

**Zeitschrift:** Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires =  
Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni  
popolari

**Band:** 69 (1979)

**Artikel:** Il mercato di Bellinzona

**Autor:** Zeli, Rosanna

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005323>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 04.10.2024

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

## Il mercato di Bellinzona

Il mercato, a Bellinzona, cade di sabato. Il mercato, perchè intendo subito precisare che argomento di queste poche pagine non è la grande fiera annuale o semestrale, in cui si contratta il bestiame e che a Bellinzona si svolgeva per S. Biagio, il 3 febbraio, e, avvenimento di maggiore importanza e età, per S. Bartolomeo, il 24 agosto: la fiera non potrebbe essere esaminata che dal punto di vista storico. Più modestamente, vorrei dedicarmi al mercato settimanale, punto d'incontro del contado e del borgo, sul quale i contadini portavano a vendere i loro prodotti ai borghigiani, approfittando inoltre dell'occasione per rifornirsi a loro volta di quegli oggetti e di quelle merci che solo nei negozi e nelle botteghe del borgo potevano trovare. E vorrei rapidamente metterne in luce i mutamenti in questo secolo, attraverso informazioni raggranellate qua e là, sia da descrizioni che ne furono pubblicate, sia dai materiali del Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana (VSI), sia dai ricordi di Erminia Bonzanigo, cui vadano qui i miei ringraziamenti, o da quelli della mia infanzia, sia dall'osservazione attuale corredata da alcune inchieste personali svolte il 15 settembre 1979, giorno in cui si festeggiava il quarto compleanno del nuovo mercato. Perchè il mercato vive ancora, sì, ma non è più quello di un tempo ed è proprio a Bellinzona che più ne è palese l'evoluzione.

Dunque: il mercato, a Bellinzona, cade di sabato; la scelta del giorno sembra, indirettamente, indicarne l'antica tradizione. Se si esaminano infatti le date nelle località principali della regione, si osserva che l'arco settimanale è quasi per intero occupato da mercati; essi si svolgono infatti: il martedì a Lugano, il mercoledì a Luino, il giovedì a Locarno, il sabato a Bellinzona, la domenica a Cannobio. Questa distribuzione deve esser stata dettata dalla necessità, in così esigua zona, di permettere ai produttori e agli ambulanti l'accesso a più mercati. Il fatto che il giorno di mercato del più importante centro della zona, e cioè Como, fosse il sabato, sembra, per semplici ragioni di distanze, confermare questa ipotesi. Il venerdì, che risulta scoperto in questo elenco, era il giorno in cui, nelle varie località, si teneva la vendita del pesce: resto attuale di questo mercato è il cosiddetto «mercatino del venerdì» per prodotti deperibili che si tiene a Lugano; ma, ancor or sono pochi decenni, anche a Bellinzona la pescivendola, *la pessata*, metteva il banchetto in piazza di venerdì. Senonchè, a sconvolgere non poco la teoria sui giorni, vengono le righe di Franscini<sup>1</sup>, che, oltre a un commento sulla sua scarsa

importanza, accennano, per i primi decenni dell' '800 a una scadenza quindicinale del mercato bellinzonese, in alternanza con quello tenuto nel successivo giovedì a Locarno; righe confermate circa ottant'anni dopo, dal corrispondente di Ronco s. Ascona per il VSI, che informa: *giuvedì, marcò de Canobi, dòpu u vegn giuvedì, marcò da Lucarn* 'giovedì, mercato di Cannobio, dopo segue giovedì, mercato di Locarno', da cui si deduce che il giorno di domenica, per Cannobio, è stato introdotto di recente. L'alternanza tra Locarno e Cannobio trova comunque spiegazione nella notizia di Franscini<sup>2</sup>, secondo la quale genti delle terre di Intra e d'altri luoghi del Verbano partecipavano ai mercati di Locarno e di Bellinzona, recandovi patate primaticce, rape, rafani, porri, cipolle ed agli, notizia che consegue dall'osservazione che l'orticoltura era alquanto trascurata nella Svizzera italiana, la coltivazione degli orti essendo più diligente nelle vicinanze delle nostre piccole città che non nei paesi.

E quindicinale era il mercato bellinzonese, secondo le norme fissate negli Statuti civili di Bellinzona del 14° sec. (Cap. 190), riprese e adeguate dagli Statuti civili del 17° sec. (Cap. 210): «De mercato fiendo. Item statutum est et ordinatum, quod omni die Sabbati singulis quindecim diebus fiat et fieri debeat in Burgo Bellinzonae publicum mercatum, et quod quaelibet persona possit et valeat tute et secure ad ipsum mercatum venire et stare per quattuor dies, videlicet per totam diem Veneris praecedentem, diem Sabbati sequentem, qua fit mercatum, et diem Dominicam et diem Lunae sequentem absque eo quod capi nec detineri possit personaliter nec eius bona contestari nec robari pro aliquo debito Communitatis Bellinzonae nec alicuius singularis personae, exceptis bannitis de vita et rebellibus praefatorum Clementissimorum Dominorum nostrorum Trium Cantorum Uraniae, Suitii et Subsylvaniae. Et quod mercatores forenses de mercantiis, rebus et bonis suis quibuscumque, quae et quas ad ipsum mercatum adduxerint causa vendendi, et non vendiderint, nihil solvere teneantur nec debeant vigore alicuius datii nec pedagii. Non possint tamen ipsi mercatores forenses in Bellinzona vel Comitatu non habitantes aliquam sortem mercantiae vendere, nisi in diebus mercati, exceptis merzadibus et mercatoribus parvi momenti. Neque liceat mercatoribus Bellinzonensibus et Comitatus ullo tempore aliquem sortem bladorum sive grani in Bellinzona vel Comitatu a mercatoribus forensibus emere ad revendendum, sub poena scutorum quinquaginta qualibet vice. Nec Commissarius possit concedere licentiam aliquid contra tenorem praesentis statuti faciendi, cuius suprascriptae poenae una pars spectet ad Commissarium altera ad Communitatem et tertia ad accusantem. Et quod ipsa die Sabbati mercati non reddatur jus per Potestatem nisi mercatoribus et forensibus summarie, et ipsa dies Sabbati mercati intelligatur feriata quoad jura reddenda».<sup>3</sup>

<sup>1</sup> S. FRANSCHINI, *La Svizzera italiana*, Lugano 1837, vol. 1, pag. 300.

<sup>2</sup> S. FRANSCHINI, *op. cit.*, pag. 224.

<sup>3</sup> A. HEUSLER, *Rechtsquellen des Kantons Tessin: Die Statuten von Bellinzona*, *Zeitschrift für schweizerisches Recht*, Neue Folge 19, pag. 298.

La versione volgare, del 1749, degli Statuti della Magnifica comunità e contado di Bellinzona<sup>4</sup>, presenta poche variazioni, confermando quanto già prescritto quattro secoli prima.

La necessità del mercato, per la piccola comunità rappresentata da Bellinzona e dal suo contado, come punto di rifornimento, viene illuminata dalle disposizioni seguenti, contenute in Ordini per preservare la popolazione dalla peste del 1629, che fissavano, per la gente del contado, a seconda della sua provenienza da sud, dalla sponda destra del Ticino, o da nord, i luoghi di raccolta fuori della cinta cittadina: «... che detti Comuni [del territorio e contado] siano dovuti far condur stramo, legna et altra vittuaglia cioè butiro, carne, ova, polli, castagne et altre simili cose necessarie per servitio del Borgho per i prezzi ragionatevoli, [a]i luoghi di sopra limitati acciò i Comuni da sotto del Borgho dalla parte di qua del Ticino in Dragonato nella strada per la quale si va al monastero di S.ta Maria delle Gratie, et quelli dalla dt. Ticino nel Pasquaro avanti la Casa del d.o fischale Bonzanico et quelli da sopra del Borgho in Sarregiolo alla Croce, et tutto ciò almeno una volta per accaduma settimana cioè il Sabbatho come giorno limitato per il mercato – sotto pena di scudi cinquanta per qualunque volta – nel qual giorno si comandarà a ciascun persona del Borgho, Comuni o di Case infette di mal contagioso che non vogliono e debbano detto giorno andar nelle strade nè da la parte ove passeranno et starano le persone delli Comuni non infetti per non incontrarsi nè immescuirsi con quelli ...»<sup>5</sup>.

Ma anche la sua importanza come punto d'incontro della comunità, di scambio di notizie e di informazioni, emerge dalla ricerca fra le righe degli antichi statuti, come, ad esempio, dal Cap. 90 degli Statuti civili, in cui si dispone, riguardo alle vendite di immobili «Quod volentes emere secure faciant de venditiones publice proclamari» precisando che: «... faciat emptor publice proclamari in platea ad plodam et etiam ad Praetorium Communitatis hora qua Potestas sederit in banco, quod talis vendere vult rem, domum, possessionem talem cum duabus vel tribus cohaerentiis positam in tali loco, et fieri faciat hoc *quattuor diebus Sabbati successivis*», e questo, affinché chi accampasse pretese sui beni posti in vendita potesse eventualmente opporvisi<sup>6</sup>.

Ma non voglio soffermarmi più a lungo sul passato più lontano e vengo a considerare le peripezie del mercato nel nostro secolo. Gran parte di esse riguardano la sua ubicazione e son state trattate ampiamente da P. Grossi nella Rivista di Bellinzona, anno 1977, n. 9-11.

Agli inizi del '900 esso si svolgeva, con cadenza ormai settimanale, essenzialmente nel centro cittadino, in piazza S. Rocco e in piazza No-setto, con qualche propaggine in piazza Collegiata; l'esiguità di via

<sup>4</sup> R. GUIDOTTI, *Notizie storiche su Monte Carasso, Bellinzona 1965*, pag. 320.

<sup>5</sup> R. GUIDOTTI, *op. cit.*, pag. 368.

<sup>6</sup> A. HEUSLER, *op. cit.*, ZSR, NF 18.282.

Nosetto e di via Camminata, per contro, non permettevano granchè la loro occupazione. A memoria di questa ubicazione rimane l'espressione *in piazza* 'in piazza' per 'al mercato', attestata dalle schede del VSI: *andá in piazza*, come *fa al sabat*, significavano 'andare a far spesa al mercato'; sessant'anni dopo, quando il mercato non si svolgeva più in nessuna piazza, mia madre mi informava sui suoi acquisti con: *l'u tòi stamattina in piazza* 'l'ho comperato stamattina al mercato', o *dumán guardarú in piazza* 'domani guarderò al mercato'. Se per i bellinzonesi si usava *andá in piazza* o *fa al sabat* per acquisti, per la gente del contado si trattava di *andá a burgh* 'andare a Borgo', cioè a Bellinzona, o di *fa l sabat*, o addirittura, come a Cadenazzo, di *naa al sabu* 'andare al sabato' per 'andare a vendere i propri prodotti al mercato'; e qualcuno di Isonne ammoniva: *regòrdet damatina de levä sü bonüer pèr ná búergh* 'ricordati, domani mattina di alzarti presto per andare al mercato di Bellinzona; mentre a S. Antonio, in val Morobbia, si preparava *la legna da burgh*, ossia i piccoli fasci di legna spaccata da vendere sul mercato.

Le bancarelle, o meglio, come si direbbe attualmente, i punti di vendita, non rispettavano, nonostante i ripetuti sforzi delle autorità, un ordine a seconda dei prodotti venduti, eccezion fatta per quelli degli *Isín* che con i loro latticini occupavano una zona fissa, in piazza Nosetto, lungo la facciata e i portici del municipio; zona fissa che, dopo il lungo esilio dovuto ai successivi spostamenti del mercato, hanno rioccupata in questi ultimi anni: essa si accentra infatti sulla *pciòda da búergh* 'la panca di sasso di Bellinzona' che appartiene loro per antico diritto. Secondo la tradizione, raccolta dall'informatore di Isonne del VSI, il maestro A. Bignasci, tale diritto venne riconosciuto agli isonesi in compenso dell'aiuto che essi prestarono il 1° gennaio 1500 a Bellinzona, contro i Francesi. Ma ancora alla fine dell' '800 essi ne versavano comunque la mercede di *un trinchètt da fióra*, una botticella di panna fresca, al sindaco pro-tempore<sup>7</sup>. Tant'è: sabato 15 settembre 1979 un anziano isonese mi confermò: *la pciòda l'è nòssa*; sua figlia non ne sapeva per contro più nulla. E si pensi che non molto tempo addietro nessuno, il giorno di mercato, avrebbe osato contendere la panca ai proprietari, panca mantenuta sotto il portico del nuovo municipio che negli anni '20 sostituì il vecchio palazzo di città.

Gli *Isín*, d'altronde, partecipavano con i loro prodotti (*bütier*, *furmagín* e *natín* 'burro, formaggini e formaggelle') anche al mercato di Lugano, al quale si recavano *cui so müi*, *asan* e *caritt* 'coi loro muli, asini e carretti' come vien ricordato in una *ciciarada lüganesa*<sup>8</sup>.

A Bellinzona son passati nella leggenda: vestiti di «pelle di diavolo», il solidissimo fustagno scuro, scendevano a piedi con i loro muli, e con le

<sup>7</sup> AGOSTINO BONZANIGO, Il campanile delle ore ed il palazzo di città, Popolo e libertà 22 aprile 1925.

<sup>8</sup> O. KELLER, Die Mundarten des Sottoceneri (Tessin) dargestellt an Hand von Paralleltexen; II: Lugano und das Basso Luganese, Revue de linguistique romane 13 (1940), pag. 210.

loro donne, cariche della gerla e *cul scalfin in man*, sferruzzanti cioè in continuazione solette di calze, che confezionavano con lana greggia, in contrasto con la parte superiore che era ordinariamente di lana nera. I lunghi percorsi a piedi non erano una prerogativa della gente di Isonne. Scendevano a piedi al mercato, gerla sulle spalle, panieri (*cavagn*) al braccio anche *i murubiött*, le donne della val Morobbia, che vendevano i loro prodotti in piazza S. Rocco e si riconoscevano al loro richiamo ai bambini «*Sciá balött, sciá balött!*», le contadine del piano e dell'altra sponda del Ticino, del vicino Moesano. Una sorta di servizio di trasporto era rappresentato unicamente dallo *sciarabán dal Burtulin che al vegniva dentar da Giubiasch*, uno char à bancs che veniva da Giubiasco e che si fermava in piazza S. Rocco, davanti a casa Von Mentlen: il sabato faceva «servizio continuato».

Piazza S. Rocco si popolava dunque di contadini, gli uomini con i loro vestiti uniformi, coloritamente descritti dal Talamona<sup>9</sup>; vi si potevano trovare *quí da sant Antunín* che portavano la *pánera* con una *brentina* di legno: raccoglievano le ordinazioni e, sul finire del mercato, passavano nelle case, versavano la quantità di panna richiesta in una grande *basla* di rame di cui erano provvisti e la montavano, in un batter d'occhio, battendola con una scopetta di ramoscelli: il *laccmér* doveva infatti essere preparato poco tempo prima di essere mangiato; qui convenivano anche quelli di Contone con i loro profumati *quartiröö*, ossia formaggi bassi e quadrati tipo *crescenza*<sup>10</sup>.

I contadini rifornivano la città dei prodotti dei campi, delle verdure e della frutta di stagione: Vittore Pellandini rammenta in uno scritto del 1934<sup>11</sup> che quarant'anni prima «al mercato di Bellinzona..., in autunno e in inverno facevano la loro comparsa parecchie donne di Santa Maria e Castaneda in Calanca, colla gerla piena di fragranti mele; per giungere fino a Bellinzona avevano percorso ben venti chilometri con quel carico sulle spalle» e precisa che in quei tempi nei villaggi del Bellinzonese si coltivavano peri, ma non meli; non si dimentichi inoltre che agli inizi del secolo nel borgo mancavano ancora quasi totalmente le botteghe dei *verdüree*: chi non aveva un orto, acquistava la verdura anche durante la

<sup>9</sup> «Rammentiamo una piazza Noretto colma di contadini, vestiti di fustagno, col cappello di feltro rotondo, che lasciava la fronte libera. Eredità del '700. C'era allora un sarto accreditato per la nostra periferia che li vestiva tutti alla stessa maniera, avendo somma cura di risparmiare la stoffa. Quindi le brache erano sempre troppo corte, e tirate nelle parti più ampie, il gilé non arrivava mai a raggiungere l'orlo superiore delle brache, e la giacca, della stessa natura, copriva quel che copriva. Quando un contadino si metteva la mani nelle tasche dei pantaloni, se ne vedeva sempre la metà, dato che le tasche erano sempre troppo basse, mentre tra il pantalone e il panciotto si vedeva un tropico bianco formato dalla camicia di buona tela filata dai vecchi, dagli antenati di sesso femminile.» (E. TALAMONA, *Vecchia Bellinzona*, Bellinzona 1954, pag. 5).

<sup>10</sup> E. TALAMONA, *op. cit.*, pag. 7.

<sup>11</sup> Cfr. Arbedo-Castione: *Glossario del dialetto, toponomastica e altri scritti* di V. Pellandini, a cura di A. CALDERARI, Bellinzona 1975, pag. 117.

settimana dai contadini. Questi recavano al mercato anche uova e pollame, che per lo più era venduto vivo per l'ingrasso o la conservazione nella *capunera*, la stia che si trovava in ogni casa abbiente, in cucina.

Al mercato stesso, poi, scarseggiavano i banchetti, gran parte della merce veniva presentata su pezze di tela stese al suolo, come rievocava Luce Juri-Berta, in una poesia dedicata alla figura della nonna, che da Giubiasco si recava al mercato: «*regòrdat dal basílich... sa üsmava dumá lü qui sir d'estát, a la bona, la pòrta sbarazada, lí n dal taul na brasciada par cumpí sù i mazitt da vend a Burgh. (Qui invói, culúr gris spurcb, ai pee d la scarinada da Gesa granda, al tò marcád da Burgh!)*», 'ricordati del basilico... si odorava solo lui, quelle sere d'estate, alla buona, la porta spalancata, lì sul tavolo una bracciata per compire i mazzetti di verdure per la minestra da vendere a Borgo. (Quegli involti, colore grigio sporco, ai piedi della scalinata di Chiesa grande (la Collegiata), il tuo mercato di Borgo!)

I contadini approfittavano, a loro volta, del sabato, per comperare i generi alimentari (piccoli pacchetti di caffè, zucchero, pasta, riso) e gli attrezzi e gli altri articoli che non avrebbero potuto procurarsi altrimenti, per cui il giorno di mercato alla ferrareccia Paganini di piazza Collegiata *i meteva föra un'espuziziún*, si esponeva sulla piazza, davanti al negozio, una mostra degli articoli di questo; un'esposizione sotto i portici e sulla piazza era a sua volta allestita da un negoziante di vasellami di piazza Nosetto. Unicamente al mercato ci si poteva rifornire di zoccole. Al mercato si recavano talora anche gli ambulanti: *i magnán che i vegnivan a tò i padèll per sustagnái, i cadregatt che i mpaiavan i cadrégh, al mulèta che al mulava i curteì e i förbis*, i calderai che venivano a prendere le padelle per stagnarle, i seggiolai che impagliavano le sedie, l'arrotino che affilava i coltelli e le forbici; in autunno era al mercato che facevano la loro comparsa gli spazzacamini, *i spazacamín*. Pochi erano i merciaioli, rarissimi gli imbonitori, in genere italiani. I bambini erano attratti talvolta da un *papagalín* che estraeva la «fortuna». Ed erano i tempi in cui la zia di mia mamma mercanteggiava anche per un'ora *par mèzz ghèll*: per ottenere una riduzione di mezzo centesimo sul prezzo.

Verso le 11 il mercato finiva e le contadine si incamminavano verso le loro case. Appena lasciato il centro della città e passato il Dragonato, sullo stradone inghiaiato che era allora via Lugano, le donne di Isonne facevano un'ultima fermata: in fila indiana, gerla sulle spalle, sostavano in piedi, a gambe larghe sopra la cunetta, cosa che colpiva enormemente mia mamma bambina, ... *e dòpu sa vedeva la rungèta che la passava giò*, si vedeva correr giù un ruscelletto; così alleggerite potevano affrontare il lungo viaggio di ritorno. Gli uomini indugiavano ancora il pomeriggio al caffè Moretti per un bicchiere d'*Astic*<sup>12</sup>, prima di riprendere la via del ritorno con i loro muli.

<sup>12</sup> 'Asti': cfr. E. TALAMONA, op. cit., pag. 6.



Il mercato in piazza Indipendenza verso il 1910.

Col passar degli anni e con le aumentate esigenze del traffico del centro, il mercato che già si era allargato su piazza Collegiata, si spostò verso nord, lungo il viale della Stazione, con i banchetti posti per lo più sul marciapiede destro, per chi sale da piazza Collegiata, il malfamato *marciapè di puff o di pufatt* ('dei debiti' o 'dei debitori'), abitualmente sdegnato durante la «passeggiata» che a Bellinzona consiste (da quando fu aperto verso il 1874) nel *fa al Viâl*: su questo lato, infatti, scarse erano le botteghe, e questo marciapiede era perciò usato per recarsi alla stazione da chi aveva conti in sospeso nei negozi dell'altro lato.

Così descrisse il nuovo mercato A. Bonzanigo: «I latticini sotto i portici esterni del monumentale nuovo palazzo comunale. Gli altri prodotti agricoli sui larghi marciapiedi del Viale Stazione, dal suo imbocco sino all'incontro della Via alla Torre, con banchi e banchetti messivi dal Municipio ben allineati nel mattino del sabato, e tutti ben occupati dalla primavera all'autunno. Onde mantenere l'equilibrio del movimento sulla maggior arteria che attraversa la città, i merciadri hanno a disposizione la piazza S. Rocco (quella dell'Indipendenza) che al sabato viene occupata completamente, a dispetto dei commercianti stabili gravati di imposte e di affitti»<sup>13</sup>.

Ricordo ancora vagamente questa ubicazione, perchè il traffico, sempre accresciuto, provocò un nuovo spostamento del mercato a sud della murata meridionale, lungo via Dogana. Tale trasloco non fu pacifico: dato seguito a una petizione di cittadini che proponevano la nuova ubicazione, il consiglio comunale l'accolse senza discussione, nel maggio 1947; gli avversari del trasferimento promossero con successo un referendum e la maggioranza dei cittadini votanti di Bellinzona, che si erano recati alle

<sup>13</sup> A. BONZANIGO, Mercato cittadino del sabato, Popolo e Libertà 22 agosto 1932.

urne anche per esprimersi sull'assicurazione vecchiaia e superstiti e sugli articoli economici (6 luglio 1947) optò per la nuova sede del mercato: all'ufficio elettorale di Ravecchia si presentò anche una donna<sup>14</sup>. Fu così che persino gli isonesi dovettero lasciare la loro *pciòda* all'ombra del *campanin di ur*.

In via Dogana, procedendo da piazza S. Rocco (ormai quasi da tutti chiamata piazza Indipendenza) verso piazza Governo, le bancarelle, rizzate per lo più sulla destra, seguivano grosso modo l'ordine seguente: dapprima quelle dei venditori di latticini, compresi i formaggini della valle di Muggio (e già vi mettevano banco anche i proprietari delle latterie, i quali, trasferendosi da Camorino, avevano aperto negozio in borgo), poi quelle dei *puliröö*, i pollaiuoli, seguite dalla lunga teoria di quelle dei contadini, con i prodotti di stagione; sul fondo, vicino al teatro, si trovavano i giardinieri con le piantine da trapianto e da vaso e qualche fruttivendolo. Sul lato sinistro della strada, trovavano posto i merciaioli, i mercanti di vasellami e stoviglie, i chincaglieri ambulanti, che facevano il giro dei mercati.

Il *puliröö* in primavera e più oltre non vendeva solo pollame, ma anche pulcini e anatroccoli. Al mercato erano presenti anche gli ultimi venditori ambulanti, che durante la settimana passavano di casa in casa, come la *Barburin di öf*, che vendeva quasi esclusivamente uova.

Buona norma per gli inquirenti era quella di premunirsi di sacchetti di carta e di involucri vari, di cui i venditori scarseggiavano sempre. L'uso delle stadere per pesare la merce era ancora generale.

Col progredire degli anni, a causa del continuo aumento del traffico, anche via Dogana non venne più ritenuta sede idonea per il mercato, e negli anni '60 si risolse di confinare quest'ultimo nel cortile che era venuto a crearsi dietro il municipio, tra palazzo comunale e murata. Questa sistemazione, che costringeva la gente a una deviazione volontaria, concorse alla morte del vecchio mercato, che continuò stentatamente, tra difficoltà varie: le anziane contadine, figure quasi immutate attraverso gli anni, con i loro fazzoletti annodati secondo la foggia del contado bellinzonese (nodo sulla nuca, orlo della piega rivoltato, sopra le orecchie, verso l'alto e l'esterno, quasi in guisa di piccola falda) e il loro invito sommesso, erano scomparse ad una ad una, rare le più giovani che prendevano il loro posto<sup>15</sup>.

Questa situazione sboccò in un grosso mutamento, quando l'Associazione dei commercianti locali pensò di rilanciare il mercato come mezzo di

<sup>14</sup> Cfr. P. GROSSI, Mercati vecchi, mercati nuovi, Rivista di Bellinzona, novembre 1977, pag. 20-22.

<sup>15</sup> Si noti che dietro i banchetti dei contadini sedevano soprattutto le donne; gli uomini, che pure le accompagnavano al mercato, le aiutavano nella vendita solo di tanto in tanto e specialmente per quella dei latticini: essi solevano radunarsi fra loro, per scambiarsi notizie e «discutere di affari», e spesso si davano convegno nei caffè.

attrazione economico-turistica e, con il consenso delle autorità comunali, lo trasformò in una mostra-mercato, che aprì metaforicamente i battenti nel settembre del '75. Tornato nel vecchio centro cittadino, sbarrato al traffico dall'imbocco di via Camminata fino allo sbocco su viale Stazione del largo Elvezia, il mercato fino ad allora riservato quasi esclusivamente ai venditori-produttori o agli ambulanti, fu aperto a tutti: chiunque, pagando una modica cifra, può affittare un punto di vendita per un determinato periodo. Ciò conferisce al mercato un aspetto molto eterogeneo: i contadini che ancora vi vendono i loro prodotti di stagione si trovano sommersi tra le numerose mostre dei negozi situati lungo il percorso<sup>16</sup>. In genere le mostre dei fruttivendoli e dei prestinaï non sono che un prolungamento sulla strada delle esposizioni nelle vetrine: i venditori stanno all'aperto; il mercato ha contribuito a una certa qual modificazione del prodotto dei prestinaï: essi hanno infatti cominciato a preparare per il sabato un maggior numero di tipi di pane, con un prevalere di quelli «caserecci» o «nostrani», il che ha indotto gli acquirenti alla richiesta di tali tipi anche nel restante della settimana. Sulle bancarelle poste davanti ai negozi di latticini si può trovare una scelta di formaggi. Così su quelle davanti ai negozi di stoffe si troveranno pezze di cotonata, coperte. Alcuni titoli di libri figurano esposti davanti alle librerie; persino i grandi magazzini del Viale (che festeggiano quest'anno il 60° di presenza a Bellinzona) mettono in vendita sul marciapiede alcuni dei loro articoli.

Commercianti che non hanno il loro negozio in centro occupano per lo più le bancarelle in piazza Nosetto o in piazza Collegiata. A questi si sono aggiunti anche quelli dei dintorni, specie di formaggi e salumi, spesso di produzione nostrana (salami, salamini, luganighe, mortadelle di fegato crude e cotte, cotechini). Due sono le bancarelle del pesce: la prima offre i coregoni delle Isole di Brissago, frutto delle fatiche degli ultimi pescatori della zona: *vegnom föra ai cinch e mèza coi ret*, mi ha precisato il *pessatt*; la seconda, tenuta da un bissonese, che è anche al mercato di Lugano il martedì e il venerdì, presenta invece per lo più pesce proveniente d'oltralpe. In piazza Collegiata vi è inoltre il banchetto del *puliröö* bellinzonese, che da oltre trent'anni porta sul mercato galline e uova di cui si è rifornito presso i contadini; in piazza Nosetto compare abitualmente l'«auto-negozio» di un rivenditore di latticini della valle di Muggio.

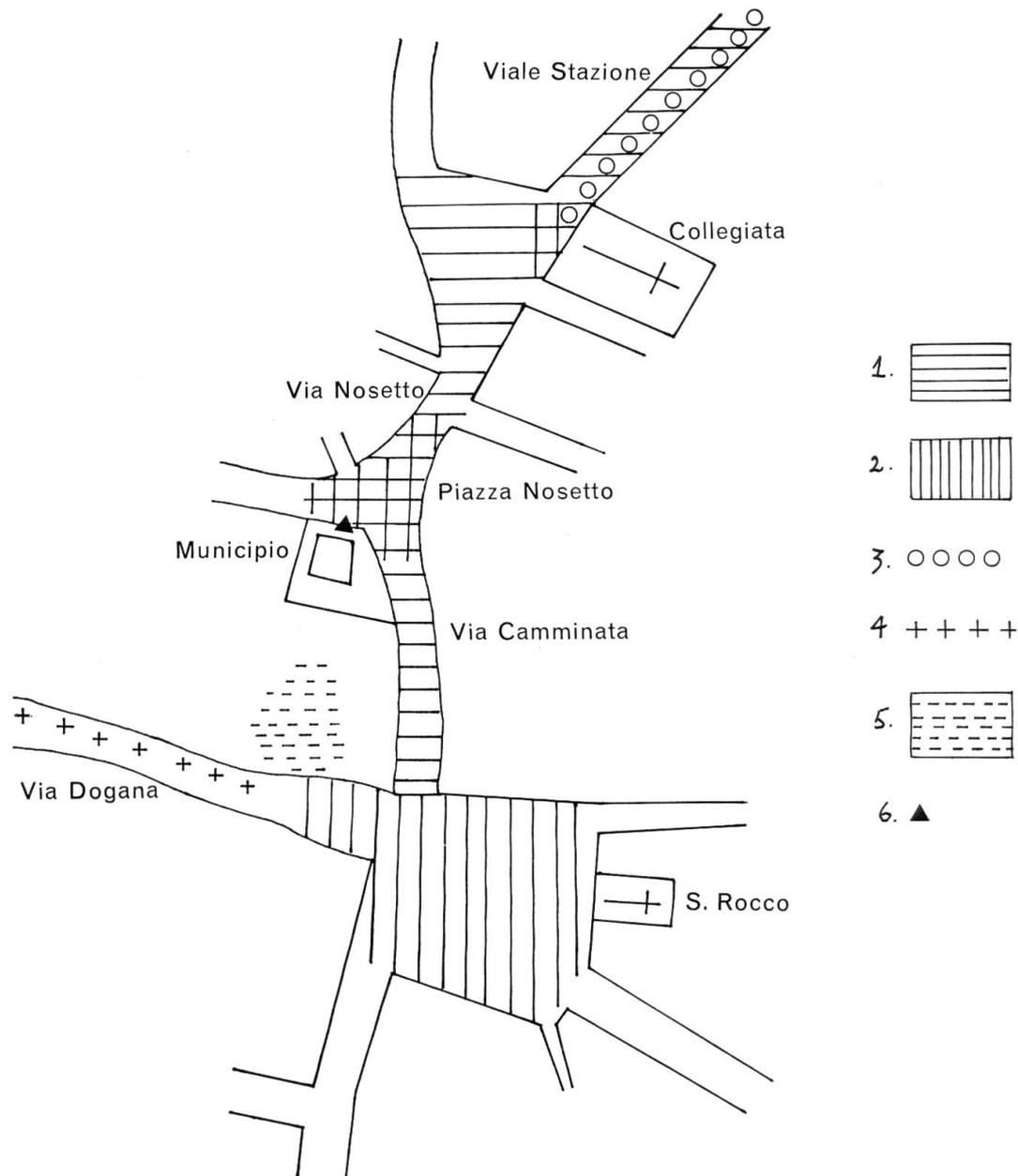
Agli estremi del mercato troviamo le «auto-negozio» dei mercanti di confezioni, maglierie, cappelli, berretti, calze, zoccole, lane; uno di essi,

<sup>16</sup> Al mercato di sabato 15 settembre 1979 ho contato, su un'ottantina di punti di vendita, una quindicina di banchetti di contadini, provenienti i più da Camorino, gli altri da Giubiasco, S. Antonino, Cadenazzo, Isonne; tranne un paio di Sementina mancavano totalmente quelli provenienti dalla sponda destra del Ticino; un banchetto era occupato da una coppia di Ambri, che però, con la discesa del bestiame dall'alpe, non potrà più venire regolarmente fino al borgo; – a questi animatori tradizionali, produttori in proprio, del mercato, sono inoltre da aggiungere i due pescivendoli, il pollaiolo, le tre o quattro bancarelle dei giovani svizzero-tedeschi e i venditori ambulanti, tra cui il mercante di attrezzi rurali, con «auto-negozio» (poco meno di una decina).

proveniente dal Mendrisiotto mi ha confermato che «fa» i mercati di Locarno e Bellinzona, le fiere di valle e talora gira nei villaggi appartati: è una vita dura, anche per le sempre più accresciute esigenze dei compratori; lo accompagna il figlio, che terminato il tirocinio non ha ancora trovato un posto di lavoro. Con «auto-negozio», che prima conoscevamo solo dai mercati italiani, troviamo anche i venditori ambulanti di scarpe e pelletterie. Non mancano mai, in piazza Collegiata, la mostra di ferrareccia (l'anziano mercante è di Mendrisio e visita regolarmente anche il mercato di Locarno e le fiere di valle) e il venditore di dischi e cassette, che pubblicizza con una grande scritta i dischi di «folclore ticinese» e che diffonde ad alto volume gli ultimi successi delle hit-parades. Nè manca, per il «colore» locale la bancarella dell'artigianato verzaschese, con manufatti di legno (coltelli, recipienti, tafferie) e con lana greggia o tinta naturalmente, filata a mano, e calze. E' quasi sempre presente anche un fabbricante di ceramiche, residente a Canobbio, nel Luganese, con la propria produzione. Un banco di pizzi e ricami rammenta l'atmosfera dei mercanti italiani. Sulle bancarelle dei pasticceri cittadini, nelle varie occasioni festive, sono offerti i dolci più o meno tradizionali: panettoni di ogni dimensione e peso sotto Natale, tortelli per Carnevale e S. Giuseppe, *òss da mòrt* e *pan di mòrt* per Ognissanti. Ora, se il panettone natalizio è sempre stato preparato da specialisti, si deve dire che la tradizione dei tortelli per Carnevale è giunta a Bellinzona dai dintorni in tempi recentissimi (in borgo per Carnevale, e cioè per martedì grasso, si usava mangiare, dopo il risotto con *la lüganighèta* 'la salsiccia', la panna montata)<sup>17</sup>; i tortelli si mangiavano solo per S. Giuseppe (19 marzo) e consistevano in pastella fritta nell'olio e spolverata di zucchero vanigliato: E. Bonzanigo rammenta come venivano preparati, all'inizio del secolo, al caffè Moretti, versando cucchiainate di pasta dapprima in un pentolone con olio a media temperatura per farle gonfiare, poi in un pentolone di olio bollente per far loro prendere colore; ne risultavano grossi tortelli tondeggianti di una decina di centimetri di diametro, piuttosto indigesti. I tortelli dei pasticceri odierni, molto più raffinati, sono dei bigné ripieni di crema insaporita con vari liquori e spolverati di zucchero vanigliato: le confezioni già pronte vanno però ancora e sempre *a dunzènn*, a dozzine e a mezze dozzine. Tradizionali sono invece i durissimi e secchi *òss da mòrt*, a base di chiara d'uovo e nocciole e lo speziato e dolcissimo *pan di mòrt*.

L'aspetto stagionale del mercato è però dato dalla merce esposta sulle bancarelle dei contadini, dalle prime insalatine e dalle uova primaverili, ai narcisi, alle ciliegie, alle zucchine e ai cornetti verdi di inizio estate,

<sup>17</sup> Per certi «ricuperi» si noti l'uso, da un paio d'anni a questa parte, dei supermercati del Cantone di mettere in vendita, all'inizio di febbraio, le rimanenze invendute dei panettoni natalizi, muniti dell'etichetta «*panatùn da san Biàs*», sfruttando la tradizione (giuntaci dalla Lombardia) che vuole che si serbi un pezzo del panettone di Natale, per mangiarlo a S. Biagio, invocando il santo affinché si venga preservati dal mal di gola per tutto l'anno (cfr. VSI 2.425).



Ubicazione del mercato: 1. Oggi; 2. All'inizio del secolo; 3. Negli anni '30-'40; 4. Dalla seconda metà degli anni '40 fino agli anni '60; 5. Dagli anni '60 alla metà degli anni '70; 6. La *pciòda da bièrgh*.

accompagnati dalle patate novelle e dai mirtilli, attraverso le ricche e copiose verdure e frutta estive, fino ai cornetti screziati (*curnitt gris*), ai piccoli fichi verdi e violacei, ai funghi, all'uva, alle zucche gialle, alle noci e alle castagne dell'autunno, giù giù fino alle rape, alle verze, ai porri, ai sempreverdi e alla polleria dell'inverno. Anche i contadini si sono evidentemente aggiornati: in diminuzione le stadere (e i compratori non saprebbero nemmeno più controllare l'indicazione del peso), i giornali vecchi usati come involti sono sostituiti da trasparenti sacchetti di plastica.

Il fatto che il mercato è aperto a tutti ha permesso l'accedervi, accanto ai commercianti, anche di altri nuovi tipi di venditori: alle bancarelle di

gioielli fantasia e chincaglieria di un tempo, sono subentrate quelle dei giovani d'oltralpe con esposizioni di gioielleria manifatta o di origine orientale messa in voga dagli hippies degli anni '60; nè mancano le bancarelle di gruppi di giovani, o di giovani coppie svizzero-tedesche stabilitesi nel Ticino, che offrono su tutti i mercati il prodotto dei loro lavori: tessuti, lane, maglierie, gioielli o pasticceria casalinga (torte di pane, di frutta, pastafrolle), marmellate, succhi di frutta; vi è spesso anche il banchetto di giovani erboristi con tutta una serie di assortimenti di erbe da tisane, a cui si aggiunge ora anche quello di un centro di vendita di prodotti macrobiotici e di lane e sete crude, di Mendrisio, presente anche sui mercati di Lugano e di Locarno. Piccoli manufatti e giocattolini, ma specialmente albi di fumetti e gialli usati sono invece proposti dai banchetti dei bambini (il 15 settembre 1979 ne ho contati ben 7). Sono presenti infine le bancarelle del Laboratorio protetto e di azioni di raccolta o di propaganda per opere di beneficenza o di aiuto ad associazioni cittadine.

Come ulteriori elementi di richiamo ci si è accordati per la presenza, saltuaria, di qualcuno dei pochi artigiani ambulanti rimasti, come l'arrotino o il magnano. Manifestazioni di contorno vengono pure organizzate: si tratta o del concerto di una bandella, o di una degustazione di vini, o dell'imbandigione di manzo allo spiedo o di porchetta arrosto, o, addirittura, di un tiro a segno, come per la commemorazione del cinquantenario del Tiro federale che si tenne a Bellinzona nel 1929<sup>18</sup>. Re Rabadan, il sabato grasso, ha incluso una visita al mercato nel suo giro tra i fedeli sudditi.

Così si è trasformato il mercato oggi, riportando animazione nel tranquillo e spento centro cittadino, almeno di sabato. Animazione e cicaliccio, ma nulla a paragone del frastuono di certi mercati d'oltre confine: le contadine continuano ad offrire la loro merce con il loro tono sommesso e confidenziale: «*La guarda, sciura, che bèi tumatis!*», «*Sciura, la guarda chi i züchitt... Na vör mia, sciura?*», «*Sciura, la vör mia i furmagin?*».

<sup>18</sup> L'importanza di quell'ormai lontano avvenimento risulta anche dal fatto che a Bellinzona, gente di una certa età è ancora usa a calcolare il tempo trascorso, basandosi, come data fissa, su di esso: si dice infatti che un certo avvenimento è accaduto *prima dal Tir federál* o *dòpu l Tir federál*.