

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2007)
Heft: 49

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: 11.01.2026

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Al giorno d'oggi l'importanza della castagna è marginale, ma sino a non molto tempo fa questo frutto ha avuto un ruolo di primo piano nella storia dell'alimentazione dei ticinesi. Essa rappresentò uno dei componenti principali dell'alimentazione della popolazione fino all'arrivo della patata e del granoturco, e ciò grazie al suo valore nutritivo. Era considerata il pane della povera gente. In quest'epoca di evidente consumismo si fa fatica a spiegare alla nostra gioventù che un tempo nella nostra regione esistesse della gente che riusciva a sopravvivere solo col raccolto delle castagne. Nella nostra regione il castagno è diffuso dappertutto. Le lo-

calità dove sono situati i castagneti, le selve castanili, quasi sempre vicino ai villaggi, dimostrano che la loro introduzione sia dovuta all'uomo. Il castagno è apparso nella nostra regione poco più di 2000 anni fa durante la dominazione romana: secondo recenti ricerche, nell'introduzione della specie il legno di castagno per paleria sembra aver avuto un ruolo più determinante del frutto, valorizzato solo successivamente. Nella chiesa di San Martino a Ronco sopra Ascona è affrescato un giovane ben paffuto mentre abbacchia un albero di castagno per farne cadere i frutti. "La cena del paesano ticinese - raccontava Stefano Fransci-

ni verso la metà del XIX secolo - suol essere una minestra di riso, quando con pomì di terra, quando con fagioli o altro prodotto dei campi e degli orti (...) Va senza dirlo che le famiglie più tapine sono talvolta costrette a cenare non con altro che con castagne o con pomì di terra". Ecco infine un elenco di alimenti derivati dal castagno: miele, liquore, farina dolce, fiocchi, marroncini, marrons glacés, tagliatelle, proprietà curative, castagne crude, castagne cotte, castagne arrostiti, castagnaccio, torta di castagne.

Andrea Keller

(Se non precisato diversamente i termini dialettali sono quelli di Verscio)

Denominazioni (Piccola enciclopedia del castagno e derivati)

Arbol da castégn. Castagno.

Castegnign. Pianta piccola.

Fiur di castégn, gatt. Fiori del castagno.

Fiur a candalée, fiur da castégn d'India. Fiori dell'ippocastano.

Le varietà e qualità delle castagne

Castégn carpugh. Castagne col guscio rugoso e avvizzito.

Crodèll. Sono le prime castagne che maturano e cadono da sole dai ricci; non si conservano.

Madònà. Castagna con guscio screpolato, aperto.

Marón. Castagna grossa di prima qualità.

Livin. Castagne da seccare nella grá, da essiccare; raccolte sotto la neve, da lessare.

Castégnà pelósa. Castagna pelosa.

Dis'gnèla. Castagna che resiste al freddo.

Timpuríu. Castagne precoci.

Magrèta. Castagna tardiva (S.Martino e S.Antonio).

Vastann. Varietà di castagne precoci (letteralmente "agostane").

Capp. Castagne non mature, mezze verdi.

Verdées. Riccio con 3 o 4 castagne, è la castagna che si conserva più a lungo.

Castégnà a chér. Castagna a forma di cuore.

Castégnà tózza. Castagna malfatta.

Zagòta. Malfatta e piatta.

Tardíu. Tardive ma molto dolci.

Primaticc. Primaticce.

Scéra. Castagna selvatica.

Sgiumèla, mundaliva (plur. mundalíu). Castagna dal doppio frutto.

Castégn cariulád, cui giuanitt. Castagne bacate, con i vermi.

Castégn da chiá. Castagne raccolte al piano, nei giardini.

Castégn da mónt. Castagne dolci, si conservano a lungo.

Castégnà mata. Castagna d'India, frutto dell'ippocastano.

Castegnina da fásic. Frutto del faggio.

Castégn iniisidi. Castagne innestate.

Risc. Riccio.

Sgéu o camisa di castégn. Pellicola delle castagne usata dai pescatori per tingere le reti; le donne tingevano la tela (**téla da chiá**).

Róla. Guscio della castagna.

Dirisciaa. Diricciare.

Curtécia par iniisidi. Corteccia per l'innesto.

Scérc dal frumagg. Cerchio per forme di formaggio, fatto con legno di castagno.

Frasch da castégn. Frasche riscaldate al fuoco e arrotondate per fare gerle e **barghièi**.

Dóu da castégn. Doghe per far le migliori botti di vino.

Attrezzi

Raspiproo. Piccolo rastrello in legno

Scérc a fascèra. Cerchio che si mette attorno al formaggio.

Pèrtigh. Pertica per scuotere le castagne dall'albero (stanga).

Sachièta. Sacca allacciata alla vita per raccogliere le castagne.

Spisciarisc. Picchiotto, specie di martelletto di legno usato per sdraiicare le castagne.

Giòa. Attrezzo di legno piegato ad arco per prendere i ricci e gettarli nella gerla per poi portarli alla riscèra.

Vall, ventilabro. Adoperato nei giorni di vento per ripulire dalle bucce e dalla pellicola le castagne.

Spadisc. Asse con manico per battere le castagne.

Sféra. Gerla.

Tamburlán. Tostino per caffè e castagne.

Padèla di brasch. Pentola per le caldarroste.

Barghièi. Gerla a stecche rade per il trasporto dello strame.

Bissacch da fái da castégn, stram. Giaciglio fatto da una bisaccia riempita di foglie di castagno (si raccoglieva in novembre).

Gradisc par la capa dal camín. Graticcio, essiccatoio, si metteva dentro la cappa del camino come per la grá.

Grá. Metato.

Cestign o cavagna. Cesta.

Pai dala vigna. Pali di legno di castagno per sostenere la vite.

Dóu. Doghe per botti.

Ruschia. Corteccia di castagno.

Palina. Bosco di castagni tagliato periodicamente per ottenere paleria.

Detti sulle castagne e modi di dire

Si racconta che quando era il tempo delle castagne i pastori delle Terre di Pedemonte andavano a Dunzio a raccogliere le castagne. Si narra che non ne restava nemmeno una sul terreno; è per questa ragione che gli abitanti di Dunzio ci affibbiarono il nomignolo di **Pelarètt** (pela ratti); il nomignolo è rimasto per i tegnesi.

Quando le mucche venivano munte i bambini andavano nelle stalle. Le donne prendevano una foglia di castagno con il quale toglievano il **bechèi** (schiuma del latte) e lo davano ai bambini; era una ghiottoneria.

Quand il vign l'è più móst la castégnà l'è bóna da faa a röst. Quando il vino non è più mosto la castagna è pronta da arrostire.

Chi ca gh'a il saa a asbacch i l métt anchia ni macch. Chi ha abbastanza sale lo aggiunge anche alle castagne.

Bailòtt e nós mangia da spós. Castagne bollite e noci sono una leccornia.

Par S.Martign castégn e vign. Per S.Martino (11 novembre) castagne e vino.



Affresco nella Chiesa di S. Martino a Ronco s/Ascona
(Foto di Silvio Catenazzi Ronco s/Ascona)



Par S.Doménigh i castégn i ghigna. Per S.Domenico (7 agosto) il riccio è aperto sul castagno.

I castégn da riscèra i s consèrva fign a primavèra. Le castagne di ricciaia si conservano sino a primavera.

Se l'arbol u fiuriss d'avrii i castégn i è mai finii. Se il castagno fiorisce in aprile ci sarà abbondanza di castagne.

Par faa bégn i brasch u g vòò subit un fègh ca dura un böff. Per cuocere bene le caldaroste ci vuole un fuoco che dura un attimo.

Al matign macch, a misdî brasch, ala sira farú, e mi a g'ò fam ca gh s'ciarissi piú. Al mattino castagne cotte, a pranzo caldaroste, la sera castagne bollite, e io ho una fame che non ci vedo più.

Castégn dal prèvad. Cuocendole a fuoco lento, le castagne restano marrone scuro e non ci si sporca le mani a sbucciarele.

Sgianèe succ, castégn a mucc. Se non pioverà a genaio vi sarà grande abbondanza di castagne.

Tanta nèu, tanti castégn. Se ci sarà molta neve ci saranno molte castagne.

Fiur da masg castégn sul car, fiur da sgugh castégn a pugn, fiur da lui castégn par nissún, s'a piòu in aóst o sitimbru i castégn i sténta. Fiori di maggio castagne sul carro (ce ne saranno tante), fiori di giugno castagne a pugno (poche), fiori di luglio non ci saranno castagne per nessuno, se pioverà in agosto o settembre si avranno poche castagne.

Cavii e écc culóo da castégn. Capelli e occhi colore di castagno.

Il légn da castégn se l'è taiò in cal da luna u s vistiss da prèvad e u brusa mia, però s u s mètt a l'aqua e sóo u brusa, se taiò in luna piena u brusa bégn. Il legno del castagno se vien tagliato in luna calante si veste da prete (annerisce) e non brucia, però se lo si espone all'acqua e al sole brucia, se tagliato in luna piena brucia bene.

I castégn par faa i brasch biségna taiá senò i s chiòpa. Le castagne per fare le caldaroste devono essere tagliate altrimenti scoppiano.

I végù giù gròss come castégn. Cadono come castagne (i chicchi di grandine).

A mangiaa castégn crú u t végù su i piécc. A mangiare castagne crude ti vengono i pidochi.

Biascicacastégn, biasciccaa castégn. Brontolone, bron-tolare.

Otèll paion. Era la stalla in cui si dormiva sul giaciglio fatto da una bisaccia riempita di foglie di castagno, o sul fieno.

Par S.Ròcc i risc i è a un tir da s chiòpp. Per San Rocco (16 agosto) i ricci sono quasi pronti.

Castégn e faséi i caghia il s chiòpp. Le castagne e i fagioli provocano flatulenzenza.

Quando il risc u pung u vòò dii che a gh'è già int la castégnna. Quando il riccio punge significa che ha già dentro la castagna.

Naa in dóu da castégnna. Sfasciarsi.

Domái pai pai da faa i dóu. Coltello a petto, arnese del bottaio, a lama arcuata, provvisto alle estremità di due manici per rifinire le doghe sul cavaletto.

Scodadóo di vèduu (Verscio). Forte vento autunnale che provoca la caduta delle castagne.

Il vecchio forno

A Verscio, nel cortile della vecchia casa dei Maestretti, c'è un forno del pane risalente al 700. Sopra il soffitto c'era la grá dove le castagne venivano essicate grazie al calore che risaliva dal forno. Le castagne venivano rivoltate diverse volte e dopo alcune settimane cominciavano a scricchiolare, significava che erano secche; la buccia si staccava. Le castagne venivano mondate della loro pellicola; in-

fine in una bella giornata di vento si ripulivano con il vall (ventilabro) dai piccoli resti che rimanevano. Con i rimasugli si faceva la farina di macch (castagne).

Modi tradizionali di cucinarla

(Grá) A Palagnedra il fuoco si amministrava a turni di un giorno per ogni gerla di castagne.

A Intragna l'arnece per pestare i frutti secchi, detto batimacch o tapp di macch, era provvisto di una tavola rotonda intagliata con incavi regolari.

A Rasa si usava conservare le castagne sgusciate insieme ai frantumi di bucce e pellicole in una cassa di legno per ventilare solo al momento del bisogno, ritenendo che in questo modo si conservassero meglio.

Le castagne ricorrevano anche fra i cibi della colazione insieme, o in alternativa, a caffè, latte, polentina e minestra della sera prima.

A Palagnedra: ara matina, a mangiavum ra buia scal-dada, ris e rav ch'éum lassacc indré ra séira prima, cur una branca ad farúd o brasch frècc, la mattina, mangiavamo la minestra scaldata, riso e rape che avevamo avanzato la sera prima, con una manciata di ballotte o caldaroste fredde.

A Verscio: Castégn chécc nel tamburlán, castagne tostate nel testino.

A Golino: Farú mitú a sügaa in dal fórñ, ballotte messe ad avvizzare nel forno; i frutti così preparati sono detti anche bescöcc.

A Palagnedra: mondá e ris, minestra con castagne sbucciate e riso.

A Palagnedra pan da castégn, pane di farina di castagne. A Cavigliano Una volta a s mangiava la figascia, adess a s mangia dala bóna michia, una volta si mangiava il pane di farina di castagne, adesso si mangia il buon pane di frumento.

A Golino, la famiglia usava distribuire ai ragazzi del paese accorsi alla casa del neonato castagne cotte, noci, dolci o un piccolo pane, mentre i padroni erano invitati a mangiare focacce e bere vino alla salute del battezzato.

A Cavigliano, le castagne venivano offerte dalla sposa ai parenti e agli amici sia la vigilia, sia il giorno delle nozze insieme a noci, nocciole e a qualche zucchero.

A Cavigliano per calendimaggio i ragazzi e le ragazze che giravano per le case cantando delle canzoni ricevano in dono: castagne, noci e patate.

A Verscio si usava il castagno per fare dóu, doghe di legno di castagno, e pal da castégnna, pali di castagno per il sostegno della vite, che per la loro resistenza alle diverse condizioni meteorologiche possono durare a lungo.

A Palagnedra si impiegavano i frutti dell'ippocastano come rimedio contro i dolori, in particolare al ventre, delle bovine.

A Verscio si diceva s'a piòu par santa Crós, marcia la

castégnna e véida la nós, se piove per S.Croce (3 maggio), marcia la castagna e vuota la noce.

La raccolta delle castagne

Tanti anni fa i Patrizi avevano il diritto di piantarsi i loro castagni sul territorio del patriziato. Per impedire i furti dei castagni, sugli stessi veniva apposta una targa in latta su cui erano contrassegnate le iniziali di chi li aveva piantati, per esempio P.C = Pacifico Cavalli. Il possesso dei castagni veniva tramandato come eredità fra i parenti. Il campano, che svolgeva il ruolo di guardia dei campi, affibbiava multe a chi sorprendeva a rubare le castagne altrui.

A ottobre, prima della caduta delle castagne, il terreno sotto le piante veniva ripulito dai contadini; in seguito, terminati i lavori al piano, gli stessi salivano sui monti per la raccolta. Nel caso in cui le castagne non fossero ancora in gran parte cadute, gli uomini salivano sugli alberi e con una pèrtia (pertica) percuotevano i rami. Le castagne venivano portate con la sféra (gerla) ala batuda dal fil a sbalz (filo a freno) e mandate giù al paese.

Li avveniva la cernita, le più belle venivano mangiate durante l'inverno, le altre erano destinate al bestiame. Al termine della raccolta si risaliva ai monti a cas gnaa (cercare le ultime castagne sotto lo stram (fogliame)).

La conservazione delle castagne

Per preservare le castagne fino in primavera i contadini facevano la risciada o riscèra sotto gli arbol (castagni); coprivano i ricci delle castagne con foglie di castagno e felci, vi mettevano sopra delle piode o sassi per far sì che le capre non glielie mangiassero. Tante volte si andava a toglierle dalla risciada o riscèra anche sotto la neve. La risciada o riscèra coperta con le foglie di fáisic (faggio) si conserva più a lungo, spesso fino in estate.

Per "conservare" le castagne dai furti vi era chi inventava storie che dovevano servire da deterrente. Dal fascicolo 4 e Disco ZLDI 5 dell'Archivio fonografico dell'Università di Zurigo, III dialetti della Svizzera italiana riportiamo parte di un racconto narrato da Bruno Rossi di Tegna: "... ma ala fin di últim a sóm pô gnú a savéll mí I perché che la disèva ch'a gh'èra sú la bissa cola crèsta lí ai Boschitt: perché la gh'èva sú i piant da castégn - che forse I só nòno, I só au, o i èva mia inestadi ma o i èva forse scernüdi - e per mia ch'i nass a portágh via i castégn - i èra pô tütt levinn, i èra castégn da chi ch'a marüda m pò prést - e per mia ch'i nassa sú portagan via, l'a metú fòra chèla treménda fandònia lí, l'èra na bala sacrossanta, eh."

(traduzione) Ma alla fin fine sono poi venuto a saperlo io perché diceva che c'era su la bissa colla cresta lì ai Boschitt: perché aveva su le piante di castagno - che forse il nonno, il suo avo, le aveva non innestate ma le aveva for-



se selezionate – e per fare che non andassero a portarle via le castagne – erano poi tutte **levinn**, erano castagne di quelle che maturano un po' presto – e per fare che non andassero su a portargliene via, ha messo in giro quella tremenda fandonia lì, era una frottola sacrosanta, eh.

Castagne in cucina e la loro conservazione

cresción: polentina, tipo di salsa che si realizzava sbragendo un po' di farina nel sugo delle castagne secche e lessate

castégn gróll: mal cotte

pregulzúd: caldarroste mezze crude (a Cavigliano: pragólz)

pragólza: pane preparato con i resti della pasta di castagne

preduscudi: castagne che rimangono dure dopo la cottura troppo lunga

brasch: castagne cotte al focolare

macch: castagne cotte a lessio, secche e sgusciate

farú: castagne cotte con la buccia

mondéll: castagne cotte con la buccia

baròtt, bailòtt: castagne appassite col guscio, poi cotte

pregòla: castagna secca e non cotta

fugascia o fiascia: focaccia, pagnottella con farina di castagne, molto piatta, detta anche **pan da macch o tórtá**

sculasciáda (sculacciata)

macch chécc cul lècc, mangiadi con la spissura: castagne cotte nel latte e mangiate con la panna

macch chécc cul lard, mangiadi con un bel bicér da nustrán: castagne cotte col lardo, mangiate con un bel bicchiere di nostrano

pulenta da castégn: polenta di farina di castagne

minèstra da castégn: minestra di farina di castagne

pasta da castégn: pasta di farina di castagne

fiòch da castégn: fiocchi di farina di castagne

mél fècc cui fiur di castégn: miele prodotto dai fiori del castagno

mundaa i castégn: sbucciarle

Dal libro "Risoluzioni municipali di Verscio"

(18 ottobre 1882).

Ogni anno il Municipio faceva preparare il pane per il giorno di S.Fedele (patrono del paese, che si festeggia la terza domenica d'ottobre). Stabiliva la quantità spettante a ogni fuoco. A Verscio ogni gruppo di case aveva il proprio forno per le famiglie di quel quartiere. Per riscaldare il forno si usava legna di castagno.



Il gioco della mundaliva

Fa naa la mundaliva (*La mundaliva è il frutto doppio della castagna.*) In autunno quando ci si riuniva a mangiare le caldarroste era convenzione che chi si trovava una **mundaliva** la offrisse al vicino dicendogli prendi la **mundaliva**. Il gioco proseguiva per giorni e consisteva nel chiamare l'altro per ben tre volte, costui doveva rispondere prontamente: **mundaliva**; se ci riusciva vinceva un premio pattuito in precedenza.

Usanze

Quando si faceva la **noéna di castégn** si sceglievano le castagne più belle e si mettevano in un secchio che veniva riempito d'acqua fino a coprirle. L'indomani quelle bicate dai **giuanitt** larve, galleggiavano. Avendo cura di rimestarle di tanto in tanto, quelle sane restavano immerse nell'acqua, che ogni sera veniva cambiata, per nove giorni;

Certuni levavano le castagne dall'acqua di giorno e le rimettevano di notte; dopo nove giorni le castagne venivano levate e messe in un locale asciutto e ben arieggiato, così si conservavano a lungo.

Il padre di Ester Poncini metteva le castagne in una cassa di legno depositandole a strati: sabbia, castagne, sabbia, castagne,... Con questo procedimento la buccia resta marrone e la castagna non secca e non viene baciata. L'infuso di fiori del castagno è utile per combattere la disenteria, la tosse e il mal di pancia.

A Verscio si mettevano nella grappa, per oltre un mese, pezzettini di castagne d'India; l'infuso serviva per frizionare le parti del corpo doloranti per le botte o i reumatismi. Si usava mettere in tasca la castagna d'India come rimedio contro i dolori reumatici e il mal di pancia.

Si facevano pure collane di castagne d'India che i bambini portavano al collo per combattere il mal di denti.

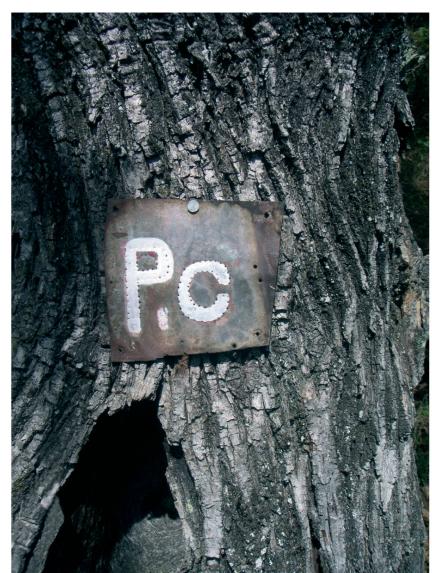
Le donne dell'alta Vall'Onsernone scendevano nelle Terre di Pedemonte a prendere gerle ricolme di castagne che venivano scambiate con le patate, perché lassù il castagno non cresce.

A Verscio c'era l'abitudine di tostare nel **tamburlán** (tostino) i rimusugli delle **castégn chécc** (castagne secche) per aggiungerli al caffè per poi macinarli assieme al caffè.

Toponimi

Verscio

Vicol di bailòtt: salendo la **caraa dal térc** (sentiero del torchio), dietro la posta, si arriva a una scalinata che porta alla **caraa di Leói** (sentiero dei Leon) chiamata **vicol di bailòtt** perché in quelle case abitava la famiglia della Togna Monaco (1873-1949), detta dei **bailòtt**; ella era la panettiera del paese e produceva il **bailòtt** (pane con le castagne). La **mónada di paí:** è un podere sito sotto la



chiesa in cui i numerosi castagni erano utilizzati per la produzione della **palina** (pali per la vigna)

Barg'arèe: Nella selva di castagni di **Barg'arèe**, vicino al paese, le donne raccoglievano le foglie secche cadute abbondantemente dagli alberi; le trasportavano poi a spalla con il **barghèi** (gerla a stecche) sino alla stalla dove venivano usate come lettiera per mucche e capre.

Ponte Brolla

In mezzo a una selva di castagni si trova il ristorante **Castagneto**, tuttora in servizio.

Matrimoni, battesimi, filastrocche e giochi

Quando c'era un matrimonio gli sposi distribuivano a parenti e amici, sia alla vigilia sia il giorno stesso, i **baròtt** (confetti), castagne e noci. Alla vigilia delle nozze, i ragazzi del paese si recavano sotto la finestra della sposa e recitavano la filastrocca:

vun, dui, trii baròtt, baròtegh,
buta giú i binís che la spósa la va in paradís
vun, dui, trii baròtt, baròtegh,
se ti ta cuntinti mía butat giú tí da lí
vun, dui, trii e la te chí la gh'a da crudaa

I **baròtt** (confetti) venivano offerti a tutti coloro che partecipavano ai battesimi.

Un gioco con una castagna racchiusa nel pugno.

Magn rótá

Magn mòla

Chèsta l'è piéna

Chèsta l'è vòta

Induina indó l'è

mí a som grassòta

a vèdi la fraschèta

pai risc a sém trè sorèll e sém i crodèll

vuna la dis ném, l'altra la dis

stém, l'altra la dis

ném ném tutt insém

Cucú cucú castégn marú a gh' n'è piú

Castégn chécc a sa n mangia piú

Cucú, cucú, corii corii a mangia i farú se no a n tro-vii piú

Ricorrenza dei morti e credenze

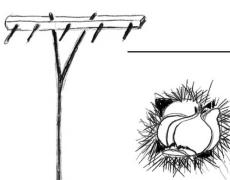
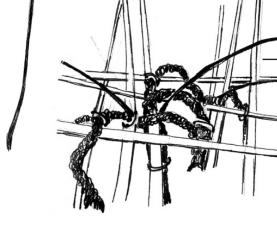
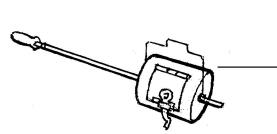
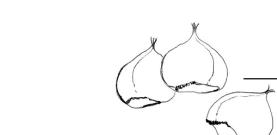
Nella ricorrenza dei poveri morti dopo la funzione in cimitero le famiglie si riunivano con i parenti attorno al focolare a mangiare **i brasch** (le caldarroste) e li evocavano tutti gli aneddoti della loro gente già defunta. Poi recitavano il Santo Rosario. Per questa ricorrenza era anche in uso una questua fatta dai bambini e dai poveri del paese che venivano ricompensati con castagne e altre piccole offerte. I bambini, la sera prima del giorno dei morti, bussavano di porta in porta e dicevano **i é chécc i farú o dicevano anche carità paí pòuri mèrt**. Ricevevano poi una manciata di castagne cotte o qualche dolce.

La sera dei morti nelle case veniva messa sul tavolo una scodella piena di castagne cotte, così i poveri morti ritornavano a visitare la casa dove erano vissuti.

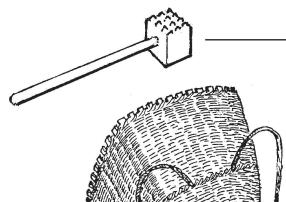
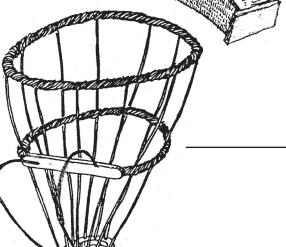
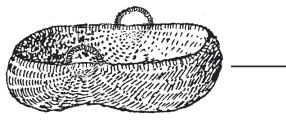
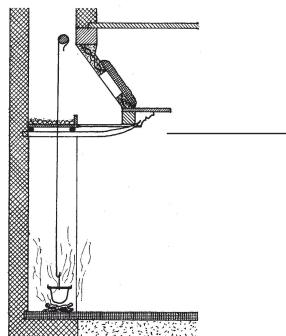
Se nel tempo delle castagne moriva un familiare si recitava il rosario in casa e si offrivano castagne cotte a tutti i partecipanti.

A Natale a Verscio

I ragazzi salvavano sul campanile a suonare la **noéna** (no-vena); finito di ribattere arrostivano **i brasch** (le caldarroste) nel camino della cupola del campanile. I contadini donavano loro, come ringraziamento, un bel **fiasch da nustrán** (fiasco di vino nostrano)

italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	Piccolo rastrello in legno per la raccolta delle castagne	raspiröö	raspirée
	Riccio	risc	risc
	Riccio dell'ippocastano	risc dala castégna d'India	risc da castégna d'India
	Padella per le caldarroste	padèla di brasch	padèla di brasch
	Cerchio in legno di castagno che si mette attorno al formaggio	scérsć	scérsć a fascèra
	Asse in legno, con manico, per battere le castagne	spisc	*
	Giova. Attrezzo di legno piegato ad arco per prendere i ricci e gettarli nella gerla per poi portarli alla ricciaia	gióa	gióa
	Pertica per scuotere le castagne dall'albero	pèrtia	pèrtia
	Pali in legno di castagno	pal da castégna	pai da castégna
	Ventilabro usato nei giorni di vento per ripulire dalle bucce e dalla pellicola le castagne	vall	vall
	Tostino per caffè e castagne	tamborlán	tamburlán
	Castagne	castégn	castégn
	Fiori di castagno (bruchi), riccio, fogliame	fiú da castégna, risc, föia	fiur di gatt, risc, féa
			fiur, risc, féi

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

italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	Picchiotto, specie di martelletto di legno usato per sdricciare le castagne Gerla	spisc sféra	spisciarisc sféra
	Gerla a stecche rade	barghièi	barghièi
	Letto di foglie di castagno	bissachia	bissaca da fée da castégn
	Cesta per le castagne	cavágn	cestign o cavágn
	Graticcio essiccatoio, si metteva dentro la cappa del camino come per la grà	*	gradisc par la capa dal camign
	Doghe per botti	dóu	dòu
	Sacca allacciata alla vita per raccogliere le castagne	sacch, sachièta	sachièta
	Corteccia di castagno	rüs'chia	rus'chia
	Pali nuovi che crescono dopo il taglio del castagno, usati per la vigna	palina	palitt

* La corrispondente espressione non è stata trovata.

Ben volentieri verranno esaminati i relativi termini dialettali che dovessero esserci segnalati dai lettori.