

**Zeitschrift:** Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli  
**Herausgeber:** Associazione Amici delle Tre Terre  
**Band:** - (2018)  
**Heft:** 70

**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:** 20.08.2025

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

## Vita d'un tempo nelle Tre Terre

### L'orto

Sin dall'antichità l'uomo ha coltivato piccoli appezzamenti, spesso vicino alla propria abitazione, con lo scopo di procurarsi alcuni vegetali indispensabili alla propria alimentazione. Ad esempio, sono numerose le testimonianze giunteci dal mondo romano: ogni romano sia che abitasse in campagna o in città, si dedicava con passione alla coltivazione di un piccolo appezzamento di terreno dal quale traeva sostentamento per se stesso e per la famiglia. Questa attività era tenuta in gran conto pure

da personaggi importanti, che una volta ritirati dalla vita pubblica tornavano personalmente alla coltivazione della terra. Nelle ville patrizie con il termine "hortus" si identificava sia la coltivazione alimentare di un terreno che quella prettamente estetica. Anche alle nostre latitudini, sino ad alcuni decenni fa, si usava coltivare il proprio orto, poiché era una necessità alla quale nessuno poteva sottrarsi. Attorno alle case dei nostri villaggi era normale imbattersi in orti assai varia-

ti e complessi, dove verdure, legumi e tuberi vivevano in simbiosi con fiori, ma anche con piante da frutto. Negli ultimi decenni, l'abitudine di coltivare il proprio orto era andata un po' in disuso, ma oggi pare sia tornata di moda. Coltivare il proprio orto è diventato un hobby e un motivo di vanto. Quale soddisfazione poter dire: "oggi, mangio insalata, pomodori, fagioli, ... del mio orto".

mdr

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

### "Ògni chiá la gh'a il sé ért.

I féman tutt l'ann i pudèva cataa la verdura in ògni stagiòn, d'invern la vigniva quarciada dai ginèstri o da stam par riparala dal sgél. Tutt l'ann i gh'èva pée il cicoriìgn, pedrusségn, zèlar, vèrz, pòr, caul; visìgn ai mur a gh'èva quasi simpro una pianta d'usmarìgn e vuna da savia. In i angol da l'ért una pianta da pomgraná, vuna da munéspul, pérsi bianch selvadi, fii mortaléschi (fichi novembrini), vuna da brugnágh (albicocche) e vuna o dó piant da úa da San Gioann. Da fiór a gh'èva i sancarlitt (crisantemi), i pampurisitt (ciclamini), margheritine novembrine bianche e viola, spadisc (iris) o ròs morèll (iris). Se da l'ért ti véi tanta verdura, ti dévi végh tanta cura: i ért i vò trè ròpp: bón timp, bón sém, bón lavór. Se l'ért u s bagna mía, il cuntadìgn u mangia mía".



### Attrezzi

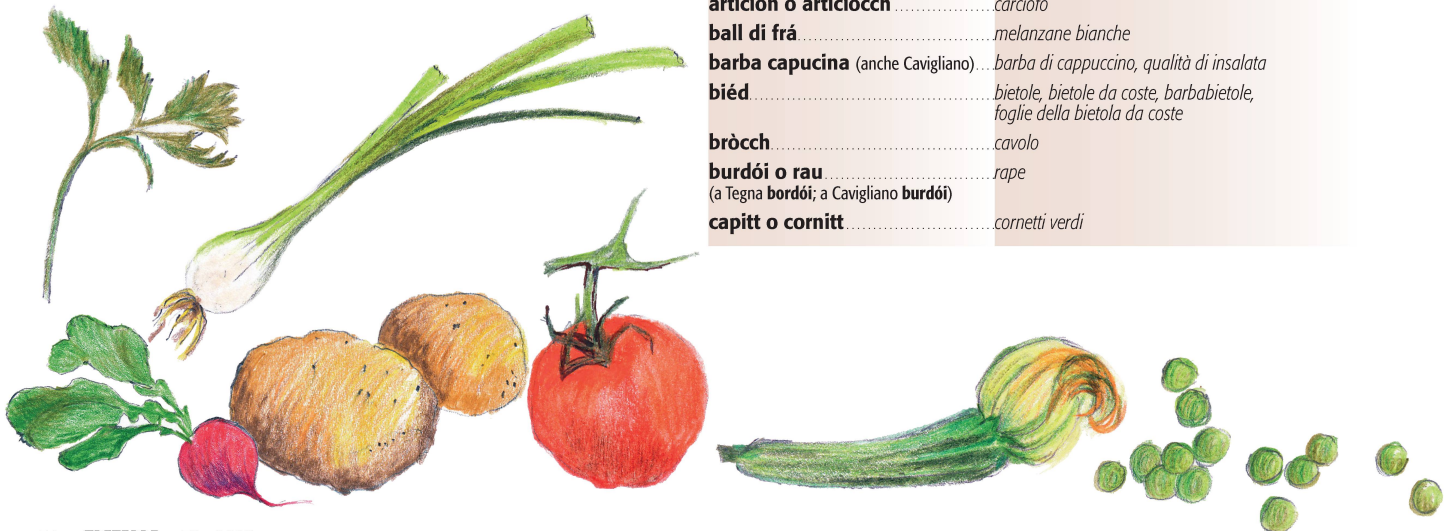
<b>bagnìgn</b> .....	annaffiatoio
<b>cestìgn o cavágn</b> .....	cesto, cesta
<b>fórca</b> .....	forca
<b>forcón</b> .....	forca a 2, 3, 4 rebbi
<b>mèdola</b> .....	falciaola
<b>pala</b> .....	badile
<b>picch</b> .....	piccone
<b>puntariée</b> .....	punteruolo per interrare i bulbi
<b>rastéll</b> .....	rastrello
<b>sapa</b> .....	zappa
<b>sapìgn</b> .....	zappino
<b>vadii, badii</b> .....	badile o vanga
<b>vadii drizz</b> .....	badile a punta aguzza
<b>vadii piatt</b> .....	badile a forma quadrata

### Varia

<b>aiòla, ariòla</b> .....	aiuola
<b>briòll</b> .....	frutti del lauro
<b>ért, ört</b> (Tegna) .....	orto
<b>ragòzz</b> .....	radici
<b>lavasquèla</b> .....	lumacone bavoso rosso senza guscio
<b>limái dala chiá</b> .....	chiocciolate
<b>limaia di biss</b> .....	lumachina che va sull'insalata e sulle altre verdure
<b>muntrucch</b> .....	mucchio di terra lasciato dalle talpe
<b>suminza, suménza</b> .....	semenza
<b>suminza, suménza crodèla</b> .....	semenza che cade da sola
<b>verduree</b> .....	fruttivendolo

### Prodotti dell'orto

<b>ai</b> .....	aglio
<b>articiòn o articiòcch</b> .....	carciofo
<b>ball di frá</b> .....	melanzane bianche
<b>barba capucina</b> (anche Cavigliano) .....	barba di cappuccino, qualità di insalata
<b>biéd</b> .....	bietole, bietole da coste, barbabietole, foglie della bietola da coste
<b>bròcch</b> .....	cavolo
<b>burdói o rau</b> .....	rape
(a Tegna <b>bordói</b> ; a Cavigliano <b>burdói</b> )	
<b>capitt o cornitt</b> .....	cornetti verdi



<b>caul bianch</b> .....	cavolo bianco
<b>cavolfiòo, cavolfiòr,</b> .....	cavolfiore
<b>cavufiòr</b> (Cavigliano)	
<b>cicoriàgn</b> .....	cicoria a rosette
<b>ciarèll o lingua di chièi</b> .....	tipo di cicoria a foglie strette
<b>còst</b> .....	coste
<b>cucumar</b> .....	cetriolo
<b>erbiói</b> .....	piselli
<b>érdi</b> .....	orzo
<b>erdizada</b> .....	orzata, minestra d'orzo
<b>faséi</b> .....	fagioli
<b>faséi bass</b> .....	fagioli bassi
<b>faséi cui écc</b> .....	fagioli borlotti
<b>faséi da Spagna</b> .....	fagioli grossi bianchi
<b>faséi dala fraschia</b> .....	fagioli/fagiolini rampicanti
<b>fasulénta</b> .....	pianta a stelo del fagiolo
<b>fasuléri</b> (anche Cavigliano)	grande quantità di fagioli
<b>fasulítt</b> .....	fagiolini, varietà di fagiolo dai baccelli teneri e commestibili
<b>finòcc, finòcc</b> (Tegna)	finocchio
<b>furmentígn, frumantígn</b> .....	"formentino" (valeriana)
<b>gniff o caròtul</b> .....	carote
<b>gniff tardiu</b> .....	carote tardive
<b>insalata giascia</b> .....	cicoria romana che sopporta il gelo, cicoria con foglie frastagliate
<b>latughígn</b> .....	lattuga - lattughino
<b>lenti</b> .....	lenticchie
<b>mariana</b> .....	zucca svuotata e fatta seccare per mettervi il vino
<b>melanzann</b> .....	melanzane
<b>pevarón</b> .....	peperoni
(a Cavigliano <b>peverói</b> ; a Tegna <b>pevarói</b> )	
<b>pevarón a sigar</b> .....	peperone lungo
<b>pomidòra</b> (anche Cavigliano), .....	pomodoro
<b>pumidòra</b> (Cavigliano)	
<b>pomidòri</b> .....	pomodori
<b>pomidòri chér da bée</b> .....	pomodori cuore di bue
<b>póm da tèra o patati</b> .....	patate
(anche Tegna)	
<b>pòr</b> .....	porro
<b>quarantinn</b> .....	patate piccole precoci
<b>ratatói</b> .....	patatine piccole
<b>rava</b> .....	rapa
<b>ravanèll</b> .....	ravanello
<b>scigóla</b> .....	cipolla, anche bulbo di alcuni vegetali
<b>sgavísc</b> .....	foglie della rapa
<b>sparg</b> .....	asparago
<b>spinacc, spinásc</b> (Cavigliano) .....	spinaci
<b>tacol</b> .....	taccole, varietà di piselli dai baccelli teneri e commestibili
<b>vérz</b> .....	verze
<b>zèlar</b> .....	sedano
<b>zicòria</b> .....	cicoria, radichchio
<b>zucca, züca</b> (Tegna) .....	zucca
<b>zuchitt, züchitt</b> (Tegna) .....	zucchini. Anche nome spregiativo per gli Svizzeri - tedeschi

## Erbette

<b>basilii</b> (anche Tegna) .....	basilico
<b>camamèla</b> .....	camomilla
<b>èrba cipolina</b> .....	erba cipollina
<b>èrba ruga, èrba rüga</b> (Tegna) .....	ruta
<b>fava grèua</b> .....	erba di San Giovanni
<b>menta</b> (anche Cavigliano) .....	menta
<b>òri</b> .....	alloro
<b>pedrusségn, pedrosségn</b> (Tegna) .....	prezzemolo
<b>sacrogiora o peverètt,</b> .....	santoreggia
<b>pevarètt</b> (Cavigliano) <b>èrba savia</b> .....	salvia
<b>segrésc</b> .....	timo serpillio
<b>usmarígn</b> .....	rosmarino

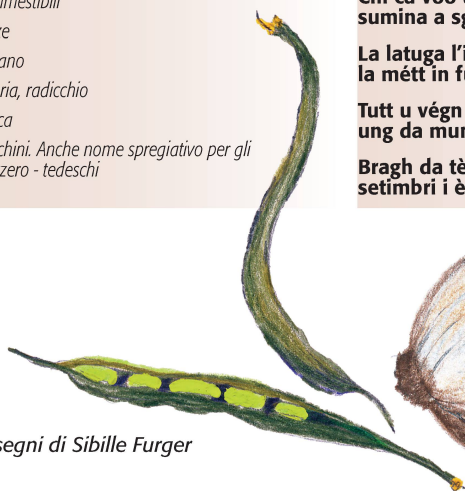


## Erbe selvatiche commestibili

<b>barbabiécc</b> .....	asparago selvatico
<b>biedrava o barbabiétola</b> .....	barbabetola
<b>bigola</b> .....	pianta di aglio selvatico
<b>brìoll, pomèi da (o di) brinsciòl</b> .....	bacche di ginepro
<b>cumígn du pròu</b> .....	cumino di prato
<b>dint da liói o sofión,</b> .....	tarassaco
<b>insalata sciata</b> .....	
<b>insalata tritada</b> (Cavigliano) .....	insalata ricciolina, indivia riccia
<b>lampasción</b> .....	lampascione (bulbo commestibile), giacinto dal pennacchio
<b>lavertisc</b> .....	luppolo
<b>santorégia</b> .....	santoreggia
<b>spargitt</b> .....	asparagi selvatici
<b>trusi</b> .....	finocchio selvatico, silene
<b>urtigh, ortii</b> (Tegna e Cavigliano) .....	ortiche
<b>zacòi</b> .....	acetosa, acetosella, specie di romice

## Modi di dire

<b>Rincalzaa la tèra</b> .....	Rincalzare la terra con la zappa
<b>Strapaa erbásc</b> .....	Strappare erbacce
<b>Strapaa l'èrba da l'ért</b> .....	Strappare l'erba nell'orto
<b>Nai ért in mézz ala verdura a crèss la milúa</b> .....	Negli orti in mezzo alla verdura cresce il centonchio (stellaria), (erba molto apprezzata dalle galline)
<b>L'ért u va seminòd simpru dòpo san Bonifacio</b> .....	L'orto va sempre seminato dopo San Bonifacio
<b>San Bonifacio, sant Ubaldo e san Plácido i è i trii sant dal giasc</b> (detto di don Robertini, già parroco di Verscio) .....	San Bonifacio, Sant'Ubaldo e San Placido sono i tre santi del ghiaccio
<b>Chi ca vòo un bón aiéé ul sumina a sgianée</b> .....	Chi vuole un buon raccolto di aglio, lo semina a gennaio
<b>La lattuga l'insònia la la métt in fuga</b> .....	La lattuga mette in fuga l'insonnia
<b>Tutt u végn a tai, anchia i ung da mundaá l'ai</b> .....	Ogni cosa viene a taglio, anche le unghie da pelare l'aglio: tutto può venir utile
<b>Bragh da tèla e melón a setimbrì i è simpru bón</b> .....	Pantaloni di tela e meloni a settembre sono sempre buoni



Disegni di Sibille Furger



# OSTERIA **CROCE** VERSCIO **FEDERALE**

Tel. 091 796 12 71 LUNEDÌ CHIUSO

*Cucina calda*

## **Grotto ai Serti**

Palagnedra

da Maria

**cucina nostrana**

Tel. 091 798 15 18 lunedì chiuso

IMPIANTI  
ELETTRICI E  
TELEFONICI



Via Passetto 8

**6604 Locarno-Solduno**  
Tel. 091 751 49 65

**Tegna**  
Tel. 091 796 18 14



# ASCOSEC

6600 Locarno  
Via Vallemaggia 45  
Tel. 091 751 73 42

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

LAVANDERIA CHIMICA  
CHEMISCHE REINIGUNG

**Pulitura tappeti  
e noleggjo lava moquettes**

**Buono**  
Fr. 15.-



*...il mondo della bici!*



**Importatore esclusivo per la Svizzera  
di prodotti da Positano**

lemeravigliebypositano@gmail.com  
www.lemeravigliebypositano.ch

Via B. Breno 3  
CH-6612 ASCONA

Centro Commerciale 2000  
Strada Cantonale  
CH-6595 RIAZZINO



<b>Suminaa fònd u val pòch, suminaa rar u va bègn</b> .....	<i>Seminare profondo vale poco, seminare rado va bene</i>	<b>Féman e zucch brutt a gn'è dapartutt</b> .....	<i>Donne e zucche brutte ve ne sono ovunque</i>
<b>Par suminaa a gh vò la luna bóna</b> .....	<i>Per seminare ci vuole la luna giusta: la luna calante perché la natura è morta</i>	<b>Zè un cucumar</b> .....	<i>Sei un testone</i>
<b>La vanga la gh'a la punta dòra</b> .....	<i>Se vanghi bene raccogli molto</i>	<b>Chèll fiée u crèss cóme un sparg</b> .....	<i>Quel ragazzo cresce troppo in fretta</i>
<b>Par trii cucumar e un pevarón</b> .....	<i>Per poco, per un prezzo modesto</i>	<b>Salvaa chiàura e vérz</b> .....	<i>Salvare capra e cavoli: salvare tutto</i>
<b>A suminaa da marz e giugn u sa sbaia mai</b> .....	<i>Se si semina in marzo o in giugno non sa sbagliare mai</i>	<b>U val una svérza</b> .....	<i>È un buono a nulla</i>
<b>Sul giardìgn u gh'è la brina o sguazza</b> .....	<i>L'orto è coperto di rugiada o guazza</i>	<b>A gh'è pòch da sfoiaa vérz</b> .....	<i>Si dice in caso di ristrettezze economiche</i>
<b>Nòiom mía la zicòria</b> .....	<i>Non importunarmi</i>	<b>La scigóla la déu sentii parlaa e sunaa i campann</b> .....	<i>Quando si pianta la cipolla non bisogna coprirla tutta</i>
<b>Par sant Albìgn sumina il giardìgn</b> .....	<i>Per Sant'Albino semina l'orto</i>	<b>Cuntaa sú la rava e la fava</b> .....	<i>Spettegolare</i>
<b>S'a piòu par san Gioann ti cati la camamèla tutt l'ann</b> .....	<i>Se piove per San Giovanni raccogli la camomilla tutto l'anno</i>	<b>Sgianée sècch, cuntadìgn ricch</b> .....	<i>Gennaio asciutto, contadino benestante</i>
<b>Par san Simón e san Giuda strapa la rava ca l'è maruda</b> .....	<i>Per San Simone e Giuda raccogli la rapa che è matura</i>	<b>Chi ca métt il caul in avrii, tutt l'ann u sa la rid</b> .....	<i>Chi pianta i cavoli in aprile, avrà un buon raccolto</i>
<b>Se a masg u tempèsta, na l'ért pòch u rèsta</b> .....	<i>Se a maggio tempesta, nell'orto poco resta</i>	<b>Zapaa e vangaa u vò mía digiùn</b> .....	<i>Per zappare e vangare occorre mangiare</i>
<b>Ti gh'è la facia da burdói</b> .....	<i>Sei pallido e gonfio in faccia</i>	<b>Una firada da curnitt</b> .....	<i>Fagiolini in abbondanza</i>
<b>Il béll timp marzolìgn u ratrista il cuntadìgn</b> .....	<i>Se fa bel tempo a marzo, il raccolto sarà scarso</i>	<b>Chi ca dròpa l'ai i fa mai un sbai</b> .....	<i>Chi usa l'aglio non sbaglia</i>
<b>Se avrii l'è piovós, il racòlt l'è copióis</b> .....	<i>Se piove in aprile ci sarà un buon raccolto</i>	<b>Con la luna nòa pianta e trapianta piant da fruta</b> .....	<i>Gli alberi da frutta si piantano e trapiantano con la luna nuova</i>
<b>La val pisséi una vangada da marz che vuna d'avrii</b> .....	<i>Vale di più vangare a marzo che in aprile</i>	<b>Luna crescente sa cata cicòria, vérza, spinacc</b> .....	<i>Cicoria, verza e spinaci si raccolgono con la luna crescente</i>
<b>Ogni ròba a sé timp, la rava in Avint</b> .....	<i>Ogni cosa a suo tempo, la rapa in Avvento</i>	<b>Luna piéna, concimaa e podaa alber da fruta</b> .....	<i>Gli alberi da frutta si concimano e potano con la luna piena</i>
<b>A lui la tèra la bui</b> .....	<i>In luglio la terra scotta (è necessario annaffiare copiosamente)</i>	<b>Luna calante, prepara il tarégn par suminaa</b> .....	<i>Preparare il terreno per la semina in luna calante</i>
<b>L'ért u gh dis al cuntadìgn: mí ma tégni la mè erba, ti tégnat la tò mèrda</b> .....	<i>Non concimare con il letame, ma lascia che sia l'erba a mantenere l'umidità del terreno</i>	<b>Luna calante, cimaa pomidòri, pevarón, cucumar e zuchitt</b> .....	<i>Cimare in luna calante: pomidori, peperoni, cetrioli e zucchine</i>
<b>Da una raua u sa cava mía il sangh</b> .....	<i>Inutile pretendere qualcosa da chi non possiede niente</i>	<b>Con la luna crescente piantaa e trapiantaa ròs e rampicant</b> .....	<i>Con la luna crescente si piantano e trapiantano rose e rampicanti</i>
<b>Maiaa l'insalata dala part di radis</b> .....	<i>Essere ingordo. Essere morto</i>	<b>A san Bernard lassa staa i sparg</b> .....	<i>Per San Bernardo non toccare gli asparagi</i>
<b>Tirass la sapa sui péi</b> (anche Cavigliano) .....	<i>Fregarsi da solo</i>	<b>Par sant'Ana tutt i scigóll i va in dala cavagna</b> .....	<i>Per Sant'Anna tutte le cipolle vanno raccolte</i>
		<b>Sóta la nèu pagn</b> .....	<i>Sotto la neve pane</i>
		<b>Sóta l'aqua fam</b> .....	<i>Sotto la pioggia fame</i>
		<b>La chiá dal cuntadìgn la gh'a trè èff: fum, fam, frecc</b> .....	<i>La casa del contadino ha tre f: fumo, fame, freddo</i>



I negozianti conservavano le sementi in misurini di latta, dai quali venivano poi versate dentro un imbuto di carta e, in seguito, vendute in sacchetti.