

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2000)
Heft: 35

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

Quinta e ultima puntata dedicata alla cucina d'un tempo. Ci sembra opportuno concludere l'argomento prestando un'attenzione particolare al focolare. Un tempo esso assumeva grande importanza nel contesto della vita familiare; infatti mancando le diverse forme di riscaldamento che ci confortano oggidi ecco che, non appena veniva a mancare il calore irradiato dal sole estivo, la temperatura ambientale si abbassava e si cercava conforto nel tepore emanato dal focolare. È per questa ragione che i nostri avi s'ingegnarono nei modi più disparati a costruire focolari sempre più rispondenti alle loro esigenze.

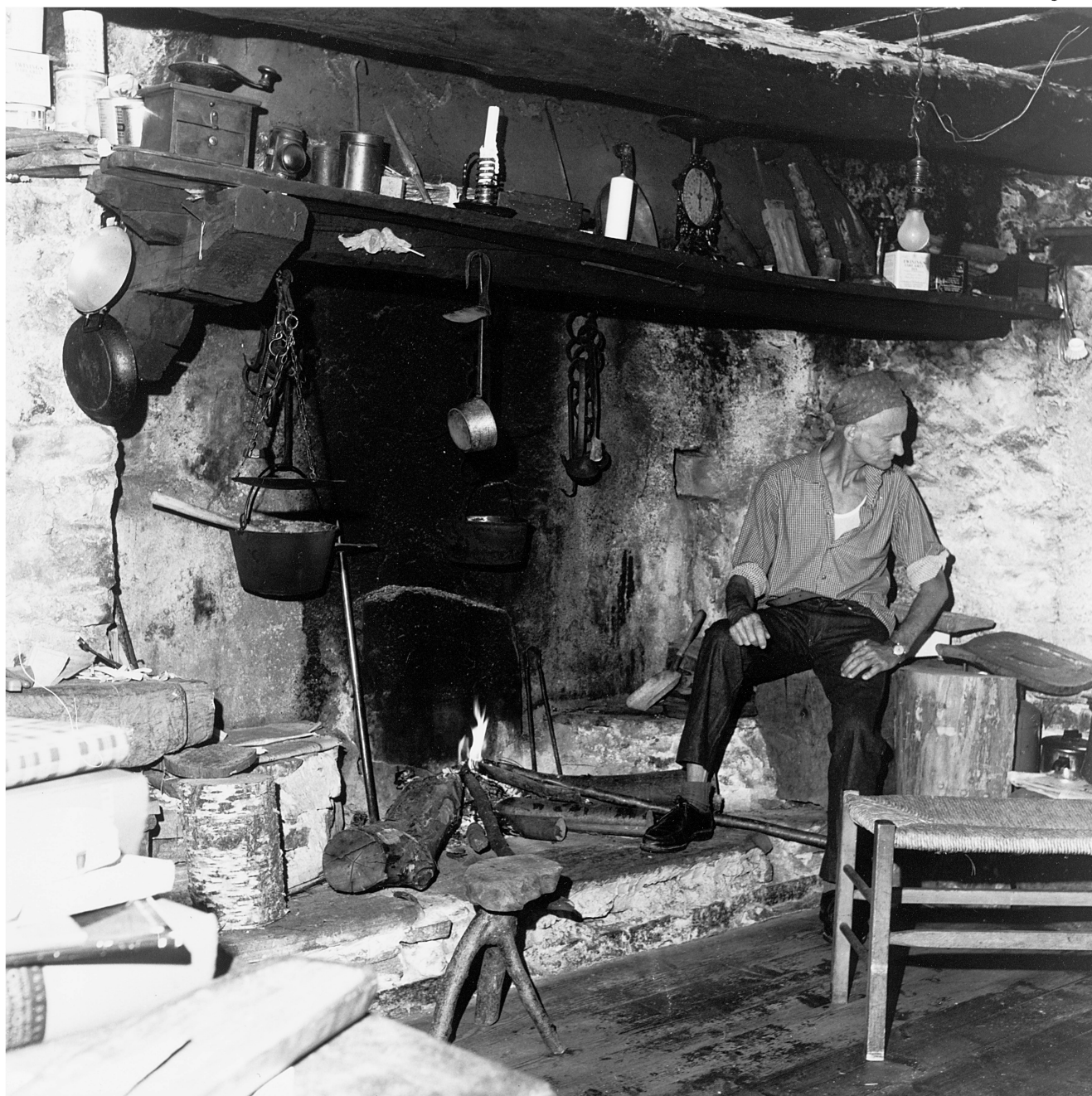
Non sempre il camino tirava in modo soddisfacente e spesso dovevano essere creati degli spiragli nelle finestre o sotto le porte affinché l'aria potesse circolare sufficientemente permettendo al camino di funzionare in modo più o meno decente. Erano frequenti le situazioni in cui chi stava seduto davanti alla fiamma del camino letteralmente sudava nella parte anteriore del corpo mentre si ritrovava la schiena fredda a causa degli spifferi che lo raggiungevano da dietro. È certamente questa una delle ragioni per cui furono create le panche poste ai lati e davanti al camino che permettevano di non dovere più subire le correnti d'aria.

Forme di focolare

I primi rudimentali focolari col tempo furono perfezionati. Immaginatoci il fumo che riempiva le case dei nostri antenati. Il camino ebbe la sua diffusione nel quattordicesimo secolo, anche se da noi giunse molto più tardi, rendendo più piacevoli le attività culinarie. Ai focolari al centro della stanza fecero seguito gli attuali col camino a muro. Il combustibile usato era prevalentemente legna raccolta nei boschi.

Focolare del "Rico di Vosa"

Foto: Burckhardt Maria - Museo regionale



Nomi del camino:	Tegna	Verscio	Cavigliano
piano di pietra o di mattoni:	prèda söia dal foligaa	baséll dal fuligaa	pradèla dal fégh
lastra contro il muro:	piòda dal foligaa	piòda dal fuligaa	piòda dal fégh
cappa:	capa	capa	capa
caminiera:	ménsola	ménsola	ménsola
caminetto interno:	caminétt	fiée	–
vani o finestre	–	–	–
ai lati del camino:	magiöö	magée	magée
stipiti del camino:	spall	spall	–
panchette laterali:	bančhitt	bančhitt	bančhitt
panche (anche con tavolino mobile)	bančhión	bančhión	bančhión
Accessori:			
alari:	–	bardolói	–
dispositivo per appendere i recipienti:	cadéna	cadéna	cadéna
il treppiede:	tripée	tripéi	tripéi
la molla:	la möia	la méa	la méa
la paletta del fuoco:	barnásc	barnásc	barnásc
soffietto per ravvivare il fuoco	bofètt	bufètt	bofètt
scopino:	scoètt	scuètt	scuètt
parascintille:	–	paratrisch	paratrisch
soffione:			
(tubo ottenuto da una canna di fucile)	–	bufón	–
serranda:	sarándola	sarándola	serándola
ferro per attizzare il fuoco:	–	sciampígn du gatt	–
piccola panca per appoggiare i piedi:	bardèla	bardèla	bardèla

Ricèta par faa i spèzzi

15 g ciòd da garòfol
 50 g nós moscada
 15 g pévru bianch
 50 g canèla regina
 7 g féi da lòri sécch
 15 g da basili
 15 g da tim
 pèsta tutt, passal in un dersgígn e consèrval in una scátola al succ.
 Ricetta per fare le spezie

15 g chiodi di garofano, 50 g noce moscata, 15 g pepe bianco, 50 g cannella regina, 7 g foglie secche di alloro, 15 g di basilico, 15 g di timo.
 Pestare tutto, passarlo in un colino e conservarlo in una scatola all'asciutto.

Aséd coi èrb

6 l da aséd da vign
 200 g da dragoncéll
 50 g da ramitt da pimparèla (piant da anic)
 50 g cerfói
 30 g da santorégia
 30 g da magiorana
 20 g da féi da lòri
 30 g da pévar négro
 20 g da saa
 7 ciòd da garòfan

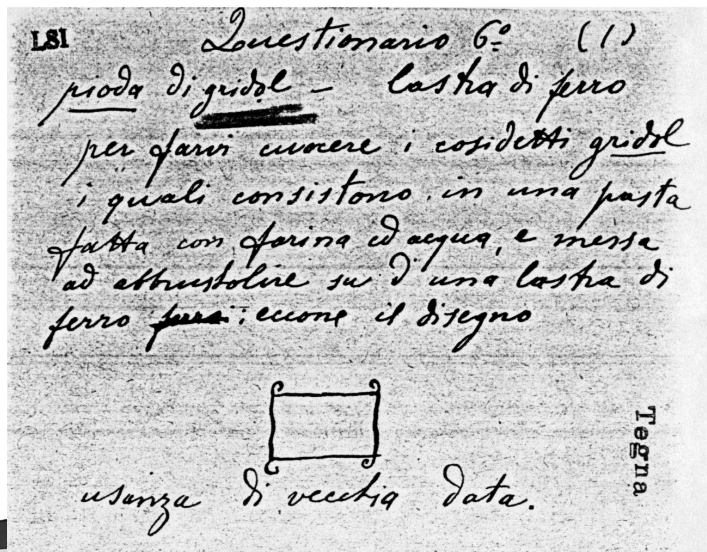
Aceto alle erbe

6 l di aceto di vino, 200 g di dragoncello, 50 g di rametti di pimpinella, 50 g di cerfoglio, 30 g di santoreggia, 30 g di maggiorana, 20 g di foglie d'alloro, 30 g di pepe nero, 20 g di sale, 7 chiodi di garofano.

la Grídula

Su una placa da fèr bégn scaldada e vungiuda al camígn a sa svèrsa una pastèla fècia da farina, aqua, saa e éu. La fritada la sa mangia par scéna col cafelècc.

Su una placca di ferro ben scaldata e unta al camino si rovescia una pastella composta di farina, acqua, sale e uova. La frittata si mangia a cena col caffè-latte.



la Grídula
 Su una placa da fer ben scaldada
 e vungiuda al camígn a sa svèrsa
 una pastèla fècia da farina,
 aqua, saa e éu
 la fritada la sa mangia per scéna
 col cafelècc.

G. Gobbi

IMPIANTI SANITARI
E RISCALDAMENTO

6653 VERSCIO

Tel. 091 796 11 91

Fax 091 796 21 50

pedemonte
onsernone
centovalli



dendros
biodelicatessen
erboristeria
CH-6653 verscio
091 796 33 69

alimentari / cosmetici / tisane
prodotti demeter
orari d'apertura
ma - ve 8.30-12.30 / 14.30-18.30
sabato fino alle 17.00

GRANITI



EDGARDO

POLLINI + FIGLIO SA

6654 CAVIGLIANO

Tel. 091-796 18 15

Fax 091-796 27 82

GROTTO PEDEMONTE VERSCIO

Tel. 091-796 20 83

CLASSICAL

SOLDINI
CLASSICA

CD Musica Classica
CD Musica Etnica
Spartiti

Soldini Musica
Piazza Muraccio
6600 Locarno
Tel. 091 751 28 14

DANIELE PERA

impresa di

pittura

6654 Cavigliano

Tel. 091 796 24 62 Natel 079 240 36 07

OFFICINA MECCANICA

BAZZANA GIULIO

6652 TEGNA

TEL. 091 796 17 50

Servizio tubi idraulici ad alta pressione EUROPOWER