

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2021)
Heft: 76

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: 12.01.2026

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

IL PANE

Dacci oggi il nostro pane quotidiano ... Da oltre due millenni, questa è l'invocazione che i Cristiani elevano a Dio Padre secondo l'insegnamento di Gesù. Gli chiedono cibo per il corpo e non solo per l'anima, perché senza di esso né l'uno né l'altra possono sopravvivere.

E a Dio non si chiede un cibo raffinato, ma Gli si domanda un umile tozzo di pane, un alimento semplice ottenuto da un impasto di farina e acqua, cotto sopra una pietra arroventata. Verosimilmente è il primo alimento cotto che l'uomo abbia mangiato; infatti, in svariate specie e qualità il pane è presente presso le più antiche civiltà, come lo testimoniano numerose statuette raffiguranti forno e fornaio, venute alla luce nel corso degli scavi nei siti archeologici del nostro pianeta.

Oggi, alle nostre latitudini si trovano pani per tutti i gusti, di ogni forma e d'ogni sorta; un tempo, invece, era per lo più di segale, cereale diffusissimo e ben adattato nelle nostre campagne e valli, macinata nei numerosi mulini situati lungo i nostri corsi d'acqua.

Il luogo preposto alla cottura del pane era - e lo è ancora per una produzione raffinata - il forno a legna; ne esistevano - ed esistono - di diverse forme e grandezze e nei nostri villaggi ebbero grande importanza nell'economia di sussistenza che li caratterizzò sino ai primi decenni del Novecento. Si distinguevano in forni *casalinghi* ad uso esclusivo di una famiglia e forni *indipendenti*, ad uso invece della comunità.

mdr

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

LA FARINA









ATTIVITÀ / LAVORO

1. Riempire i sacchi
2. Caricare la gerla
3. Macinare
4. Riempire i sacchi di farina e crusca

UTENSILI / STRUMENTI

1. La paletta e il sacco
2. La gerla
3. Il mulino
4. I sacchi



ATTIVITÀ / LAVORO	UTENSILI / STRUMENTI
1 Faa sù i sècch 	1 La palèta e il sacch 
2 Carghiaa la sféra 	2 La sféra 
3 Masnaa 	3 Il mulìgn 
4 Impienii i sècch da farina e cruschia 	4 I sècch 






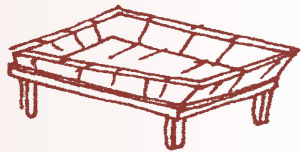


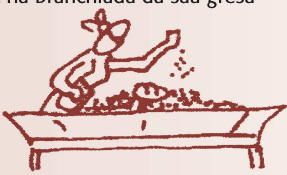





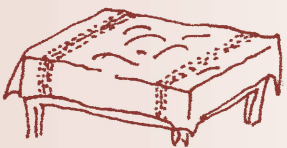

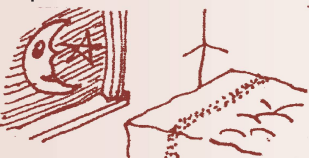

PREPARAZIONE DELLA PASTA












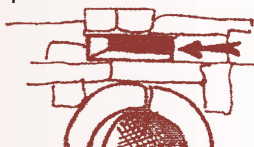


ATTIVITÀ / LAVORO

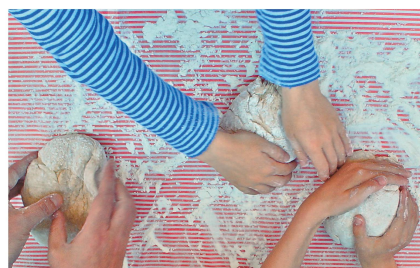
1. Recarsi a prendere il lievito al mulino
2. Rovesciare la farina
3. Inserire il lievito
4. Mettere una manciata di sale grezzo
5. L'acqua bollente (Tegna e Cavigliano: buinta)
6. Impastare
7. Coprire l'impasto con un telo
8. Lasciare riposare l'impasto

UTENSILI / STRUMENTI

1. Asciugamano di tela con lievito
2. La madia (cassa dove si mette l'impasto)
3. Eseguire un buco in mezzo alla farina
4. Il sale
5. Il paiolo
6. Con le mani e le braccia
7. Asciugamano di tela
8. Tutta la notte

ATTIVITÀ / LAVORO	UTENSILI / STRUMENTI
1 Naa a tò il liévid al mulìgn 	1 Fagòtt da tèla con il liévid  <i>Kg. 1/1.5</i>
2 Sversaa la farina 	2 La pagnèra 
3 Mètt int il liévid 	3 Faa un bécc in mézz ala farina 
4 Mètt na branchiada da saa gresa 	4 La saa 
5 L'acqua buiènta (Tegna e Cavigliano: buinta) 	5 Il caldrée 
6 Impastaa 	6 Cui mai e cui brèsc 
7 Quarciala (Cavigliano: querciala) 	7 Mantìgn da tèla 
8 Lassala possaa 	8 Tuta la nécc 

ATTIVITÀ / LAVORO	UTENSILI / STRUMENTI
1 Carghiall da légna 	1 Il furcón 
2 Mantegnii il fégh 	2 Cuséi o Fassinn (Tegna: fassitt; Cavigliano: fassign) 
3 Tiraà fòra la scindra 	3 Rampón 
4 Scuall 	4 Scoàsc, scuètt 
5 Pulill 	5 Strasc bagnò 
6 Fall sfiadaa 	6 Vèrd il passéll 
7 Tastaa s'ù va bégn 	7 Infilaa la magn 



IL FORNO

ATTIVITÀ / LAVORO

1. Caricare il forno con legna
2. Mantenere vivo il fuoco
3. Eliminare la cenere
4. Scopare il forno
5. Ripulire il forno
6. Far sfiatare il forno
7. Inserire la mano per vedere se il forno è sufficientemente caldo

UTENSILI / STRUMENTI

1. Il forcone
2. Piccoli legni e fascine
3. Raspa
4. Scopa rudimentale, piccola scopa
5. Straccio umido
6. Aprire il chiavistello
7. Infilare la mano
Era tradizione infilare il braccio nella bocca del forno e resistere il tempo di recitare l'Ave Maria.

LA COTTURA

ATTIVITÀ / LAVORO






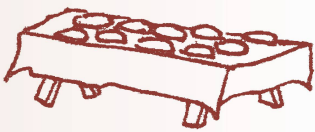



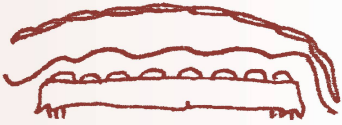








1. Tagliare la pasta
2. Lavorare la pasta e fare i pani
3. Depositare i pani sulla tavola
4. Fare i buchi nel pane
5. Lasciarlo riposare un paio d'ore
6. Infornare
7. Lasciarlo cuocere
8. Sforzare
9. Caricare la gerla

UTENSILI / STRUMENTI

1. La raspa
2. Il tavolo
3. Il tavolo su cui posare le pagnotte
4. La forchetta
5. Coprirlo con un telo
6. Paletta di Legno
7. Un'ora e mezza
8. Paletta per porre il pane sull'apposita panca (il lécc dal pagh)
9. La gerla

Forno Francesco Zanda



ATTIVITÀ / LAVORO	UTENSILI / STRUMENTI
1 Taiaa la pasta 	1 La raspa 
2 Laurala e faa sú i pagnòtt 	2 Il tau / taul 
3 Pundaa i pagnòtt sul lécc dal pagh 	3 La banca / il lécc dal pagh 
4 Faa i bécc in la pagnòta 	4 La forcelina 
5 Lassall pussaa un para d'ór 	5 Quarciall con una tèla (Cavigliano: querciall) 
6 Infornaa 	6 Palèta da légn 
7 Lassall còs 	7 Un'óra e mèza 
8 Sfornaa 	8 Palèta 
9 Carghiaa la sféra 	9 La sféra 

Modi di dire

La trovò pagn pai sé dinc (Tegna e Cavigliano: dint)	Ha trovato pane per i suoi denti. Si dice quando ci si trova in una situazione difficile
Vègh il pagn fiss	Avere il posto di lavoro
Pagn da limòsina	Pane offerto dai parenti in occasione di un funerale
Tòss fòra il pagn dala boca	Essere molto generoso
Mangiaa pagn da ripòs	Oziare
Mangiaa il pagn di ièlt	Lavorare sotto padrone
Pagn vèdou	Pane scusso, senza companatico
Pagn, vign e sòca, a s pò lassaa che fiòca (sòca = gonnà)	Basta avere in casa pane, vino e una donna che può continuare a nevicare
Il pagn di ièlt u gh'a sètt cróst	Il pane degli altri ha sette croste
Il pagn guadagnò sòtt i ièlt u n gn'a quatòrdas	Il pane guadagnato sotto padrone ne ha quattordici
L'è supa e pagn bagnò	È uguale
Pagn vign e liani, l'è un mangiaa divign	Pane, vino e salsicce è un mangiare divino
Quand dala fam a sa n pò piú, l'è bòn anchia il pagn da par lui	Quando hai tanta fame, il pane è buono anche senza companatico
I ciaciar i fa mia farina pal pagn	Le chiacchiere lasciano il tempo che trovano
Pagn da rind e farina da presta	Ricordarsi di dover qualcosa agli amici
I gugnitt i biàscica cróst da pagn sècch quand i spunta i dinc	Quando spuntavano i primi dentini, ai bambini si davano da mordere pezzi di pane secco
Quand ti gh'è la farina ti fè i salt in alt	Quando hai la farina fai i salti in alto
Quand ti gn'è mia ti i fè pissèi alt	Quando non ne hai li fai ancora più alti
La farina dal diau la va tuta in cruschia	Dicesi di beni avuti in modo scorretto
Puciaa il pagn pal vign u fa bòn sangh	Mangiare pane intriso nel vino fa buon sangue
Vègh il mulign e il fórn	Essere ricco
Scigna mia il pagn	Non rompere il pane con le mani, a pezzetti
Vèss pagn e zucru	Essere cortese
Mia faa farina	Non andare d'accordo
Pagn d'un dí, frumacc d'un agn e una tósa da vint agn, i è i ròpp pissèi bèi ca gh'è	Pane fresco, formaggio di un anno e una ragazza di vent'anni sono le cose più belle che ci siano (detto di Pace Cavalli)
Una pagnòta se l'è mia dal pès giust, sa fasèva la giunta	Se un pane non aveva il giusto peso se ne aggiungeva un pezzo

Indicazioni terminologiche

Ascèe	Striscia di pasta dura che si forma nel pane poco cotto
Una lira da pagn	Una libbra di pane (1/2 kg)
Madia	Asse verticale munito di pioli su cui si depone il pane per la sua conservazione/Scaffale su cui si dispone il pane
Panèria	Tavolo su cui viene preparato il pane
Prestinèe	Panettiere, prestinaio, fornaio
Prestìgn	Panificio

Alimenti e tipi di pane

Cróst da pagn	Croste di pane
Fugascia tudèschia	Focaccia dolce a base di farina, burro, uova, spezie e miele
Miascia	Focaccia di farina di segale e grano saraceno, condita con burro, sale e aglio
Miascìgn	Pagnottella preparata con i resti della pasta del pane
Minèstra da pagn trid	Minestra con pane grattugiato
Pagn d'ascéi	Pane indigesto, poco cotto, pane duro
Pagn ca cruzza sòtt i dinc	Pane croccante
Pagn da farina da bailòtt	Pane di farina di castagne
Pagn d'uètt	Pane contenente uva passa
Pagn dól	Pane preparato con farina di castagne
Pagn dur	Pane raffermo
Pagn e pólt	Pane con farina di polenta
Pagn francès o parigin / Baghètt	Pane francese
Pagn gnucc	Pane cotto male, con grumi
Pagn chécc	Pane cotto nel brodo con un uovo e servito con formaggio
Pagn muiòo sgiú nal lècc o nal vign	Pane inzuppato nel latte o nel vino
Pagn négru	Pane di segale
Pagn pòss	Pane raffermo; detto anche di persona buona
Pagn scalcagnú	Pane schiacciato, mal lievitato
Pagn trid / pagn gratò	Pane secco grattugiato
Pagnón	Panettone
Panada	Polenta di pane cotto nel latte
Pragòlz	Stracotto
Pragòlza	Pane preparato con i resti della pasta
Supa da pagn e méi	Minestra di pane e miglio





Ca du Vanin, forno del 1600. L'ultima fornata per il pane fu nel 1874, allora il pane veniva segnato con le iniziali del nome di chi lo faceva.



Forni censiti a Verscio da Ester Poncini

Forni esistenti e funzionanti

- Famiglia Romano Grigis (non utilizzato)
- Palazz di Leói (non utilizzato)
- Casa Maestretti (Caraa Piscenti, ora Fantoni, ancora utilizzato)
- Francesco (Chino) Zanda (ancora utilizzato)
- Cá du Vanin (non utilizzato)
- Giovanni Caverzasio (non utilizzato)
- Maestretti (Pizzeria) forno elettrico (nuovo, utilizzato)
- Panetteria Fausto Peri (nuovo, utilizzato)

Forni scomparsi

- Vittorio Monaco (Toio): forno funzionante per tutto il paese fino agli anni '60 ca. del secolo scorso, la farina veniva acquistata dal mulino di Giacomo Simona (2 sacchi da 50 kg ogni giorno)
- Casa Giacomo Leoni
- Casa Parrocchiale
- Casa Franci (Maestrón), ora Enrico Cavalli
- Palazz di Tomès (ora casa del Clown)
- Osteria del Sole: Giuseppe Poncini 1922/23 (ora casa Nicola Snider)
- Casa Ardizzi (ora casa Ester Poncini-Ferron)
- Casa Piscenti (ora casa Carlo Poncini); l'ultimo pane lo fece Lucia Nichelini, il 31 gennaio 1874
- Osteria del Ponte (ora casa Lafranchi)
- Casa Franci (ora Daniela Capettola)
- Casa Maestretti (casa Angioletto)
- Casa Fedele Cavalli
- Casa Nichelini (ora Casa Müller)

Verscio: aneddoti

L'ultimo pane per il paese lo preparò la Togna Monaco, nel forno del **Palazz di Leói**, nel 1874.

Ogni anno, per la festa patronale di San Fedele, il Municipio di Verscio faceva preparare il pane - la **michia benedèta** - che veniva poi offerta a ogni fuoco in quantità di 4 libbre (nel 1812, 1 libbra era quasi 1/2 Kg. = gr. 453,59). Il pane veniva in seguito marchiato con l'iniziale del cognome di chi lo confezionava; in caso di sottopeso, veniva applicata una multa.

Dal registro degli esercenti del 1874

Industrie e professioni, Arti, Mugnai a Verscio

- Francesco Nichelini: 2 macine
- Eredi Francesco Maestretti (Barella): 2 macine
- Cavalli/Leoni - Mulino delle Gerre: 3 macine
- Palazz di Leói: Togna Monaco
- Fratelli Monaco: Tojo e Giglio
- Mulino Giacomo Simona