

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 AVVENTIMENTO 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 ripresentare 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 sostenerne 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 carbonatura.

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 ammucchiato 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 puo' 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 scaldacaldaletti o nei ferri da stirare (soppresso). 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 Borbone 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 fenomeno dell'emigrazione, pur fra enor-
mi 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 arricchimen-
to culturale, oltre che materiale, per il piccolo
villaggio centovallino.

L'emigrazione, come sappiamo, presenta aspet-
ti interessanti ed aneddoti curiosi, a volte perso-
no commoventi. Questo fenomeno socioeco-
nomico, causato dalla povertà estrema della
popolazione, è ancor più affascinante pensan-
do a come le Centovalli fossero isolate, lontano
dalle vie di comunicazione e dal contatto con
altre popolazioni (se escludiamo qualche pelle-
grino che si recava al santuario di Re). E così è
ovvio chiedersi dove i nostri avi trovavano il co-
raggio di partire così lontano. Il lunghissimo
viaggio verso Milano o Firenze effettuato parte
a piedi, parte con la diligenza o in treno a vapo-
re aumentava il senso della lontananza da casa.
La storia dell'emigrazione dei palagnedresi in
Italia ha lasciato segni tangibili, pensiamo ad al-
cune case patrizie di notevole grandezza, la
chiesa monumentale con le sue preziose sup-
pellettili. La nostra storia è legata al granducato
dei Medici di Firenze. Il granduca proteggeva infatti le frontiere formando volontieri 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 convallani mantengono 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-

to a secoli.
*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 scoprì 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.

Mantengono 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



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'Ariente. 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 venivamo 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 fiaschetteria, 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 moglie 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:
Borday*

Tipica rosticceria (una delle prime) a Firenze: a sinistra il locale di preparazione, a destra il banco di vendita.

DOUANES

DE L'EMPIRE



DIRECTION DE LA TOSCANE.

COMMISSION d'Ouvrier de la Douane.

Nous, DIRECTEUR des Douanes de l'Empire, à la résidence de la Toscane,

En conséquence des pouvoirs à nous donnés par l'Administration des 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-Jacques Poletti* né le *4 mars 1760* à *Borday* (Suisse) département de *Neuchâtel* 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.

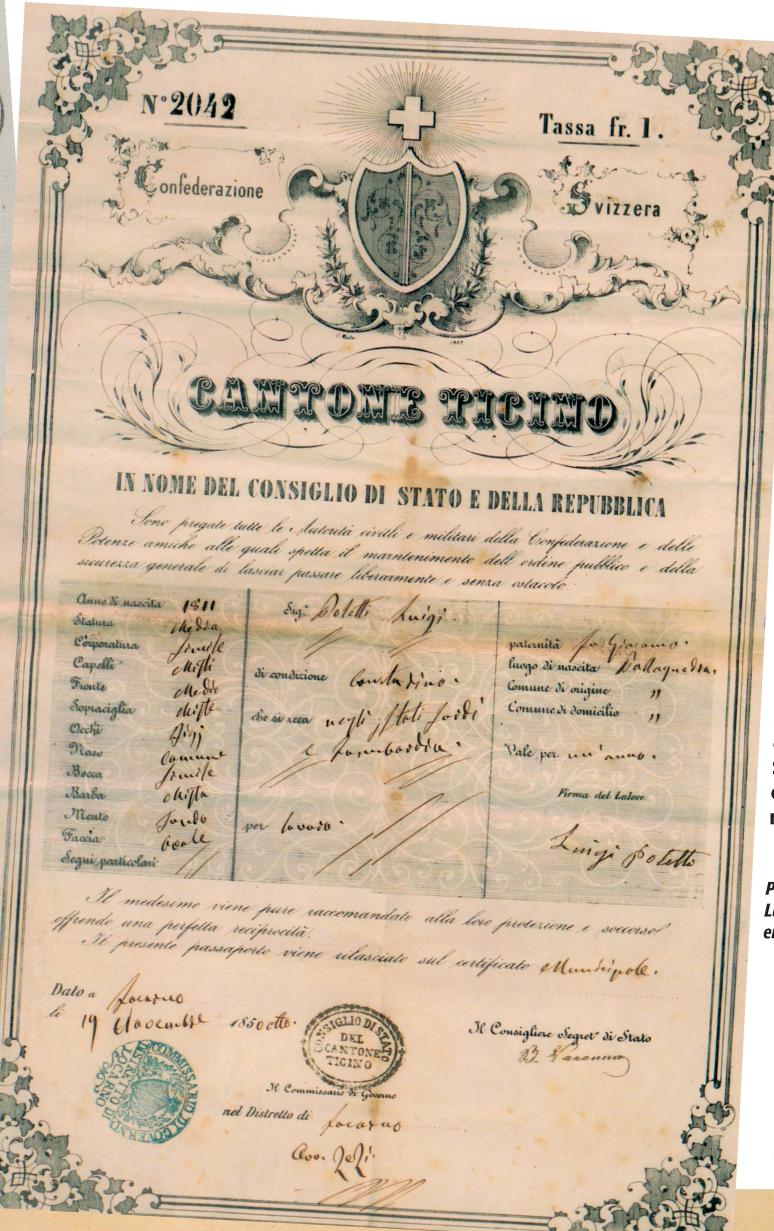
Il continuera à être salarié par le commerce.

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



Poletti

*Particulier pour la Toscane
Le 4 Mars 1807
Bonneau*



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?
Si, io come detto,
ho la doppia citta-
dinanza e mio fi-
glio la sta per pren-
dere addesso,
ossia ha le pratiche
in corso.

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

verino, sa di soldi
n'erano pochi.

guadagnava fa-
ndo quel mestie-

*rapporto di
i Poletti
urato 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.

Si, se uno era padrone sì, ma come lavoranti non erano pagati molto, è stata una vita dura, poi lavorava anche mia madre come sarta ed allora qualcosa 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 poveri, 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?

Si, 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.

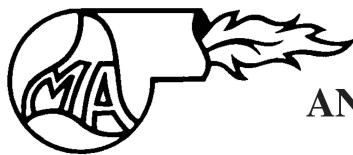
Avete avuto problemi durante il fascismo?

Non avevo 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, ma 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

raigo
SA
TV - VIDEO HI FI

VENDITA - ASSISTENZA TECNICA

Via Varennia 75
6604 LOCARNO
TEL. 091 751 88 08

da ottobre a marzo
SPECIALITÀ VALLESANE

RACLETTE
E
FONDUE

al formaggio - al pomodoro
CHINOISE - BACCO

**BAR PIZZERIA
RISTORANTE PIAZZA
VERSIO**

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 RIEVO**

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

Tel. 091 754 16 12

50 anni
dal 1951-2001

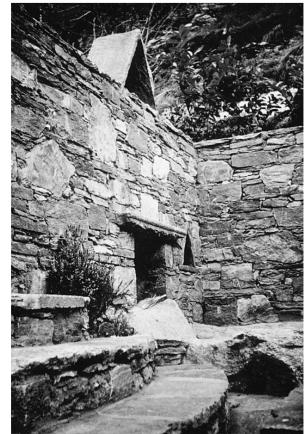
Peter Carol
maestro giardiniere dipl. fed.
membro GPT
6652 Ponte Brolla

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



Allianz 
Suisse

**Versicherungen
Assurance
Assicurazioni**

Belotti Angelo
Agente generale

CH-6601 LOCARNO
Via Varennia 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 compiera. 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 allevarti 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.



NOI DOMENICO DE MATTEI

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

Partendo da questa Città *gio. Giacomo Poletti di Livorno* *andetto al servizio di sua Signoria e di sua 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 *19. ghe 1806*

di mattei

Firma del Portatore



G R A T I S

Sia valido per il viaggio
e ritorno