

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2009)
Heft: 52

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: 29.11.2025

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Il fieno genericamente è considerata l'erba di prato e pascolo, tagliata, essiccata e conservata per l'alimentazione del bestiame. A dipendenza della regione e delle condizioni atmosferiche nel corso di un anno si possono avere più raccolti, da uno a quattro tagli. I momenti di lavoro nella fienagione sono: il taglio dell'erba,

l'essiccazione del fieno, la sua protezione dall'umidità, la raccolta.

Dal bel libro **Inattesa memoria** di Veronica Carmine apprendiamo che gli abitanti di Lionza venivano chiamati i **Mèdul** perché avevano le gambe un po' storte a furia di portare pesi, come una **mèdula** (falciaia). A tal proposito

una donna racconta che i giovani giravano con i bastoni storti per far vedere che avevano le gambe diritte...

Nel sottostante contributo, Ester Poncini ricorda come veniva vissuta la fienagione a Verscio.

Andrea Keller

Durante la fienagione bergamaschi e valtellinesi erano soliti giungere in Ticino per la stagione come pure donne delle Valli Vigezzo e Cannobina, che erano dette **spòcc** e venivano a **regulaa il fégn** (passavano con la **mèdula** a rifinire il lavoro di sfalcio effettuato dagli uomini (ad esempio contro i muri, in giro alle piante, ecc).

Il primo fieno era detto **masgèng** o **fenósa**.

Si incominciava la fienagione a maggio allorché le erbe erano in fiore, provvedendo subito allo sfalcio per poi spanderlo sul prato per l'essiccazione. Ottenuto questo scopo, lo si rigirava in modo da averne un'essiccazione completa. Se in serata, per motivi vari, non era ben secco, lo si raggruppava in andane per poi rispanderlo il giorno successivo. (In caso di cattivo tempo lo si am-mucchiava e ricopriva). A essiccazione terminata, lo si portava con il **barghièi** (gerlo a stecche rade), che si riempiva il più possibile schiacciandolo con i piedi ed aggiungendone in seguito alcune bracciate (**mann**), si legava poi il tutto con una corda in modo da non perderne neanche una manciata durante il trasporto al fienile.

Altro metodo di trasporto praticato era l'imballo in tele o reti (**ball da fégn**) che venivano poi chiuse mediante il **spadurèll**, aggeggio in legno duro a forma affusolata munito di due fori in uno dei quali scorreva la corda che si poteva stringere o allentare a piacimento e quindi bloccare mediante un nodo speciale.

Dopo la fienagione si spargeva sui prati del colaticcio per incrementarne la produzione.

Il secondo fieno era detto il **rasgiadiù**.

Si provvedeva allo sfalcio appena le nuove erbe arrivavano alla fioritura per terminare tale lavoro prima che il trifoglio perdesse la foglia e il fiore.

Il terzo fieno era detto il **tarzée**.

Veniva falciato e raccolto prima della vendemmia. Se poi il tempo restava bello per un lungo periodo vi era la possibilità di un quarto fieno alla fine d'ottobre; in questo caso le mucche lo mangiavano direttamente dal prato. Chi invece lo falciava lo portava a essiccare sul sagrato della chiesa, luogo più a lungo esposto al sole, e sulla piazza oggi dedicata a Cesare Mazza. Nei prati sui monti si provvedeva due volte allo sfalcio, mentre nei terreni patriziali era in uso il vago pascolo, il **trasò**, questo veniva permesso dopo il giorno di Sant'Anna (26 luglio).

Sui monti dove si era impossibilitati a far pascolare le mucche era permesso **medulaa** (falciaie con la roncola), quindi con grande fatica.

Le fatiche maggiori toccavano alle donne, infatti erano loro che portavano i pesi maggiori. Per gli uomini era quasi una vergogna; infatti non si vedeva mai un uomo portare in spalla un **barghièi** pieno di fieno.

Fino al raggruppamento dei terreni del 1925, l'unica via tra il paese e la campagna era la scala sotto la chiesa, il **carèsg**, e quindi i carri venivano tirati con grande fatica su tale scalinata acciottolata.

In seguito i prati divennero sempre più piccoli a causa degli impianti di vite (Americana e Merlot). A fienagione ultimata, quando il fieno era stipato nel fienile, il compito

passava poi ai bambini, che lo calpestavano in modo da compattarlo per fare spazio per una eventuale aggiunta. Questa pratica era detta **zambelaa il fégn**.

Dal fienile, al fine di governare le mucche, il fieno veniva poi passato nella sottostante stalla attraverso una botola. Negli afosi pomeriggi estivi, dopo avere sfalcato, in paese si udiva il ritmico picchiare del martello sulle falci fienarie, i **ranz**, che venivano appoggiate su una piccola incudine per rifarne il filo (**marlaa la ranza**). Questo lavoro avveniva nei cortili, **curtàu**, ed anche sulla piazza del paese sulla fontana, dove tutt'ora si notano i segni dello sfregamento delle falci fienarie per aggiustarne il filo.

Si diceva che durante le serate, quando si **marlava**,

gli uccellini sulle robinie accompagnavano questo suono ritmico con il loro cinguettio.

Durante l'inverno si provvedeva poi alla concimazione dei prati con lo sterco di mucca, **ladám**, e chi possedeva un trattore spargeva anche il liquame contenuto in una bonza portata su un carretto attaccato al trattore. Il letame veniva portato nei prati dalle donne, con la gerla o con il cappotto-gilet, lungo dietro, il **portaladám**.

A Palagnedra il fieno che cresce ai margini delle strade, nei fossi o nei pressi di acque paludose si chiama **fégn poltrón**. Se in generale nel Cantone il **fégn** è il fieno, erba dei prati fresca o essiccata, a Cavigliano è anche il cereale usato come foraggio.



Piccola enciclopedia della fienagione

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

Andann. Fieno ammassato a strisce.
Badásc. Bracciata di fieno e paglia.
Ball. Reti o teli per imballare il fieno; erano usati per spedire il fieno a valle mediante il filo a sbalzo.
Barghièi. Gerla a stecche rade.
Barghiéion. Grande gerla.
Barghièido. Carico della gerla.
Bastina. Telaio rettangolare usato per portare il fieno sulle spalle. Portantina fatta a scala con cappuccio per il trasporto del fieno sulle spalle.
Campár, campèe. Guardia campestre; incaricato dal Comune per vigilare sul buon andamento nei campi e punire eventuali trasgressori.
Carghia. Rete o telo con fieno per filo a sbalzo.
Carta. Lama della falce fienaiola.
Cód. Cote usata per affilare la falce fienaiola.
Cudèe. Portacote fatto di corno, usata dai falciatori per deporre la cote.
Córt, curt. Prati molto ripidi sui monti.
Crèu. Semenza di fieno e pulviscolo.
Dasumaa. Fermentare del fieno, bruciachiare.
Disfaulaa. Permessi di esercitare determinati diritti di godimento di prodotti del suolo.
Disgrèzz. Pettine a denti larghi, rastrello.
Erbaa. Falciare, raccogliere fieno selvatico.
Falción. Falce fienaiola.
Fégn strasciós. Fieno bagnato che si attacca alla lama della falce.
Fegnósaa. Fieno grossolano, scadente.
Fenosa. Fieno maggengo, di primo taglio.
Forchign. Forza a due rebbi.
Forcón. Forza a tre rebbi per ammucciare il fieno.
Garzói. Operai che eseguivano i lavori nei campi.
Gerlign. Piccola gerla.
Ghirba. Borraccia ottenuta con pelle di pecora, da portare a tracolla.
Incusna. Incudine su cui si martella la lama della falce da fieno.
Inchiari. Gerla strapiena, legata con la corda.
Isba. Erba lucciola maggiore; fieno di monte di selva, serviva per impagliare le sedie.
Manaa. Radunare il fieno.
Mani. Manico, impugnatura della ranza.
Mana. Manciatà di fieno.
Manèta. Manico, impugnatura della ranza.
Manghia. Manico della falce fienaiola.
Manocc o tenerign. Impugnatura posta a metà del manico della falce fienaiola.
Mariana. Zucca, usata come recipiente per il vino.
Marlaa. Battere la lama della falce per l'affilatura.
Marladura. Battitura col martello della lama della falce fienaiola.
Masasc. Fieno mezzo secco.
Massèe. Mezzadro.
Martèll. Martello.
Mèdula. Falce, falciola.
Medulaa. Falciare, tagliare con la falciola.
Mugiaa. Ammucciare il fieno.
Mundaa. Mondare i prati, pulirli col fuoco in primavera.
Mundadura. Mondatura.
Paiú. Paglione.
Pèzz. Appezamenti di grandi dimensioni.

Picch. Gancio per filo a sbalzo.
Portaladám. Cappotto imbottito senza maniche, per il trasporto del letame (gilè lungo).
Pradèe. Falciatore, fienaiolo.
Ranza. Falce fienaiola.
Rasgiadiu. Secondo fieno.
Raslaa. Rastrellare.
Rast. Forza a quattro rebbi.
Rastèll. Rastrello.
Rèd, tèl. Reti e tele in iuta per imballo del fieno.
Redondaa. Tagliare con la falciola i ciuffi d'erba vicino ai muri.
Sarbo. Carico di fieno che arriva all'orlo del barghièi.
Sciarabán. Carretto a quattro sponde.
Seaa. Falciare il fieno.
Sedón. Fieno di montagna (erba bassa, rotonda e pungente, verde chiaro).
Seghézz. Falciola.
Sféra, sfirée. Gerla a stecche fitte.
Sferada. Quantitativo contenuto nella gerla.
Sferolign. Piccola gerla per bambini.
Sichiaa. Essicare il fieno.
Spadurèll. Cavicchio forato entro cui scorre una cordicella, usato per fissare il nodo.
Spand. Spandere.
Spòcia. Bracciante agricolo proveniente dalla Valle Cannobina. Spoccia è un villaggio della Valle Cannobina.
Taiaa il fégn. Tagliare il fieno.
Tarzée. Terzo fieno.
Tógn. Gerla a stecche piena solo a metà.
Uscèll. Cappio in legno per far scorrere le corde.
Vèra. Ferro per aggancio al manico della falce.
Zéfa. Spinotto immerso nella vera della falce per fissarla.

Detti e modi di dire

Mio zio Severón diceva che era meglio la prigione durante la guerra in America che portare la bastina su dal carèsg (Ester Poncini).
Quand il Tamar o il Muntscindru i mett sú il capèll, cor in stala a tòo il rastèll. Quando il Tamaro o il Monte Ceneri mettono il cappello (è coperto di nuvole), corri in stalla a prendere il rastrello.
I camp i vò tri ròpp, bón timp, bón sém e bón lavór. I campi vogliono tre cose, bel tempo, una buona semina e buon lavoro.
La cánapa la gh dis al fégn, ti, ti ta sciupi e mi a ma finì. La canapa dice al fieno, tu ti sciupi e io divento fine.
Il camp u gh dis al contadign, mi ma tégni la mè erba, ti tégnat la te mèrda. Il campo dice al contadino, io mi tengo la mia erba, tu tieniti la tua merda.
Il Signór nal mès da giugn u i a mandòo giù un ansigli in i camp a levaa tutt i erbásc, ma lui stracch sfinid u na lassòo dá, i papavar (ca i è i fiur dal diau) e fiurdalis (ca i è i ècc dala Madòna). Il Signore nel mese di giugno ha mandato un angelo nei campi a togliere tutte le erbacce, ma egli, stanco e stremato, ne ha lasciati due, i papaveri (che sono i fiori del diavolo) e i fiurdalisi (che sono gli occhi della Madonna).
Béu l'acqua dal cudèe. Bere l'acqua dal portacote. Sta per: costringere una persona a sottostare a un obbligo che non vuole assolvere.
Tal seménza, tal l'è il fégn. Tale semenza, tale fieno. Sta per: talis pater talis filius.
Fégn tutt u va bègn. Se c'è il fieno tutto va bene. Segno di buona sorte.
Vèss tra l'incusna e il martèll. Essere tra l'incudine e il martello, detto di chi sta tra due litiganti e non sa più cosa fare.

Par S. Ana dó ór méno in campagna. Per S. Anna (26 luglio) i giorni sono più corti, si sta due ore meno in campagna.

Béu l'acqua dal cudèe, se ti la bévi mia da pinign, ti la bévi da grand. Bere l'acqua dal porta cote. Se non la bevi da piccolo la bevi da grande. Sta per: cosa che presto o tardi deve accadere.

Quand i cuntaditt i marla la ranza i vulcéi in piazza i canta pisséi bègn. Quando i contadini battono la falce fienaiola per la rifilatura, gli uccelli in piazza cantano meglio.

Aqua e asèd, u fa scòd la sèd. Acqua e aceto dissetano.
Vespulett. Merenda durante i lavori.

Quand i gai i starnazza, i grì i canta a or insòlitt, u vò dii ca piòu. Se i galli starnazzano e i grilli cantano a ore insolite, significa che piovverà.

I cuntaditt i dis che quand i rónsul i vóla bass a vo piòu, se i vóla alt u végn bèll. I contadini dicono che se le rondini volano basse piovverà, mentre se volano alte farà bel tempo.

Quand il ragn u fa i talèm quand a piòu, sta pur cèrt che l'acqua la dura pòch.

Se i ragni tessono le ragnatele mentre piove, stai pur certo che sarà una pioggia di breve durata.

Il contadign lavoradóo da un podèe un fa dui. Il contadino lavoratore da un podere ne fa due.

Vadii piatt pòch adatt, vadii drizz tèra rica, vadii sóta rica al dópi. Badile piatto poco adatto, badile diritto terra ricca, badile sotto ricca il doppio. Sta per: chi non vanga a fondo avrà scarso raccolto.

Aneddoti

Il Lia Monotti quando si recava sui monti a falciare, si portava le polverine del Pace per fare il vino (erano ottenute dalla macinazione delle vinacce; egli si vantava che era l'unico vino che non faceva fatica a portare. Sull'etichetta del "vino" del Pace si leggeva Riej Tal e poco sotto la precisazione a quaranta (acqua "ranta"). Questa scritta che ai più non diceva nulla era invero, secondo il punto di vista del Pace, la dimostrazione della sua massima trasparenza.

Egli era solito dire: ala sgint pisséi che digal che l'è fècc con pulverinn e aqua, ...ma il cómpira l'istéss (più che dirlo alla gente che è fatto con polverine e acqua, ...ma lo comprano comunque). Il Pace giocava sulle parole, infatti vendeva la sua acqua colorata a 40 centesimi il litro, e sottintendeva che l'acquaranta stesse per a quaranta (centesimi il litro)!

La Stella Leoni, che aveva una cascina sui monti in località Salvèta (si trovava sul passaggio per la Colma) a chi transitava sul suo prato calpestando il fieno non ancora falciato, soleva dire ad alta voce: fòra fòra da chesto fegno che me lo zambellate giù tutto (uscite, uscite dal mio fieno che me lo calpestate tutto). Poi si metteva ad abbaiare come un cane per far scappare chi passava di lì.

Nel 1932 la campagna di Verscio fu infestata dai topi che riempirono di gallerie tutti i prati. Così il Comune, nei giorni di mercoledì e sabato, sul sagrato della chiesa, distribuiva dei secchielli colmi di veleno e i ragazzi provvedevano a immergerlo nelle buche dei topi.

Ricordi di vita agricola verscese nella testimonianza di un'ultra novantenne

Era il 1930 mio padre lavorava presso un'impresa edile a Locarno e pure mio fratello maggiore, ma lui voleva riunire la sua famiglia, così tramite un amico è saputo che il signor Pacifico Cavalli cercava un massaro per lavorare i suoi terreni nella campagna sotto la chiesa Parrocchiale così dopo i colloqui è combinato e la sua famiglia fu riunita.

Si doveva pulire i prati e tagliare il fieno portarlo nel fienile tutto a spalle era molto lunga la strada fino in fondo alla campagna; poi fare i fossi, della vigna credo erano una settantina abbastanza lunghi, poi in un appezzamento chiamato **Chètt** vi era una piantagione di asparagi, molto preziosi a quel tempo mio padre, quando in primavera cominciava il raccolto, usciva presto al mattino con due cestini e un apposito attrezzo li raccoglieva con precauzione per non romperli in un cesto metteva quelli grossi e belli e nell'altro i piccoli che come ad accordo erano divisi a metà il ricavato, perché il signor Pacifico vendeva nel suo negozio di alimentari nella casa di sua proprietà al centro della

piazza del paese, mentre una quantità migliore li

dava ai rivenditori nella Svizzera interna, poiché era un legume ricercato in quel periodo di tempo; quando le famiglie di ogni paese coltivava la terra per il proprio sostentamento.

Il signor Pacifico era una persona che sapeva il fatto suo per gli affari; con noi fu sempre buono e gentile come pure la sua famiglia.

Il signor Livio suo figlio, fu molto premuroso quando la nostra mamma si ammalò e fu operata a Lugano, ci portò con la sua macchina, (a quel tempo erano pochi i privilegiati che la possedeva), per salutarla per l'ultima volta, ci è aiutato per il trasporto e funerale, era l'antivigilia di Natale del 1934. E buone persone di Verscio ci anno invitato a trascorrere il Natale con loro; che triste Natale però il bene ricevuto non si può dimenticare e la riconoscenza è per sempre, poi i miei genitori riposano nel cimitero di Verscio. Il massaro del Pacifico Cavalli. Tutti episodi che non si possono dimenticare. Io ero ancora troppo giovane per capire tante cose che vedevo e sentivo, non ero al corrente di tante situazioni; poi papà si è trasferito, perché con la mancanza di mia mamma che lavorava molto non poteva più fare tutti i lavori, ma del signor Pacifico e famiglia ho buonissimi ricordi; dall'apparenza burbera, ma con tante buone qualità anche se in paese non era da tutti benvenuto. Poi noi ci siamo trasferiti e non saprei altri rapporti.

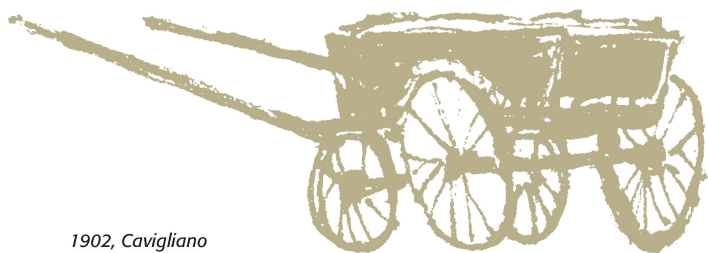
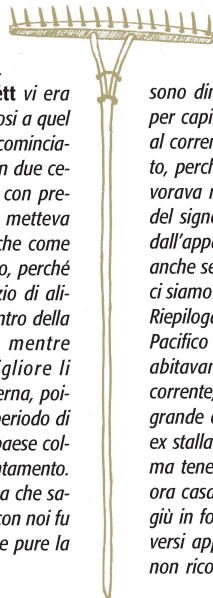
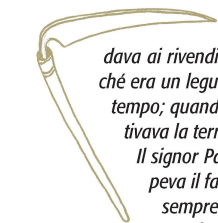
Riepilogando Pacifico aveva tante proprietà. 1° la casa dove abitavamo, era già bella e comoda con acqua corrente, lavatoio, luce e telefono. 2. oltre la sua grande casa nel centro piazza 3. la casa Poncini ex stalla fienile con grande pollaio dove mia mamma teneva le sue innumerevoli bestiole, 4. ex stalla ora casa abitabile quanto fieno abbiamo portato da giù in fondo alla campagna perché aveva diversi appezzamenti che ora non ricordo il nome di tutti.

A parte la stalla c'era, il gendarme i figli erano 2 barbieri io andavo a lavare la biancheria, con l'acqua fredda, vi era un passaggio poi la scala per andare nel tetto di Cavalli lavare d'inverno. Allora, altri tempi dicono; chi li è vissuti non la pensano così. Chi scrive è una romantica dei tempi passati, che ricordo come rileggere un libro. Così dopo tanti anni sono ritornata nella terra di adozione, per trascorrere le stagioni invernali.

Irma Maggetti

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

I disegni sono di Sybille Furger

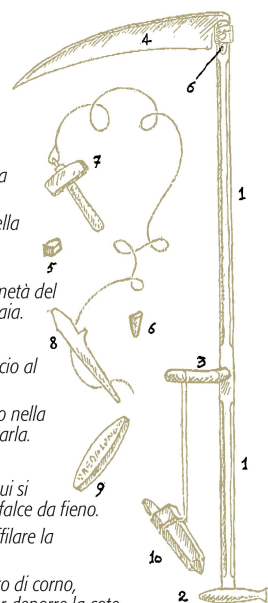


1902, Cavigliano



Le parti della falce fienai

1. **Manghia.** Manico della falce fienai.
2. **Mani.** Impugnatura della falce fienai.
3. **Tenerign o manocc.** Impugnatura posta a metà del manico della falce fienai.
4. **Lama.**
5. **Vèra.** Ferro per aggancio al manico della falce.
6. **Zéfa.** Spinotto immerso nella vèra della falce per fissarla.
7. **Martéll.** Martello.
8. **Incusna.** Incudine su cui si martella la lama della falce da fieno.
9. **Cód.** Cote usata per affilare la falce fienai.
10. **Cudèe.** Portacote fatto di corno, usata dai falciatori per deporre la cote.



(disegno tratto dal libro "Ticino rurale" di Giovanni Bianconi)



**IMPIANTI SANITARI
E RISCALDAMENTO**

6653 VERSCIO

Tel. 091 796 11 91

Fax 091 796 21 50

**Tubi idraulici + vendita e
rip. macchine industriali**



Giulio: 079 444 36 54
Gianroberto: 079 211 97 35

Bazzana Giulio e Gianroberto SAGL

6652 Tegna

Tel. 091 796 17 50, Fax 091 796 31 24

GRANITI



**EDGARDO
POLLINI + FIGLIO SA**

6654 CAVIGLIANO

Tel. 091 796 18 15

Fax 091 796 27 82



ASCOSEC

**LAVANDERIA CHIMICA
CHEMISCHE REINIGUNG**

6600 Locarno
Via Vallemaggia 45
Tel. 091 751 73 42

6612 Ascona
Vicolo S. Pietro
Tel. 091 791 21 07

**Pulitura tappeti
e noleggio lava moquettes**

Mamma mia

Ristorante · Grotto

Sandra & Ruedi

Ristorante · Grotto
Mamma mia
Ponte Brolla · Tel. 091 796 20 23
grottomammamia@freesurf.ch
www.6600locarno.ch

DANIELE PERA
impresa di
pittura
6654 Cavigliano

Tel. 091 796 24 62 Natel 079 240 36 07

**Mauro
Pedrazzi**

IMPRESA COSTRUZIONI

6653 VERSCIO

Tel. 091 796 12 21

Fax 091 796 35 39