

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: 17.04.2026

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 Petralli 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 di parchè u fa bégn e u guariss l'úlcerà

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

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

non serve chiudere la stalla se il maiale è già scappato

I óman e i purscéi i è simpru béi

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

Ti sé pisséi lungh di liani

sei più lungo delle luganighe

Om da mazza

macellaio

Mangiass il fidi

rodarsi dalla rabbia

Una fila da giguzz

una fila di salamini

Pulénta e tucalá

si usava attaccare un cotechino al gancio sul soffitto sopra il tavolo. Tutta la famiglia mangiava la polenta strofinandola sul cotechino

Salamitt da basla

salamini di scarto

Chéll óm u víu in un stabiéll

quell'uomo vive in un "porcile"

U gh'è dumá tripa pai ghètt

non c'è niente da mettere in pentola

Vèss in tripa

essere d'ingombro

Carna burlada

carne di bestia morta per caduta

L'è pisséi la giunta che il ròst

sono più gli ossi che l'arrosto

Carna cun la giunta

carne con l'aggiunta di ossi per fare il lesso

Ecc da ciócc, faa l'ugign da ciócc

occhi di libidinoso, guardare con libidine

Ciócc da lécc

maialino da latte

Ti sé un ciunn (o un purscelént)

per persona sporca, sei un maiale o un porcello

Cióción

maiale, sudicione

Zé una ciócia

sei sudicia

Zé una códiga

detto a una donna molto pelosa

Fagh la fèsta

si dice quando si ammazza il maiale

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

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

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

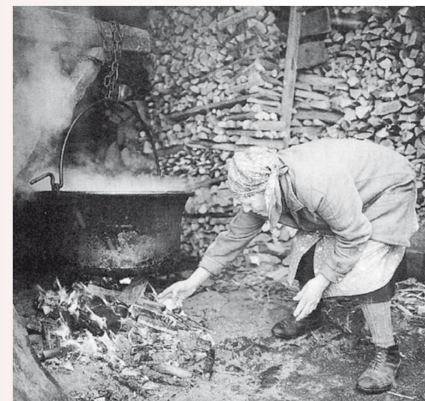
sant'Antonio del porcello, fammi trovare un fungo tanto bello

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 u s'a stramid tant da cuión ch'u s l á fècia in i calzói

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 cogliere che se l'è fatta nei pantaloni

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

mamma, mamma vieni a casa che è ora di pranzare è suonato il campanello è scappato il tuo porcello



Aneddoto

**Il Zepón
u incóntra l'Angiolina
u gh dis: "Dóa sii nècia
insci tuta bégn vistida?"
Lée la cumincia a crepaa dal ghign
e la gh rispónd: "A sóm nècia a Lucarn,
vardii a gh'ó tutt il ciócc in bóca**

**La sgint una vólta la tacava sú in i finèstri
i cussitt da chiáura a sichiaa (par faa i violitt)**

**Cèrti persónn quand ti i incóntri biségna scantonái
parchè i ta da una cutelèta**

*Giuseppe Cavalli
incontra Angiolina Salmina
e le chiede: "dove siete andata
così tutta ben vestita?"
Lei inizia a ridere a crepelle 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

Cussign da camóss

Cussign dinanz

Cussign da chiaurèd

Còsta piata

Costiòla

Sangh chécc

Fidi

Pulmói

Giguzz

Liani

Ciunn, ciócc, pòrch, purscèll

Scign, ciuciòn

Corada

Códiga

Ciuna

Nervitt

Sónsgia

Giambón

Grassign

Piscée da ciócc

Bundiòla

Cuign da ciócc

Scussarón da macelár

Pestacutelètt

Cazzòla

stufato di manzo

coscia di camoscio fatta essiccare

coscia anteriore, per fare salamini

coscia di capretto, per arrosto

carne del fianco della bestia macellata con attaccate le costole

costoletta di maiale, tipo di taglio della carne di maiale

pietanza fatta col sangue bollito

fegato

polmoni

salamino

luganighe

maiale, porcello

maiale nero

frittura mista di resti di maiale

cotenna

scrofa

piccoli pezzi di cotenna

sugna, strutto, lardo

prosciutto

pezzetti di grasso

piedino di maiale

coppa, mortadella di Bologna

codino di maiale

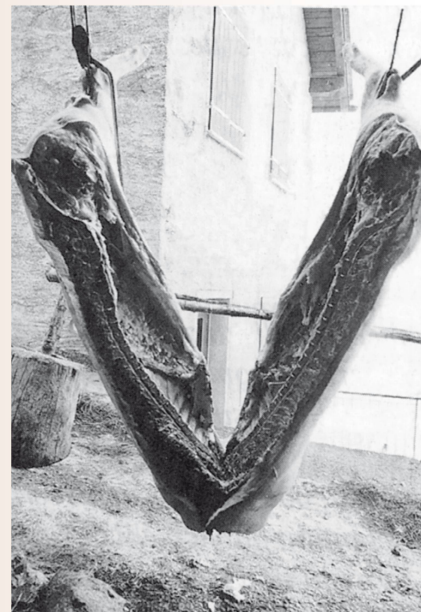
grembiule da macellaio

pestacarne

pietanza a base di patate, cotenna, costine, luganighe, verza, carote, sedano



Le foto della mazza sono tratte dall'Almanacco del Grigioni 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 bimbi 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, cotenne.

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 buccassero 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 salame risultava quello insaccato nella budella pulita con acqua bollente e aceto. I salumi maturi venivano conservati per due anni nella crusca.

A Locarno venivano avvolti in giornali, messi in una cassa e ricoperti di cenere fredda. Il miglior budello per il salame era il "bidèll culoo" (salsicione).

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 cappon 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.

