realizzato in Capriasca nell'ambito di un master in etnobotanica, della durata di tre anni (HENDRICH 2009). Questo studio riflette perfettamente, su scala

locale, il significato e l'importanza di un inventario pomologico a livello cantonale.

Nell'ambito della ricerca sono stati inventariati, cartografati e codificati 411 meli (tab. 3). Dalla recensione è emerso che Sala Capriasca, in particolare la piana di Sala, è stata l'epicentro della mela in valle, formando un

Nome dialettale della varietà	Informazione culturale	Fonte
Póm (da, de) sant'Ana	Varietà di mela primaticcia, che matura per la festa di S. Anna (varie).	CDE 2004
	Mele a spalliera, verdi, che maturano in luglio, per il periodo di S. Anna (Balerna).	MAT. CDE
	Mele primaticce, rosse e gustose (Calpiogna).	MAT. CDE
Póma barògia	A Minusio, il soprannome di <i>i baròcc</i> fu dato a una famiglia ora estinta: la bottega <i>da la Ceca barògia</i> , una delle poche botteghe del paese fino al principio di questo secolo. Da tale soprannome poi, secondo l'informatore che dà questa notizia, il nome di <i>poma barògia</i> (pl. <i>pom baròcc</i> ) a una qualità di mele, prodotte da una pianta, importata per viaggi o emigrazione, di cui quella famiglia era proprietaria.	CDE 1952 e segg.
Póma caslanòra	Mela piccola (sicuramente poco più che un selvatico); colore della buccia rosso vivo, polpa leggermente rosea; gusto dolcissimo; maturazione serotina. “A quei tempi si affermava che per essere migliori dovevano subire alcune notti di brina. Era un frutto molto apprezzato dai nostri emigranti i quali, al loro ritorno a casa per passare l'inverno, ne facevano delle scorpacciate abbinate alle caldarroste”.	BETTELINI, comunicazione a ProFrutetti
Póm glascín	Varietà di mele con una particolare striatura verde nel mezzo.	ARIGONI 2010
Póm da San lacum	Varietà di mela primaticcia che maturano in prossimità della ricorrenza di San Giacomo (25 luglio).	CDE 2004
Pom limonn	Varietà di mele che hanno un leggero gusto di limone	CDE 2004
	Varietà di mele dalla forma simile a un limone.	CDE 2004
Póma rastelina	Varietà di mela tardiva, piccola, di colore bianco e rosso, che si raccoglie a terra con l'ausilio di un rastrello.	MAT. CDE
Póma rossína	"Oh ce n'erano di piante di mele rossine [póm rosín], e dopo avevamo anche... come si dice, un torchio in casa mia, in casa mia a Lelgio c'era un torchio; allora ne venivano su anche da Odogno [di persone], l'Andrea per esempio; torcevano poi queste mele per fare uscire il succo, perché le mele rossine erano proprio adatte per quello, eh... ".	ARIGONI 2010

Tab. 2 – Alcuni esempi di varietà con le rispettive informazioni culturali.

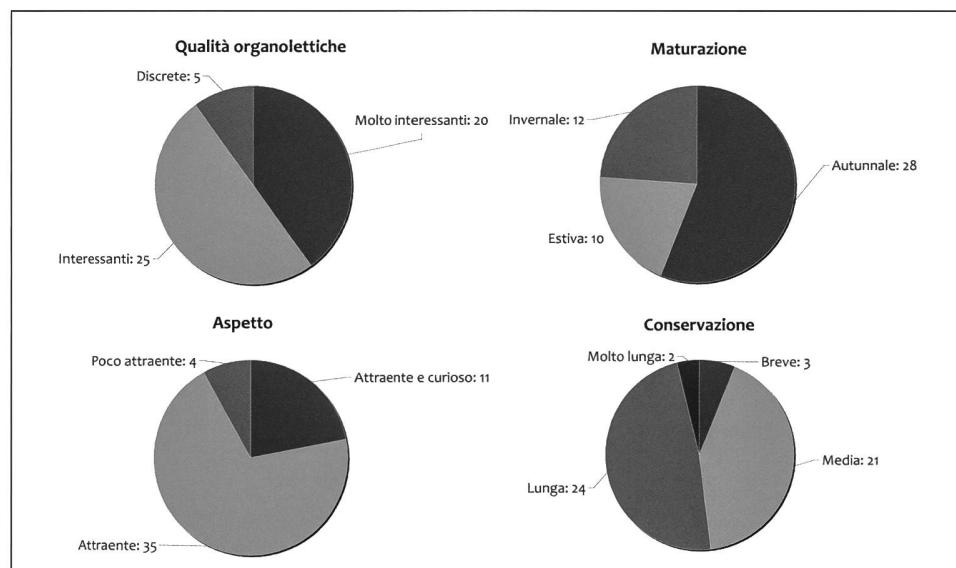


Fig. 4 – Distribuzione delle caratteristiche fisiomorfologiche delle 50 varietà studiate (qualità organolettiche, aspetto, maturazione, conservazione). I valori corrispondono al numero di varietà.

Tab. 3 – Presenza di meli nei villaggi della Capriasca.

Media Capriasca			Alta Capriasca			Bassa Capriasca		
Comune (sigla)	N° alberi	% alberi	Comune (sigla)	N° alberi	% alberi	Comune (sigla)	N° alberi	% alberi
Sala Capriasca (Sal)	140	34.1%	Somazzo (Som)	19		Origlio (Ori)	18	4.4%
Bigorio (Big)	73	17.8%	Lelgio (Lel)	18				
Lugaggia (Lug)	42	10.2%	Odogno (Odo)	18				
Vaglio (Vag)	38	9.2%	Pezzolo (Pez)	4				
Tesserete (Tes)	6	1.5%	Gola di Lago (Gol)	2				
Sureggio (Sur)	4	0.9%						
Lopagno (Lop)	18	4.4%						
Cagiallo (Cag)	11	2.7%						
<b>Totale</b>	<b>332</b>	<b>80.8%</b>		<b>61</b>	<b>14.8%</b>		<b>18</b>	<b>4.4%</b>

frutteto ad alto fusto a bassa densità, che si è mantenuto in parte ancora oggi (fig. 3).

Sulla base del presente studio e di una ricerca realizzata in passato (VANETTI 1998, VANETTI *et al.* 1998), il numero di varietà di mele stimato in Capriasca ammonta a circa 140. Dalla tab. 4 si evince che a un elevato numero di varietà corrisponde però un basso numero d'individui, in media solo da 1 a 3 alberi per varietà. Risulta evidente che diverse varietà potrebbero scomparire per sempre: ciò sta avvenendo ad un ritmo accelerato, a causa principalmente dell'incuria degli alberi e della loro età avanzata.

Nell'ambito dell'inventario capriaschese sono state studiate in dettaglio 50 varietà differenti, di cui 20 «classiche» e 30 «sconosciute», in quanto non ancora descritte nella letteratura scientifica e verosimilmente limitate alla regione. Queste ultime, presentate nella tab. 5, sono state inserite nella collezione d'introduzione di ProFrutteti a Manno per esservi conservate e riprodotte, insieme alle 20 varietà classiche, anche queste rare e appartenenti al patrimonio regionale, riprodotte in alto fusto nella collezione primaria di Tesserete. Dalla lettura della tab. 5 si evince che sulla totalità delle varietà locali analizzate, solo 5 sono considerate frequenti, di cui 3 rappresentative (numero di alberi superiore a 10), la *Porgnec*, la *Pom rossin* e la *Pom rav*, e 2 comuni (numero di alberi compreso fra 5 e 10), la *Pom banán* e la *Pom rügin* (Ruggine arancina). Le restanti 25 varietà sono invece considerate rare (3–4 alberi), molto rare (2 alberi) o uniche (1 albero). Le varietà descritte nell'inventario saranno presentate in futuro nel *Catalogo delle antiche varietà del Ticino*, antologia delle mele alla quale ProFrutteti sta lavorando. Attualmente sono state concluse 70 schede varietali, consultabili presso Profrutteti.

Le 50 varietà, classiche e locali, studiate in dettaglio sono anche state analizzate dal punto di vista delle loro caratteristiche fisiomorfologiche, in particolare: qualità organolettiche, aspetto attraente e/o curioso, maturazione e periodo di conservazione. Le varietà locali da porre in evidenza, poiché possiedono nel contempo qualità organolettiche molto interessanti (qualità ottimali), aspetto attraente e curioso, maturazione particolarmente tardiva e lunga conservazione sono la *Calvilla a strisce*

e la *Culo di gallina* (tab. 5). Nella fig. 4 sono presentati in maniera quantitativa i dati relativi alla fenologia.

È opportuno sottolineare che delle 50 varietà studiate in dettaglio, 24 (11 classiche e 13 locali) possiedono informazioni culturali d'origine locale, nella maggioranza dei casi legate alle diverse caratteristiche di uso. Di seguito riportiamo le varietà classiche e sconosciute segnalate come particolarmente adatte a una tipologia d'uso, senza tuttavia escludere altre applicazioni.

6 varietà particolarmente adatte alla pressatura: *Bona di Lopagno*; *Hidalgo*; *Pom rossin rigata*; *Pom rossin unita*; *Porgnec*; *Puntinata di Bigorio*.

2 varietà particolarmente adatte alla produzione di acquavite: *Pom rossin rigata*; *Pom rossin unita*.

4 varietà particolarmente adatte alla cottura: *Bella di Boskoop*; *Pom rav/Pom piatt*; *Pom rügin* (Arancina); *Sole di Sarone*.

5 varietà particolarmente adatte come frutta da tavola: *Calvilla arcobaleno*; *Calville du roi*; *Calvilla a strisce*; *Regina delle Renette*; *Zulu*.

Dall'esame delle denominazioni varietali delle mele studiate in Capriasca, è emerso che fra le 20 varietà classiche, aventi una denominazione principale conosciuta e confermata, solamente 5 possiedono nel contempo un nome locale. Questa constatazione riflette verosimilmente un'importante differenza economico-culturale fra la Svizzera d'Oltralpe e il Ticino. Nelle regioni tradizionalmente legate ad un'agricoltura intensiva, la conservazione dei nomi varietali dei frutti, più dettagliata e uniforme, era necessaria per la loro commercializzazione, ed è mantenuta ancora oggi. In Ticino, regione caratterizzata da un'agricoltura di sussistenza, non ci si

Tab. 4 – Numero di varietà di mele della Capriasca.

Categoria	N° varietà potenziali	N° alberi
Varietà studiate	50	153
- Varietà classiche	20	50
- Varietà sconosciute	30	103
Varietà osservate	49	69
Varietà Vanetti	41	51
<b>Totale</b>	<b>140</b>	<b>273</b>

Nome d'identificazione	N° alberi	Maturazione	Qualità organolettiche	Conservazione	Aspetto	Uso particolare	Nome locale
Porgnec	28	inv	+	++	+	Succo	X
Pom rossin (rigata)	20	inv	++	++	-	Succo Acquavite	X
Pom rav/Pom piatt	11	inv	=	++	+	Cottura	X
Pom banán	6	inv	++	++	+		X
Pom rügin (Ruggine Arancina)	5	aut	++	++	-	Cottura	X
Calvilla a strisce	4	inv	++	++	++	Da tavola	
Mela cuore	4	aut	=	+	++		
Culo di gallina	3	inv	++	++	++		
Pom rossín (unita)	2	inv	++	++	-	Succo Acquavite	X
Bella di Bigorio	1	est	+	+	+		
Bona di Lopagno	1	est	++	+	+	Succo	
Brutta ma buona	1	aut	+	++	-		
Calvilla arcobaleno	1	aut	++	++	++	Da tavola	
Cristallina di Sala	1	aut	+	++	+		
Falsa Jacques Lebel	1	aut	+	+	+		
Falsa Mantovana	1	aut	+	++	+		
Hidalgo	1	aut	+	+	+	Succo	
Ligornetto	1	aut	++	+	+		
Mela a pera	1	aut	=	+	++		
Mela grassa	1	inv	+	++	+		
Mela profumata gialla	1	aut	++	+	+		
Mela verde di Bigorio	1	aut	+	+	+		
Mela verde d'Origlio	1	aut	+	+	+		
Musa ruggine	1	inv	+	++	++		
Pisa di Lugaggia	1	aut	+	+	+		
Puntinata di Bigorio	1	aut	+	+	+	Succo	
Rossona	1	aut	+	+	+		
Sole di Sarone	1	est	++	=	+	Cottura	
Mela uovo	1	aut	+	+	+		
Zulu	1	aut	++	+	+	Da tavola	

Tab. 5 – Varietà locali della Capriasca e loro caratteristiche.

**Legenda:****Maturazione:**

est, estiva;

aut, autunnale;

inv, invernale.

**Qualità organolettiche:**

=, discrete;

+, interessanti;

++, molto interessanti.

**Conservazione:**

=, breve (1–2 mesi);

+, media (3–4 mesi);

++, lunga (5–6 mesi).

**Aspetto:**

-, poco attraente;

+, attraente;

++, attraente e curioso.

preoccupava tanto di mantenere i nomi d'Oltralpe quanto di importare delle varietà interessanti sotto forma di marze. I nomi delle varietà immesse nel nostro Cantone dagli emigranti che rientravano ai loro villaggi venivano quindi modificati o uniformati sulla base di caratteristiche generiche, come lo rispecchia la presenza di omonimie e sinonimie dialettali.

Per quanto attiene alle varietà sconosciute, 6 registrano una denominazione locale, mentre alle restanti 24 è stato attribuito dalla ricercatrice un nome di lavoro provvisorio. Sul totale delle varietà studiate, classiche e sconosciute, 11 sono considerate particolarmente interessanti poiché ancora conosciute e nominate localmente (tab. 6). Considerando l'insieme delle varietà inventariate, 5 altre denominazioni locali sono state registrate sul territorio capriascese: *Nostranella*, *Pom da San Pedro*, *Pom da San Giovann*, *Pom ferugin* e *Pom popina*. Tre di loro (*Pom da San Pedro*, *Pom da San Giovann*, *Pom ferugin*) sono state citate nel corso d'inchieste etnobotaniche, ma nessuna pianta madre è stata ritrovata. Per le varietà

*Nostranella* e *Pom popina*, le piante madri sono state rinvenute ma non sono state ancora studiate. Questi dati sulla fitonimia confermano come le conoscenze popolari ancora esistenti concernenti le risorse locali siano estremamente labili e in procinto di cadere nell'oblio.

## CONCLUSIONE

Per tradizione e per cultura la ricchezza delle varietà di meli nella Svizzera d'Oltralpe è notevolmente superiore al nostro Cantone: un confronto diretto fra le regioni risulta comunque difficile e poco affidabile vista la scarsità di studi di questo genere. Malgrado la difficoltà nel recuperare delle testimonianze dalla viva voce della popolazione anziana, la raccolta d'informazioni culturali e di materiale vegetale sul territorio ha dimostrato che il patrimonio pomologico ticinese costituisce un'eredità di valore, la cui conservazione è particolarmente importante per le generazioni future.

Tab. 6 – Denominazioni locali.

<b>Denominazione unica</b>
Boscoof
Champagn
Glochen
Pom banan
Porgnec
<b>Sinonimie</b>
Pom rav e pom piatt
<b>Omonimie</b>
Pom da Sant'Ana (Trasparente bianca e Mela Margherita)
Pom rossin (varietà rigata e varietà unita)
Pom rügin (Ruggine Arancina)

La diversità di questo patrimonio pomologico è però purtroppo seriamente minacciata. Dagli anni Sessanta, l'importanza della coltivazione del melo e di altri alberi da frutta è andata diminuendo progressivamente, ciò che ha comportato l'abbandono e l'incuria dei vecchi alberi, spesso malati e minacciati dal progressivo avanzare dell'urbanizzazione o dall'invasione del bosco. Gli ultimi spazi agricoli aperti, in grado di ospitare una maggiore diversità varietale, devono essere conservati grazie a speciali programmi.

Al fine di garantire la sopravvivenza delle varietà locali occorre quindi potare e liberare dalla vegetazione soffocante gli alberi sani, sostituendo le piante malate con nuovi esemplari innestati con marze delle varietà in pericolo. Vale la pena continuare il lavoro intrapreso non solo nei frutteti di conservazione, ma anche in prati e giardini. Ciò permette di dare un nuovo valore a luoghi che sono passati da statuto di sussistenza per una società contadina a statuto di svago per una società urbanizzata. Favorire la produzione di alberi da frutta di varietà locali per la diffusione nella popolazione è uno degli scopi di ProFrutteti, e costituisce la maniera più efficace per garantire a lungo termine la sopravvivenza di antiche varietà. ProFrutteti si prefigge inoltre di realizzare un inventario pomologico cantonale, un lavoro continuo e progressivo che ambisce a stilare, in futuro, una lista completa delle varietà locali di alberi da frutta in Ticino. Ci auspiciamo quindi che il lavoro svolto in Capriasca non resti un esempio isolato, ma il punto di partenza per altri studi di questo genere a livello cantonale.

## RINGRAZIAMENTI

Ci teniamo a ringraziare l'Ufficio Federale dell'Agricoltura, in particolare il programma PAN (Piano di Azione Nazionale per la conservazione delle risorse fitogenetiche legate all'alimentazione e all'agricoltura), così come la Commissione Svizzera per la Conservazione delle Piante Coltivate, per aver sostenuto il progetto di

ProFrutteti. Un ringraziamento lo rivolgiamo anche al Centro di dialettologia e di etnografia della Svizzera italiana (Bellinzona), per l'accesso al materiale inedito conservato nell'archivio cartaceo e per il controllo delle espressioni dialettali, al Museo cantonale di storia naturale (Lugano), per il sostegno scientifico, così come all'Ing. Marco Conedera (Swiss Federal Research Institute WSL) per la revisione dell'articolo. Desideriamo anche ringraziare Pro Natura Ticino e la Sezione dell'agricoltura (Divisione dell'economia del Cantone Ticino) per il finanziamento destinato a proseguire l'inventario pomologico a livello cantonale. La nostra riconoscenza va inoltre a tutti coloro che hanno collaborato con le loro preziose comunicazioni personali: E. Airoldi, A. Bassi A., P. Bettelini, Z. Bionda, C. Borla C., P. Campana, P. Canonica, A. Castelli, M. Cattaneo, M. Cerri, B. Ferrari, B. Galli, T. Geninazzi, N. Gianotti, G. Guerra, I. Illi, V. Leoni, M. Lotti, A. Maricelli, M. Menghetti, E. Merenda, F. Merzaghi, M. Molinari, A. Morosoli, R. Morosoli, D. Nesa D, F. Nesa, P.A. Nodari, G. Ortelli, E. Ricci, P. Romerio, E. Sciaroni, C. Solari, G. Stampanoni, B. Storni, C. Storni, C. Strozzi, A. Tavecchio, F. Tognola, E. Torti, L. Torti, C. Valnegri, G. Winter. Un ringraziamento, infine, va ai signori M. Bianchi e D. Luraschi per aver autorizzato la pubblicazione delle immagini d'epoca.

## BIBLIOGRAFIA

- AGELET A., VALLES J., 2001. «Studies on pharmaceutical ethnobotany in the region of Pallars (Pyrenees, Catalonia, Iberian Peninsula). Part I. General results and new or very rare medicinal plants», *Journal of Ethnopharmacology*, 77: 57–70.
- ARIGONI N., 2010. *Parole cose persone. Inchieste dialettologiche in Capriasca e Val Colla*, Tesi di laurea, Università degli studi di Pavia, 451 pp.
- BACHOFEN B., SCHIERSCHER VIRET B., KLEIJER G., HAENER R., KREIS H., 2006. Conservation et utilisation durable des ressources phytogénétiques des plantes cultivées en Suisse, Nyon: Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées (CPC), 19 pp.
- BARRAU J., 1971. «L'ethnobotanique au carrefour des sciences naturelles et des sciences humaines», *Bulletin de la Société botanique de France*, 118: 237–248.
- BASSI U., 1969. *Forbisad in rima*, Lugano: R. Torti, 39 pp.
- BIANCHI M., BOSSAGLIA R. (a cura di), 1985. *Luigi Rossi: 1853–1923*, Milano: Vangelista editori, 117 pp.
- BIANDA E., 1993. *Losone, che tempi!*, [Gerra Piano]: Ed. Il Nido, 103 pp.
- BONET M.À., PARADA M., SELGA A., VALLES J., 1999. «Studies on pharmaceutical ethnobotany in the regions of L'Alt Empordà and Las Guilleries (Catalonia, Iberian Peninsula)», *Journal of Ethnopharmacology*, 68: 145–168.
- BOTTINELLI T., 1984. «La regione ticinese». In: O. BAR, *Geografia della Svizzera*. Locarno: Armando Dadò Editore, 197 pp.
- CANDOLFI E., MORDASINI L., 1985. «Alimentazione», in: AA.VV., *Cultura popolare e dialetto a Comologno nell'Onsernone*, Losone: Ass. Amici di Comologno, 268 pp.

- CENTRE DE DIALECTOLOGIE DE L'UNIVERSITE DE NEUCHATEL, 2005. *Dictionnaire toponymique des communes suisses – Lexicon der schweizerischen Gemeindenamen – Dizionario toponomastico dei comuni svizzeri*, a cura di A. Kristol et al., Frauenfeld–Lausanne, 2005, 1104 pp.
- CENTRO DI DIALETTOLOGIA E DI ETNOGRAFIA DELLA SVIZZERA ITALIANA, anno 1952 e segg. *Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana* (VSI), Bellinzona: Centro di dialettologia della Svizzera italiana, 6 vol.
- CENTRO DI DIALETTOLOGIA E DI ETNOGRAFIA DELLA SVIZZERA ITALIANA, 2004. *Lessico dialettale della Svizzera italiana* (LSI), Bellinzona: Centro di dialettologia e di etnografia, 5 vol.
- CENTRO DI DIALETTOLOGIA E DI ETNOGRAFIA DELLA SVIZZERA ITALIANA, materiale inedito (MAT. CDE).
- COMMISSIONE SVIZZERA PER LA CONSERVAZIONE DELLE PIANTE COLTIVATE, sito del Database Nazionale Svizzero, www.bdn.ch, consultazione: novembre 2010.
- DAVIS W., 1995. «Ethnobotany: an old practice, a new discipline», in: R. E. Schultes, S. Von Reis (Eds), *Ethnobotany. Evolution o a discipline*, London: Chapman & Hall, pp. 40–51.
- EWALD K., KLAUS G., 2010. *Die ausgewechselte Landschaft*, Berna: ed. Hauptverlag, 660 pp.
- FOLETTI G., 1982. *Campagna Luganese. Vita – dialetto – detti – glossario dialettale*, Lugano–Pregassona: Edizioni Fontana Print SA, 203 pp.
- FRANSCINI S., 1971. *La Svizzera italiana*, Lugano: Banca della Svizzera italiana, 691 pp.
- GERSTNER E., 1981. «Volksmedizinisches aus Bosco Gurin», *Schweizerisches Archiv für Volkskunde* 77: 52–61.
- GUALZATA M., 1925. *La flora e la topografia nella toponomastica ticinese*, Lugano: Tipografia Luganese, 16 pp. [Estratto dal Bollettino della Società Ticinese di Scienze Naturali]
- HEINRICH M., 2001. *Ethnopharmazie und Ethnobotanik. Eine Einführung*, Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, 159 pp.
- HENDRICH M., 2009. *Inventaire ethnobotanique: étude du patrimoine variétal du pommier de la Capriasca et mise en évidence des aspects historiques–culturels qui lui sont associés*, Tesi di Master, Università di Neuchâtel, 78 pp.
- LURASCHI D., 2008. *Il Ticino. Tracce di vita trascorsa*, Pregassona–Lugano: Fontana Edizioni, 227 pp.
- LURATI O., 1971. «Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento», Estratto da: *Archives suisses des traditions populaires*, anno 67, fasc. 1–3, pp. 179–195.
- LURATI O., 1983. *Natura e cultura nei nomi di luogo di Castel San Pietro e del Monte Generoso*, Bellinzona: Arti Grafiche Salvioni SA, 109 pp.
- MONDADA G., 1990. *Minusio. Raccolta di memorie*, Locarno: Armando Dadò Editore, 573 pp.
- MOROSOLI A., 1999. *Terre di Campestro. Il comune, Odogno, i terrieri, il patriziato*, edito dai Terrieri di Campestro, 139 pp.
- PASSARDI G., 1994. *Parlém dialett: espressioni dialettali del Medio Vedeggio*, Lugano: Gaggini–Bizzozero, 391 pp.
- PASSARDI G., 2006. *Punciröö: détì, pruvèrbi da cá nòssa*, Pregassona–Lugano: Fontana Edizioni, 165 pp.
- PELLANDINI V., 1975. *Arbedo–Castione, Glossario del dialetto, toponomastica e altri scritti di V. Pellandini* (a cura di A. Caldelari), Bellinzona: Salvioni originale del Glossario in BSSI 17 (1895); 18 (1896), 206 pp.
- PORETTI G., 2009. *Ricordi e sapere popolare sulle piante medicinali. Ricerca etnobotanica nella regione del Canton Ticino*, Tesi di dottorato, Università di Neuchâtel, 913 pp.
- ROHLFS G., 1969. *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Torino: G. Einaudi, 1969, 3 vol.
- SCHINZ H. R., 1985. *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*, Locarno: Armando Dadò Editore, 463 pp.
- STROZZI C., 2010. «Piante medicinali e commestibili attraverso il dialetto di Biasca e Val Pontirone», 7 pp. (scritto inedito).
- TARILLI G., 1981. «Aspetti di vita settecentesca nella campagna luganese, da un libro dei conti inedito», *Folklore svizzero*, Fascicoli 2/3: 17–32.
- TARILLI G., 1984. «La medicina popolare in un manoscritto Seccentesco», *Folklore svizzero*, Fascicolo 5/6 (74): 57–69.
- VANETTI R., 1998. *La Capriasca ed i suoi frutti*, Capriasca: Regione Valli di Lugano, Progetto 19: Il frutteto a basso fusto, [s.p.].
- VANETTI R., GESSLER C., GIANFRANCESCHI L., 1998. *Caratterizzazione di varietà di melo e pero presenti sul territorio ticinese*, Zurigo: Istituto di patologia vegetale del politecnico di Zurigo ETHZ, 25 pp.

