

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2000)
Heft: 34

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: 17.04.2026

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Quarta puntata dedicata alla cucina d'un tempo. Concludiamo il vocabolario dei principali oggetti impiegati nelle cucine contadine delle Tre Terre. Non abbiamo la pretesa di avere rappresentato un elenco completo dei termini ma la nostra intenzione è di offrire un quadro rappresentativo e di interesse comune. Nel prossimo numero di TRETERRE concluderemo l'argomento cucina concentrandoci in particolare sul focolare.

Nel frattempo prosegue la raccolta di lemmi dialettali dei nostri paesi e siamo in fase di trascrizione di oltre 1000 definizioni che verranno in seguito sottoposte al Centro di Dialettologia della Svizzera Italiana per verifica e correzione. Terminato questo lavoro, che richiede il suo tempo, abbiamo l'ambi-

zione di pubblicare un vocabolario delle Tre Terre di Pedemonte. Ma prima di raggiungere questo traguardo c'è ancora molto da fare e come si sa, essendo noi tutti appassionati che dedicano il loro tempo libero a diverse attività, è ragionevole prevedere che i ritmi di lavoro non saranno frenetici ma regolari.

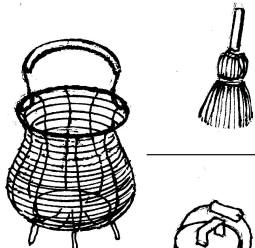



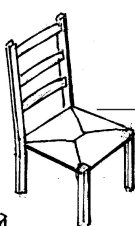
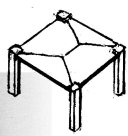



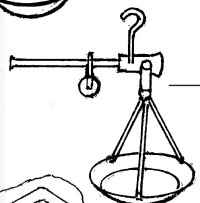

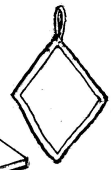
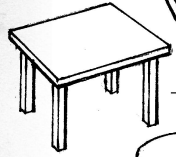



L'importante è che non abbiamo perso l'ultimo treno, ovvero che in "zona Cesarini" siamo riusciti ad accaparrarci molto materiale di cui facciamo tesoro.

Andrea Keller

Il camino con fornello a carbonella della casa Parrocchiale di Verscio.

*Foto:
Ufficio dei musei etnografici
Bellinzona*




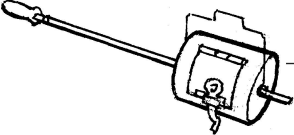
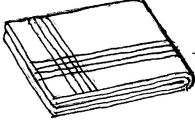
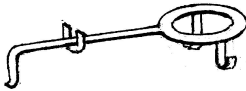


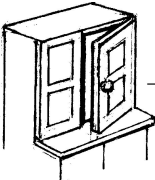
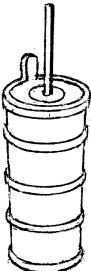
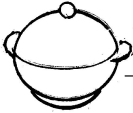
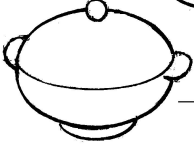


italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
 scopino per lavandino	scoètt	scuètt	scuètt
 scuotitoio per insalata, usato anche per tenere le uova fresche in cantina	*	scuagia	*
 secchiello per il latte	brónz - bronzín	brantígn	brantígn
 secchio	sidèla	sidèla o sègia	sidèla
 sedia	cradía	cradía	cadría
 sedile basso a quattro gambe	scagn	scagn	schègn
 soffietto	bofètt	bufètt	bufètt
 spannarola (cucchiaio in legno per la panna)	cópp	lula dala spissura	cópp dalla spissura
 spremi limoni	schiscialimón	schiscialimón	schiscialimón
 stadera	stadéra	stadéra	stadéra
 stampo in legno per il burro	fórna dal bitér	formèta dal biduu	fórna dal biduu
 straccio per prendere il paiolo	*	parpée	barésg
 tavolo	taul	tau	tau
 tazza da caffelatte	bòzza dal cafelacc	sbòizza	bòzza
 tazza di legno per fare il burro	*	squèla	squèla
 tazza piatto fondo	*	piatolina	piatolina

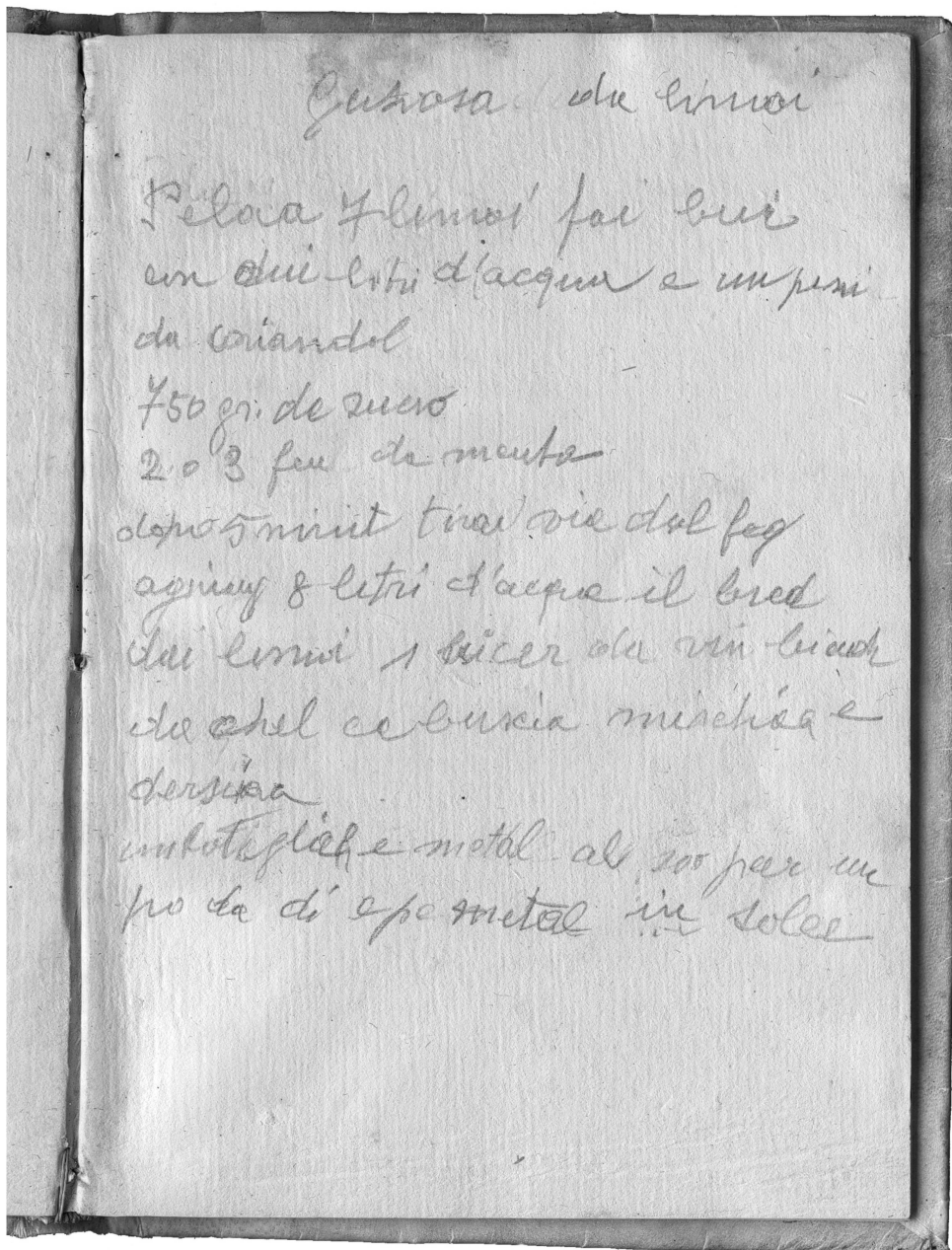
Disegni di Herbert Keller

* 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
 tazzina grande	*	chícara	tazza
 teglia	*	téa	tégliá
 terrina	bièla - in ital. scodella	bièla	bièla
 tosta caffè	tostín	tamburlán o tostígn	tostígn
 tovaglia	tovaia	tuaia	toaia
 treppiede	tripée	tripéi	tripée
 turacciolo	sciupón - búscion	busción, sciupón	busción, scipón
 vassoio	bazzila	bazzila	bazzila
 vetrina	vedrina	cradinza	cadrinza
 zangola	zángola - pinagia	pinagia	pinagia
 zuccheriera	zücheréra	zucréra	zucheréra
 zuppiera	süpéra	zupéra	supiéra

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



Ricetta di Verscio risalente agli anni 80 del secolo scorso

Gazósa da limói

Pelaa 7 limói, fai bui con dui litri d'acqua e un pizzico da coriandol
750 g da zucru
2 o 3 féi da ménta
dòpo 5 minutt tirá via dal fégh, aggiungigh
8 litri d'acqua, il bréd dai limói, 1 bicér da
vin bianch da chéll ca buscia
mischiaa dersgiaa.
Imbutigliall e métal al sóo par un po da di
e po métal in solèe.

Gassosa di limoni

Pelare 7 limoni, farli bollire con 2 litri d'acqua e un pizzico di coriandolo
750 g di zucchero
2 o 3 foglie di menta
dopo 5 minuti toglierli dal fuoco, aggiungerli 8 litri d'acqua, il brodo dei limoni, 1 bicchiere di vino bianco frizzante, mescolare e filtrare.
Imbottigliarlo ed esporlo al sole per alcuni giorni, indi depositarlo nel solaio.

Foto: Roberto Pellegrini
Ufficio dei musei etnografici Bellinzona



Due bottigliette di gazosa di produzione industriale della fine dell'Ottocento. La chiusura è garantita da una pallina di vetro (*cica*) posta all'interno della bottiglia e mantenuta premuta dalla pressione interna contro la guarnizione situata all'imboccatura; le rientranze praticate nel collo della bottiglia trattengono la pallina mentre se ne versa il contenuto. Tali bottiglie valsero alla gazosa la denominazione di *sciampágn dala cichéta*, e sono oggi divenute assai rare per l'abitudine dei ragazzi di romperle onde ricavarne la biglia.

Tegna, Verscio *cradía*, Cavigliano *cadria* "sedia"

Le voci sono varianti del più comune *cadréga*, diffuso in tutta l'Italia settentrionale col significato di sedia. Esse risalgono, attraverso stadi intermedi attestati nel latino volgare, al latino classico CATHEDRA, a sua volta di discendenza greca. I dialetti conservano il significato originale di sedile, soprattutto di una certa importanza, munito di spalliera e braccioli, mentre l'equivalente italiano *cattedra* ha conosciuto una specializzazione in ambito scolastico giungendo ad indicare il sedile e lo scrittoio sopraelevato usati in aula dal professore, e poi, per estensione, l'ufficio, la carica stessa di insegnante. Da ricordare in italiano anche il derivato *cattedrale*, che indica letteralmente la chiesa principale di una diocesi, quella in cui ha sede la cattedra vescovile.

Verscio, Cavigliano *spissura* "panna"

La voce, attestata in alcune varianti nelle Terre di Pedemonte, a Intragna e nella bas-

sa Vallemaggia, è un derivato del latino SPISSUS; la panna è infatti la parte più spessa, più densa e più nutriente del latte.

Verscio *parpée*, Cavigliano *barésg* "pezzuola usata per afferrare il manico caldo del paiolo"

Le due voci in sé sinonime, rimandano in realtà a due referenti diversi; *parpée* significa letteralmente carta, è affine al francese *papier* e risale in ultima analisi al latino PAPYRUM, mentre *barésgvale* prima di tutto straccio, cencio, e trova origine in un tema prelatino BERR- che doveva significare pelo, filo.

Tegna, Verscio, Cavigliano *bièla* "terrina"

La voce è ampiamente diffusa in tutta l'Italia settentrionale col significato di vaso di terracotta da tavola o da cucina, e compare pure in numerosi derivati. Essa trae origine dal nome della città piemontese di Biella, centro di produzione e di esportazione di stoviglie di terracotta.



BRIZZI FAUSTO

COSTRUZIONI METALLICHE

6653 Verscio

Tel. 091 796 14 14



ANDRESKA GIORGIO

SPAZZACAMINO - KAMINFEGER

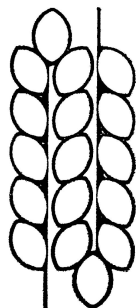
6654 Cavigliano

Tel./Fax 091 796 27 27

Natel 079 221 66 20

Risanamento canne fumarie
Kaminsanierung - INOX
Vendita stufe a legna - nafta
Installazione - revisione stufe

PERI



**PANETTERIA
PASTICCERIA**

**6653 VERSCIO
091-796 16 51**

Alla Capanna Monte Comino

Fam. Brigitte & Edy Salmina

Corcapolo
6655 Intragna

Tel. 091-798 18 04
Fax 091-798 18 05