

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (2003)  
**Heft:** 41

**Artikel:** La volpe  
**Autor:** Keller, Andrea  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065710>

#### 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:** 11.01.2026

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



# La volpe

**L**a volpe non rientra nel novero degli animali protetti. Da più viene associata a giusta ragione alla furbizia. Vi sono documentari che la mostrano per esempio d'inverno distesa nella neve, su di un fianco; pare morta. Dopo poco sopraggiungono dei corvi. La loro curiosità e la fame sono tali da mettere in cima alle loro priorità il succulento pasto; e così casciano nel tranello teso loro dalla volpe più viva e vegata che mai. Il primo che le arriva a tiro diventa sua facile preda e passa dal ruolo di buongustaio a quello di ghiotto boccone.

## Di Esopo esistono molte favole fra cui L'uomo e la volpe

Un tale era pieno di rancore contro una volpe che gli recava danni, e il giorno che la catturò volle prendersi una bella vendetta: le legò alla coda della stoppa inzuppata d'olio e le diede fuoco. Ma un Dio guidò la volpe proprio nei campi di colui che aveva appiccato il fuoco. Era il tempo delle messe, e quello le andava dietro piangendo, perché non aveva mietuto nulla.

Morale: bisogna essere tolleranti e non abbandonarsi senza ritegno all'ira, perché l'ira procurava spesso gravi danni agli uomini collerici.

## Favola raccontata un tempo a Moghegno, in cui la volpe più che furba risulta stolta.

### La volpe e il rosso.

S'era in settembre. I pastori si trovavano con tutte le bestie nei monti più alti di Tacallo Bolle e Piano. Le bovine di Tacallo salivano per pascolare fino a Camana e talvolta giungevano fino alla Colmetta ove immancabilmente tutti i giorni andavano a pascolare le bovine di Bolle e di Piano. Sull'imbrunire i pastorelli s'avviavano alla Colmetta per raccogliere il bestiame e condurlo in stalla per la mungitura. Il rosso e la volpe a quei tempi vivevano assieme, facendo economia unica, in una cascina di Bolle.

Un bel giorno di domenica le due bestie dopo aver condotto le bovine alla Colmetta, discesero a Moghegno per le solite provviste. La sera prima di partire fecero scommessa, chi

arrivava prima alle Bolle "casava" (cioè faceva il burro e il formaggio), l'altro doveva andare alla Colmetta a ricondurre le bovine. La volpe, troppo sicura di sé, accettò la sfida e partirono insieme. La volpe non tardò a raggiungere il Frunt, promontorio a circa metà strada che domina tutta la bassa Vallemaggia. Là si sedette a riposare spiando il povero rosso che a stento era potuto arrivare al Pian du Faé (piccolo monte più in basso). Giudicando opportuno schiacciare un sonnellino per meglio riposare si coricò e non tardò ad addormentarsi. Il rosso pian piano proseguiva la sua strada e raggiunse la volpe - che trovò addormentata - passò oltre e giunse alle Bolle prima della volpe.

Destatas la volpe credette che il rosso fosse ancora indietro e continuò la strada tutta contenta pensando e ridendosi del rosso che avrebbe dovuto viaggiare ancora molto più tempo di lei. Arrivata al Mött di Boll sovrastante Cortone riposa di nuovo e guarda verso la china per scorgere il rosso: non scorgendolo crede di farsi udire colla voce e grida: Tira-tontela a som mi in casoléra (casoléra: cascina).

Il rosso dalla vicina cascina udì il grido e fattosi sulla porta anche egli gridò: quacc, quack, a moment a quagia al lacc (a moment a quagia al lacc: il latte sta per cagliare).

La volpe restò di sasso: finalmente anche la sua astuzia fu vinta da un vile rosso e dovette suo malgrado andare alla Colmetta a richiamare le bovine in stalla.

### Ma chi sono le "signore in rosso"?

Sparse su tutto il globo vi sono diverse specie di volpe. La più diffusa, anche da noi, è la volpe rossa (*Vulpes vulpes*). La si trova negli ambienti più disparati: nella tundra, nelle foreste di conifere e di alberi a foglia caduta, nella steppa e nelle regioni montuose, nelle campagne e nei sobborghi cittadini (studi condotti in Inghilterra hanno indicato una presenza stimata in circa 60.000 volpi nella sola contea di Londra, e questa pacifica invasione sta lentamente interessando altre grandi città europee). Furtivo cacciatore notturno, non sceglie un cibo specializzato. Preferisce i sorci e i topi,



ma mangia anche grossi insetti, carogne, pesci, galline e, talvolta, anche erba e bacche. D'estate, si nutre di uccelli e delle loro uova: quando ne trova in abbondanza le sotterra e se ne serve quando il cibo è scarso. Le volpi vivono in coppia, limitatamente al periodo degli accoppiamenti, che dalle nostre parti avvengono fra dicembre e marzo.

Dopo circa 51-52 giorni di gestazione, tra la metà di marzo e la metà di maggio, vengono dati alla luce 4-5 piccoli, all'interno di una confortevole tana posta in un luogo riparato e tranquillo. In questo periodo il maschio collabora procacciando il cibo per la femmina e i piccoli. I volpacchiotti escono dalla tana a un mese di età; a quattro diventano indipendenti. durante l'estate la madre comincia a respingerli e dal tardo autunno la prole si disperde cercando il proprio territorio.



### Credenze e pregiudizi d'un tempo

Nel 1844 la Tipografia di Giovanni Colombo a Locarno ha pubblicato un libro intitolato "Segreti medicinali del sig. Alessandro Venturini Ne' quali si contengono i più scelti rimedi, che si cavano dagli animali per salute dell'uomo".

Vi sono elencati ben 34 rimedi riguardanti la volpe. Non ci è nota né la tiratura del libro né

l'effettiva messa in pratica dei rimedi consigliati. Per le povere volpi le prospettive non erano certo rosee. Segnaliamo ai lettori per pura informazione alcuni di questi rimedi, sconsigliandone la messa in pratica...

**Dente di volpe, sospeso al collo de' putti, facilita il nascer de' denti senza dolore.**

**Peli del capo della volpe ardila con li labri, e con la lucertola verde senza capo, bolli fortemente nell'olio per un giorno, e con detto olio ungendone il pelato della tigna, e spargendovi sopra la cenere suddetta farà rinascere i capelli.**

**Lingua di volpe portata in anello; preserva molto dalla caligine degli occhi.**

**Polmone affatto nelle ceneri, trito, dato a bere, sana mirabilmente la milza.**

**Cuore di volpe maschio, secco nel forno, e fatto polvere, della quale se ne darà quanto staria in una nocchia con un poco di vino a digiuno, e sia più volte, sana la quartana (febbre malarica intermittente)**

**Sangue fresco di volpe bevuto al sicuro rompe la pietra dentro la vessica.**

**Grasso di volpe instillato dentro le orecchie, ne leva subito il dolore.**

**Volpe viva cotta in un gran vaso sino che la carne si spicchi dall'osso, e con quella decozione lavarne i membri afflitti da dolori artetici, li quieta mirabilmente.**

#### La volpe nel dialetto

Nel dialetto ticinese la parola volpe varia a dipendenza delle regioni: vólp, aórp, avólp, avórp, gólp, gulp, ólp, órp, ulp, uólp, urp, vólp, vólpe, vórp, vúalp, vulp. Nelle Tre Terre di Pedemonte è la **vólp**. A Verscio i **volpagitt** sono i mirilli rossi; uva orsina.

Modi di dire dialettali in relazione alla volpe:

**Cumpá barèta d vólp, furbacchione (Cavergno)**

**Brügn dala vólp**, pianta e frutto del prugnolo (Aurigeno, Gordevio); pianta e frutto della rosa selvatica (Linescio)

**Bón da fá bucúi ala vulp**, incapace, buono a nulla (Gresso)

**Cupiécia dela vulp**, capriola all'indietro (Comologno)

**Sòld dala vólp, lamine di mica (Verscio)**

**Bon da fá tössig pala vulp**, magro e cattivo (Russo)

**üva dla vólp**, fitolacca (Avegno)

te intermedio dell'Echinococco, un parassita che può essere letale per l'uomo (echinoccosi);

anche la roagna colpisce regolarmente le volpi;

fra le principali cause di mortalità vi sono il traffico e la caccia;

la maggior parte delle volpi muore prima di raggiungere i 12 mesi;

la volpe più vecchia registrata in Svizzera aveva 13 anni;

**Andrea Keller**

#### Bibliografia:

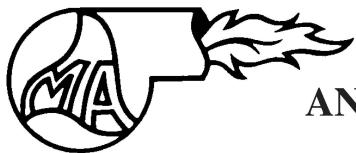
Materiale del Centro di dialettologia della Svizzera italiana

#### La volpe rossa in pillole:

è il più comune dei carnivori; a livello svizzero popola tutto il paese ed è regolarmente presente fino a 2'500 metri; in Ticino è pure presente su tutto il territorio (salvo forse a Lugano dove non è segnalata); la densità delle popolazioni si situa tra 0,3 e 4 individui al km quadrato; negli scorsi anni le volpi sono state decimate dalla rabbia; attualmente, grazie anche alla vaccinazione orale delle volpi con un ceppo attenuato del virus, la rabbia non è più presente in Svizzera:

al nord delle Alpi, in particolare a Zurigo, la volpe cittadina è stata studiata in dettaglio in quanto ospite





**ANTONIO  
MARCONI**

*BRUCIATORIA 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 Varennna 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

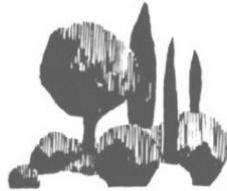
100%



**POLLINI FIGLI FU ROBERTO SA  
6671 RIEVO**

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

**Tel. 091 754 16 12**



**CAROL  
giardini s.a.**  
**6652 PONTE BROLLA**

**PETER CAROL**  
maestro giardiniere dipl.fed.  
membro GPT/ASMG

Dal 1951 con oltre  
50 anni di esperienza



**Costruzione e manutenzione giardini  
Lavori in granito  
Impianti di irrigazione**

*Biotopi*      **tel 091 796 21 25**  
**www.carol-giardini.ch**

**Allianz**   
**Suisse**

**Versicherungen  
Assurance  
Assicurazioni**

**Belotti Angelo**  
*Agente speciale*

**CH-6601 LOCARNO**  
Via della Pace 5  
Tel. 091 756 20 00  
Fax 091 756 20 01