

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2013)
Heft: 61

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

In questo numero parliamo della mazza, parola che nell'accezione data qui da noi risulta sconosciuta fuori dal cantone Ticino. Dal libro L'italiano in un cantone di Alessio Petrali apprendiamo che si tratta di un termine ticinese per indicare la macellazione del maiale. Nel terzo volume del Lessico dialettale della Svizzera italiana leggiamo che la mazza è la macellazione casalinga e preparazione dei suoi prodotti. Nel Sopraceneri ha anche il significato di: insieme dei prodotti della macellazione.

Dal Museo retico: "La mazza casalinga"

"Fin nel tardo XX secolo, in campagna era usuale la mazza casalinga, soprattutto per il proprio fabbisogno. A questo scopo, un macellaio si recava nelle fattorie e coordinava la macellazio-

ne. L'intera famiglia partecipava. Il giorno della mazza era sempre un evento molto particolare per i contadini: da un lato significava molto lavoro, ma dall'altro li attendeva un lauto pasto. Date le limitate possibilità di refrigerazione, la mazza si svolgeva esclusivamente nella stagione fredda, principalmente in novembre. Il momento ideale dipendeva anche dalle stelle: un segno propizio era considerato la visibilità della costellazione del toro. Venivano utilizzate tutte le parti commestibili di un animale da macello. Le parti facilmente deperibili, come il fegato, venivano mangiate subito dopo la mazza casalinga. I pezzi di carne di migliore qualità, come ad esempio il prosciutto, venivano messi sotto sale e poi affumi-

cati per renderli conservabili. Le salsicce erano una possibilità perfetta per utilizzare pezzi di qualità inferiore. Anch'esse venivano perlopiù affumicate.

Oggi la mazza casalinga è molto rara. Le prescrizioni da osservare relative all'igiene alimentare sono talmente severe che la maggior parte dei contadini preferisce far macellare il proprio bestiame in macelleria."

Da noi c'erano delle differenze rispetto ai Grigioni: la mazza popolare è andata in disuso nella seconda metà del ventesimo secolo, aveva luogo tra novembre e gennaio; non si usava affumicare la carne.

Andrea Keller

Detti sui macellai e modi di dire

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

**Biségna mangiaa quai fetin da lard tutt
i dí parchè u fa bégn e u guariss l'úlcera**

L'è inutil saraa la stala quand il purscéll l'è già scapò

I óman e i purscéi i è simpru béis

Ti sé pisséi lungh di liani

Om da mazza

Mangiass il fidi

Una fila da giguzz

Pulénta e tucalá

Salamitt da basla

Chéll óm u víu in un stabiéll

U gh'è dumá tripa pai ghètt

Vèss in tripa

Carna burlada

L'è pisséi la giunta che il röst

Carna cun la giunta

Ecc da ciócc, faa l'ugign da ciócc

Ciócc da lècc

Ti sé un ciunn (o un purscéllent)

Cioción

Zé una ciócia

Zé una códiga

Fagh la fèsta

**Par carnavaa il ciunn u va copá - l'è gréss o
pinign a farém il salamín**

Sant'Antòni dal purscéll, fam truvaa un funsg tant bél

**Sant'Antòni dal purscéll ch'u sonava il campanéll,
il campanéll u s'a rompú sant'Antòni l'è burlò sgiú
l'è burlò sgiú dadré na pòrta,
gh'èva sgiú na vègia mòrta
la vègia mòrta l'a sgaíd
sant'Antòni u s'a stramid tant da cuión
u s'a stramid tant da cuión
ch'u s'l á fècia in i calzói**

**Mama, mama végn a chiá
che l'è óra da disnnaa
gh'è sonò il campanéll
gh'è scapò il te purscéll**

si deve mangiare qualche fettina di lardo tutti i giorni perché fa bene e cura l'ulcera

non serve chiudere la stalla se il maiale è già scappato

gli uomini e i maiali sono sempre belli (detto dal dott. Martignoni quando un bambino si procurava una ferita sul viso)

sei più lungo delle luganighé

macellaio

rodersi dalla rabbia

una filza di salamini

si usava attaccare un cotechino al gancio sul soffitto sopra il tavolo

Tutta la famiglia mangiava la polenta strofinandola sul cotechino

salamini di scarto

quell'uomo vive in un "porcile"

non c'è niente da mettere in pentola

essere d'ingombro

carne di bestia morta per caduta

sono più gli ossi che l'arrosto

carne con l'aggiunta di ossi per fare il lessò

occhi di libidinoso, guardare con libidine

maialino da latte

per persona sporca, sei un maiale o un porcello

maiale, sudicione

sei sudicia

detto a una donna molto pelosa

si dice quando si ammazza il maiale

per carnevale il maiale deve essere ammazzato - sia grosso o piccolo, faremo il salamino

sant'Antonio del porcello, fammi trovare un fungo tanto bello

sant'Antonio del porcello che suonava il campanello,

il campanello si è rotto sant'Antonio è caduto

è caduto dietro a una porta

c'era giù una vecchia morta

la vecchia morta ha urlato

sant'Antonio s'è spaventato

s'è spaventato tanto da coglione

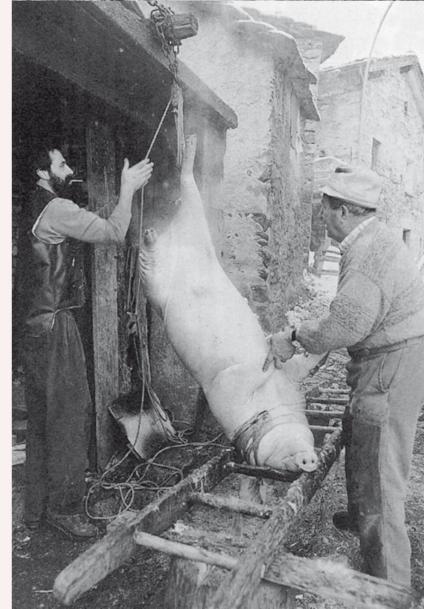
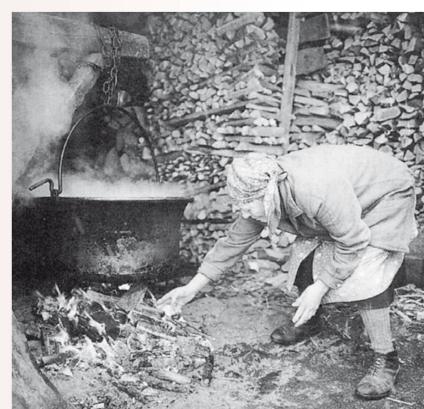
che se l'è fatta nei pantaloni

mamma, mamma vieni a casa

che è ora di pranzare

è suonato il campanello

è scappato il tuo porcello



Aneddo

Il Zepón
u incontrà l'Angolina
u gh dis: "Dóa sii nècia
insci tutta bégan vistida?"
Lée la cumincia a crepaal ghign
e la gh rispond: "A sóm nècia a Lucarn,
vardii a gh'ò tutt il ciòcc in bóca

La sgint una volta la tacava sú i finestrí
i cussitt da chiáura a sichiaa (par faa i violitti)

Certi persónn quand ti i incontrí biségná scantonái
parchè i ta da una cutelèta

Giuseppe Cavalli
incontra Angolina Salmina
e le chiede: "dove siete andata
così tutta ben vestita?"
Lei inizia a ridere a crepapelle e
gli risponde: "sono stata a Locarno
guardate ho tutto il maiale in bocca".
(ha speso tutto il ricavato della mazza per farsi la dentiera)

un tempo la gente appendeva sulle finestre
i "cuscini" di capra a seccare (per fare i violini)

è meglio girare alla larga da certe persone
quando le incontri perché non la finiscono più di parlare

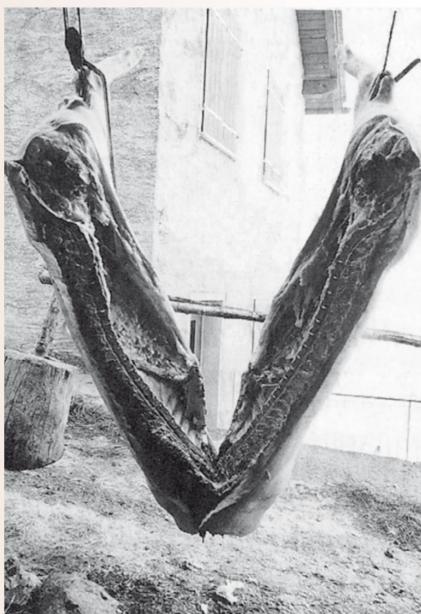
Nomi



Stuá da manz	stufato di manzo
Cussign da camóss	coscia di camoscio fatta essiccare
Cussign dinanz	coscia anteriore, per fare salamini
Cussign da chiaurèd	coscia di capretto, per arrosto
Còsta piata	carne del fianco della bestia macellata con attaccate le costole
Costiòla	costola di maiale, tipo di taglio della carne di maiale
Sangh chécc	pietanza fatta col sangue bollito
Fidi	fegato
Pulmói	polmoni
Giguzz	salamino
Liani	lagonighe
Ciunn, ciòcc, pòrch, purscéll	maiale, porcello
Scign, ciuciòn	maiale nero
Corada	frittura mista di resti di maiale
Códiga	cotenna
Ciuna	scrofa
Nervitt	piccoli pezzi di cotenna
Sónsgia	sugna, strutto, lardo
Giambón	prosciutto
Grassígn	pezzetti di grasso
Piscée da ciòcc	piedino di maiale
Bundiòla	coppa, mortadella di Bologna
Cuign da ciòcc	codino di maiale
Scussarón da macelár	grembiule da macellaio
Pestacutelètt	pestacarne
Cazzòla	pietanza a base di patate, cotenna, costine, luganighe, verza, carote, sedano



Le foto della mazza
 sono tratte dall'Almanacco
 del Grigion italiano 81,
 Coira 1999.



La mazza del maiale

Per i contadini la mazza era una giornata di festa, perché si riempivano le cantine... ma non per i bambini che si dovevano separare dai loro animali, i quali avevano fatto loro compagnia sui monti durante tutta l'estate.

La mazza era un rito. Si procedeva in giardino su una tavola grande; il fuoco ardeva in un angolo, con pentoloni di acqua bollente per depilare i maiali, molti stracci di tela e la macina della carne.

Gli uomini portavano i maiali nel giardino o nel **curtau** (*cortile*), dai quali risuonavano tanti impressionanti lamenti, come se i suini sentissero l'approssimarsi della propria fine.

Mentre le povere bestie venivano ammazzate, i bambini venivano opportunamente mandati via a giocare. Era usanza di attaccare, sopra la porta della stalla, la testa decapitata dell'animale. Sembrava che da lassù egli seguisse le fasi della sua lavorazione che consisteva nella preparazione delle luganighe, salamini, cotechini, zamponi, mortadelle, coppe, cottenne.

Una volta pronti, i diversi prodotti della mazza venivano appesi ad asciugare per tre giorni, fissati agli appositi ganci che pendevano dal soffitto della cucina.

La temperatura d'ambiente doveva essere giusta perché se fosse stato troppo caldo la carne avrebbe rilasciato il grasso. Si trattava di una fase delicata perché sussisteva il reale rischio che si bucassero e si deteriorassero.

In seguito i salumi venivano portati in cantina per essere poi consumati dalla famiglia durante l'anno. Parte dei prodotti veniva venduta per poter far fronte alle spese di casa*.

Una cura speciale veniva esercitata affinché il budello esterno che avvolge i salumi fosse ben asciutto. Il miglior budello per il salame era il "bidéll culoo" (salsiccia).

Con il sangue raccolto veniva confezionata una torta. Al sangue versato in una teglia venivano aggiunti: ciccioli di grasso, un porro, latte, un po' di formaggio, un uovo. Infine la teglia veniva messa nel forno.

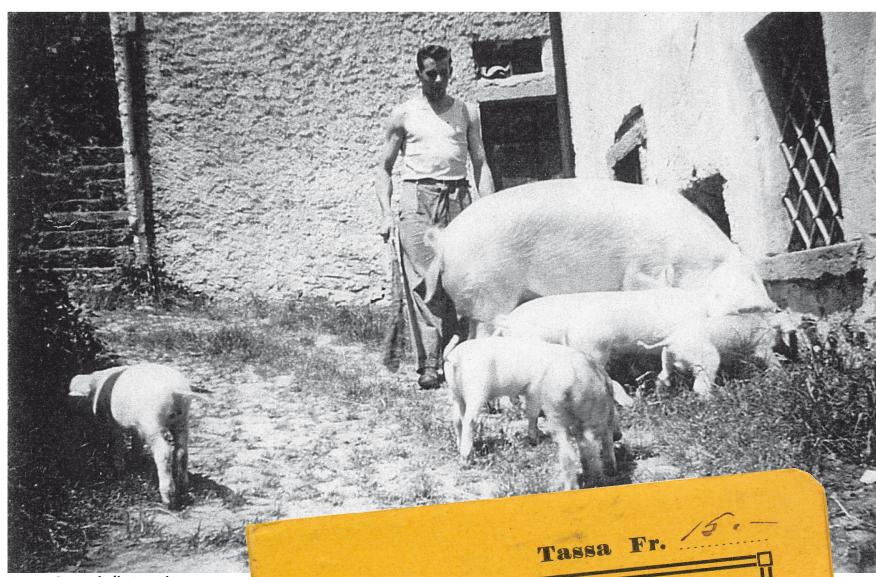
A quei tempi, a parte i prodotti della "mazza", si mangiava poca carne.

A Natale si preparava il cappone e a Pasqua il capretto o l'agnello o la mucca. La più grande quantità della carne veniva venduta ai paesani. (Testimonianza di Pepo Ceroni raccolta da Ester Poncini).

*Molte famiglie di Verscio avevano il libretto presso i negozi del paese e saldavano il debito nel periodo della mazza.

Ester Poncini ricorda un aneddoto: durante la seconda guerra mondiale l'Abbondia Simoni aveva un porcile nel cortile di casa sua in cui grufolavano due maiali. Mario Poncini sapendo che ogni fuoco poteva avere un solo maiale, le chiese: come mai ne avete due? Lei gli rispose: non è vero, è solo uno. E lui: e come mai la mattina è rosa e il pomeriggio nero?

*Locarno, 1895.
Negozio salumeria Pavarini, con appesi sotto i portici vari prodotti della mazza.*



Pepo Ceroni di Verscio.

Permesso di circolazione
per un mulo rilasciato
a Aldo Ceroni.

