

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (1999)  
**Heft:** 33  
  
**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:** 12.01.2026

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

# Vita d'un tempo nelle Tre Terre

**T**erza puntata dedicata alla cucina d'un tempo. Soffermandoci a riflettere sull'evoluzione che in questi ultimi decenni ha avuto la vita nel contesto dell'abitare, restiamo a bocca aperta di fronte ai cambiamenti avvenuti. Riteniamo che se paradossalmente un nostro avo dovesse essere inserito nella realtà casalinga odierna il minimo che si potrebbe dire è che si sentirebbe smarrito. Oggetti strani come: tostapani, fax, computer, lavatrici,

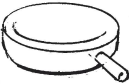
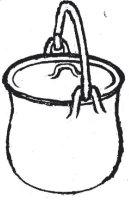

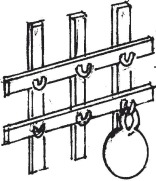

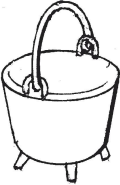
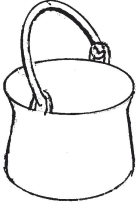
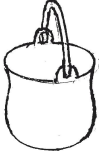

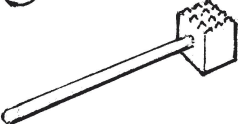



asciugacapelli, televisioni, compact disk, aspirapolveri, Natel...

Poverino sarebbe alquanto smarrito e intorrito. Non saprebbe che tutti questi apparecchi ci facilitano il lavoro permettendoci di essere più razionali e di risparmiare energie.

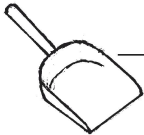



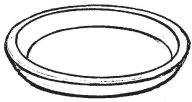


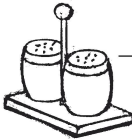
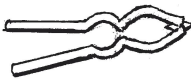


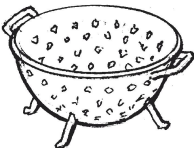
Proviamo a immaginarci il contrario. Noi, ributtati in una cucina dell'ottocento, come ci ritroveremmo? Probabilmente la stessa domanda rivolta ai posteri in merito al nostro attuale modo di vivere casalingo li porrebbe nelle stesse nostre difficoltà.

**Andrea Keller**



	italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	padellino per uova in cotto con un manico	*	terina	padalìgn di éu
	paiolo con coperchio	caldröö	caldrée	caldrée
	paletta per pulire il camino	barnásc	barnásc	barnásc
	parte superiore della credenza	peltrèra	paltrèra	paltrèra
	pentola con beccuccino per filare l'olio	padèla dal bècch	padèla col bècch	padèla col bechign
	pentola in ghisa	marmita	marmita	marmita
	pentola in rame, grande (per esempio per la minestra), pestello	*	brónz	brónz
	pentola in rame per fare il caffè	*	bronzìgn	bronzìgn
	pestacarne in ferro	pestacarn	pestacarn	pestacarn
	pestacarne in legno	mazzòla	mazzòtt	mazzòla
	piatto	piatt	piatt	piatt
	piatto in legno per la polenta	basla	basla	basla
	piatto per servire in tavola	piatt da portada	schéu grand da portada	squèla da portada

\* 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
 porta immondizia (paletta)	portarobèsc	portarubèsc	portarubèsc
 presa da cucina (cuscinetto per maneggiare utensili molto caldi)	presina	ciapígn	*
 ramaiole	cazzú	cazzù	cazzù
 ramazza	scóa da ginestra, da bidéa, ...	brúa	scóa da ginèstra
 recipiente per latte	cónca	cónca	cónca
 rotella per tagliare la pasta, ravioli	rodèla	ruzèla par taiaa la pasta	rodèla par taiaa la pasta
 salino di legno da appendere o mortaio in marmo	salín	mortèe	salígn
 salino doppio	*	salée	i salitt
 schiaccianoci	schiscianús	s'gemelanós	schiscianós
 schiumarola bucata	mèstola	cazzaròla	cazzaròla
 scodellina in legno	squèlin	squèll	squelina
 scolapasta	colin dala pasta - scolapasta	scolígn dala pasta	scolapasta

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

## Capon ripiègn

Pestaa nal pestel una dozzina  
 eu. eu fies diventaa tìvi con la spissura  
 apung una branchiada da pagn  
 gratò, dui mustacitt pestè e  
 e a mo pagn gratò par faa  
 diventaa dens il compost  
 mischia tutt e metel par la  
 bisèchia dal capon con saa e  
 peva, erbet,  
 Per cucinar, voltall int in un  
 strasc da lign e cusinall in  
 unal bréd.

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

### Capon ripiègn

Pestare nel mortaio una dozzina di uova fatte diventare tiepide con la panna; aggiungere una manciata di pane grattugiato, due noci moscate schiacciate e ancora pane grattugiato. Far diventare denso il composto mischiare tutto e metterlo nella pancia del cappone con sale e pepe, erbe. Poi cucinarlo, avvolgerlo in un panno di lino e cucinarlo nel brodo.

### Cappone ripieno

Pestare nel mortaio una dozzina di uova fatte diventare tiepide con la panna. Aggiungere una manciata di pane grattugiato, due noci moscate schiacciate e ancora pane grattugiato. Far diventare denso il composto mischiare tutto e metterlo nella pancia del cappone con sale e pepe, erbe. Poi cucinarlo, avvolgerlo in un panno di lino e cucinarlo nel brodo.

## Etimologia dei nomi dialettali

**Oriòl «orologio»** (Verscio, Cavigliano)  
 Vedi TRETERRE n. 32

A Verscio e Cavigliano questa voce sostituisce il tipo orlòcc di Tegna e del resto del Cantone. Si tratta di una voce schiettamente toscana discesa da un latino HORARIOLUM, presto abbandonata in lingua perché ritenuta troppo vernacolare: già nel '500 l'oscillazione fra oriole e orologio contrapponeva l'uso fiorentino a quello romano. La sua presenza nelle Terre di Pedemonte sarà dovuta alla tradizionale emigrazione in Toscana, da dove forse sono giunti in paese, con la parola, anche i primi orologi.

**Ambiézz «lumino fatto con resina e corteccia di abete bianco»** (Verscio)  
 Vedi TRETERRE n. 32

Il termine, che deriva direttamente da un latino \*ABETEUS, derivato volgare del classico ABIES «abete», è diffuso in tutto il Soprace-

neri e nel Grigioni italiano col significato di «abete bianco»; qua e là a quello della pianta si è affiancato il senso di «resina», soprattutto quella ricavata dalle conifere. Il significato attestato a Verscio costituisce un'ulteriore concretizzazione della voce, affine a quella registrata ad Auresio, dove imbiezz vale «cataplasma di resina», molto usato nella medicina tradizionale per curare distorsioni e fratture.

**pinò «latte scremato»** (Verscio)

Vedi TRETERRE n. 32

poesia La pulénta farinèla

Più che il «latte scremato» la voce (attestata oltre che nelle Terre di Pedemonte anche nella Vallemaggia, dove vive accanto alla variante pnao) indica il «latticello, siero del latte che rimane dopo la preparazione del burro»; di gusto acidulo, questo antenato dei nostri yoghurt accompagnava volentieri la polenta ed era considerato un ottimo dissetante. Quanto all'origine, la parola rientra nella famiglia di (lacc) pènn, forse dal latino PINGUIS «pingue, grasso», cui dovrebbe appartenere anche pinaglia, «la zangola».

**trüsöö (Tegna), trusée (Verscio) «mestolo per la polenta»** Vedi TRETERRE n. 32

È un derivato del verbo trüsaa «rimestare, mescolare» con i riflessi locali del suffisso latino -OLU (caratteristico per Verscio il passaggio a -ée); trüsaa è ampiamente diffuso in tutta la Lombardia e discende da un latino TRUSARE attestato in Catullo, iterativo di TRUDERE «spingere, urtare».

**brua «ramazza»** (Verscio)

La voce deriva da brógh, brugh, denominazioni dialettali del brugo, l'erica; i ramoscelli di questo arbusto, elastici e resistenti, servivano infatti per confezionare scope e ramazze. Il passaggio semantico è chiaro e diretto, se si pensa che anche l'italiano scopa indica in primo luogo alcune piante delle Ericacee (come l'erica scoparia o la calluna vulgaris), e solo secondariamente l'attrezzo per spazzare che con esse viene confezionato.

**paltèra «parte superiore della credenza»** (Verscio)

Nella parte superiore della credenza, aperta e costituita da ripiani, si espongono in bella mostra piatti e scodelle, un tempo spesso fatti di peltro; e da peltro deriva appunto paltèra. Un traslato molto diffuso di questa voce le attribuisce poi il significato di donna pettegola, da poco, donnaccia.

**brónz, bronzién «padella, pentolino di rame»** (Verscio)

Nonostante queste padelle siano di rame, il loro nome evoca un altro materiale, il bronzo; le voci dovevano indicare dapprima recipienti di bronzo, passando poi, per analogia, a comprendere anche quelli di rame; il passaggio semantico che estende la denominazione del materiale di cui un recipiente consiste al recipiente stesso è conosciuto col nome di sineddoche o metonimia. Esso ha numerose esemplificazioni nei nostri dialetti, basti pensare a tòla, «latta, ferro bianco» e poi «secchio, barattolo», o a ghisa, «ghisa» ma anche, qua e là, «pentola, marmitta, paiolo di metallo».