

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

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 70 (1980)

Artikel: Bivio : Pasqua a ... Pentecoste

Autor: Simonett-Giovanoli, Elda

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005383>

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: 14.03.2025

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

Bivio – Pasqua a ... Pentecoste

Fino a forse quarant'anni fa a Bivio si festeggiava la Pasqua a Pentecoste; non nel senso religioso, ma nel senso, diciamo, folcloristico. Questo a causa della neve, che come pure oggi, a Pasqua ricopre ancora tutto il villaggio e i prati circostanti.

La Pentecoste veniva perciò attesa con grande ansia dai bambini, i quali non appena la coltre bianca cominciava a lasciare intravedere delle macchie verdi, andavano a raccogliere erbe lungo il ciglio della strada, un po' di lichene nel bosco e alcune foglie di «vanga» (bonus Henricus) per dipingere le uova.

Queste venivano anche dipinte alla cipolla o al caffè. Con la prima si otteneva un bel colore oro rosso, con l'altro delle uova brune. Il metodo usato per ottenere dei bei ornamenti era simile al procedimento «batik», tanto di moda al giorno d'oggi. Si copriva una parte dell'uovo con un fiore o una foglia avvolgendolo poi nel muschio, che gli si legava attorno con del refe, poi si metteva l'uovo nella tintura che poteva essere anche rossa o blu; dove il fiore o la foglia erano stati applicati, l'uovo restava bianco ed era sempre un grande avvenimento per le mamme e i bambini veder nascere per incanto tante belle immagini primaverili. Se poi i colchici e gli anemoni già adornavano il dolce pendio di Brascenc, era una festa raccogliarli per poi riprodurli sulle uova.

Le mamme facevano a gara per ottenere le più belle uova di Pasqua per i loro rampolli. Si vendevano nell'unica bottega di Bivio anche delle bustine con polverine di ogni colore, adornate di lepri affaccendate a trasportare uova con gerli, ceste o piccole carriole. Queste bustine variopinte giravano ancora a lungo nei libri e nei quaderni dei piccoli biviani. Le mamme avevano nel lavatoio un pentolone apposito per la tintura forse un po' velenosa e quando verso Pentecoste la «tintoria» cominciava a funzionare, non c'era più verso di cacciar via i piccoli dalla cucina.

Quando tutto era pronto, finalmente arrivava il giorno agognato. Alla sera ogni bambino si coricava con vicino al letto il suo bravo cestino di uova colorate. La mamma vi aveva messo anche un boccone di pane con un po' di companatico, qualche castagna secca e ciò che ancor più rallegrava il cuore dei bambini, una bottiglietta d'acqua scioppata. Dopo una notte ricca di sogni variopinti come le uova, finalmente sorgeva l'alba.

A mattino inoltrato mamme e bambini s'avviavano verso la Motta Cresta o verso Suala dove ora c'è solo ancora una povera stalla bruciata, e la vera festa aveva inizio.

I bambini dai più piccini ai più grandicelli cominciavano a lanciare le uova sui prati, i più arditi persino sopra il tetto della stalla, per poi correre a raccogliere e constatare qualche volta con grande soddisfazione che l'uno o l'altro uovo era rimasto intatto.

I più piccini, vestiti di colori gai (prevaleva il rosso), non potendo competere coi grandi provavano a rompere le uova battendole l'uno contro l'altro e quando un uovo restava intero, erano grida di gioia e schiamazzi. Le uova sode col guscio rotto venivano consumate sul posto.

A mezzogiorno si faceva merenda sul prato; si estraevano dal cestino cose che, essendo l'appetito buono, sembravano prelibate e finalmente si stappava anche la bottiglietta rosa con l'acqua sciropata. Che delizia!

C'è chi ricorda ancora che nel tardo pomeriggio si faceva persino musica. Il signor Augusto Ruinelli sapeva estrarre dalla sua fisarmonica certi valzerini e certe mazurche da solleticare i piedi anche alle nonne. Sul prato e sulla strada s'improvvisava una danza che durava sino allo spuntar della luna.

E anche delle signore residenti nel fondo valle, che avevano lasciato il paesello da sposate, tornavano quel giorno a Bivio per partecipare alla festa. Era una buona occasione per ritrovare le compagne di scuola, ricordare i bei tempi e mostrare la prole.

Pasqua

Dal giovedì al sabato prima di Pasqua le campane della Chiesa cattolica anche allora non suonavano. Si diceva ai bambini: «Le hanno portate a Roma per farle benedire dal Papa».

Questa era la versione ufficiale e nessuno avrebbe osato dubitarne. Durante il periodo di silenzio delle campane giravano i bambini per le strade a «battere Pilato» (così si dice in Toscana); con strumenti rudimentali di legno facevano un baccano dell'inferno.

I protestanti sbirciavano sorridendo dalle finestre, un vecchietto del luogo che girava in fretta in fretta per i viottoli battendo assieme due coperchi di pentole. Adempiva anche lui il suo dovere a modo suo.

Ora la festa delle uova a Bivio non c'è più e i bambini non girano più per Bivio a battere Pilato. Anche il vecchietto è sparito e con lui se ne sono andati per sempre molti altri tipi originali che erano per il nostro paese come la tinta e i fiori per le uova di Pasqua.