

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (2002)  
**Heft:** 39  
  
**Rubrik:** Centovalli

### **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>**



## Lionza – Parco dei mulini UN AVVENIMENTO D'ALTRI TEMPI

Il Parco dei mulini, situato tra Borgnone e Lionza, ha riproposto la scorsa estate un avvenimento di altri tempi: la fabbricazione del carbone secondo i metodi tradizionali.

Organizzata dal Museo regionale, la dimostrazione si è svolta sull'arco di una settimana, tra il 9 e il 15 giugno, ed è stata eseguita da una squadra di carbonai provenienti da Azzone, in provincia di Bergamo.

Si è voluto rappresentare un mestiere – quello del carbonaio – che anche alle nostre latitudini è stato ampiamente praticato fino alla fine della seconda guerra mondiale e che faceva capo soprattutto a manodopera proveniente dall'Italia, in particolare dalla Bergamasca. Un'esperienza indimenticabile che ha saputo suscitare l'interesse di numerosi visitatori – numerose le scuole – che hanno seguito lo svolgersi delle operazioni dalle fasi preparative fino alla giornata finale con la passeggiata da Intragna a Lionza, il pranzo in comune e l'apertura della carbonaia avvenuta alla presenza di un folto pubblico e delle autorità locali oltre a una delegazione appositamente giunta dalla provincia di Bergamo.



## Il diario del "puàtt"

### Domenica 9 giugno

Sotto un tempo incerto, i carbonai di Azzone Giacomo Bettoni, Giovanni Santi e Carlo Novelli, coordinati dall'assessore comunale Benvenuto Santi, iniziano la costruzione della "baita del carbonaio" che servirà da rifugio,



soprattutto di notte, quando la catasta dovrà essere tenuta sotto costante osservazione.

### Lunedì 10 giugno

Tutto il materiale è pronto: 25 quintali di legna di faggio stagionato, 3 metri cubi di terra nera da giardino, un furgone di ramaglie di pino.

Ha inizio la costruzione del "puàtt", la catasta di legno: attorno al palo centrale viene costruito il "camino centrale" e si sistemano accuratamente in verticale i pezzi di legna.

L'intera catasta, dell'altezza di circa due metri, viene ricoperta con le ramaglie di pino che serviranno a sostenere la terra.

Il "puàtt" viene quindi completamente ricoperto con uno strato di terra il cui scopo è di isolare completamente la legna ed evitare che entri in contatto con l'aria.

### Martedì 11 giugno

Alla presenza di numerosi visitatori e allievi delle scuole, i carbonai procedono all'accensione del "puàtt": il palo centrale viene levato e attraverso il camino centrale viene introdotto il fuoco il quale viene man mano alimentato con legna di piccole dimensioni fino a raggiungere la sommità. Quindi, anche la parte superiore viene chiusa con rami e terra ed ha inizio la combustione che si protrarrà giorno e notte, costantemente tenuta sotto controllo dai carbonai.

Nei giorni seguenti, a turno, i carbonai vigilano sulla corretta combustione della carbonaia, praticando dei fori di aerazione nel mantello per espandere la combustione a tutta la catasta. Nuovi fori vengono praticati man mano che la colorazione bianca del fumo che fuoriesce indica che quella parte è carbonizzata.

Per ingannare l'attesa, non mancano i momenti di buonumore in compagnia, con la polenta cucinata sul posto...

### Sabato 15 giugno

Dopo il pranzo in comune sul piazzale della chiesa di Lionza, la carovana che in mattinata ha partecipato alla gita da Intragna lungo il sentiero del mercato, assiste alla fase finale: la scarbonatura.

Si tratta di una fase molto delicata e bisogna procedere con cautela per evitare che un improvviso apporto di ossigeno possa incendiare la catasta e mandare tutto in... cenere.

Si procede levando la terra a strati successivi, spegnendo con l'acqua i piccoli focolai improvvisi.

Alla fine, tutto il carbone ottenuto, circa 5 quintali, viene ammucciato a lato della carbonaia, pronto per essere insaccato.



## La fabbricazione del carbone

Il carbone è attestato nel Cantone Ticino fin dal '400 (statuti di Brissago) e verso la fine del medioevo dove il carbone proveniente da tutto il Locarnese veniva inviato a Milano via lago.

Il periodo di maggior produzione si ebbe tuttavia a partire dall'inizio dell'ottocento – in concomitanza con il massiccio sfruttamento dei boschi – e si protrasse fino alla fine della seconda guerra mondiale con particolare incremento in questo periodo data la forte richiesta di carbone per uso quale carburante per i veicoli. La produzione era tuttavia di molto diminuita verso la fine dell'ottocento a seguito dello sviluppo della rete stradale e ferroviaria che favorirono l'arrivo di altri combustibili a basso prezzo.

La preparazione delle carbonaie - i puàtt – avveniva solitamente nel luogo del taglio della legna e il carbone veniva portato in paese dagli stessi carbonai, dai muli, ma soprattutto dalle donne che si caricavano sulle spalle pesi di oltre 40 o 50 chilogrammi.

La fabbricazione del carbone era solitamente curata da artigiani provenienti dall'Italia, soprattutto dalle provincie di Trento, Bergamo e Brescia.

Tracce di lavorazione del carbone si trovano un po' ovunque nella nostra regione: non è raro il caso di imbattersi in uno di questi terrazzamenti, sostenuti da muretti a secco, che servivano per la costruzione della carbonaia (dietro la stazione di Palagnedra). Esistono inoltre alcuni toponimi - ad esempio «Carbulùn» sopra Cadanza – che indicano chiaramente il luogo di fabbricazione del carbone.

Rispetto ad altre regioni dove le cataste di legna potevano raggiungere i 60 quintali, si può ritenere che da noi avessero dimensioni minori in funzione della conformazione del

terreno e dello spazio disponibile.

Il carbone veniva impiegato specialmente quale combustibile in cucina o per alimentare gli appositi fornelli a carbonella, nei forni del pane, nelle fucine da fabbro o ancora negli scaldalatti o nei ferri da stiro (sopresse). In alcuni casi veniva pure impiegato quale medicamento o nella preparazione della polvere da sparo.



Durante la seconda guerra mondiale, a seguito della forte richiesta quale carburante per i veicoli e la mancanza di manodopera straniera, vennero introdotte le carbonaie in metallo che snellivano e semplificavano di molto la produzione. Alcune di queste carbonaie sono ancora visibili a Costa sopra Borgnone e sui monti dello stesso paese.



## La preparazione della carbonaia (puàtt)

Il periodo ideale per la preparazione delle carbonaie era la primavera o l'autunno e la legna impiegata era solitamente il castagno o il faggio, ma pure nocciolo, ontano e tiglio.

Si iniziava con la parte centrale con la costruzione di una sorta di gabbia di legna minuta posta attorno ad un grosso palo infisso nel terreno; tutt'attorno venivano quindi disposti verticalmente i ceppi così da formare un primo strato sopra il quale si sistemavano altri due o tre strati dando così alla catasta la sua forma definitiva a forma di cono.

La catasta veniva quindi ricoperta con ramaglie, solitamente di abete, sulle quali si sistemava uno strato di alcuni centimetri di terra («camisa») per assicurare alla legna una cottura uniforme e senza fiamma; alcuni sfiatatoi, opportunamente lasciati nella copertura, servivano al carbonaio per indirizzare il fuoco verso le diverse parti della catasta.

Ultimata questa operazione si procedeva all'accensione della catasta che avveniva attraverso la bocca centrale. La cottura poteva durare dagli otto giorni a due settimane ed era in funzione della quantità di legna da cuocere, solitamente da 20 e fino a 60 quintali. Durante la cottura, la catasta doveva essere costantemente vigilata per garantire una cottura uniforme, alimentare costantemente il fuoco nella parte centrale con l'aggiunta di nuova legna e per evitare possibili incendi della catasta o del bosco circostante.

Quando dalla carbonaia usciva un fumo azzurrognolo era il segnale che la cottura era pronta: si ricoprivano tutte le aperture e si attendeva il suo spegnimento prima di procedere all'apertura. Questa operazione, detta scarbonatura, era molto delicata in quanto l'improvviso apporto di ossigeno poteva provocare l'incendio di tutto il carbone, vanificando così tutto il lavoro. Per questa ragione, l'apertura della carbonaia veniva spesso effettuata di notte per rendere meglio visibili i possibili focolai.





**I**l fenomeno dell'emigrazione, pur fra enormi fatiche, sacrifici e sofferenze legate alla lontananza dal proprio paese d'origine, nel caso dei palagnedresi, ha assunto anche un connotato positivo. Il contatto con la metropoli italiana ha infatti rappresentato un arricchimento culturale, oltre che materiale, per il piccolo villaggio centovallino.

L'emigrazione, come sappiamo, presenta aspetti interessanti ed aneddoti curiosi, a volte persino commoventi. Questo fenomeno socioeconomico, causato dalla povertà estrema della popolazione, è ancor più affascinante pensando a come le Centovalli fossero isolate, lontano dalle vie di comunicazione e dal contatto con altre popolazioni (se escludiamo qualche pellegrino che si recava al santuario di Re). E così è ovvio chiedersi dove i nostri avi trovavano il coraggio di partire così lontano. Il lunghissimo viaggio verso Milano o Firenze effettuato parte a piedi, parte con la diligenza o in treno a vapore aumentava il senso della lontananza da casa. La storia dell'emigrazione dei palagnedresi in Italia ha lasciato segni tangibili, pensiamo ad alcune case patrizie di notevole grandezza, la chiesa monumentale con le sue preziose suppellettili. La nostra storia è legata al granducato dei Medici di Firenze. Il granduca proteggeva infatti le frontiere formando volontari doganieri provenienti da fuori regione. Va detto però che la maggior parte degli emigranti erano occupati in lavori assai duri ed umili come ad esempio nel porto di Livorno, anch'esso di proprietà dei Medici, dove lavoravano come facchini ed inservienti.

## Palagnedra: l'emigrazione in Toscana

# Da Firenze a Palagnedra alla scoperta delle proprie origini

La prima ondata migratoria verso la toscana risale al 1500: rappresentante illustre ne fu un certo Petronio Mazzi il quale presso la Corte dei Medici raggiunse niente meno che la carica di tesoriere, acquisendo il diritto di sfoggiare sulla sua abitazione di Palagnedra lo stemma mediceo. Questo emblema in ferro battuto si trova ancora oggi sul balconcino della casa Mazzi, che la protagonista dell'intervista che pubblichiamo condivide con la mia famiglia. Leda Roatti-Mazzi è figlia di un emigrante che partecipò, nella seconda metà dell'ottocento alla seconda ondata migratoria dei palagnedresi a Firenze. Unitamente a parecchi pedemontesi gli uomini di Palagnedra si impegnarono in attività legate al commercio: in particolare lavorarono in rosticcerie, ristoranti, drogherie, negozi di stoffe aprendo succursali anche in altre città: Roma, Milano, Torino, Genova. Una seconda emigrazione questa che è collegabile a quella del 1500 in Toscana perché anch'essa fu favorita da legami che i nostri connazionali mantennero con i discendenti degli emigranti di allora, i quali venivano di tanto in tanto nelle Centovalli a visitare parenti o a scoprire le terre d'origine dei propri avi. E' quindi verosimile pensare che la vita a Palagnedra fu favorevolmente condizionata dall'emigrazione a partire dal 1500 e fino agli inizi del secolo scorso:

lo testimoniano le belle case che risalgono appun-



*Lo stemma dei Medici di Firenze sul balconcino della casa Mazzi a Palagnedra*

to ad epoche diverse, come pure vari ritratti che abbelliscono le pareti di alcune abitazioni, nonché le prime fotografie risalenti all'inizio dell'800 ed ancora ben conservate.

Il lunghissimo periodo migratorio che ci concerne terminò con la crisi economica e con l'avvento del fascismo: siamo negli anni 30, la maggior parte dei palagnedresi tornò in patria, in alcuni casi dopo aver perso buona parte dei loro non sempre facili guadagni.

Gli emigranti più fortunati, più abili e capaci, o semplicemente coloro che formarono una famiglia in Italia, non rientrarono al villaggio, ma si stabilirono nei luoghi di lavoro. Così anche la nostra intervistata: nata a Firenze nel 1922 scopri le Centovalli all'età di 16 anni.

In alcuni casi i figli acquisirono nelle principali città d'Italia una solida formazione diventando banchieri, funzionari, architetti e almeno due di essi sacerdoti.

Mantennero tuttavia un forte legame con Palagnedra, ricordando nelle loro offerte la nostra chiesa e, tornando per brevi periodi, portarono una certa influenza culturale agli abitanti del posto ed innescarono nelle menti dei giovani, il desiderio di partire in cerca di fortuna. Favorito dal buon andamento degli affari e dal contatto con la metropoli italiana, il fenomeno migratorio dei palagnedresi durò alcuni secoli.

**Giampiero Mazzi**



*Gli affari per taluni emigranti andavano bene a Firenze. Il nome della rosticceria deriva dal fatto che la gente faceva la fila per entrare.*

*Al centro il proprietario Mario Mazzi. (siamo nella seconda metà del 1800)*



## Intervista a Leda Roatti-Mazzi trasmessa dalla radio Svizzera di lingua italiana nel programma "Via pal mund: viaggio nell'emigrazione ticinese" del 20 giugno 2001.

La prima volta lui (mio padre) venne a Milano, a quindici anni, nel 1910, in una rosticceria di un certo Fedele Mazzi nei pressi del Duomo, penso con il fratello Filippo.

### Fedele Mazzi chi era?

Era un cugino che aveva aperto questa rosticceria a Milano. Da lì i suoi zii chiamarono mio padre a Firenze in Via dell'Ariento. Erano zii di Palagnedra, che avevano una rosticceria dove guadagnavano bene; ma, essendo in parecchi parenti (cugini, ecc.) non avevano un buon accordo e così mio padre partì per Bologna alle dipendenze di un certo Fausto Poletti di Bordei, frazione di Palagnedra. Al suo arrivo in Italia, Poletti fece lo spazzacamino, poi con suo padre aprì una rosticceria alle due torri qui a Bologna in Strada Maggiore (quindi nel centro della città). Poletti aveva bisogno di un aiutante e si rivolse quindi a mio padre Antonio.

**Racconta Leda Mazzi vedova Roatti (79 anni) che incontro a Bologna; racconta di suo padre Antonio che a 15 anni partì da Palagnedra e andò a Milano nella rosticceria di Fedele Mazzi e poi continuò il mestiere di rosticciere a Firenze e a Bologna.**

L'11 aprile 1921 mio padre si era sposato a Firenze con Erina Castellucci di Arezzo. Ha lavorato sempre nella rosticceria di Firenze e poi a 31 anni si spostò a Bologna, dove lavorò con il

**elementare ed era arrivato in città partendo da un piccolo villaggio sotto il Ghiridone.**

Ho avuto un papà d'oro. Mio padre è sempre stato rispettato: era chiamato il signor Mazzi, sul serio... si fa per dire... era simpaticissimo mio babbo... me lo ricordo mentre andava in bicicletta, con la giacca bianca, il grembiule arrotolato, e... via che andava, poveretto. Ha lavorato tanto, ma tanto, davanti al fuoco, allo spiedo a legna di una volta.

### Si ricorda lei delle rosticcerie?

Sì, perbacco, e poi guardi, le dirò che con Fausto Poletti e sua moglie Gina (una donna torinese) tutti gli anni il primo d'agosto venivano a San Ruffillo in un'osteria dove preparavano una faraona oppure il fagiano e, naturalmente accompagnati da un fiasco di vino, si



Leda Roatti-Mazzi ritratta la scorsa estate con il figlio Carlo.

Banco di rosticceria: al centro il proprietario Mario Mazzi.



suo amico Fausto Poletti per tutto il resto della sua vita (morì il 7 gennaio 1956). Lavoravano in una bella bottega che era chiamata: la rosticceria dei due svizzeri.

Il Poletti era il padrone e mio padre l'aiutante, sempre ligio al suo lavoro: partiva la mattina alle sette e tornava la sera alle undici.

**Leda Roatti, figlia unica, parla con grande rispetto e ammirazione di suo padre, di quell'uomo che aveva fatto solo la sesta**

festeggiava la festa nazionale e questo sempre, tutti gli anni.

### Cosa le diceva suo padre della Svizzera?

Cosa vuole, del Ticino, lui vede... Quando là a Firenze non andavano d'accordo (nel gestire la rosticceria con i cugini), voleva tornare in Ticino, ma era fidanzato con la mia mamma... sa com'è... quando si è giovani... si volevano bene; e poi la mia mamma non ci pensava nemmeno, anzi... siamo stati io e mio marito a

portarla su a Palagnedra in treno un viaggio abbastanza lungo e lei, mia madre, mi ricordo guardava dal finestrino i burroni delle Centovalli e diceva: - Nel paese dei lupi io non ci vengo -.

Ma però devo affermare che da quando la portammo, si è innamorata di Palagnedra e poi ci è sempre tornata.

### E lui (il papà) non ci è più tornato?

Sì, lui tornava quando moriva un qualche zio; io la prima volta andai a Palagnedra l'otto dicembre 1938, avevo 16 anni. Morì uno zio e c'era qualcosa di eredità e lui voleva che andassimo su. Come mi piacque - era il periodo della guerra - ho provato un senso di libertà, e poi... la montagna con i suoi bellissimi colori...

**Era molto attaccato al paese il papà; e quello era il primo incontro con la famiglia, con quel ramo dei Mazzi che discendevano dal nonno Giacomo e dalla nonna Maddalena e da cui discendevano Francesco, Filippo e Antonio.**

C'era mia zia Carolina, le due cugine Maria e Pierina, lo zio Filippo no, era via per lavoro; prima di allora li avevo visti solo in fotografia. Maria ha un anno più di me, Pierina, mia coetanea, si è sposata ed ha avuto sei figlioli.

Abbiamo pernottato nella casa paterna.

### La casa del nonno Giacomo Mazzi.

Lui era scalpellino ed è caduto in un fossato nella zona di Camedo: è morto in un burrone, insomma: era un bell'uomo, alto, questo capitò nel 1929.

**Una decina di anni prima di quel viaggio che Leda fece nel '38 con suo padre Antonio e di cui ricorda ancora una sosta a Locarno dai fratelli Canetti che gestivano una fiaschetta, il viaggio sulla Centovallina la salita a piedi dalla stazione al paese, l'in-**



Leda Roatti Mazzi a Palagnedra nel 1948 in compagnia della cugina Pierina (con la figlia Claudia)

### contro con le cugine.

Nel 1938 fu, come detto, la prima volta che le conobbi personalmente, mandavano sempre le fotografie. Mio zio è sempre stato in corrispondenza con il mio babbo.

**Palagnedra, 5 aprile 1938**



**Caro fratello,**  
**Mi dispiace tanto doverti notificare che la**  
**cara zia Brigida è spirata questa notte dopo**  
**alcuni giorni di malattia. Ti scriverò presto**  
**più a lungo ed intanto ti saluto con tua mo-**  
**glie e figlia.**  
**Affettuosissimo fratello Francesco Mazzi.**

**Quindi Palagnedra le è piaciuto?**

Oh... subito, subito, tant'è vero che mi sono detta - Ci voglio tornare. Si vede che dentro di me, come devo dire, c'era molta montagna. Dopo, a Palagnedra ci sono tornata quando mi sono sposata, il 12 settembre 1948. Mio marito si era talmente innamorato di Palagnedra, che poi riattammo una stalletta giù sopra la diga e da allora tutti gli anni siamo sempre tornati a Palagnedra e portammo la nonna, la mia mamma, che da allora tutti gli anni è sempre salita e guai se non la portavamo.

**Per lei cosa rappresenta la Svizzera?**

E la mia seconda patria o anche la prima. Io quando mi reco lassù sono svizzera e quando torno a Bologna sono italiana. Ma però ho sempre un amore per la Svizzera. Io starei anche sempre là, perché ormai il freddo non mi dà fastidio e sa... le case lassù sono tutte di sasso, d'estate si sta benissimo... La nostra casa ha lo stemma dei Medici, siccome l'antenato Petronio che la fece nel 1600, era tesoriere alla corte dei Medici di Firenze.

**Nella casa cioè in cui nel 1895 da Giacomo e Maddalena Mazzi era nato quell'Antonio, che nel 1910 andò a Milano a fare il rosticciere nella bottega che un Mazzi di Palagnedra suo parente, gestiva vicino al duomo e poi a Firenze e dal 1926 a Bologna e che sposandosi con una donna di Arezzo ebbe la figlia Leda Mazzi vedova**

**Roatti che oggi ha 79 anni e vive a Bologna.**

**Lei è di casa su a Palagnedra?**

Sì, conosco tutti, ora un po' meno però, perché... sa ci sono parecchi turisti tedeschi.

**Quando va su, quanto si ferma?**  
 Circa due mesi.

**Adesso che non c'è più il marito, è il figlio che l'accompagna e che va a riprenderla alla fine dell'estate.**

**Ha due figli lei?**

Sì, Carlo che non è sposato è medico

*Certificato di lavoro  
 rilasciato a Jean-Jaques  
 Poletti nel 1809:  
 particolare curioso:  
 Bordey*

*Tipica rosticceria  
 (una delle prime) a Firenze:  
 a sinistra il locale di prepa-  
 razione, a destra il banco di  
 vendita.*

DOUANES



DE L'EMPIRE

DIRECTION DE LA TOSCANNE.

COMMISSION d'Ouvrier de la Douane.

**N**OUS, DIRECTEUR des Douanes de l'Empire, à la résidence de la Toscane,  
 En conséquence des pouvoirs à nous donnés par l'Administration desdites  
 Douanes, et en vertu des décisions de SON EXCELLENCE LE MINISTRE DES  
 FINANCES, en date du 28 octobre 1807, COMMETTONS par ces présentes, à  
 l'un des emplois d'Ouvrier des Douanes, à la résidence de *Livourne*  
 Monsieur *Jean-Jaques Poletti* né le *4 mars 1760* à *Bordey*  
 département de *Suisse* pour, après avoir prêté le serment prescrit,  
 être spécialement chargé du chargement et déchargement des Marchandises,  
 qui devront être présentées à la Douane, de leur déballage et remballage,  
 enfin de tous les mouvements des colis pour la pesée ou le mesurage des  
 Marchandises, ainsi que pour leur placement avec ordre sur les quais, dans  
 les cours, magasins et entrepôts de la Douane.

Il est tenu de remplir ses fonctions avec exactitude et probité, à peine de  
 destitution.

Il continuera à être salarié par le commerce.

Fait au bureau de la Direction des Douanes, à Livourne,  
 le *quatre mars* an mil huit cent *neuf*.



*Colla*

*Reçu par le public. Signé par le  
 Le 6 Mars 1809  
 Poletti*





N°2042 Tassa fr. 1.

Confederazione Svizzera

**CANTONE TICINO**

IN NOME DEL CONSIGLIO DI STATO E DELLA REPUBBLICA

*Sono pregate tutte le Autorità civili e militari della Confederazione e delle Potenze amiche alle quali spetta il mantenimento dell'ordine pubblico e della sicurezza generale di lasciar passare liberamente e senza ostacoli:*

Anno di nascita	1811	Fig. Poletti Luigi	paternità	Polignone
Statura	meda		luogo di nascita	Palagnedra
Complexione	forte		Comune di origine	"
Capelli	chiotti	di condizione	Comune di domicilio	"
Fronte	alto	di abitudine		
Sopraciglia	meda	di abitudine		
Occhi	chiotti	di abitudine		
Naso	alto	di abitudine		
Bocca	comune	di abitudine		
Barba	forte	di abitudine		
Mani	chiotti	di abitudine		
Piedi	meda	di abitudine		
Statura	forte	di abitudine		
Stagioni particolari		di abitudine		

di condizione *Contadino*

di abitudine *negli Stati Uniti e in America*

Vale per un anno

Firma del Cantone *Luigi Poletti*

*Il medesimo viene pure raccomandato alla loro protezione e soccorso offrendo una perfetta reciprocità.*

*Il presente passaporto viene rilasciato sul certificato Municipale.*

Dato a Locarno li 19 dicembre 1850.

Il Consigliere delegato di Stato *R. Sacconi*

Il Commissario di Governo nel Distretto di Locarno *Geo. Zelli*

oncologico a Bologna; la figlia Angela lavora a Ginevra ed ha la cittadinanza svizzera, lavora in fisiologia come aiutante tecnico, ha preso il diploma a Zurigo.

**Voi siete svizzeri?**  
Sì, io come detto, ho la doppia cittadinanza e mio figlio la sta per prendere adesso, ossia ha le pratiche in corso.

**Quella cittadinanza svizzera che negli anni italiani di Antonio Mazzi non era una garanzia di fortuna per uno svizzero all'estero, per uno che faceva il rosticciere.**

*Poverino, sa di soldi ce n'erano pochi.*

**Si guadagnava facendo quel mestiere?**

Passaporto di Luigi Poletti emigrato a Milano.

*Sullo sfondo la prima rosticceria a Firenze dove lavorò il padre di Leda Mazzi. I fabbricati che si vedono nella foto non esistono più ed hanno lasciato il posto all'attuale Piazza della Repubblica.*

Sì, se uno era padrone sì, ma come lavoratori non erano pagati molto, è stata una vita dura, poi lavorava anche mia madre come sarta ed allora qualcosina guadagnava... però vede era una vita dove anch'io non ci facevo caso alla povertà. Andavo a prendere con il mio sacchetto un chilo di carbone, era freddo a Bologna, allora, la neve ed il freddo che ho patito da bambina... non potevamo comperare stivali o scarponi, tuttavia non eravamo considerati poveretti, anche perché mia mamma essendo sarta mi mandava sempre tutto a puntino con il mio vestitino in ordine.

**Voi eravate conosciuti come una famiglia svizzera?**

Sì, sì... poi le dirò di più. Adesso che mi viene in mente per gli stranieri venivano i carabinieri ed una volta sentii mia madre che disse loro: - Mio marito è un uomo onesto, non ha mai fatto niente, non fa politica.

Gli hanno chiesto se voleva diventare italiano, ma lui ha risposto che voleva mantenere la sua cittadinanza svizzera... e la mamma aggiunse: - Adesso finitela di venire qua!

Me lo ricordo questo episodio, ero una ragazzina, avrò avuto 11 anni.

**Il tempo del fascismo in Italia e gli anni della seconda guerra.**

**Palagnedra, 22 settembre 1944**

*Carissima cugina, sempre ti speriamo in buona salute, come presentemente ne è di noi. Da parecchio tempo non abbiamo avuto tue nuove, attendiamo un tuo scritto sperando che vi troviate ancora tutti sani e salvi. Noi stiamo facendo la raccolta in campagna che si presenta abbastanza soddisfacente. E tu cosa fai? Vai sempre a lavorare? Il babbo è sempre a Locarno; lavorava in un albergo, ma adesso, forse alla metà del mese venturo avrà finito e allora si cercherà di nuovo un posto per l'inverno, perché dice che ad Andermatt non vorrebbe più andare. Sempre ti ricordiamo anche nelle nostre preghiere e speriamo che sia presto finito questo conflitto. Siamo sempre molto sospesi per voi leggendo le notizie sui giornali diciamo: - Chissà i nostri cosa fanno! Certo la paura non mancherà loro... ma speriamo nel buon Dio, Lui di certo non abbandona nessuno. Farai i nostri più cari saluti anche agli zii da parte dei nostri genitori. Ti abbracciamo affettuosamente, le tue cugine Maria e Pierina.*

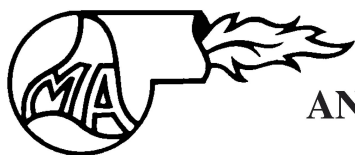
**Avete avuto problemi durante il fascismo?**

No, perché mio padre era rispettato ed avevamo una buona clientela; sia Poletti che mio papà non hanno mai avuto niente da ridire di essere trattati con sufficienza, sono sempre stati rispettati.

Come svizzero in Italia è sempre stato trattato bene, mai nessun astio nei suoi confronti in quanto straniero.

**C'era un rapporto di lavoro fra Antonio Mazzi e Fausto Poletti, il titolare della rosticceria di Bologna che era pure di Palagnedra, della frazione di Bordei e allora i rapporti erano pure quelli che possono essere fra compaesani, che parlano lo stesso dialetto, lo si intuisce da una cartolina postale che un cugino Mazzi di Palagnedra scrive ad Antonio Mazzi in Via Saragozza 228 a Bologna il 4 ottobre 1930:**





**ANTONIO  
MARCONI**

*BRUCIATORI A OLIO  
RISCALDAMENTI CENTRALI*

6654 Cavigliano  
Muralto

Tel. 091 796 12 70  
Natel C 077 85 18 34



TV - VIDEO HI FI

**VENDITA - ASSISTENZA TECNICA**

Via Varenna 75  
**6604 LOCARNO**  
TEL. 091 751 88 08

50  
anni dal  
1951-2001



**CAROL**  
*Giardini SA*

**Peter Carol**  
maestro giardiniere dipl. fed.  
membro GPT  
6652 Ponte Brolla

Progettiamo - costruiamo -  
trasformiamo - curiamo  
il Vostro giardino o parco con  
l'esperienza di

**50 anni**

Eseguiamo irrigazioni automatiche  
e lavori in granito

Con piacere attendiamo la Vostra gradita richiesta

**Telefono: 091 796 21 25**  
**E-Mail: info@carol-giardini.ch**  
**Homepage: www.carol-giardini.ch**



da ottobre a marzo  
SPECIALITÀ VALLESANE

RACLETTE  
E  
FONDUE

al formaggio - al pomodoro  
CHINOISE - BACCO

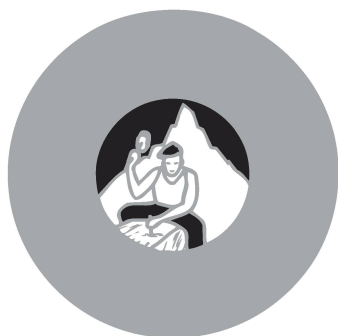
**BAR PIZZERIA  
RISTORANTE PIAZZA  
VERSCIO**

Propr.: Incir Cebbar  
Tel. 091 796 12 46 - Fax 091 796 15 30

Tutti i giorni si potranno gustare le nostre paste fatte in  
casa, carne o pesce alla griglia o dalla padella, buffet  
freddo e una vasta scelta di nuove pizze

APERTO TUTTI I GIORNI

100%



**POLLINI FIGLI FU ROBERTO SA**  
**6671 RIVEO**

Estrazione e lavorazione  
del granito  
della Valle Maggia  
e dell'Onsernone

**Tel. 091 754 16 12**

**Allianz**  
Suisse



**Versicherungen  
Assurance  
Assicurazioni**

**Belotti Angelo**  
Agente generale

**CH-6601 LOCARNO**  
Via Varenna 2  
Tel. 091 751 22 23 / 751 64 05  
Fax 091 751 19 19



**Caro cugino Tonino,**  
 È qui il signor Poletti che mi ha portato i tuoi saluti e che ricambio di cuore. Ho già parlato con la signora M. e finora non ho concluso il contratto e capirai, per il valore che si ritiene, sempre sostenuto da chi compere. Il signor Faustino verrà nei primi della prossima settimana e ti porterà la mia lettera e ti anticiperò il denaro: franchi cento svizzeri, del resto abbi pazienza per riuscire a concludere opera di tuo interesse. Faustino ti dirà la situazione. Saluti cari a te e ai tuoi famigliari. (Segue la firma di un cugino Mazzi).

io ho dovuto consumare il fatto mio per allevarvi e per malattia ed ho proprio fatto tutto il sacrificio per il bene della famiglia...

La nonna Maddalena si riferiva proprio alla casa paterna dove vado adesso che sono sola. Ci sono affezionata, anche perché andando avanti si capisce sempre di più...

**I suoi figli che rapporto hanno con Palagnedra?**

Carlo è innamorato di Palagnedra: lassù si ingegna a tagliare erba, legna ed a vangare l'orto.

**Forse non potrebbe essere estraneo quell'attaccamento che suo nonno Antonio Mazzi aveva per il paese e per la patria lontana.**

Mi diceva sempre: - Mantieniti libera e svizzera... ripeteva sovente questa frase: - Ricordati che sei libera e svizzera.

trascrizione a cura di Lara Mazzi

**Ringraziamo la Rtsi ed il giornalista Bruno Guerra per averci concesso gratuitamente i diritti per la trascrizione dell'intervista, andata in onda il 20 giugno 2001**



Gli ultimi emigranti palagnedresi a Firenze davanti al banco della rosticceria, sullo sfondo gli spiedoni carichi di carni. Era il periodo della selvaggina.

**Lasciapassare rilasciato a Giacomo Poletti per poter lasciare Livorno e tornare a Palagnedra a visitare i parenti.**

**Suo padre è sepolto a Palagnedra?**

No, è sepolto qui in Certosa a Bologna, vicino al signor Poletti, suo padrone, anche lui morto nel 1956.

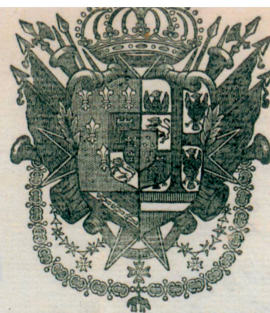
**Erano le lettere e le cartoline postali i soli mezzi di comunicazione di quel tempo; è nelle lettere che si dicevano le cose:**

**Palagnedra, 6 settembre 1929**

**Caro figlio,**

Con gran piacere ricevi la tua lettera. Primariamente sono tranquillo a sentire che siete in buona salute. Ho sentito che Leda viene grande. Qui abbiamo fatto la festa del Nome di Maria, ma c'era solo il curato di Borgnone ed il nostro, no, non sono più le funzioni di una volta... ecc... ecc.

Maddalena Mazzi madre di Antonio, Francesco e Filippo, comunicò per lettera le sue volontà nel 1929, disponendo che al figlio Francesco, che conviveva con lei da diversi anni, lasciava fra l'altro una stanza grande, il suo letto con la prepona e due guanciali, quattro coperte e dieci lenzuoli, otto fodere e otto asciugamani, due sacconi: roba buona, non lacera... il cifone e quel cassone che c'è nella mia stanza e la mobilia di cucina, il rame che si adopera per cucina giornalmente e quella poca maiolica della cucina e il quadro della Santissima Vergine di Re che c'è nella mia stanza e quella poca roba che c'è in casa e quei pochi fondi e stalle ne farete tre parti che come già sapete



## NOI DOMENICO DE MATTEI

Cavaliere del Sacro Militare Ordine di S. Stefano Papa, e Martire delle LL. MM. CARLO LODOVICO Infante di Spagna, Rè dell' Etruria, e

MARIA LUISA Infanta di Spagna, Regina Reggente Gentiluomo di Camera = Tenente Generale delle RR. Truppe Governatore Civile, e Militare, della Città, Porto, e Giurisdizione di Livorno,

Comandante del Reggimento Volontario dei Cacciatori, del Littorale, e della R. Marina di Guerra, e Presidente di Sanità, &c. &c.

**P** Artendo da questa Città *Giacomo Poletti di Livorno* *addebb al servizio di gr. Bogans pandra alla Patria* l'abbiamo accompagnat col presente nostro Passaporto, pregando tutti i Governatori, ed altri Ministri per le Giurisdizioni de' quali gli occorresse passare, di lasciarlo liberamente transitare, senza portare alla di lui Persona alcuno impedimento. In fede di che abbiamo firmato il presente Passaporto di nostra Mano, munito delle nostre Armi, e contrassegnato dal Segretario di questo Governo.

Dato in Livorno questo dì *13. genn 1896*

GRATIS

Sia valido per il viaggio e ritorno

