

CONTINUITÀ RURALE DEL COMUNE

Le terre di Savosa attrassero nuclei familiari rurali in parte scomparsi; altri si radicarono quali massari, qualcuno divenne proprietario. I continuatori di alcune famiglie sono ancora presenti nel Comune, ma non più come contadini.

Dal Libro «*Defunctorum Parocchie Savosa 1803-1912*» custodito diligentemente dal Parroco a Porza, togliamo qualche dato logicamente di valore indicativo, con l'avvertenza che la residenza è di epoca precedente in quanto le date si riferiscono alla morte:

1830 Crivelli «in domo colonica Adamini dicta in Maggio»

1864: Crivelli «in domo colonica fratrus Aostalli di Savosa». Il ceppo dei Crivelli (un antenato nominato dagli anziani «ul Non da Povrò», uomo di buon cuore, è tuttora vitale a Savosa, non più nell'agricoltura): Citiamo: Nino Crivelli dell'antica osteria il cui fabbricato è già segnato sulla mappa comunale del 1859, di «Val Gersa» già della nonna: «Jnett» (Maria Crivelli) poi del padre «ul Chin da la Jnett» (Francesco Crivelli). Altri Crivelli sono allevatori di suini a Rovello: carrozziere pure a Rovello, elettro-auto al Crocifisso e «ul Carlin» attaccato ad ogni lembo di terra, cronista inesauribile.

1806 N. Bernascone «in domo colonica Frasca de Lugano “dicta al Mattero”».

1813 Foletti Joanes Baptista (1801 a Pederonco) ambedue in «domo colonica Josephi Frasca de Lugano ubi dicitur al Mattero». Sono i «miserabilissimi massari», che, insieme a Tomaso Crivelli del Crocifisso, scrissero nel 1801 al Vescovo di Como (V. Parrocchia).

1835 Foletti Giacomo «in colonia fratrum Poncini loco Crocifisso».

1861 Filippini Natali (scomparsi da Savosa) «in domo colonica fratrus Aostalli de Savosa». Resterebbe da vedere la discendenza dei Filippini oggi domiciliati a Crocifisso di Savosa.

1813 Pianezza Joanes Baptista «in domo colonica Josephi Janini (Gianini) de Savosa».

1806 Ber Giacomo (scomparsi da Savosa) «in domo colonica Josephi Frasca de Lugano ubi dicitur al Mattero».

1805 Bineta Philipp (scomparsi da Savosa) «in domo colonica ubi dicitur Pederonco».

Più avanti fra le vecchie *famiglie contadine* (la famiglia patrizia Aostalli-Adamini, proprietaria da antica data di vasti complessi rurali in buona parte ancora esistenti, teneva dei massari come già accennato), si ricordano, fra altri, i defunti:

Bernardoni Pietro di Antonio, alla Campagna, che fu Municipale nel 1886 e presente

nelle assemblee dal 1863. La famiglia è tuttora presente, non più nel settore primario, nei figli Emilio, già Vice-Sindaco, e Augusto, in casa propria alla Campagna. È attinente di Sorengho.

Cameroni Pietro, già in Rovello, attinente di Vezia, famiglia ancora presente nel figlio Giovanni (1899), già Municipale, in casa propria a Savosa-Paese e la sorella Maria vedova fu Giuseppe Crivelli abitante in casa paterna a Rovello.

Carozzi (Carozza) Giuseppe, da Palazzago-Italia, già massaro a Savosa-Paese di Claudio Balmelli di Agno. La figlia Carolina (1899) moglie di Domenico Foletti è vivente in casa propria a Savosa-Paese.

Quadri Giacomo e Battista, già a Savosa-Paese. Elia figlio del fu Giacomo fu Sindaco nel 1899 e Segretario comunale per molti anni. Guido Quadri (1903) fu Elia, già Vice-Sindaco, in casa propria e due suoi figli, Davide e Roberto, Municipale, sono tuttora presenti in Comune. Altri sono fuori Comune. La famiglia è attinente di Canobbio. Guido Quadri è decesso il 13 settembre 1979.

Quadri Giacinto, già massaro di Aostalli-Adamini a Savosa-Paese, fu Vice-Sindaco. Attinente di Canobbio, si trasferì a Porza nel 1929.

Quadri Carlo e Francesco, già massari a Savosa-Paese. Attinenti di Canobbio.

Rezzonico Eugenio e Maria, attinenti di Castagnola, dei quali sono tuttora presenti al Crocifisso, il figlio Alessandrino (1895) e gli abiatichi Renato, buralista postale, Armando già Municipale; il loro padre Adolfo fu Municipale e Esattore per parecchi anni. Alessandrino è decesso il 21 luglio 1979.

Fani Felice (1885/1978), proprietario di terre e agricoltore: il figlio Luigi è conduttore di un masserizio a Rovello, un altro figlio, Giuseppe, macellaio pure a Rovello tiene negozio a Lugano.

Gianola Abbondio, Brillì Carlo e Emilio, Tomasini Pietro una famiglia numerosa proveniente da Cadro trasferitasi a Comano, poi a Pazzallo, ed altri: già massari di Aostalli-Adamini in «Maggio» ed a Savosa-Paese, non più presenti nel Comune.

Gianinazzi Giovanni fu Domenico, famiglia venuta da Breganzona nel 1906, il cui figlio Giovanni fu proprietario e conduttore per un certo tempo del vasto masserizio del «Mattoro» che fu l'antica culla di parecchi autentici ceppi contadini. Fu Municipale per parecchi anni e Sindaco di quindicina nel 1920. Attinenti di Porza.

I Tela, attinenti di Coldrerio, ed i Valnegri, massari al Roncaccio, non più presenti a Savosa.

Bottinelli Giuseppe e moglie Chiara con 8 figli, famiglia attinente di Novazzano, trasferitasi da Savosa a Vezia nel 1901.

Andina Carlo e moglie Eurosia con 8 figli, attinenti di Curio, domiciliati a Savosa, si

trasferiscono nel 1901 a Castagnola. Un Carlo Andina è Segretario del Comune dal 1900 al 1902.

Valnegri Vincenzo, massaro di Rava e Roncaccio, con 10 figli, trasferitosi nel 1923 a Pazzallo.

Balmelli Carlo con la famiglia, già massaro degli Aostalli a Savosa, vivente a Savosa, un cui figlio Antonio è Vice-Sindaco.

L'esodo dei Verzaschesi verso il piano (astrazione fatta della sventurata emigrazione oltremare), prima di carattere stagionale (sverno del bestiame), poi, via, via, definitiva verso il 1600-1700 trapiantò diverse famiglie rurali nel Luganese, citiamo: i Pescia, i Besomi, i Franchini, i Tunesi, i Foletti (Foletta). Nelle terre di Savosa si trapiantarono i Foletti (Foletta) attinenti di Brione-Verzasca che fino al 1852 formava un solo Comune con Gerra-Verzasca.

Foletti Giacomo, fu Giacomo, di Brione-Verzasca, nato nel 1721, sposa nel 1739 Giovanna fu G.B. Bosia da Mendrisio di Breganzona. È il padre di Battista confirmatario della lettera del 1801 al Vescovo di Como (Vedasi: Parrocchia).

Da lui, molto prolifico, la stirpe dei Foletti (Foletta) si irradiò nei dintorni. Li troviamo, sempre dello stesso ceppo, attaccati alla terra, massari a San Maurizio, prima del 1800 fino al 1907 (trasferitisi a Vezia), a Vira di Porza verso il 1876 fino al 1927, a Savosa-Paese dal 1901, dove vive tuttora in terra e casa propria Domenico Foletti fu Pietro (1899), fratello maggiore di chi scrive, cui fanno seguito tre figli, nipoti e pronipoti, continuatori del citato Giacomo morto al «Mattoro» nel 1783.

Gli antenati:

Foletti Agostino del «Mattoro», Foletti Giacomo di San Maurizio, Foletti Desiderio di San Maurizio, furono municipali risp. nel 1864, 1870, fino al 1891 per diversi anni.

Ma le terre del «Mattoro» di «Pedemonte» e di «Crocifisso» erano sature ed i fratelli Antonio, Giacomo e Carlo Foletti del fu Giacomo, decesso a Crocifisso il 9 gennaio 1872, unirono il loro destino a quello di molti Verzaschesi sparsi per il mondo: emigrarono in America. Ne è cenno nel verbale della seduta municipale dell'11 gennaio 1872. Ebbero fortuna? Non si sa.

Anche altri Foletti, oriundi di Brione Verzasca, tentarono di radicarsi nelle terre di Savosa, ma dovettero emigrare nelle Americhe. Troviamo per es.:

Foletti Maria Virginia nata il 1.2.1867 del fu Agostino e Domenica Tajana (sposò Nessi Adolfo ed emigrò in America).

Foletti Maria Domenica, degli stessi Genitori, nata il 21.10.1867, seguì la sorella (probabilmente dopo essersi maritata).

Il blocco austriaco del Generale Radetzki (1853) contro il Ticino, costrinse oltre 6000

Ticinesi di cui 445 spazzacamini a lasciare il Lombardo-Veneto entro pochi giorni, perdendo i loro beni. L'emigrazione luganese era orientata verso il Torinese e fu toccata solo lievemente da quella calamità. Fu definito il «blocco della fame».

Il nome di «Radetzki», assurto a nomignolo, è rimasto a lungo nel popolo come sinonimo di persona odiosa, spregevole.

Da allora iniziò la spaventosa odissea dell'emigrazione ticinese oltre mare (Americhe e Australia), con l'aiuto del Cantone.

L'emigrazione d'oltre mare fu catastroficamente accelerata dalla coincidenza di due fatti: la scoperta dell'oro in Australia e in California e il tremendo blocco austriaco già citato; poco dopo anche l'alluvione del '68 indusse gente disanimata a fuggire. Secondo il Cheda la Valmaggia fra il 1852 e il '58 vide partire almeno un migliaio di giovani. (P. Bianconi/ «*Occhi sul Ticino*» pag. 43).

Ancora oggi si ripetono sul Foglio ufficiale cantonale le ricerche di Ticinesi emigrati verso la seconda metà del secolo scorso: sette fratelli BISI attinenti di Brione Verzasca, nati fra il 1880 e il 1894, emigrati in giovane età in California non diedero più notizie e vennero dichiarati scomparsi e di conseguenza possono essere fatti valere i diritti derivanti dalla loro morte come se fosse provata. (Fogli ufficiali no. 11 del 1978 (ricerca) e no. 17 del 27.2.1979 (scomparsa)).

Formalità gelide, impressionanti, purtroppo frequenti e necessarie per dirimere antichi diritti di proprietà su qualche brandello di terra intriso dal sudore e dal sangue degli antenati che lo lasciarono in cerca di fortuna.

Ben a ragione Piero Bianconi / «*Occhi sul Ticino*», pag. 44, dice con parole scultoree: «... questa in gran parte la storia del Ticino della povera gente: una volta m'è venuto di definirlo "il solo vero Ticino", poi m'era sembrato di aver detto se non cosa sbagliata certo esagerata; avrei dovuto dire "che è per me il vero Ticino, quello che meglio mi parla al cuore"»...

Altri Verzaschesi presenti un tempo a Savosa sono: Besomi Pietro e moglie Antonietta con sette figli, attinenti di Gerra-Verzasca, famiglia trasferitasi a Noranco nel 1907.

Famiglie contadine italiane della Brianza e del Bergamasco vennero pure nel nostro Comune: Fumagalli Giuseppe, Gerolamo, Ambrogio e Marianna con nove figli, sono nel 1906 a Savosa provenienti da Vezia.

Villa Filippo e Giuseppina di Longone al Segrino con sei figli prendono nel 1907 il posto, quali massari a San Maurizio, dei Foletti trasferitisi a Vezia.

Arrigoni Giovanni e moglie Maria, con cinque figli, famiglia italiana di Corna (Bergamo), figura domiciliata a Savosa nel 1901.

Altri ceppi familiari risiedettero temporaneamente nel Comune, specialmente nella seconda metà del secolo scorso, senza lasciarvi, a quanto sembra, continuatori.

Citiamo qualche esempio. I Guggiari, gli Spinelli, famiglie poi incorporate attinenti di Savosa, la prima particolarmente è molto numerosa fuori del Comune di Savosa; i Galli di Massagno, i Franzì italiani, gli Andreoni di Mendrisio, gli Olgiati imparentati coi Pandolfi di Rovello; i Tagliabue passati a Castagnola; i Cavallini venuti da Porza e ritornativi; gli Antonini venuti da Breganzona; i Buzzi imparentati coi Pandolfi; i Ferraroni italiani venuti da Lugano; i Mangili venuti e tornati a Pazzallo; gli Scarlioni patrizi di Porza; i Bottani passati a Breganzona; i Curti passati a Massagno; i Balmelli passati a Sorengo; i Pescia passati a Canobbio; i Bernasconi di Lugano passati a Massagno e altri a Lugano; i Somaini passati a Ponte Tresa; i Franconi passati a Lugano; i Borsari passati a Breganzona; i Gianola passati a Castagnola, altri a Davesco; i Poretta passati a Breganzona; gli Arigoni patrizi di Rovello passati a Lugano; i Rezzonico di Seseglio, residenti a Rovello poi passati a Lugano; i Biondetti patrizi di Porza e passati a Porza; i Binda, famiglia del Comasco di Rezzago, imparentata coi Crivelli, poi incorporata attinente di Savosa. Ed altre ancora.

Si tratta in generale di famiglie rurali piuttosto numerose, com'era costume in quel tempo, che non riuscivano a mettere radici.

Ma le citazioni fatte sono ovviamente incomplete e hanno puro valore indicativo.

Attualmente le terre adatte all'agricoltura, secondo le direttive del nuovo PIANO REGOLATORE, a parte i vigneti e piccole terre coltivate, sono tre appezzamenti che sono per l'appunto sfruttati a tale scopo situati in via al Mattro, in Maggio, e in Pian Rovello.

IL GERLO («UL GERLU»)

Il nostro gergo campagnolo annovera una espressione molto interessante: «*al ma nai giò dal gerlu*» (mi è sceso dal gerlo), per significare che una persona ha perso la nostra simpatia, o la stima.

Ciò testimonia quanto questo umilissimo oggetto delle nostre campagne e valli fosse talmente legato, direi penetrato, nella «vita» (corpo) da assurgere ad emblema morale. Si potrà anche dare altra interpretazione più epidermica all'espressione dialettale, ma chi scrive rimane di questa opinione.

BRENNO BERTONI, profondo conoscitore della nostra gente, scriveva nel 1931:

«... il “gerlo” lombardo e la “gerla”, sua fedele compagna, il “sciué” suo equivalente in chissà quale antica lingua, o il “cargonsc” suo gemello, avrebbe dovuto essere scelto quale segno araldico dai nostri bisnonni ad onorare il nostro scudo rosso e azzurro così misero e disadorno. Sarebbe stata una bella antitesi della cornucopia basilese ed avrebbe, come quella, un significato nobile e profondo...».

Sotto il gerlo sta la donna ticinese, per secoli simbolo silenzioso di sacrifici e di rinunce.

Ormai, oggi, «ul gerlu» dimesso dalle sue genuine funzioni è spesso oggetto di irritanti motivi reclamistici-commerciali.

Dedichiamogli questa poesia di G. Foletti, tolta da «*I Trovieri*» '78 Milano, Antologia critica di poeti dialettali italiani e alloglotti:

UL GERLU

*Gerlu cunficiàa
da sangh e suduu
di donn dal noss Tisin
nasiüü cul gerlu'n spala.*

*Pundàa'siil possaduu
par sgunfià i ven
par tirà'l fiàa,*

pöö... sü...

*i spall sfruciàa di rembi,
j'öcc giò 'n tèra
a j'ültim sdücc.*

*Signur tömal giò,
töm là,
an pòdi più...
lasum possà.*

ALIMENTAZIONE NELLA CAMPAGNA

Il danaro non correva e l'alimentazione frugalissima consisteva nei prodotti della terra e delle bestie. Eccone una sommaria citazione:

La minestra attaccaticcia di panico (panîgh) detta la «panigàda» e di miglio («ul mei») detta la «meida» che vennero via via sostituite dal grano saraceno («furmenton») la cui farina, fin verso i primi decenni del secolo attuale, serviva per minestre e per la polenta bigia («la pulenta negra») non del tutto dimenticata anche se la coltivazione è cessata verso il 1920-1930. Nella Valtellina è tutt'ora coltivata.

- Il minestrone «minestron» era considerato «la biada dell'uomo». A base di pasta e riso — i soli componenti da comperare — con abbondante verdura e legumi, condimento lardo di maiale o sugna. La pasta e il riso erano spesso sostituiti per economia dall'orzo, nel qual caso il minestrone era chiamato «orzâda», migliore se riscaldata. L'orzo era coltivato su larga scala nei campi e nei fossati lungo la vite. L'orzo, tostato e macinato, serviva un tempo anche per il caffè d'orzo.
- La polenta «pulentà» di granoturco «carlón o melgón», pasto si può dire quotidiano con latte «pulentà e lacc» od altro insieme: insalata, uova, formaggio, ed in altri modi riscaldata. La polenta e merluzzo «pulentà e merlùzz» — che i campagnoli acquistavano «dal guèrc Lüvin» ed in altri negozi della città, la polenta e coniglio e coi funghi allora abbondanti nei boschi vicini alla città. Il granoturco originario dell'America del Sud giunse da noi verso la fine del 1700 e a poco a poco ebbe il sopravvento sul grano saraceno..
- Patate fritte nell'olio o nella sugna di maiale, oppure a lessò col latte. La patata venne importata da noi verso il 1800.
- Gnocchi casalinghi, frittata «la parâda», tortelli «turtei» di farina bianca e uova cotti nell'olio di noce o nella sugna.
- Caffè-latte con pane, polentina mangiata calda col latte freddo «pult e lacc» di cui si faceva largo uso specialmente per i bambini perché nutritiva e emolliente dell'intestino.
- La minestra di zucca «la bülbüra» coi fagioli grossi detti «fasöö d'America» (perché?), mangiata calda col latte freddo.

Le zucche erano coltivate negli «zsüchèe» formati da residui di letame tolti dai prati durante la mondatura primaverile. Le zucche servivano per le bestie da latte e per i porci ed erano conservate fino all'inverno. «Ul zsüchee» era talvolta formato ai piedi di qualche pianta talché, rampichina com'è la zucca, si potevano ammirare le belle zucche dorate magari sulla pianta di fico. Ciò poteva dar luogo a qualche battuta spiritosa.

- La rapa era coltivata nei campi e fra il granoturco. Un tempo nella campagna era il cibo di povera gente; si mangiava lessata «imbrügada», insipida com'era, con un tantino di sale. Serviva naturalmente anche per le bestie.

Poi venne la minestra di riso e rape «da rìs e rava» e, infine i buongustai seppero elevarla di rango e farne contorno di piatti di riguardo come altre verdure di più nobile ceppo. Ha seguito, per così dire, l'evoluzione sociale.

Le castagne col latte «stéad» e la farina di castagne «panisciöö» essicate ed affumicate sulla «grà», poi battute col sacco o con la «sbadigia» ossia sbucciate, indi macinate al mulino. «I stéad» erano anche mangiate con l'insalata e di ciò dobbiamo fare ammenda ai nostri Confederati che le servono coi «Kabis» e noi.. sorridiamo come se mangiassero il risotto dolcificato. Per l'ultimo giorno di carnevale era tradizione nelle masserie di mangiare «stéad» con la panna montata «lacc meer». Uno strappo alla consuetudine perché al giorno dopo «digiüna anca i ratt» in osservanza del primo giorno di quaresima, detto delle ceneri. In chiesa si cospargeva il capo con la cenere e il Sacerdote diceva: «ricordati, o uomo, che sei polvere e in polvere ritornerai» sacramentale ancora praticato.

Chi ricorda le nostre nonne che tenevano in bocca una castagna secca, bella bianchiccia color panna, per far saliva e inumidire le dita per far prillare il fuso? E magari la cavavano di bocca per darla come caramella ai nipotini?: «*ciapa Angiolineta bèla la caramèla!*».

- Carne con estrema parsimonia, maiale e conigli propri. Si acquistava una testa di manzo o di mucca che costava poco e dava molto brodo per il risotto, per la zuppa e per la minestra con risparmio di lardo. A Natale ed a Pasqua, o per qualche ricorrenza, si acquistava qualcosa di meglio.
- Quale «dessert» d'eccezione c'era la «turta da pan», ossia la torta casalinga fatta con pane raffermo impastato con latte, farina bianca, burro, uvette, pignoli. La cottura si faceva sui fornelli a legna ed in mancanza di ciò sul trepiedi con sotto una nutrita coltre di brace viva ed una seconda coltre sopra il coperchio. Prima di levarla si cospargeva di fiocchetti di burro. Chi l'aveva si serviva del forno.
- Pane casalingo per quelle masserie che avevano il forno che serviva talvolta anche per qualche masseria vicina. Per chi non aveva questa possibilità, che d'altronde decadde sull'inizio di questo secolo, il pane era acquistato presso i fornai «prestinee».

«Le masserie di una certa importanza avevano il proprio forno» «ul furnu» e la «grà», ossia il seccatoio e affumicatoio delle castagne (Petrocchi lo chiama: metato), nonché «ul torc», per la torchiatura delle vinacce e «ul lambicch», ossia l'alambicco per la distillazione delle stesse dalle quali si ricavava la grappa nostrana. L'uva americana di scarso valore vinicolo è considerata la migliore per la produzione della grappa.

Gli alambicchi sono passati... sotto il controllo della Regia federale degli alcohols che tende via via ad eliminarli e la prelibata grappa «tirada cul lambicch» è diventata oggi introvabile perché chi ne possiede qualche bottiglia la conserva come una reliquia.

- Il vino, naturalmente, «ul brüschetti» o «nostranell», fatto con uva americana e ibridi era la bevanda preferita per chi aveva vigna. Di bassa gradazione alcoolica, frizzante, brusco, era adatto specialmente per i lavori agricoli estivi.

Nelle osterie e nei grotti, questi ultimi di regola aperti solo la domenica, oltre al nostranello, si beveva «ul Piemunt» che allora era importato direttamente dal Piemonte, insieme al vigoroso barbera, o meglio alla barbera. Era il vino della domenica, per chi poteva, salvo qualche benestante che poteva concedersi il lusso di tenerlo in casa.

Il canto allegro e godereccio degli amici consacrava questa preferenza, raramente appagata, e queste abitudini.

«féman na pèll / féman na pèll / féman na pèll dal noss nostranell. Par sti trii dè cha gh'em da sta l mund / féman na pèll / féman na pèll / féman na pèll... da quel da Piemunt!»,

e alzavano, naturalmente, «ul squèllin» schioccavano la lingua e succhiavano i baffi che allora erano di moda, anzi un segno di virilità atteso dai giovanotti.

PRODOTTI ACQUISTATI

Gli acquisti si limitavano ai prodotti indispensabili, principalmente: pasta e riso che sostituì, in parte, via via, l'orzo che tostato e macinato era anche un surrogato del caffè (caffè d'orzo).

Petrolio e candele per l'illuminazione, sapone di Marsiglia, vestiario, calzature. Ai ragazzi spettavano gli zoccoli, così pure alle ragazze, e d'inverno «i zsocurón» con suola di legno ed il resto di cuoio grezzo. Perché fossero più durevoli si attaccava al di sotto qualche pezzo di corame vecchio. Le scarpe erano d'eccezione, per esempio, per la Cresima.

In certe zone l'olio di noce, usato per condimento e per l'illuminazione con «la lüm» era un prodotto proprio. Le noci erano macinate ai numerosi mulini vicini. Le due roggie derivate una dal Cassarate al Ponte di Valle (anzi due), l'altra dal Vedeggio, la roggia molinara «rungia di murnée», alimentavano parecchi mulini. Purtroppo durante la guerra mondiale 1914/1918 e dopo avvenne una massiccia distruzione di noci molto ricercate come legname d'opera e anche di castagni che sono stati portati da noi dai Romani.

La lana era filata in casa e prodotta dalle proprie pecore. Serviva per indumenti diversi

fatti in casa, quali: calze («scalfaròtt»), maglie, giubboncini, sciarpe, cuffie, sciali, guanciali, guanti, ecc.

Fin verso l'inizio di questo secolo si coltivava la canapa che messa al macero in fosse circolari scavate all'uopo ed alimentate da qualche ruscello, chiamate «bürich», (mett a möi ul canuv in di bürich), poi filata dava «ul canuv», ossia il filo fibroso per tessuti in genere ed anche per lenzuola. Anche il lino era coltivato e tessuto; dava prodotti diversi per le persone e per la casa (fodere, lenzuola, asciugamani, indumenti diversi).

Canapa e lino servivano per la «scherpa», il corredo rustico di un tempo.

Anticamente la canapa era messa a macero risalendo la foce del Cassarate fino ad una grida del 1657 che comminava multe ai trasgressori (da «*Storia di Lugano*»).

La canapa serviva per estrarre olio commestibile dai semi ed anche per mangime per pulcini e uccelli da gabbia. Il fusto dopo una complessa e interessante lavorazione forniva con la tessitura casalinga la tela di casa «pezz da téra da canuv» (pezze di tele di canapa), usate per tele, lenzuola e per il rustico corredo «la scherpa» di allora, meno pregiata di quello di tela di lino («da téra da lin»).

SVAGHI, GIOCHI, TRADIZIONI, USANZE

Il gioco delle bocce è da sempre lo svago preferito.

Un tempo pieno di brio, di frizzi, di battute e d'umorismo. Oggi è stato industrializzato e reso, sia pure più raffinato, pieno di regole e di orpelli.

Chi è in grigie chiome ricorda certamente le partite domenicali di un tempo al grotto («al canvett») allora aperto solo alla domenica. Sentiamone una tratta dal libro di poesie dialettali «Temp da venèspur», Ed. '76 di G. Foletti:

«Partiida ai bocc»

*Miiga d'incöö, cui regui, bindei, cumpass,
codass in man, cul trüss permess d'un metar,
quindas ghei da bersagliu
(na vera scgiafa al puntaduu da class)
e «nulla salvo regola»
(par fa diventà bell ul briitt)*

*e altri rob da spiziee, da avucat,
da fa vegni 'l magón e riivina la digestion...
ma i bei partiid d'un temp
al canvett a la dumeniga,
i bocalin pundaat in süil murett da sass
ul marsinin tacàt al ciod*

*cun dent ul salam nostran
prunt ch'al spécia...
Intant in dal giògh di bocc
ul Pedru, grand puntaduu, al tiira 'l coll
al storta i fianch, al cuur innanz
par dagh la saa a la boccia...*

*ma la sbrüsiiga via dal bocin,
«non ti curar di lor ma guarda e passa»
sa sent la vuus dal solit menapult
setaat in süil logion...*

*Ul Giuvan, grand bociaduu, sottman,
na storgiüida ai barbiiss, na tocaada*

*al capell, quatar pasitt calmi e duuls...
al ta pianta lì na verza
séca cumè n ciod...*

ma se par cas al la bulèta...
«mè tocaa lasaala li»
«mè tocaa lasaala li»

sa sent 'na vuus a sfott in cantilena,
viina, doo, tré volt,
cumè i litanii in funzion...
«tücc i can menan la cuva
tücc i cujon disan la sua»,
ga fa da cuntrapunt na vuus da bumbardin...

intant la partiida l'è cundiida
da «alsàd» * e «alsadìn» *, da «bröd» *
e da «brödìn» * da manz e da védèll, *
da «mortiröö» *, da «verz» * piantàa 'n süil post,
da «puntasei a basin» *, da «scopul» * da mèzza
o n süil copin, da «espress» * cha cifola

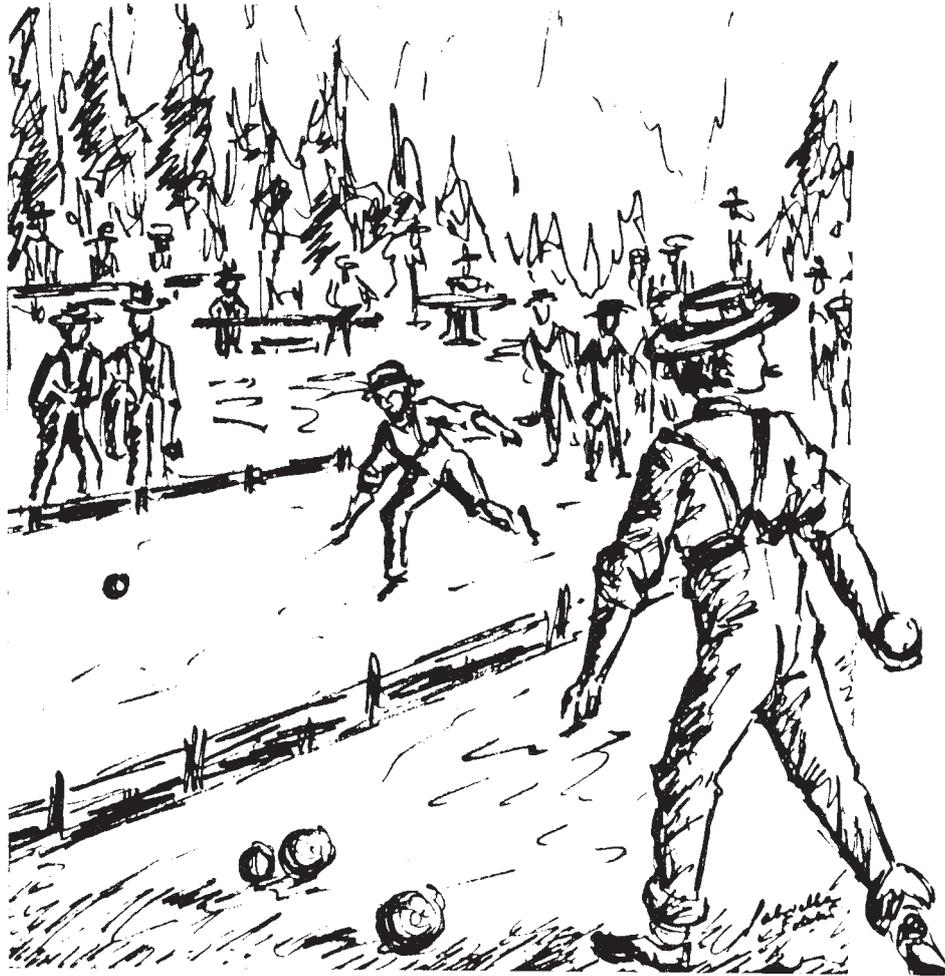
cumè l vent...
tücc finezz da giügaduu consümaa
tramandaa da paa in fiöö,
chi pizan l'atenzion dal public
setaat inturnu al giögh
a spuung, a pizigà, a batt i man...

intant che la partiida l'è sèraada
e l punt in discussion...
ma senza metar, nè intrècan,
un culp d'öcc... se mai un puntasell
a la muura... decid u la question...
La partiida l'è finiida...

ma vegnarà la bèla!
Adèss vegn ul tö e dà inturnu a quii salam
tiraa fò cumè clarinitt da la scarsèla,
ogniin a vantan, ul culurin smortin,
la pasta giüsta cha güma 'n porinin...
e... la man da la regiuura a ingrassà 'l purscell

a tiràl bell lustru e stagn...
poru purscell!!! ogniin i la decanta,
i la fa rivüv, i la cumpiang,
propri cumè 'n cristian...

* Particolarità tecniche del gioco di un tempo condite d'umorismo (ci sarebbe da farne un gustoso trattatino)



(Disegno di Gabriella Foletti)

*insci bon, tranquill e paciocon...
fin che anca ul Bernard (quell tremendu cariscnon!)*

*spungiiü in süil viiv al sa deciüd, anca lü,
a difend l'unuur... dal so poru purscell...
— a pensaa, al diis, ch'al rispundeva
a la vus da la regiura — ... e tütt
infervuraa al tiira fö ul so salam...
e tücc i batt i man.*

Altri giochi degli uomini: *alle carte*. Si giocava a trisette, a scopa, a briscola. Il gioco dei «tarocchi» è scomparso.

Il *gioco della morra* rumoroso se non proprio triviale che dava spesso luogo a litigi decadde e fu un bene. A quanto si dice ci ha procurato dai nostri Confederati l'appellati-

vo poco gradito di «cincali» per il frequente e rumoroso scandire il numero cinq... cinq... cinq, ricambiato talvolta con quello di «züchin». Cose passate, anche se non totalmente sepolte. Il tempo e l'educazione faranno il resto.

E i ragazzi e le ragazze a cosa giocavano?

A «*la girumèla*» gioco appassionante dei ragazzi, chiamato in certi luoghi «lippa».

Consisteva in un pezzetto di legno tondo dello spessore di 4/5 cm. lungo dieci, circa, tagliato di sbieco alle due estremità: «la mèla» e in un manico, un randello robusto di almeno un metro che serviva da percussore. Si metteva «la mèla» su un terreno duro orizzontale e poi col randello si picchiava secco su una estremità secondo la direzione voluta. L'abilità consisteva nel battere proprio su quella porzione che per via del taglio obliquo non toccava terra. Il battitore gridava «mèla» e l'altro o gli altri rispondevano «venga», e giù la randellata.

«La mèla» roteava in aria con dei riflessi d'argento, il battitore correva col randello e se riusciva a colpirla una seconda volta era un successo, i più abili magari una terza volta.

Poi incominciava «la conta» che consisteva nel numero di volte che il randello stava dalla stazione di lancio (per usare un termine d'attualità) fino al posto della caduta... dieci... venti... trenta... (un supersuccesso), poi, se la conta non era finita, si continuava «sum vün... sum duu... sum trii... sum cundii cun l'òli... l'asee... la saa... ul lard... la canèla... ul nûs moscaa... ul pévar... e chi ne sapeva di più ne metteva di ingredienti di cucina (erano di rigore) e gli avversari curvi a controllare a contestare «l'è mîga da cüsina!» i termini e la conta.

Poteva capitare (e cosa non poteva capitare fra noi monelli) che quel fatidico randello, di cui ognuno teneva gelosamente il suo, finisse per altro scopo... fuori dalle regole... ma anche ciò era accettato... oggi a me domani a te. D'altronde a chi reclamare? Tanto valeva la «legg dal Menga che chi l'ha ciapàda sa la tenga». In campagna si diceva piuttosto «la legg dal legn che chi l'han ciapaa i sa la tegn», forse perché sentiva meno da «milanees».

Il gioco è scomparso anche nei villaggi dove lo spazio è oggi diventato parcheggio.

I ragazzi *alla trottola* «a la zсотura», gioco al quale assistevano anche le ragazze per vedere quella «ballerina» che roteava, roteava vertiginosamente su sè stessa e infine cadeva esausta dopo aver dato l'ultima stilla delle sue forze. Povera trottola! La si raccoglieva dolcemente... (era una femminuccia! e forse per questo le ragazze avevano simpatia), si rifaceva per bene il filo intorno alla sua «vita», lo si innestava accortamente fra le dita e «zan» il lancio era fatto... la partenza era buona (non sempre era così ed in ciò stava l'abilità del lanciatore) e giù in ginocchio a seguirla a incoraggiarla a sostenerla con soffi calcolati, come aliti di brezza («bon trii boff»), e cioè concessi tre soffi, a vivere la sua pazzesca avventura alla quale si dava con frenetica gioia. Ma quanto durava? E stava sempre con la danza nel circolo regolamentare?

Dalla «zsotura» è nato senz'alcun dubbio (mi si conceda un parto dialettale) «ul Zsoturin», in traslato un bambinetto o una bambinetta, vispi, graziosi, argenti vivi «i caröö» di mamma e papà.

Ai birilli «a jossur» fatti con rudimentali pezzi di legno cui si appiattiva il «piede» perché si reggessero: poi si abbattevano con ciotoli levigati («piodèll») del fiume che ognuno teneva gelosamente celati in qualche anfratto misterioso perché servivano anche per le partite alle bocce fra i ragazzi sulle piazze.

Ai bottoni («ai buton») di cui ognuno aveva la sua scorta di diverso valore, magari uno di quelli che non si trovavano più nemmeno al «bazar del 33» a Lugano, amputato crinosamente da qualche giubba («baschina») della mamma o della nonna... Povera mamma!

A rincorrere e prendere le lucciole («a ciapà i paniroor»). In città la lucciola era chiamata «baltigöla», ciò che in campagna significava altalena. Nel Bellinzonese «fugatzöö». Gioco entusiasmante pieno di poesia nelle serate di maggio in coppia con le ragazze, secondo le nascenti simpatie. Si faceva la conta, si proclamava la coppia vincitrice, e si lasciavano in libertà.

Chi della «belle époque» non ricorda la canzone allora in voga, per allora circonfusa di significato ascoso e di mistero (oggi non più, non è vero?):

*«Noi siamo come lucciole,
vaghiamo nelle tenebre,
schiave d'un mondo brutal,
noi siamo i fior del mal.*

....

....»

A chi piace... e la ricorda... di finirla; magari di cercare il disco per risentire la melodia di quel tempo.

I ragazzi più maneschi, giocavano *alla lotta* sui praticelli erbosi e vi posso dire che era veramente una lotta dov'era messa a dura prova la pazienza delle povere mamme a ricucire strappi («sett»), ad attaccar bottoni. Il mio povero nonno, seduto sulla panchina a lato della porta, incitava, controllava, redarguiva.

L'arrampicare («rampigà») era per i ragazzi all'ordine del giorno perché faceva parte delle loro incombenze a cogliere frutti sui rami più spericolati ed era fatto con tanto entusiasmo e con spirito concorrenziale da diventare un gioco se non una gara, cosicché fra i monelli, insieme a quello che sapeva tirar sassi con particolare abilità («l'Oscar» consisteva nel tirare una pietra in alto e farla discendere a piombo tanto da dover spostarsi per non averla sulla testa), c'era anche «ul rampighin», ossia quello che era imbattibile nell'arrampicarsi sulle piante.

Il cerchio era anche un gioco preferito e che richiedeva abilità nel far roteare un cerchio guidato da un'asta fatta ad uncino. Chi lo faceva «star su» più a lungo entro un determinato diametro, era il vincitore.

Il cerchio, poi, custodito gelosamente, doveva essere a filo tondo perché sibillasse roteando; ognuno sapeva procurarselo magari rendendo qualche servizietto (tirare il mantice, raccogliere pignatte e padelle da aggiustare) al magnano che metteva la sua officina ambulante in posti abituali.

Le bambine avevano pure i loro giochi preferiti: alla *bambola* era il gioco principe, *al mondo*, a *mosca cieca*, a *tombola*, qualche giochetto semplice *alle carte*, alla *palla*, *alla cucina*. Insomma giochi pertinenti alla loro natura, alla funzione di future mammine.

IL FUOCO SANTO

Una consuetudine attesa dai ragazzi e ragazze era quella di portare il fuoco santo nelle case per Pasqua.

I ragazzi facevano per tempo la raccolta di «carnasell», i funghi che crescono sui tronchi delle piante, specialmente dei gelsi «moron».

Infilate su un tondino di ferro ad uncino si attizzavano e si doveva andare in chiesa al mattino per la benedizione. Le ragazze portavano l'acqua santa.

Poi si iniziava il giro a gruppi roteando il fuoco per ravvivarlo. Si spandeva un odore piacevole quasi di incenso, anche se per guadagnare tempo mancava la benedizione.

Al suono delle campane annuncianti la risurrezione, il giro, di regola, doveva finire. Si lavavano gli occhi e «sa tirava fò i calzett». Tutto era santo e nulla poteva capitare salvo qualche spina nei piedi che se non estratta subito «sa duveva tirà a cò e pö sbòtè e sügà cui fòi da spin», rimedio infallibile.

Ogni squadra si radunava per la spartizione delle offerte e non sempre il bilancio finiva con vero spirito pasquale. Talvolta si tentava una prudente incursione in zona «furèsta» (forastiera), ossia fuori dal proprio villaggio, ma il risultato era magro: «da duva vgnuv vialtri insci tardi». Magnanimamente si batteva il fuoco santo sulla soglia del focolare dove stava «la cafetèra» fra cenere e brace, al caldo: «bona Pasqua da nüm furèst» (non era ancora morto lo spirito «vicinale»?) e qualche centesimo pioveva nelle tasche o magari «un scartocett da panisciöö» di cui riempivamo la bocca, asciutto com'era e non lavorato prima con la saliva, da soffocare.

CORPUS DOMINI. Era tradizione di celebrare nei villaggi questa festività la domenica seguente quella di Lugano perché i parroci vicini dovevano assistervi in Cattedrale e i fedeli villerecci potessero parteciparvi. I luganesi con una certa ironia la chiamavano «ul Corpus Domini di vilan».

Mia mamma «una buascina spètasciada di Vèscia» mi raccontava spesso la contro battuta di una donnetta, sua amica, che metteva mercatino («ses scigoll e trii cò d'ai / ul mercaa l'è bell'e fai») dei suoi prodotti sotto i portici di Via Pessina, «al sciur Bigin» luganese per la pelle «rè dal furmai», e altrettanto «betoniga e liornon» che si diletta a punzecchiare le campagnole:

«sciura Caterina, lee cha l'è dal paes di...»,

«buascin... al la disa pür sciur Bigin»,

«la ma disa'n puuu... quand al saria ul Curpus Domini... di... vilan?»»,

E la Caterina pronta come una schiopettata:

«ma sciur Bigin! un sbrojabutasc da la so fata... al duvaress savel... sa ma sbagli miga l'è vott di dopu quel... di rüfian».

LA VENDEMMIA era un lavoro ed una festa vivificata da canti in coro, una gara fra una vigna e un'altra, fra due ronchi.

Era tradizione dare alle vendemmiatrici in omaggio «ul bagiöö», ossia l'assieme di alcuni tralci coi migliori grappoli; veniva poi conservato e mangiato per Natale.

«Ul bagiöö» era portato in omaggio alle famiglie cittadine cui le massaie di Crocifisso, Savosa, Rovello, San Maurizio e Vira portavano giornalmente il latte in casa, i prodotti primaticci, le uova fresche, i funghi di stagione. Una simpatica unione fra campagna e città praticata specialmente a cavallo di questi due secoli e per buona parte della prima metà dell'attuale.

Naturalmente veniva in prima linea «ul sciur dutuur» e qualche personalità «da tegni bon» cui veniva riservato uno dei migliori «salam cru» messi a maturare nei cassoni fra il grano, regola d'oro seguita da mio nonno e da mio pare, o una bottiglia di grappa nostrana allora «tirada cul lambicch», od anche un mazzetto di viscarde, magari di frodo, se la passata era buona.

Oggi tramontati, o quasi, gli innocenti «salam cru» casalinghi, ci sono le malefiche bustarelle che mettono a soqquadro tutto il mondo.

Seguiva poi la pigiatura delle uve nei mastelli a gambe nude e la torchiatura fatta col gigantesco torchio piemontese a leva, ormai scomparso.

Il rito affascinante della torchiatura è descritto «in *Temp da Venèspur*» di G. Foletti. Ed. 1976 Ed. Lema, «*Ul torc*».

LA MAZZA CASALINGA. Altro rito che seguiva quello della torchiatura e suggellava la stagione con una festa casalinga cui il reggiore invitava gli amici e qualche maggiorenne. I ragazzi ricevevano, di regola, «ul ròstiscin», un pezzetto di lombo che poi cucinavano a loro modo, magari allo spiedo fuori in campagna mentre pascolavano il bestiame. E che festa!

Ormai anche la mazza casalinga è passata fra i ricordi, ma chi volesse gustarne tutto il

suo sapore e la sua nostranità genuina legga la poesia «*La mazza da cà*» del finissimo poeta dialettale Mario Jermini in «*Temp perduid*» Ed. Ist. Ed. Ticinese 1965.

E qui nasce proprio la domanda: come avrebbe potuto essere espressa in lingua una simile cerimonia?

IL BUCATO CASALINGO era fatto con la cenere del focolare («cun la scendfra dal föguraa») e molti luganesi davano in campagna lenzuola e biancheria grossa «da lavà e sbügadà» perché sentivano di un gradevole profumo «da pan da cà» (di pane casalingo).

I detersivi chimici e i deodoranti d'oggi (dev'essere ben sporco il mondo d'oggi se è costellato de tanta pubblicità!) erano sconosciuti e dovettero lottare per introdursi nella campagna. Per molto tempo i campagnoli e qualche vecchia famiglia luganese restarono fedeli «a la scendra dal föguraa».

Quant'era prezioso il castagno: dopo aver dato per secoli frutti per sfamare cristiani e bestie, legna per la vigna per scaldare le case e assi e travi per le case che dopo cent'anni eran lì sani e stagni da non potervi estrarre un chiodo, fogliame per il letto del bestiame che produceva poi il prezioso stallatico per campi e prati, per finire anche la cenere delle sue ossa puliva e incensava la biancheria e concimava l'orticello. C'è da farne qualche riflessione.

LA FAMIGLIA PATRIARCALE. Fino ad una certa epoca viveva nella campagna il patriarcato e qualche volta il matriarcato quando la moglie prevaleva sul marito in fatto di tenere la bacchetta del comando.

Un bell'esempio di famiglia patriarcale fu quella di Filippo Villa e Giuseppina, nata Bramani, venuta nel 1907, da Longone al Segrino (Brianza) nel masserizio di San Maurizio, allora frazione di Savosa. La Brianza era ricca di famiglie rurali di tipo patriarcale.

La famiglia Villa era composta dai reggiori e da sei figli, tutti maschi, ai quali si aggiunsero due nuore e una schiera di nipotini; insomma una comunità familiare composta per un certo tempo da diciotto persone, tre generazioni, conviventi in piena armonia sotto la guida ferma ma serena del «Pà Filipp» e «da la Mamm Pepina», così chiamati in famiglia da tutti grandi e piccoli.

Immaginiamoci oggi: nonni, suoceri, genitori, fratelli, cognati, cognate, nuore, nipoti... tutti conviventi!

In molte famiglie era usanza dare del «voi» ai genitori e i nipotini di chiamare i nonni «pà» e «mamm» con l'aggiunta del nome «pà Giuvann» «mamm Gina».

La famiglia patriarcale più corrente era quella con un figlio, con moglie e prole accasato coi genitori, talvolta però anche due. Ciò poteva essere motivato in qualche caso dal bisogno di continuità di forze nell'azienda agricola, ma spesso anche dall'impossibilità economica di accasarsi in proprio e di trovare lavoro fuori dall'agricoltura.

Il patriarcato poteva essere, in certi casi, un regime duro quanto il lavoro; ogni franco che arrivava nelle tasche del reggiore era, per così dire, destinato alla reclusione per cui un figlio sposato convivente, dopo una settimana di duro lavoro riceveva dal reggiore, sì e no, uno o due franchi (se due era un lusso!) per qualche svago domenicale che si riduceva alla partita alle bocce o alle carte.

Col migliorare della situazione economica il patriarcato andò via via allentandosi e scomparendo sull'inizio di questo secolo. Non si può a meno di riconoscerne l'alto valore sociale e morale, permeato da spirito di tolleranza e di sacrificio, in un'epoca priva di previdenze sociali.