

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2008)
Heft: 51

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: 09.12.2025

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Al tempo della civiltà contadina si usava dire: "l'uomo sta all'aratro, la moglie bada alla mucca". La moglie mungeva la mucca, batteva la panna nella zangola per farne burro, e usava il latte per trasformarlo in formaggio. All'inizio del ventesimo secolo erano ancora molte le famiglie nei nostri villaggi che avevano almeno una mucca. Il possesso di una mucca garantiva alla famiglia una certa forma di benessere.

Piccola enciclopedia del latte e dei suoi derivati

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

Traslati e modi di dire

Véss lècc e vign. Avere un colorito roseo, florido (Verscio, Cavigliano).
Lècc dal bütér. Latticello (Palagnedra).
Lècc casò. Siero del latte, scotta (Melezza).
Provéd anca al lècc da galina. Prodigersi, fare l'impossibile (Ticino).
Leciaría. Latteria, luogo dove si producono e vendono latte e latticini (Palagnedra).
Lacétt. Latticello (Verscio, Cavigliano).
Furmacc. Formaggio (Intragna).
Formagia. Forma di formaggio (Palagnedra).
Frumagign. Formaggino, formaggio molle in piccole forme prodotto soprattutto con latte di capra (Verscio, Cavigliano).
Pánara. Panna.
Bitér. Burro (Tegna).
Bütér. Burro (Rasa, Palagnedra).
Bedüll. Burro (Rasa).
Bidün. Burro (Intragna).
Biduu d(a l'èrba fina. Burro prodotto sull'alpe, grasso, di colore giallognolo (Verscio, Cavigliano)
Biduu dala fiurinada. Primo burro prodotto sull'alpe (Verscio e Cavigliano).
Bütérè. Burraio, venditore di burro (Intragna).
Bütérós. Burroso (Palagnedra).
Bütarós. Burroso (Intragna).

Termini di Verscio in relazione al latte

Biduu ca mónta mía. Burro che non riesce bene o per troppo freddo o troppo caldo.
Biduu d'istá. Burro fatto d'estate.

Parte del formaggio e del burro prodotti venivano venduti al mercato di Locarno. Sino a pochi anni fa le mucche venivano munte a mano. La lattaietta sedeva su uno sgabello monogamba (schègn), che le permetteva di mantenere l'equilibrio mentre si curvava in avanti, e il latte veniva raccolto in un secchio di legno (sègia). Ci ricordiamo ancora i bidoni col latte fresco che a Tegna, negli anni 60, l'allora capostazio-

ne Marina Zurini consegnava al primo treno del mattino diretto a Locarno. Questa operazione avveniva pressoché in ogni stazione della valle. L'operazione richiedeva tempo; è per questo che si usava indicare come "trén dal lacc" o "trén dal bütér" i treni locali che si fermavano in tutte le stazioni.

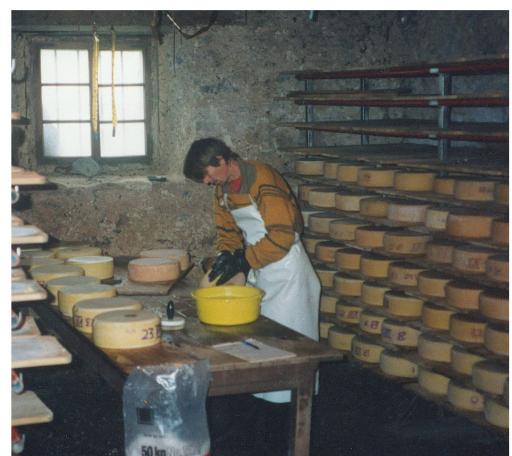
Andrea Keller

Toponomastica

Canvitt dala Maga a Rièi (monti di Verscio)
Sotto i sassi di una gana (frana), con correnti d'aria fresca, si mettevano le conche del latte; producevano la miglior panna.

Detti e filastrocche di Verscio

Zè bón cóme il biduu. Per persona buona e tollerante.
I Giacomitt i è bói cóme il biduu. Famiglia di Giacomo Leoni, nota per la bontà e la generosità.
Végh la fèura dal biduu. Si dice quando uno che non è ammalato afferma di esserlo.
Il biduu u fa vegnii gréss il chiuu. Alla persona ingorda che non è mai sazia.
Víu a pagn e biduu. Vivere nell'abbondanza.
Víu a pagn e lècc. Vivere meno agitamente.
Naa cul caldrée in spala. Caricare l'alpe.
Zè chèll di dui caldrée. Quando si fanno due cose alla volta.
Quand u s'a fècc il frumacc il caldrée u s mètt sui ciapp. Scaricare l'alpe.
Chéll lí la crianza u l'a mangiada con la lula. Quello l'educazione l'ha mangiata con la spannarella.
Cumprall par na ciòca da lècc. Comperare con due soldi, per niente.
U varda l'ass di mótt. È guercio.
Ta dò un lechia-pinò. Ti do uno scapaccione.
La bóca l'è mía strachia se la sa mía da vachia. Dopo il pasto bisogna sempre mangiare un pezzo di formaggio.
Mí a bevarò il lècc quan i vacch i mangiará l'úa. Detto di chi abusa del vino.
Lècc brózz. Latte di partoriente.
Lècc ch'u scèrn. Latte che a causa del temporale va a male.
Sintii udóo da frumagèla. Quando puzzano i piedi.
Lècc casò. Siero che rimane dopo la produzione della formagella.



Lècc spissurò. Latte scremato.

Vèss tutt lècc e mél. Essere troppo ceremonioso, eccessivamente gentile.

Ti fè vegnii il lècc ai ginucc. Di chi è uggioso e in particolare di chi è stucchevole, sdolcino, svenevole.

Lècc da galina. Erba medicinale coi fiori e linfa gialli.

Piang mia sul lècc versò. Non perder tempo in inutili rimpianti.

Ta spuzza amò la bóca da lècc. Essere ancora giovane; non avere l'età giusta (sufficiente) per quello che uno vorrebbe fare. Si dice soprattutto a chi si dà arie.

Ciòca da lècc. Detto di cosa di poco prezzo.

Filastrocche e detti di Pacifico Cavalli di Verscio.

Fiòca fiòca

Pagn e mòta

La prima l'è di ghètt

La secónda l'è di rëtt

E la tèrta l'è par nói

Fiòca fiòca

Pagn e mòta

-.-

Sant' Elisabèta

Zè na gran Santa

E mí ca sóm fiurèta

Tí il mè biduu

Né ti l mangi n é ti l nèti.

-.-

Frumacc cui iécc

Pagn cui bécc

E vign ch'u salta ai iécc (fino frizzante)

-.-

Pagn d'un di

Frumacc d'un agn

E una tósa da vint agn

I è i ròpp pisséi bëi ca gh'è

Per fare il burro

Versare il latte subito dopo averlo filtrato nelle conche (recipienti larghi e bassi), che vengono poi messe nei canvitt (luoghi freschi), lasciandolo riposare per 3-4 giorni fin che si forma la spissura (crema). Quando il latte ha formato la spissura bisogna levare con la lula (spannarella) lo strato superficiale. Si mette quindi la spissura nella pinagia (zangola) e la si lavora finché si forma il burro. Esso deve essere ripulito sotto l'acqua fredda dal pinòo (latte scremato). Mettere infine il burro nella formèta o barchèta dal biduu (stampo).

Preparazione per mantenere a lungo il burro

Far cuocere lentamente il burro con una cipolla grossa. Quando la cipolla è dorata si forma la schiuma; levarla e lasciare intiepidire il burro, poi riportarlo in un'olla al fresco.

La schiumèta dorada (schiuma dorata) è una golosità per i bambini.

Nelle famiglie di Verscio, fino al 1940, si producevano solo piccole quantità di burro ad uso domestico. Veniva preparato nella squèla (scodella in legno) facendo oscillare avanti e indietro la spissura finché diventava burro. Veniva infine messo nello stampo.

Nel battistero della chiesa di Verscio c'è la statua di Sant'Antonio da Padova in legno di castagno realizzata da Bartolomeo Cavalli. Con un pezzo di legno rimasto fece una squèla per sua moglie. Si diceva che il biduu fècc cun la squèla da Sant'Antòni l'èva il pisséi bón.

Usanze e credenze relative al latte e ai suoi derivati

- Ai falciatori che il mattino presto andavano nei campi le mogli preparavano una ciòca da lècc e aqua (si diceva che fosse dissetante).

- Cucinavano la polenta a bocce con dentro la mòta che era una golosità.

- Per i bimbi invece era una golosità mangiare i cróst da pólto con la spissura.

- La domenica dopo il pranzo si usava bere il café con un técc da biduu.

- Il biduu chécc brusò veniva applicato a freddo sulle parti del corpo arrossate.

Alma Morgantini è stata una delle ultime ad avere in giardino una stalina (capretta bianca) che portava tutti i giorni al fiume a pascolare. Si faceva i formaggini in casa.

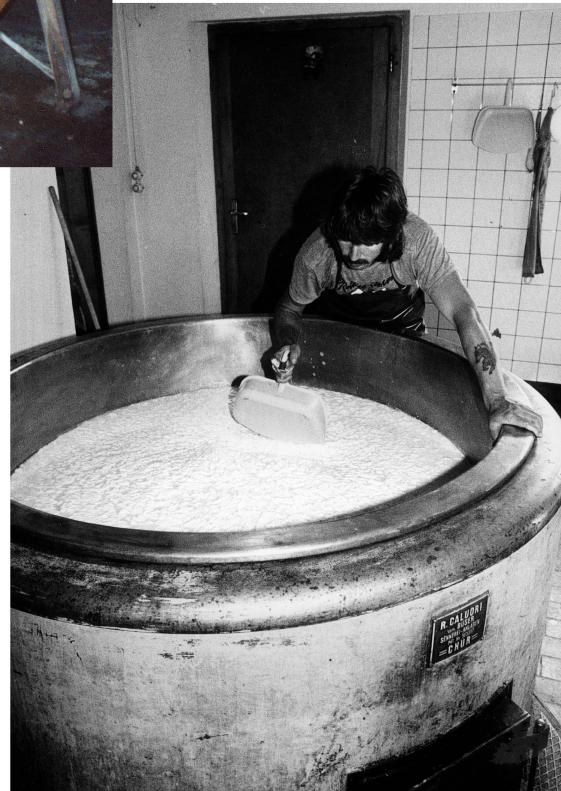
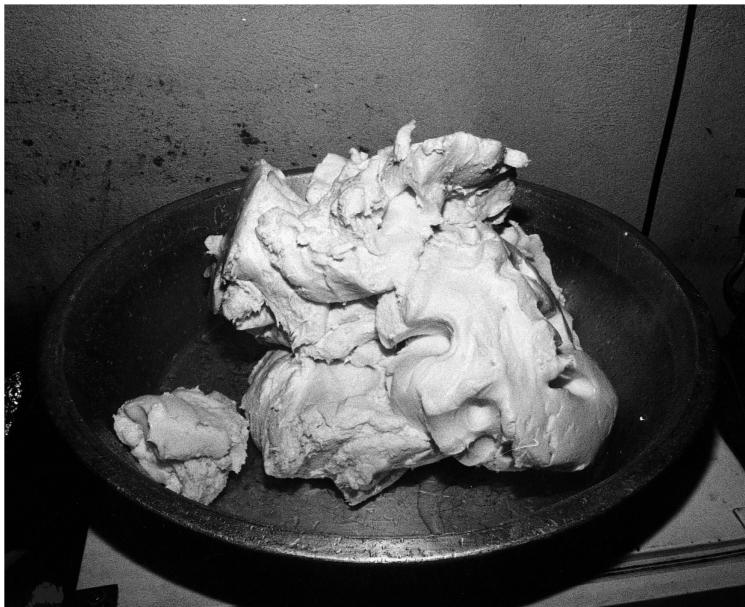
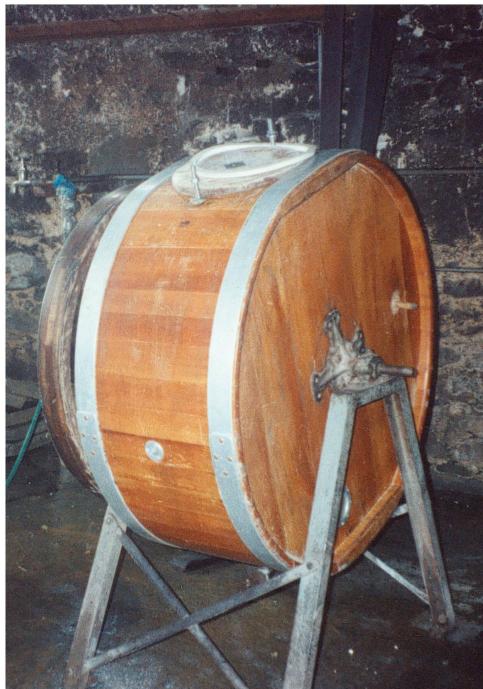
Storiella

Una lápula la sta sul mur fòra da una stala, il cundadign u pògia il sidéll dal lècc. La lapula ingolosida da l'udóo, la va int in al sidéll a béu. Quand l'è tesa la cerca da rampigass par vignii fòra; la pròva e la riprova fign che la gh'a piú fòrza. Sfinida la s lassa murii, ma dòpo un pò la sint una vosina ca gh' dis: nòda pisséi svélt, se ti véi salvatt. Alòra la comincia a giraar e sbatt la cóa pisséi svélt. Il lècc u divénta spissura e léi tutta cuntinta la pò salvass.

Ricetta per i formaggini di capra

Portare il latte a 38°. Aggiungere il sale. Diluire il caglio con un cucchiaino di sale e acqua fredda, mettere il caglio nel latte e rimestare bene. Dopo 45 minuti estrarre il latte cagliato molto fine e lasciare riposare un momento la pasta. Metterla quindi nelle apposite forme a sgocciolare.

Ringraziamo Michele Moretti del Centro di dialettologia e di etnografia di Bellinzona per la sua preziosa collaborazione.



italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	secchio per mungere	brónz	sidèla, sègia
	secchiello per il latte	sidéll	sidéll, brantign
	caldirola per far bollire il latte	caldröö	pairée, caldrée
	bidone per trasporto latte dalla stalla alla latteria	bidón	bidón
	brenta da 50 l usata per trasporto latte sulle spalle	brintál	brintál
	brenta di dimensioni ridotte, per trasporto latte sulle spalle	brentín	brintina, brinta, brantign
	cucchiaio, spannarola	cópp	lula, cópp
	agitatore per rimestare il latte in lavorazione	*	spign
	cerchio in legno di castagno che si mette attorno al formaggio	scérsc	scérsc a fascèra
	cesta per il trasporto del formaggio e della cagliata	cèsta	cèsta
	lama per raschiare e pulire le forme di formaggio	*	raspadóo
	garza per pescare il latte cagliato	tèla	tèlo
	scodella di legno adoperata per lavare la mota del burro	squèla	squèla, baslött
	lastra per pescare il formaggio dalla salamoia	*	lastra
	ago per bucherellare il formaggio onde ottenere muffe che danno al formaggio il caratteristico sapore	vügia	vugia
	succhiello per estrarre un assaggio dal formaggio e determinare il grado di stagionatura	*	tassél
			tassél

* 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
	lungo coltello a punta quadrata per tagliare il formaggio	cortéll o cortelón dal fromacc	curtèla dal frumacc
	piccolo coltello tagliente (bisturi) con il quale si toglievano dal formaggio le parti avariate, onde poterle sciogliere sulla polenta e mangiarle, ed evitare il deterioramento totale del formaggio	*	castrign
	moscaila	moschièra (kj)	moschièra (kj)
	misurino in rame con manico lungo (25 cl)	quartín	quartígn
	olla, orcio	óla	óla
	zangola	penagia	pinagia
	stampo in legno per il burro	fórmá dal bitér	fórmá dal biduu
	colatoio, imbuto per il latte		dartuu, dersgígn
	imbuto	pedriöö	pidriée
	ramaiolo	cazzü	cazzú
	recipiente per il latte	cónca	cónca
	zangola moderna	zángola moderna	zángola moderna
	scansia per formagelle	scansía pai formagèll	scansía pai frumagèll
	zangola	zángola	zángola

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