

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (1999)  
**Heft:** 32

**Rubrik:** I ness dialett

### **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:** 18.04.2026

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

# Vita d'un tempo nelle Tre Terre

**S**econda puntata dedicata alla cucina d'un tempo. Ci rendiamo conto che è impossibile nello spazio di pochi numeri del TRETERRE tracciare un quadro esaustivo della cucina pedemontese. Le famiglie benestanti disponevano di cucine ben attrezzate mentre le meno abbienti dovevano accontentarsi di semplici e tradizionali utensili da cucina.

La nostra attenzione si concentrerà sugli oggetti maggiormente usati e dei quali la denominazione dialettale un tempo era ricorrente. Ci piace immaginare che in più di una casa riaffiorino alla memoria espressioni che il tempo ha cancellato.

Come e forse più di ogni altro ambito il progresso ha rivoluzionato la cultura domestica. E' innegabile che anni fa la vita conta-

dina era vissuta in uno spazio ristretto e che il tempo passato in cucina dalla stragrande maggioranza delle donne era maggiore dell'attuale.

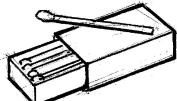



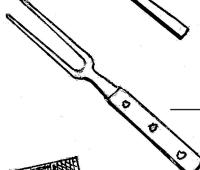


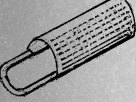

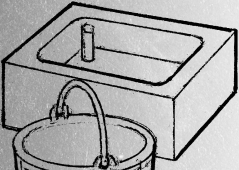
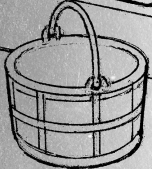

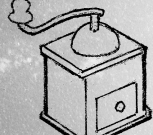
Per chi volesse approfondire l'argomento "cucina contadina" consigliamo la lettura de "il lavoro dei contadini" di Paul Scheuermeier, ed. Longanesi & C.

Ci sembra doveroso ringraziare Herbert Keller per i disegni pubblicati in questa rubrica. Egli è riuscito a rappresentare gli oggetti in modo semplice e chiaro.

**Andrea Keller**

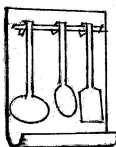
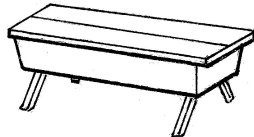
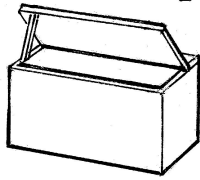
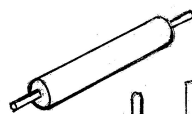







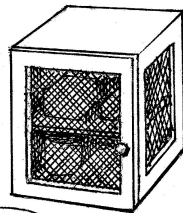


**Casa Ardizzi detta "Bernardascia", abitazione molto antica di Verscio che non esiste più. Sul retro della foto leggiamo: "casa Ardizzi dove hanno anche abitato l'America Ardizzi e la Tilde Castellani". Gli Ardizzi sono una vecchia famiglia patrizia estinta in paese, di cui si sa che diversi componenti lasciarono Verscio alla volta di Milano e della California.**



	italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	fiammiferi	fòchi	fòchi	fòchi
	fiasco	fias'c	fiasch	fiasch
	fondine	piatt dala minèstra - fondina	schéu	i squèll
	forchetta	forchièta o forcina	forcelina	forcelina
	forchettone	forchetón /forcina	furchetón pal ròst	forchetón pal ròst
	fotografia, ritratto	ritratt	litratt	litratt
	frullino	par sbatt i òu	sbatéu	sbatt i éu
	grattugia	gratèra	gratèra	gratèra
	imbuto	pedriöö	pedriée	pidriée
	lavandino	lavandín	lavandígn	lavandígn
	laveggio	lavèsg	lavèsg	lavèsg
	lumino fatto con corteccia e resina d'abete bianco		ambiézz	
	macinino per il caffè	masnín dal cafè	masnìgn dal cafè	masnìgn dal cafè

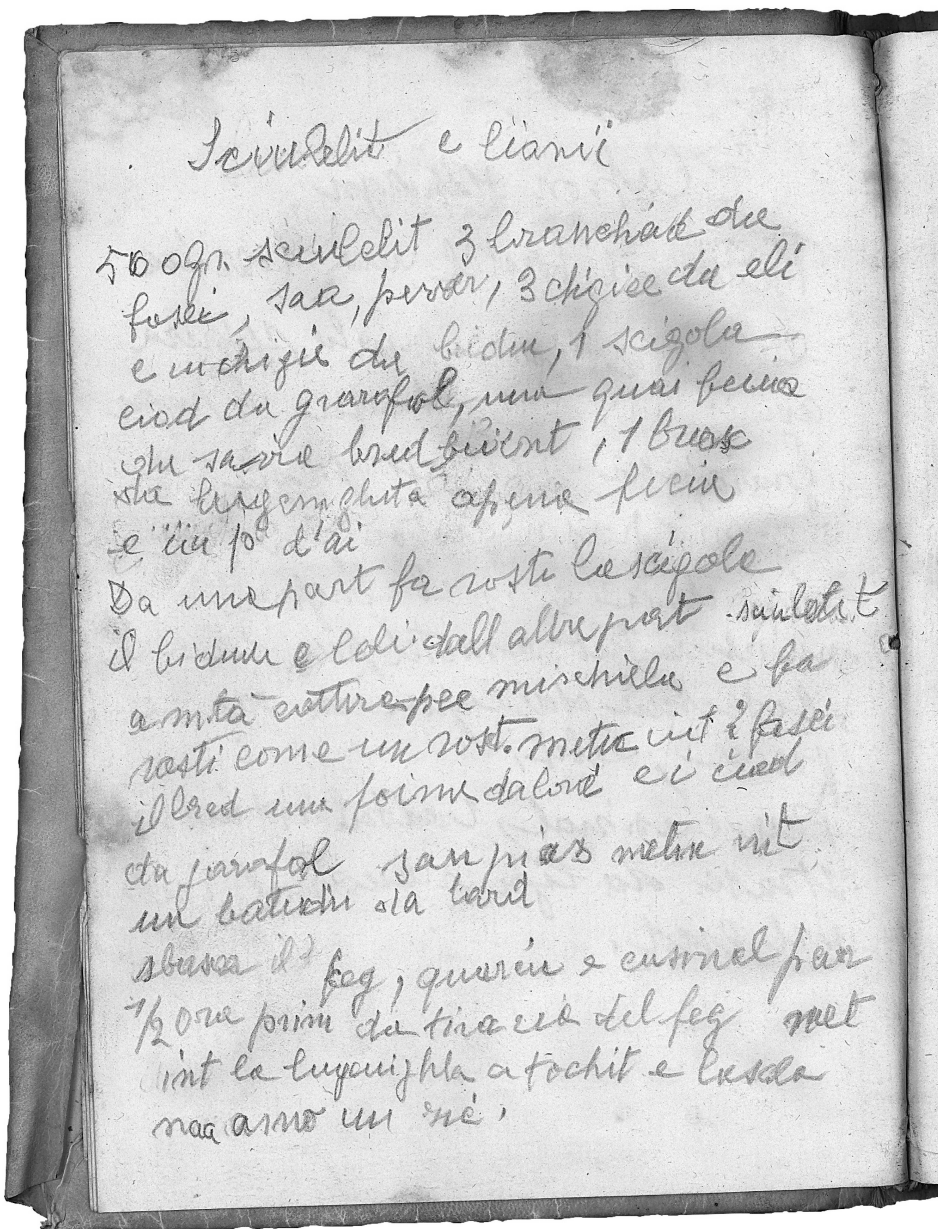
Disegni di Herbert Keller

\* La corrispondente espressione non è stata trovata.  
Ben volentieri verranno esaminati i relativi termini dialettali che dovessero esserci segnalati dai lettori.

	italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	leccarda, ghiotta		lécarda	licarda
	Madia (cassa in cui si metteva il lievito nella farina per impastarla con l'acqua calda)	marna	marna	marna
	madia, cassone di legno con 2 fori, per conservare le provviste fino alla prossima mietitura	cassón di patate, dala séila, dal fromanton	arca	madia
	matterello	mataréll	mataréll	mataréll
	mestolo di legno	mèstol	mèstol da légn	cópp da légn
	mestolo per la polenta, mestone	trüsöö dala polenta	trusée dala pólt	pala dala pólt
	mestolo piatto metallico per frittura	palèta	cazzaròla da rostii	mèstol
	mezaluna	mezzalüna	mezaluna	mezaluna
	misurino in rame con manico lungo (25 cl)		quartucc	quartígn
	molla per il fuoco	möia	méa	méa
	mortaio in legno	mortée	piròta	pistéll
	moscaiola	moschièra (kj)	moschièra (kj)	moschièra (kj)
	olla, orcio	óla	óla	óla
	orologio	orlòcc	oriòl	oriòl

Disegni di Herbert Keller

\* La corrispondente espressione non è stata trovata.  
Ben volentieri verranno esaminati i relativi termini dialettali che dovessero esserci segnalati dai lettori.



Sciulelitt e lianii

500gr sciulelitt 3 branchiad da faséi, saa, pévar, 3 chigée da éli e un chigée da biduu, 1 scigóla ciòd da garòfol, una quai feina da savia, bréd bruint, 1 brasc da luganighèta appena fècia e un pò d'ai. Da una part fa rostii la scigóla il biduu e l'oli dall'altra part sculelitt a metà cottura pée mischiàla e fa rostii come un rost. mett int i fècci il bréd una foim dalord e i ciòd da garòfol san piàs mette int un batudign da lard sbassaa il fégh, quarciaa e cusinall par 1/2 ora prim da tirà via dal fégh mett int la luganighèta a tochitt e lassala naa amò un zicch.

**Ricetta di Verscio risalente agli anni 80 del secolo scorso**

**Sciulelitt e lianii**

50 g sciulelitt 3 branchiad da faséi, saa, pévar, 3 chigée da éli e un chigée da biduu, scigóla, ciòd da garòfol, una quai feina da savia, bréd bruint, 1 brasc da luganighèta appena fècia e un pò d'ai. Da una part fa rostii la scigóla il biduu e l'eli, da l'altra part i sciulelitt a metà cottura pée mis'chiaa e faa rostii come un rost. Metigh int i faséi il bréd una feina da lóri e i ciòd da garòfol. Sau piàs, metigh int un batudign da lard. Sbassaa il fégh, quarciaa e cusinall par 1/2 ora. Prim da tirall vía dal fégh mett int la luganighèta a tochitt e lassala naa amò un zicch.

**Maccheroncini e luganighe**

50 g maccheroncini 3 manciate di fagioli, sale, pepe, 3 cucchiari di olio e un cucchiario di burro, cipolla, chiodi di garofano, una qualche fogliolina di salvia, brodo bollente, 1 braccio di luganighetta appena fatta e un po' d'aglio. Da una parte arrostiti la cipolla, il burro e l'olio, dall'altra parte i maccheroncini a media cottura, poi mischiare e arrostiti come un arrosto. Aggiungervi i fagioli, il brodo, una fogliolina d'alloro e i chiodi di garofano. Se vi piace aggiungete un poco di lardo. Diminuire il fuoco, coprire e cucinarlo per 1/2 ora. Prima di toglierlo dal fuoco aggiungere la luganighetta tagliata a pezzetti e lasciarla cuocere ancora un po'.

La pulénta farinèla (filastrocca di un montanaro verscese, risalente agli anni 80 del secolo scorso)

*Varda, varda cum l'è bèla  
la pulénta farinèla  
la pulénta col pinòo  
ta fa fòrt come un tòr*

*quand a tróna, quand a piòu  
sòt i fulmin da Giòu  
sta saròo in la casèla  
a faa la pulénta farinèla*

*Se un amis ti gh'è a scèna  
dagh mia a lui fiòcch d'avèna  
ma pitòst mortadèla  
con pulénta farinèla*

*Se un brantign ti gh'è da quagiada  
butal mia in la strada  
ma prepara una padèla  
da pulénta farinèla*

*la pulénta farinèla  
l'è pur simpro staa chèla  
che la gh piàsèva ai verscès  
ma anchia sa i èva un pò ligornés*

La polenta farinella (filastrocca di un montanaro verscese)

*Guarda, guarda come è bella  
la polenta farinella  
la polenta col latticello  
ti rende forte come un toro*

*Quando tuona, quando piove  
sotto i fulmini di Giove  
stai rinchiuso nel cascinale  
a cucinare la polenta farinella*

*Se un amico ospiti a cena  
non dargli fiocchi d'avena  
ma piuttosto mortadella  
con polenta farinella*

*Se un secchiello (del latte) hai di cagliata  
non buttarlo in strada  
ma prepara una padella  
di polenta farinella*

*La polenta farinella  
è pur sempre stata quella  
che piaceva ai verscesi  
ma anche se erano un po' livornesi*