

**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:** 71 (1981)

**Artikel:** Aspetti di vita settecentesca : nella campagna luganese, da un libro dei conti inedito

**Autor:** Tarilli, Graziano

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1005374>

### **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:** 08.02.2025

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

Graziano Tarilli

## Aspetti di vita settecentesca

nella campagna luganese,  
da un libro dei conti inedito

### 1. Introduzione

Dall'inizio del Cinquecento alla fine del Settecento, le regioni che oggi formano il nostro Cantone furono soggette alla sudditanza degli Svizzeri<sup>1</sup>. Questa ricerca ha come obiettivo lo studio di alcuni aspetti di vita settecentesca partendo da un diario economico o libro dei conti giacente presso l'Archivio Parrocchiale di Cureglia. Si tratta di un manoscritto inedito, senza titolo preciso (ma che denominerò «Nota della spesa e del ricavo de fruti della famiglia Solari»), compilato da Agnese Solari, nata Bettini (1670-1746), di Cureglia, nel quale sono registrate, in lingua italiana, tutte le spese familiari annuali dal 1702 al 1712, con l'esatta indicazione e il valore nella moneta del tempo (lire, soldi, denari).<sup>2</sup> Il libro, che si compone di 50 pagine, leggibili (formato cm 19 × 29), contiene pure, per ogni anno, la «Nota del ricavo de fruti», cioè il rilievo preciso del raccolto agricolo, molto interessante per l'esame che qui si vuol fare. L'autrice, nel 1702, risultava già vedova: il defunto marito, di nome Gerolamo, fu Carlo, nacque a Cureglia nel 1662. Da quanto risulta dal diario, i coniugi Solari ebbero una figlia ed un figlio: quest'ultimo, di nome Franco Antonio, imparò l'arte dello stuccatore dapprima a Pavia e poi presso un certo maestro Gerolamo Oratio Rossi di Lugano.

La «Nota della spesa» permette di comprendere la struttura e le condizioni socio-economiche di un nucleo familiare benestante della comunità di Cureglia all'inizio del XVIII secolo. Evidentemente la ricerca non si limita soltanto alla famiglia in questione in quanto, analizzando le spese registrate (per l'alimentazione, il vestiario, ecc.), i raccolti agricoli annuali (con le abitudini alimentari della popolazione), l'evoluzione dei prezzi (segale, frumento, ecc.) si possono conoscere e valutare aspetti e modi di vita, almeno per la classe notevole (si vorrebbe dir borghese), poichè per le altre classi altre ricerche si rendono necessarie, di un paese, della campagna di Val Lugano e perfino del baliaggio luganese, realtà che era senz'altro complessa.

Nelle pagine seguenti cercherò appunto di mettere in evidenza alcuni aspetti di vita tradizionale che emergono dal documento preso in esame, usando un particolare riguardo alla terminologia e alla fraseologia origi-

<sup>1</sup> Per il Settecento cfr. O. WEISS, *Die tessinischen Landvogteien der XII Orte im 18. Jahrhundert*, Zürich 1914.

<sup>2</sup> La «Nota della spesa» per il 1702 e quella del 1711 sono incomplete: siccome le registrazioni iniziano alla fine di marzo del 1702 si devono computare soltanto nove mesi. Per l'annata 1711 manca invece un foglio; sul retro figurava la «Nota del ricavo» del 1710.

nale (per un secolo, il Settecento, che rimane, a livello orale, di totale dialettologia), poichè la lingua occupa, nella storia del singolo individuo e delle comunità, un posto significativo e centrale.<sup>3</sup>

## 2. *Agricoltura e alimentazione*

L'agricoltura nei baliaggi italiani o ultramontani era decisamente poco redditizia per la povertà naturale del suolo, per i metodi primitivi di coltivazione e per il notevole parcellamento dei terreni<sup>4</sup>. La situazione era però più favorevole per la regione luganese e per il Mendrisiotto; per le valli del Sopraceneri l'isolamento geografico, il clima, la povertà del suolo con la conseguente scarsità delle risorse, rappresentavano gli ostacoli maggiori allo sviluppo dell'agricoltura. Nonostante che ogni lembo di terra fosse sfruttato (ma l'irrigazione artificiale e il regime di rotazione delle colture erano pressochè sconosciuti), pochi prodotti potevan esser commerciati poichè bastavano appena al consumo familiare (agricoltura di sussistenza); questa situazione perdurerà per tutto l'Ottocento e, in certe regioni, essa non cambierà di molto nei primi decenni del nostro secolo.<sup>5</sup>

Cureglia (m 432 s/m, superficie odierna 111 ha) nel Settecento aveva una popolazione che s'aggrava sulle 200 anime; era un tranquillo villaggio adagiato in una leggera depressione della collina sul versante sinistro del Vedeggio, legato alle solite attività tradizionali, coltivazione della terra ed allevamento del bestiame (economia caratterizzata dal rapporto di mezzadria), nonchè ai proventi dell'emigrazione che era soprattutto di tipo artistico-intellettuale (pittori, architetti, ingegneri) e periodica (muratori, spaccapietre, stuccatori). Un'economia, però, non rigidamente autarchica in quanto il paese non era isolato e privo di scambi con l'esterno.

Le abitudini alimentari della popolazione possono costituire uno specchio delle condizioni di vita di una comunità e permettono di risalire all'essenza della civiltà contadina interpretando le relazioni intercorrenti tra gli uomini e la natura. Dal momento che il modo d'alimentazione della

<sup>3</sup> Perciò cfr. *Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana* (VSI), Lugano 1952-80; P. MONTI, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Milano 1845; F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese*, Milano 1839-56. Sulla cultura materiale e l'artigianato rurale in Italia, nella Svizzera italiana e retoromanza si veda la monumentale opera dello SCHEUERMEIER, *Bauernwerke*, Zürich-Bern 1943-56, ora tradotta in italiano come *Il lavoro dei contadini*, Milano 1980, che qui si cita. Per gli aspetti storici della nostra lingua si veda: O. LURATI, *Dialecto e italiano regionale nella Svizzera Italiana*, Lugano 1976, pp. 120-126.

<sup>4</sup> Cfr. le descrizioni dei viaggiatori settecenteschi d'oltralpe (Leucht, Schinz, Bonstetten).

<sup>5</sup> Si vedano le pagine di autori ottocenteschi (Ghiringhelli, Oldelli, Franscini, A. Bertoni) e di studiosi d'oggi. Per un'ottima indagine storica sull'agricoltura europea si veda: SLICHER VAN BATH, *Storia agraria dell'Europa occidentale (500-1850)*, Torino 1972.

	Segale		Frumento		Mais		Fraina		Miglio		Panico		Orzo		Castagne		Noci		Rape	Fagioli		Vino	
	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Staia	Litri	Gerle	Staia	Litri	Brente	Litri
1702	22	446	3	61	2	41	5	101			6	122			3	61	1	20		1	20	9	820
1703		16 Staia		324 Litri	7	142	2	41	1	20	10	203	1	20	3 gerle		1	20	1	1	10 mina	9	820
1704	5	101	3	61	5	101	1+2 quartine	23	1½	30	7+6 quartine	150					1	8 quartaro +3 quartine	4		4½	410	
1705	5	101	3	61	4	81	1	20	1	20	6	122					½	10	1		7	637	
1706	5	101	2	41	4	81	1	20	1	20	5	101					1 gerla		1		3½	319	
1707	9	183	2	41	3	61	1	20	1	20	7	142							3		6	546	
1708	5	101	2	41	4	81	1	20	1	20							2 gerle		2		12	1093	
1709	3	61	1½	30	3	61	1	20	8	10 quartine	3	61							2		3+1½ staio	296	
1710																							
1711	12	243	4	81	3	61	3	61	1½	30	6	122					2	14 quartari +3 quartine	3	1	20	4	364
1712	15	304	6	122	3	61	2	41	2	41	15	304	2	41	1	20			4	1	20	2½	228

N.B.: a) Per il 1702 vengon calcolati solo 9 mesi su 12.  
b) Per il 1710 manca la pagina col «Ricavo de fruti».

c) L'equivalente in litri è sempre approssimato  
(1 staio = litri 20,28 / 1 brenta = litri 91,07)



nostra gente, soprattutto nel passato, è ancora terreno da approfondire, un'indagine in tal campo, seppur entro i limiti ristretti di una sola località, mi sembra contribuito oltremodo giustificato e utile.<sup>6</sup>

In generale, nei secoli scorsi, la situazione alimentare era caratterizzata dalla scarsità e dalla monotonia dei cibi sulla tavola; notevole importanza assumeva perciò la cerealicoltura. Nella zona presa in considerazione in questa ricerca, particolare attenzione era usata verso la coltivazione della segale; essa, infatti, occupava costantemente uno dei primi posti nel raccolto della famiglia Solari, come si nota dalla precedente tabella.

Oltre alla segale, nel Sottoceneri e nel basso Sopraceneri, si coltivavano anche altri grani quali il frumento, il granoturco, il panico, il miglio e l'orzo.<sup>7</sup> Queste zone erano dunque caratterizzate da una coltura cerealicola piuttosto varia, contrariamente alla situazione delle valli del Sopraceneri, dove, per motivi essenzialmente climatici, dominava la segale, essendo il frumento pressochè assente. Le nostre regioni dovevano comunque importare dalla Lombardia e dal Piemonte ancora segale, frumento, granoturco, riso, miglio e avena.<sup>8</sup> In generale, i cereali erano indicati col termine «biada» (dal latino «blava»): «*segar la biada cioè il grano*». Comunque nella valle del Vedeggio, come d'altronde in altre zone, questo termine indicava pure soltanto la segale: «*zappar la biada nelle rape, mondar la biada*».<sup>9</sup> La segale («*segla*») veniva seminata a ottobre o all'inizio della primavera, poi la si mieteva in estate con la falce mssoria («*seghezzo*»). Dopo aver formato i covoni, veniva messa ad essiccare per tre, quattro settimane sulle caratteristiche «lobbie» delle case curegliesi. Le spighe acquistavano così la necessaria secchezza per essere battute onde separarle dai chicchi («*batter il grano*»). Dopo la battitura delle spighe nell'aia spaziosa sotto il tetto in coppi, effettuata con bastoni o correggiati, le donne si incaricavano, in un giorno secco e ventoso, di passare i chicchi al ventilabro («*vallo*») affinché la pula volasse via col vento<sup>10</sup>. In seguito si macinavano i chicchi ottenendo la farina pronta

<sup>6</sup> Per un valido contributo allo studio del modo d'alimentazione della popolazione ticinese si veda: O. LURATI, *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*, in «Schweizerisches Archiv für Volkskunde» 67 (1971), pp. 179-195.

<sup>7</sup> Le attestazioni più antiche per Cureglia («*terris in Curea*») risalgono al 1353 («*frumenti, sicalis, milii, panici*»); i quattro cereali figuravano quali tributi che il vescovo di Como riscuoteva per l'affitto delle sue terre nella zona; P. SCHAEFER, *Il Sottoceneri nel Medioevo*, Lugano 1954, p. 125 e 131.

<sup>8</sup> Cfr. K. V. BONSTETTEN, *Neue Schriften*, IV, Kopenhagen 1801, p. 89; A. GALLI, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento nella descrizione di Paolo Ghiringhelli*, Bellinzona 1943, pp. 41-42; S. FRANSCINI, *La Svizzera italiana*, I, Lugano 1837, pp. 271-272; G. RIBI, *L'emancipazione dei baliaggi italiani inferiori di Lugano, Mendrisio, Locarno e Vallemaggia*, in «Archivio Storico Ticinese» 33-34 (1968), pp. 3-28.

<sup>9</sup> «Blavam» nel 1335: è l'attestazione più antica per Cureglia; SCHAEFER, *op. cit.*, p. 202; «Biava» nel 1565; *Cronaca Tarilli*, Archivio Parrocchiale Comano. Cfr. VSI II pp. 428-430. Più esplicitamente: «La biava cioè è la segra»; *Cronaca Tarilli*, aprile 1570. Mancano tracce della cosiddetta segale cornuta che, se veniva panificata, causava avvelenamenti (fuoco sacro o di S. Antonio). Sembra, comunque, che avesse pure proprietà medicamentose.

<sup>10</sup> Cfr. Vangelo secondo S. Matteo 3, 12. Sulla raccolta, la trebbiatura, la pulitura e la conservazione del grano si veda SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 109-145.

per la panificazione. Purtroppo non rimangono tracce dei vecchi mulini se non nei documenti antichi; a Cureglia un mulino è citato per la prima volta nel 1581<sup>11</sup>. La farina veniva impastata e lievitata: i pani erano dunque pronti per essere cotti nell'apposito forno a legna. Il pane, comunque, come avverte il Frascini, non era cibo quotidiano bensì alimento per chi stava bene<sup>12</sup>. Più tardi verrà sostituito progressivamente da quello di frumento che, dalla tavola borghese, passerà al popolo (dapprima però come cibo dei malati e delle feste).<sup>13</sup>

Gli altri cereali, molto importanti nell'alimentazione di un tempo, erano il frumento, «*formento*» o semplicemente «*grano*» («*sapar il grano ne campi*»), il granoturco o mais, da noi già conosciuto all'inizio del Settecento con i termini dialettali *carlón* o *melgón*.<sup>14</sup> Nel manoscritto si trova perciò il termine italianizzato «*carlone*». Altre volte il mais è menzionato più semplicemente come «*grano grosso*»: «*seminar i grani grossi, saper sotto il grano grosso, tagliar il grano grosso*». L'uso di questa terminologia potrebbe indicare una certa mancanza di apprezzamento di questo cereale proveniente dall'America, soprattutto nei confronti del vero grano, cioè il frumento (infatti uno staio di mais nel 1702 costava 2 lire e 2 soldi, mentre il frumento 4 lire e 5 soldi).<sup>15</sup> Dapprima il mais venne usato come grano da pane e poi come grano da polenta. La coltivazione del miglio era abbastanza limitata; questo cereale serviva per la polenta di mistura (mais e miglio). Il grano da polenta, fino all'inizio dell'Ottocento e nell'area lombarda, era la fraina o grano saraceno che, nel Sottoceneri, assumeva la denominazione di *formentón*, *furmentún*. La signora Solari non menziona mai il termine fraina bensì solo e sempre «*formentone*». Questo cereale aveva una discreta importanza nell'alimentazione della popolazione curegliese, in particolare (anche se, all'inizio del Settecento, prevaleva già, nei suoi confronti, il granoturco; infatti nel 1703 uno staio di fraina valeva 2 lire) e sottocenerina, in generale. Esso dava una polenta bigia, quella che il Tonio del Manzoni stava rimestando quand'ebbe la visita di Renzo.<sup>16</sup> La polenta (di mistura, cioè mais e miglio o di fraina), alimento base dei nostri antenati, si consumava anche come cibo del mattino (e la si cuoceva nel «*caldiolo*» mentre per altri cibi si usavano il «*lavegio*» e la «*pignata*»).<sup>17</sup> La polenta gialla (di mais) sembra comparire nelle nostre terre solamente verso la fine del XVIII secolo, dapprima quale alternativa a quella bigia (di fraina) ed a quella di mistura. In effetti

<sup>11</sup> *Cronaca Tarilli*, 17. 2. 1581.

<sup>12</sup> FRASCINI, *op. cit.*, I, pp. 184-186. Sulla lavorazione cfr. SCHEUERMEIER, *op. cit.*, II, pp. 177-205.

<sup>13</sup> O. LURATI, *Tradizioni alimentari ticinesi*, in *Ticino a tavola*, Lugano 1979, p. 24.

<sup>14</sup> Per il Sopraceneri anche *formentón*; nel Sottoceneri questo termine indicava invece la fraina o grano saraceno. Alcuni studiosi vorrebbero attribuire la diffusione del mais in Ticino a S. Carlo Borromeo.

<sup>15</sup> Cfr. MONTI, *op. cit.*, p. 391. - Nella zona il frumento è denominato «grano» già nel 1570; *Cronaca Tarilli*.

<sup>16</sup> MANZONI, *I Promessi Sposi*, cap. VI. - Ancora oggi a Poschiavo con il grano saraceno si prepara la «polenta nera».

<sup>17</sup> Per gli utensili da cucina cfr. SCHEUERMEIER, *op. cit.*, II, pp. 18-59.

il passaggio alla polenta gialla deve esser stato graduale. In proposito così annotava il Francini nel 1837:

«Vi è il desinare al solito verso le sette od otto antimeridiane, e fassi per lo più con polenta. Trent'anni fa era essa comunemente di farina di miglio, spesso anche di grano saraceno (volg. fraina, formentign); ora o solo di grano turco o mista. I più poveri mangianla senz'altro o col condimento dell'acqua fresca: gli altri o col latte, o con vino, o con cacio o arrostita con burro». <sup>18</sup>

La relativa lentezza della diffusione e della valorizzazione del granoturco, coltivazione circoscritta al Veneto fin verso la metà del Seicento, è da ascrivere a diversi fattori: per motivi climatici non penetrò nelle valli alpine dove la gente continuava a coltivare la segale. Per il Sottoceneri, oltre alla diffidenza verso il nuovo, è da rilevare che il «massaro» (*massee*, fittavolo), quale elemento di proprietà del padrone, lavorava la terra a certe condizioni e non aveva quasi nessun stimolo particolare al cambiamento. Cureglia, comunità rurale del Luganese, conosceva questo rapporto di mezzadria che caratterizzava anche l'economia del Mendrisiotto e della Lombardia. Nella «Nota della spesa della famiglia Solari» il mezzadro è citato diverse volte: «*Fitto del massaro scudi nuove dico 9*» oppure «*fitto del massaro una brenta è mezza et un staro è mezzo di vino pretiato*». <sup>19</sup> Altro cereale di notevole importanza, considerando la tabella precedente, era il panico, menzionato nel manoscritto anche come «*panigbo*» e «*panighetto*» con la relativa fraseologia riguardante la sua lavorazione: «*stobiare | stobbiar | restobiare il panico, resarire il panico, catar il panico*». <sup>20</sup> Conosciuta ancora fino all'inizio del nostro secolo, sarà la *panigada*, minestra a base di panico non macinato. Il Francini, riferendosi al Sottoceneri, parla della «paniscia o paniscieu, sorta di nera minestra con panico e fagiuoli e per rarità qualche grano di riso.» <sup>21</sup> Il sorgo o saggina non è menzionato nel diario; sembra comunque che fosse conosciuto anche da noi come, in generale, nell'Alta Italia. <sup>22</sup> La coltivazione dell'orzo, in base ai raccolti annuali citati nel «Ricavo de fruti», era di modesta importanza. Anticamente, però, serviva soprattutto per la panificazione; ma già nel 1837 il Francini annotava che «il pane di farina d'orzo e di farina di castagne è onninamente disusato.» <sup>23</sup>

Il riso, all'inizio del Settecento, era cibo pressochè sconosciuto al mondo contadino. Esso compariva solo sulla tavola della borghesia (principalmente nella minestra) come d'altronde la pasta, la cioccolata, il caffè.

<sup>18</sup> FRANCINI, *op. cit.*, I, pp. 184-185.

<sup>19</sup> Nelle zone alpine, invece, ognuno coltivava la propria terra. Le famiglie notabili curegliesi concedevano ai fittavoli ed ai mezzadri la lavorazione della terra. Dopo parecchi anni queste famiglie contadine, provenienti specialmente dal Malcantone, dal Mendrisiotto e dalla Lombardia, riceveranno l'attinenza comunale. Ancor oggi è possibile rintracciare i discendenti di queste famiglie.

<sup>20</sup> «Gran minudro ciò è ... meglio (miglio) e panigo»; *Cronaca Tarilli*, 25. 10. 1573.

<sup>21</sup> FRANCINI, *op. cit.*, I, p. 186.

<sup>22</sup> LURATI, *Abitudini alimentari cit.*, p. 181. Dello stesso autore: *Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*, in *Atti del Convegno dell'Accademia italiana della Cucina*, maggio 1980, in stampa.

<sup>23</sup> FRANCINI, *op. cit.*, I, p. 185.

La situazione generale dell'agricoltura nell'area luganese all'inizio dell'Ottocento era così riassunta dall'Oldelli:

«La metà circa della popolazione Luganese attende all'agricoltura, e alla pastorizia; e da esse trae il suo sostentamento; epperò i campi sono ben coltivati; e alcuni di essi rendono per ogni stajo di grano sei, e anche otto staja. (...) Fatta questa prima mietitura si coltivano di bel nuovo i medesimi campi per altre messi secondo la qualità del terreno, e il genio ancora, e il costume de' medesimi agricoltori. Altri campi poi servono ai grani minuti, e massimamente al carlone, o melgone, o gran-turco, che dà il vitto usuale alla maggior parte della gente povera, e di fatica». <sup>24</sup>

Il problema della conservazione dei cereali e delle scorte nella società preindustriale era di capitale importanza. A seconda delle regioni si trovano diverse soluzioni: dai magazzini sotto i tetti delle case alle torbe. Nel Ticino meridionale, sotto il tetto in coppi, si aprivan gli ariosi archi del solaio che serviva da aia e offriva uno spazio ventilato e protetto per la conservazione dei vari prodotti agricoli. <sup>25</sup>

L'agricoltura non riusciva però a sfamare tutta la popolazione: <sup>26</sup> vitale era perciò l'apporto dato dall'albero e dalla bestia. Accanto ai cereali, un ruolo decisivo nelle abitudini alimentari assumevano le castagne; esse integravano e diversificavano il cibo sulla tavola della nostra gente diventando quasi, in inverno, la base esclusiva dell'alimentazione. Il castagno, l'albero per eccellenza delle nostre terre, oltre al frutto («*castagne verde e bianche*») che si poteva conservare e consumare in diversi modi (per l'uomo e il bestiame), forniva lo strame per le bovine («*far il strame*»), legname per mobili e botti, pali per la vigna, legna da ardere e il tannino. Il periodo della raccolta delle castagne rappresentava perciò un momento importante nell'alternarsi delle stagioni; la signora Solari versava discrete somme (lire, soldi, denari) ai suoi lavoranti per «*scuottere li alberi o scoder le castagne*». Le castagne bacchiate venivano ammucchiate e ricoperte di fogliame; in tal modo, grazie ad una specie di fermentazione, si conservavano fino al sopraggiungere dell'inverno. A Lamone-Cadempino si tenevano anche in un recipiente pieno d'acqua che veniva cambiata ogni giorno. Il frutto, per essere conservato ancora più a lungo, era essiccato su un graticcio sovrastante il fuoco o sistemato nel solaio vicino alla canna fumaria; si avevano allora le cosiddette castagne bianche. <sup>27</sup> Inoltre poteva anche esser macinato per ottenere la farina; con le castagne secche macinate si preparava il castagnaccio.

Anche il noce, prezioso per il frutto e per il legno, era albero utilissimo all'uomo («*scuotter li noci*»). Dal gheriglio, ridotto in farina dai frantoi, si ricavava «*l'oglio de noci*» che serviva in cucina e per l'illuminazione

<sup>24</sup> OLDELLI, *Il Maestro di casa*, Lugano 1813, pp. 23-24.

<sup>25</sup> Cfr. *La casa borghese nella Svizzera: il Sottoceneri*, Zurigo 1934; M. GSCHWEND, *La casa rurale nel Canton Ticino*, Basilea 1976.

<sup>26</sup> A Cureglia 200 anime nel 1698 e 238 nel 1709.

<sup>27</sup> Già lo Schinz descrisse i modi di preparare le castagne e le grate per l'essiccazione: Hs. R. SCHINZ, *Beiträge zur nähern Kenntniss des Schweizerlandes*, Zürich 1783-1787, pp. 680-681. Ancora oggi esistono piccole costruzioni isolate (*grà*, *metato*) che servivano a tale scopo.



(case, stalle). Per un litro d'olio occorrono circa Kg 1,5 di gherigli. Il Ghiringhelli afferma che tra gli «alberi da frutta, solo i castagni ... e i noci forniscono guadagni degni di nota.»<sup>28</sup> Si otteneva dell'olio pure dai semi di ravizzone («*oglio di raviscione*»), pianta erbacea simile al cavolo. Oltre ad un buon olio commestibile, il ravizzone dava i ramoscelli che servivano per il bosco nelle bigattiere.

Gli altri «*fruti*» (ad esempio le «*pome*») contribuivano a variare il cibo in tavola, anche se la frutticoltura, a quel tempo, rappresentava poca cosa. Pure l'orticoltura (soprattutto «*fagioli e rape*») non doveva ancora essere valutata nella sua reale importanza, almeno secondo i dati forniti dall'annuale «Ricavo de fruti». Sui funghi, di cui parla il Bonstetten nella sua relazione sul baliaggio di Lugano, nel manoscritto in esame non v'è nessun accenno.

Non sorprende, invece, la mancanza della patata; in effetti essa comparirà nelle nostre regioni solo alla fine del XVIII secolo, cioè relativamente tardi; il Ghiringhelli osservava che prima della Rivoluzione francese era quasi sconosciuta o piuttosto non incontrava un'accoglienza favorevole poichè la si preferiva quale foraggio per il bestiame. Con l'Ottocento le patate si diffonderanno e verranno apprezzate soprattutto dal mondo contadino e poi successivamente dalle classi superiori, permettendo «con le castagne, una importante diminuzione della importazione di grano straniero.»<sup>29</sup>

Il latte e i suoi prodotti («*formaggio, formaggini, buttiro*») avevano un ruolo affatto trascurabile nelle abitudini alimentari dei nostri antenati<sup>30</sup>.

Pur essendo benestante la famiglia Solari doveva consumare carne (specialmente pollame: «*pclastri, caponi*») e prodotti della mazza casalinga) soltanto nei giorni di festa<sup>31</sup>. La caccia agli uccelli di passo, praticata pure per diletto, era riservata ai ricchi soprattutto del Sottoceneri. Al Gaggio di Cureglia esiste ancora un roccolo adibito ora a pollaio che serviva a tale scopo.<sup>32</sup> Per il mondo contadino la mancanza di carne era quasi assoluta e questa situazione durerà almeno fino all'inizio del nostro secolo. Lo Schinz aveva osservato che i massari del Mendrisiotto vivevano di polenta e minestra, mangiavano pane (di segale e miglio, non ancora di frumento) solo alla sera e carne unicamente a Natale. Nel complesso,

<sup>28</sup> GALLI, *op. cit.*, p. 43.

<sup>29</sup> GALLI, *op. cit.*, p. 40. Il «*mercante del grano*» è già citato all'inizio del sec. XVIII; nel *Libro delle Taglie* del comune di Cureglia si accenna anche al «provveditore dei grani».

<sup>30</sup> Cfr. SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 18-47. - Per le voci latte, formaggio e burro nel dialetto luganese si veda: V. CHIESA, *Latteria luganese*, Lugano 1970, pp. 83-85.

<sup>31</sup> Sono soprattutto i contadini ad allevare il pollame che preferiscono poi vendere ai borghesi: «Pollame e selvaggiume ... uova e pesci ... il villico suol riserbare alle mense de' ricchi»; FRANSINI, *op. cit.*, I, p. 188. - Quando si uccideva il maiale si destinavano alcune sue parti al pranzo di Natale.

<sup>32</sup> Già il Bonstetten si occupò dei roccoli che quasi ogni benestante luganese si faceva costruire in collina. In generale si veda: G. BIANCONI, *Roccoli del Ticino*, Locarno 1976 (e a pag. 22 la storiella del curato di Cureglia sorpreso nel casello dall'arrivo dei fringuelli).

dunque, l'alimentazione quotidiana era monotona e povera, con carenze proteiche e vitaminiche; ne derivava perciò uno stato di malnutrizione dell'individuo con frequenti malattie dell'apparato digerente e infezioni intestinali.

Discreta considerazione aveva la viticoltura, anche se praticata con metodi antiquati e primitivi. Dal 1702 al 1712 si trovano elencate regolarmente le seguenti espressioni: «*far la vigna, potar o podar le viti, fattura delle viti, far maneggie*» (cioè le frasche che, fissate ai pali, permettono ai tralci di avviticchiarsi), «*ligar la vigna, far roverse*» (cioè le propaggini), «*vendemiare*». <sup>33</sup> In generale, nel Sottoceneri, si praticava la coltura intercalare di frumento, granoturco e ortaggi nei filari dei vigneti, con danno evidente per la vite. Per il trasporto dell'uva dal vigneto alla cantina si usava la bigoncia, grande recipiente in legno («*bigoncio*»); la botte era il «*vasello in legno*». Il «*vino nero e bianco*» prodotto bastava per il bisogno familiare; lo si beveva nel «*bichiero*» o nel «*bochale*». <sup>34</sup> Per la qualità («*vino pretiato*») bisogna rifarsi ai viaggiatori settecenteschi e ad altre testimonianze un po' tardive per questa ricerca. Padre Oldelli così scriveva nel 1813:

«Circa poi la qualità de' vini, generalmente parlando essi sono sapidi, gustevoli, spiritosi, di bel colore, e di facilissima digestione. I vini particolari di certi ronchi posti a mezzo giorno, e di certe vigne veramente feraci, e meglio delle altre coltivate, e fatti con distinta cura e attenzione superano meritamente l'aspettazione di chi poco pregia i nostri vini nostrali». <sup>35</sup>

E' da sottolineare poi che la famiglia Solari, senz'altro benestante, poteva permettersi un'alimentazione maggiormente variata, poichè le spese per l'acquisto di prodotti e cibi («*robba di cibaria di botteggha, di provisione, sale e pepe, ova, biscottini*», ecc.) eran piuttosto elevate; esse ammontavano quasi al 30% del totale delle spese considerate. <sup>36</sup>

Nel 1703:

a) spese per l'alimentazione	lire 112	soldi 10	—
b) spese per utensili, oggetti, riparazioni	lire 93	soldi 12	—
c) spese per i figli	lire 70	soldi 5	—

<sup>33</sup> Cfr. E. GHIRLANDA, *La terminologia viticola nei dialetti della Svizzera italiana*, Berna 1956; SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 146-181. Prezioso era il salice per i suoi rametti flessibili che servivano a legare tralci, pampini e sarmenti recisi. Nel diario ricorrono varie volte i seguenti lavori: «*ensitare o insetar salici*» (innestare), «*scalvar le salici*» (potare).

<sup>34</sup> Cfr. VSI II pp. 546-547. - Una brenta di «*vinum*» figurava nel 1335 quale decima che la comunità di «*Curea*» doveva versare ai signori di Como. Nei vari statuti comunali del tempo eran prescritti anche i termini o mete per la vendemmia, per la raccolta delle castagne e delle ghiande, disposizioni riguardanti la lavorazione della canapa, ecc.

<sup>35</sup> OLDELLI, *op. cit.*, p. 31. Giorgio Fossati nel testo che accompagna una sua veduta di Lugano, incisa verso il 1740, annotò: «Il vitto è a prezzo onestissimo trovandosi ottimi e gustosi vini che producono le vicine colline dove pare delitto il frammischiarlo con l'acqua».

<sup>36</sup> Per la struttura della spesa personale nell'epoca preindustriale si veda: CIPOLLA, *Storia economica dell'Europa preindustriale*, Bologna 1974, pp. 46-59.

d) spese per il vestiario				
personale	lire 53	soldi 4	denari 3	
e) spese per lavori agricoli	lire 50	soldi 4	—	

Nelle società agricole tradizionali i contadini erano relegati però nelle classi di reddito più basse. Queste classi meno abbienti vivevano perciò con livelli minimi e senza risparmi e non godevano di un reddito autonomo. Un'annata di cattivo raccolto o un ristagno negli affari, un'epidemia o una guerra potevan moltiplicare improvvisamente il numero dei poveri. La terra era la fonte principale del sostentamento, la risorsa naturale per eccellenza, vera nutrice dell'uomo. La gente doveva lavorare duramente per scongiurare il pericolo di uno scarso raccolto con la prospettiva di una crisi alimentare.<sup>37</sup> E durante i periodi di carestia, accompagnati fatalmente da un'alimentazione insufficiente, i prezzi dei generi alimentari salivano (uno staio di segale, nel 1703, costava 2 lire e 10 soldi, mentre nel 1710 7 lire) e il numero delle nascite diminuiva. In generale, l'economia dei baliaggi italiani dipendeva, in larga misura, dalla finitima Lombardia e, in parte, dal Piemonte. Ma, bisogna riconoscerlo, le condizioni esistenziali nel Luganese e nel Mendrisiotto erano certamente meno dure rispetto a quelle delle valli alpine ed i rapporti con la Lombardia eran più agevoli per i baliaggi di Lugano e di Mendrisio che non per le regioni settentrionali, segregate tra le aspre montagne. Con l'Ottocento, comunque, subentreranno nelle abitudini alimentari dei ticinesi (come d'altronde anche per altri settori di vita) segni di evoluzione e miglioramento, sebbene il Cantone, in certi momenti, soffrirà ancora la fame.<sup>38</sup>

### 3. Altri lavori agresti

Il suolo nelle comunità preindustriali veniva utilizzato impiegando tecniche e metodi tradizionali; lo spazio agricolo era di vitale importanza pur essendo sfruttato con tecniche di lavorazione, di raccolta, d'allevamento non certamente perfezionate, anzi talvolta primitive e che, in determinate aree, son rimaste inalterate almeno fino al XX secolo.

Nella «Nota della spesa e del ricavo de frutti della famiglia Solari», diario economico del periodo 1702-1712, ampio rilievo vien dato ai lavori agresti; la padrona di casa retribuiva in denaro o con gli stessi prodotti dei campi il «massaro», i contadini, aiutanti, uomini e donne. La natura del terreno permetteva di «votar li campi», cioè le «aradure» con l'ausilio di un qualche quadrupede.<sup>39</sup> Il contadino (e la donna) aveva molto da

<sup>37</sup> Ma di fronte alle siccità o alle alluvioni (come nel 1705, 1740, 1747, 1768 e 1772) l'uomo poteva far ben poco.

<sup>38</sup> Per una prospettiva storica delle correlazioni tra clima e vicende socio-economiche (per una storia dell'alimentazione, delle carestie, dell'evoluzione delle superfici coltivate e del loro rendimento, ecc.) si veda: M. PELLEGRINI, *Materiali per una storia del clima delle Alpi lombarde durante gli ultimi cinque secoli*, in «Archivio Storico Ticinese» 55-56 (1973), pp. 135-278.

<sup>39</sup> Cfr. VSI I pp. 231-240; SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 94-108.

fare, come avvertiva del resto il Ghiringhelli all'inizio dell'Ottocento: «Allevamento del bestiame, coltivazione dei campi e dei vigneti si sovrappongono e l'una occupazione si accoda all'altra.»<sup>40</sup> Ecco dunque elencate nel libro dei conti alcune attività quali il «*cavar li fossi*» o la «*cavatura*» o «*zappar i fossi*» (cavare, vangare, zappare), «*mondar campi*» (togliere le erbacce, ripulire), «*stobiare e restobiare li campi*» (raccogliere le stoppie, cioè i residui di steli e foglie di una coltura rimasti dopo la mietitura). Oltre a «*colturar il campo*» (e i Solari avevan terre anche a Lamone e Cadempino) v'eran altri lavori come «*far il strame, portar grassa ne campi, far legna, cavezzar legna, strapar le rape dell'horto*» e «*strepar li rompari*» (termine italianizzato indicante il tutore della vite maritata).<sup>41</sup> Poi c'era da «*sboscar il prato, far fieno, segar il redisivo, seghezare*»: la fienagione si teneva due o tre volte l'anno. Il fieno si tagliava con la falce fienaia e con il «*seghezxo*»; in aggiunta a quest'ultimo attrezzo, purtroppo, il diario menziona unicamente il «*rastro*».<sup>42</sup> I lavori erano eseguiti sia dagli uomini che dalle donne. Più volte, infatti, sono registrate queste attività:

«*giornate cinque da donna â far fieno con le spese*»

«*viaggi di donna no. 1 o â portar il fieno*»

«*giornate 6 da donna â far il strame a S 8 con la marenda*».

Anche i quadrupedi<sup>43</sup>, ma specialmente gli umili asini, lavoravano da mattina a sera a «*portar fuori letame*», per la «*condotta di legna, cariagi di legna da Piano a Cureglia*» (con carri a due o quattro ruote), per la «*condotta delle bore alla ressiglia*» («*ressicatura o reseghatura d'asse*»)<sup>44</sup> e la «*condotta delle asse dalla ressiglia a casa*» (cioè il viaggio d'andata e ritorno alla segheria) oltre a «*condur e ricondur la tina*» (termine dialettale per indicare il tino) «*a Lamone*». E' da rilevare che in inverno la neve facilitava il trasporto di legna, letame, fieno, sassi, ecc. grazie alle rudimentali slitte. Nelle altre stagioni si potevan usare carri e carretti con ruote a disco. Altrimenti bisognava ricorrere alla càdola, ai «*gerli*» ed al «*gargancio o gargangio*», gerla a stecche rade.<sup>45</sup> Oppure portarsi tutto a schiena come le fascine e i mazzi di fieno avvolti in grandi teli o legati con corde.

<sup>40</sup> GALLI, *op. cit.*, p. 68. – Sulle condizioni di vita del contadino ticinese, specialmente del Sopraceneri, si veda: G. BIANCONI, *Ticino rurale*, Lugano 1971.

<sup>41</sup> Generalmente, nelle nostre regioni, l'acero campestre; v. GHIRLANDA, *op. cit.*, pp. 168–169.

<sup>42</sup> Cfr. SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 48–72 e 85–108. Abbondanti sono invece le citazioni degli oggetti casalinghi quali il «*bacile*» (cfr. VSI II pp. 301–302), la «*sedela*», le «*scudele tonde*», ecc.

<sup>43</sup> Cfr. LURATI, *Terminologia e usi pastorizj di Val Bedretto*, Basilea 1968, pp. 15–60; VSI I pp. 181–182. Il Fossati nel testo che accompagna la sua stampa di Lugano (1740), accennando alla rinomata fiera del borgo, annotò: «*Qui trovansi perfettissimi cavalli ed ogni sorta di animali bovini*».

<sup>44</sup> Cfr. VSI I pp. 321–324, II pp. 686–692.

<sup>45</sup> Dal dialetto (alto Luganese) *cargansc*. Le differenze lessicali, davvero molto interessanti, riguardanti questo oggetto denotano, seppur genericamente, le diverse aree linguistiche all'interno della Svizzera italiana; Cfr. F. SPIESS, *Alcune considerazioni sui dialetti della Svizzera italiana*, in «*Terra ticinese*» 6 (1978), p. 21. In diverse località la gerla serviva anche per trasportare i bimbi al battesimo. Per gli attrezzi da trasporto e i carri cfr. SCHEUERMEIER, *op. cit.*, II, pp. 91–176.



L'allevamento del bestiame (a Cureglia soprattutto bovini e pecore), era attività che nel mondo rurale assumeva, per ovvi motivi, notevole importanza. Il costo di un bovino arrivava fino a 41 lire, di una pecora a 5 lire. Dal piano di Bioggio sin nei pressi di Ostarietta, il diritto di terz'erba o trasa generale (cioè il libero pascolo delle bestie nei prati dopo S. Michele e nei ronchi dopo S. Martino) spettava a quattordici comuni della zona fra i quali «Cureia».<sup>46</sup>

«La vaga pastura poi era il flagello non solo dei boschi e delle selve, ma altresì dei campi e dei vigneti, e non fu che assai tardi (1748-49), ed in seguito a ripetuti lagni, che si ottenne dai cantoni per il baliaggio luganese di potere cingere i propri beni, dietro licenza dei comuni dove erano situati, e con autorizzazione del signor capitano (colla debita tassa), ove si trattasse di stabili posti in vicinanza di strade regine o comunali».<sup>47</sup>

Il letame raccolto nelle stalle («stala» per la «bestia di latte, vaccha, manza» o «stalaꝛzo del cavallo» per indicare lo stallaggio, cioè l'alloggio riservato a questi animali) serviva egregiamente nei campi e negli orti. Inoltre, per moltiplicare ed arricchire il letame stallatico, si ricorreva allo strame.

Nelle nostre terre ed in Lombardia vi era una grande richiesta di legname, soprattutto castagno e noce, per svariati usi: costruzioni, carri, mobilio, pali, utensili e attrezzi, ecc.<sup>48</sup> Naturalmente il modo più semplice di utilizzare la legna consisteva nell'arderla nei focolari e nei forni. Gli alberi<sup>49</sup> fornivano poi all'uomo i propri frutti (e alle bestie le «giande»). Dell'utilità del «boscho»<sup>50</sup> si occuparon già i curiosi viaggiatori settecenteschi d'oltralpe.

L'allevamento del baco da seta, tradizionale principalmente nel Sottoceneri, doveva esser praticato pure a Cureglia; nel 1709 la signora Solari comperò «un onza di semenza de bigatti» (cioè le uova) per due lire e mezzo. Purtroppo non vi sono ulteriori accenni concernenti la bachicoltura, nè nel diario in esame, nè in altri documenti locali.<sup>51</sup>

#### 4. Canapa, lino, lana e vestiario

La canapa e il lino, assieme alla lana, permettevano, nei secoli scorsi, l'autarchia nel vestire. La canapa, coltivata in testa ai campi di grano, si seminava in primavera; quando in estate le piante eran alte circa due

<sup>46</sup> L'intensificarsi e l'estendersi dell'allevamento delle pecore diede luogo, fino al 1800, ad un'infinità di liti, ricorsi e controricorsi tra Vicinie. Si veda, ad esempio, la storica «lite grossa dei 14 Comuni» per i diritti di pastura fra i comuni della collina e quelli del piano. – Sull'allevamento del bestiame nelle società agricole tradizionali: SCHEUERMEIER, *op. cit.*, I, pp. 1-17, SLICHER VAN BATH, *op. cit.*, pp. 390-413.

<sup>47</sup> A. BAROFFIO, *Dei paesi e delle terre costituenti il Cantone Ticino dai tempi remoti fino all'anno 1798*, Lugano 1879, pp. 391-392.

<sup>48</sup> Lo Schinz si occupò diffusamente dell'economia forestale; definì il castagno l'albero della vita per i Ticinesi. Gli oggetti e gli attrezzi d'un tempo documentano un modo di vita, il costume, valori etici e religiosi. Essi eran il frutto d'un lavoro artigianale con la totale e creativa partecipazione dell'uomo (arte rustica).

<sup>49</sup> Cfr. VSI I pp. 248-250.

<sup>50</sup> Cfr. VSI II pp. 764-802.

<sup>51</sup> Cfr. R. CESCHI, *La produzione agricola ticinese alla fine dell'Ottocento*, in «Pro Valle Maggia» 1975, pp. 121-122; VSI II pp. 453-457.

metri venivano tagliate o divelte («*strapar il canapa*»). Quelle invece che dovevano fornire la semente («*canavosa*») rimanevano sul posto («*seme di canapo*»). Gli steli, prima d'esser spezzati, si mettevano a macerare in pozze d'acqua<sup>52</sup>. La separazione delle fibre dalle parti legnose della pianta si otteneva in vari modi tra i quali la battitura a mano. Dopo la relativa lavorazione delle fibre (come la spatolatura e la pettinatura) si ricavano la «*stopa grossa*» (fibra ordinaria), la «*stopina*» (fibra normale) e quella comunemente denominata «*seta di canape*» (fibra fine). Nella «Nota della spesa e del ricavo de frutti» (1702-1712) la signora Solari registrava quasi tutte le operazioni concernenti la lavorazione della canapa: «*smagliare il canapo o smagliatura del canape*» (battitura, pestatura), «*far spinare o spinatura del canapo*» (pettinatura), «*filatura di stopa grossa, della stopina, di seta e canape*», eccetera. Cureglia era una comunità rurale avente un'economia di tipo misto (lavorazione della terra e allevamento del bestiame) dove, accanto a famiglie notabili (Brilli, Caresana, Tarilli, ...) v'era il popolo con le sue miserie e sofferenze, con le sue lotte oscure, a contatto con la realtà quotidiana di una dura esistenza, spesso uguale a se stessa, segnata dal lavoro, dal bisogno, dalla rinuncia ed anche dalla fame; la canapa serviva unicamente per il bisogno familiare. Sulla produzione, almeno a livello quantitativo, di canapa e lino si veda la tabella seguente.

	Canapa		Lino		
	Libbre	Kg	Libbrette	Kg	
1702	6	4,7	4	1,2	
1703	6	4,7	6 quartine	7,6	
1704	20	15,6	7	2,2	
1705	10	7,8	4	1,2	
1706	—	—	—	—	
1707	4	3,1	4	1,2	
1708	—	—	—	—	
1709	3	2,3	3 quartine	3,8	
1710	—	—	—	—	
1711	12	9,4	—	—	
1712	7	5,4	—	—	

N.B.:

a) Per il 1702 vengono calcolati solo 9 mesi su 12.

b) Per il 1710 manca la pagina col «Ricavo de frutti».

c) L'equivalente in Kg è approssimato  
 (1 libbra = Kg 0,79  
 1 libbretta = Kg 0,31)

Il lino, aradicato a mano, veniva pettinato, accatastato in grandi covoni e messo a macerare per circa tre settimane; seguiva poi una serie di altre operazioni: essiccazione, gramolatura, spatolatura (i fasci di lino e di canapa erano battuti e liscati per essere ammorbiditi: «*batter il linc e spadorarlo*»

<sup>52</sup> Negli Statuti comunali di Cureglia v'erano anche disposizioni riguardanti i luoghi dove venivano messi a macerare i fasci (a causa del cattivo odore). Vicino alla strada che conduce a Comano esistevano delle pozze d'acqua (ed anche il vecchio lavatoio). Ancora oggi ad est del paese di Vezia vi è una bolla di circa un ettaro di superficie.

e «*spadorar il canapo*»), pettinatura, filatura, eccetera. Finalmente si aveva il prezioso filo col quale la tessitrice («*testoressa*») otteneva la finissima tela. In molte zone tali coltivazioni (con le relative tecniche di lavorazione) saranno abbandonate alla fine dell'Ottocento; in altre regioni e località si conserveranno fino ai primi decenni del nostro secolo. Semi di canapa, lino, lana greggia e cotone s'importavano pure dalla vicina Lombardia.<sup>53</sup> Dai frutti di lino si ricavano i semi dai quali si otteneva l'apprezzato olio per gli usi di cucina nonché come combustibile per i lumi.

Dopo la tosatura delle «*pecore pretiate*», la lana veniva lavata, cardata, pettinata e leggermente spruzzata di olio («*fattura di lana con l'oglio*»). Si passava in seguito alla filatura («*di stame*», cioè della parte più fine e resistente della lana) con l'ausilio della conocchia e del fuso; si avvolgevano poi le matasse sull'aspo. Anche i ragazzi arrotolavano la canapa per ore e ore. Seguiva la tessitura al telaio; infine vi eran altre operazioni, quali la follatura, la lavatura del panno, l'essiccatura ed eventualmente un'ulteriore cardatura con cardati speciali per sollevare i peli e, per concludere, la tintura (usando prodotti naturali: radici, foglie, cortecce). Parlare di arte tessile (ad esempio coperte di canapa, lino, stampate e colorate) non è certo errato.<sup>54</sup> Una bella scorta di tela («*biancha, grisa, verde, pavonazzo*») era l'orgoglio della donna di casa e costituiva la base della dote della sposa.

Canapa, lino e lana servivano egregiamente per la confezione di abiti maschili e femminili: «*giubba e calzoni, gippa di panno, camisa e camisetta, marsina di mezzalanetta, busto e sottanino, scosali, golarine, scufia e scufiotto, calzette di lana, calzette di filisello, scalfini*, ecc. L'abbigliamento era poi completato da un paio di zoccoli in legno o da scarpe grossolane, da un cappello di feltro o di paglia e da una «*bareta pannata*» per il lungo inverno.<sup>55</sup> Migliore era invece la situazione per la famiglia Solari che poteva permettersi una «*giubba in pelle di capra con fodra in tela, una spolverina in tela*» e continue spese per la confezione di «*vestimenti*» alla «*sartora*», per comperare la «*saglia di berghamo per vestire la figlia, la tela indiana, la bombasina*». <sup>56</sup> Inoltre spese per le riparazioni di scarpe («*accomodatura, solatura e resolatura al calzolar di Carnago o d'Origlio*») se non per l'acquisto di un nuovo paio. E non mancano oggetti di lusso come «*anneletti d'argento, anelli d'oro nelle orecchie*». Così annotava il Ghiringhelli all'inizio dell'Ottocento:

«I borghesi seguono in modo molto ossequiente la moda francese, che vien portata specialmente da Milano. (...) Già l'abbigliamento della popolazione rurale ha carattere borghese». <sup>57</sup>

<sup>53</sup> FRANSINI, *op. cit.*, I, pp. 271-272.

<sup>54</sup> L'industria della lana era conosciuta a Lugano già nel XVI secolo. Sulla lavorazione della canapa, del lino e della lana si veda: SCHEUERMEIER, *op. cit.*, II, pp. 224-288.

<sup>55</sup> Cfr. VSI II pp. 186-188.

<sup>56</sup> La «*saglia*» è un tessuto leggero. Per la «*bombasina*»: VSI II pp. 645-646.

<sup>57</sup> GALLI, *op. cit.*, p. 72 e 129. - Per il termine *anelli* cfr. VSI I pp. 173-174.

In generale, comunque, la gente delle nostre regioni cercava di risolvere il problema del vestiario in modo autarchico, anche se la coltivazione della canapa, del lino e l'allevamento delle pecore, con la relativa lavorazione dei prodotti e la confezione degli abiti, erano attività sicuramente molto impegnative.<sup>58</sup>

### 5. Monete e misure

La circolazione delle monete, nell'Europa del XVIII secolo, non era regolare; monete svizzere, milanesi, piemontesi, toscane, papali, francesi, spagnole, eccetera cercavano sui mercati internazionali una loro parificazione.<sup>59</sup> Nei baliaggi italiani si rese perciò necessaria la scelta di una moneta base per stabilire almeno una tariffa valida per le otto fogtie. Questa moneta fu la Corona o Scudo (corona d'argento a Lugano, corona di camera a Locarno), divisa in lire, soldi e denari, così ripartiti:

1 scudo = 7 lire milanesi = 1 Filippo di Milano<sup>60</sup>  
1 lira = 20 soldi  
1 soldo = 12 denari

La lira di Milano o di Cassa equivaleva poi a 24 soldi cantonali:

1 lira milanese = fr 0,67797  
1 lira cantonale = fr 0,56497

Più tardi Stefano Francini scriverà:

«Sino da' primordi del regime cantonale, per decreto del Piccolo Consiglio (9 agosto 1804) fu adottato per la riscossione delle rendite pubbliche il corso monetario di Milano, la cui unità principale si era la lira di cassa, ragguagliata ufficialmente alla metà del franco svizzero, quantunque in realtà fosse d'un valore alquanto maggiore. La medesima autorità, con decreto del 21 di gennajo di quest'anno (1808), sanzionò un corso cantonale del venti per cento di più del valore in lire di Milano (o di cassa), e adottò una tariffa delle monete d'oro e d'argento, che andò poi soggetta a variare secondo le variazioni legali od abusive della piazza di Milano. Quanto ai pesi ed alle misure nulla fu innovato».<sup>61</sup>

<sup>58</sup> Cfr. FRANCINI, *op. cit.*, I, pp. 188-190; G. TASSONI, *Arti e tradizioni popolari*, Bellinzona 1973. - Sul bucato nella Svizzera meridionale e in Italia: SCHEUERMEIER, *op. cit.*, II, pp. 205-224.

<sup>59</sup> Numerose le gride emesse che davano il cambio ufficiale fra le varie monete.

<sup>60</sup> Il Filippo era una moneta di conio spagnolo, così denominata in onore ai vari re aventi tale nome. Il 5 dicembre 1775 il suo valore venne fissato in 7 lire milanesi. Ne circolavano di quelle con peso inesatto, vecchie e corrose, ma anche nuove e di giusto peso che valevano sino a 7 lire e 18 soldi. Per la situazione monetaria e le tavole comparative su monete, pesi e misure si veda: WEISS, *op. cit.*, pp. 157-161.

<sup>61</sup> S. FRANCINI, *Annali del Cantone Ticino (1803-1813)*, Bellinzona 1953, p. 78. - Cfr. le *Tavole di riduzione dei nuovi franchi svizzeri in lire di cassa o milanesi e in lire cantonali e viceversa*, Lugano 1852.

Cfr. i capitoli sul corso delle monete, sui pesi e le misure nell'opera originale del Ghiringhelli in *Helvetischer Almanach*, Zürich 1812.

La situazione, dunque, era piuttosto complicata. Comunque la signora Agnese Solari, nel suo libro dei conti d'inizio Settecento, registrava regolarmente le proprie uscite in modo diligente, menzionando le lire (che abbreviava con una specie di F), i soldi ed i denari («*dinari, danari*»). Qualche volta accennava anche agli scudi. Le cifre sono incolonnate sulla destra della pagina, in fondo alla quale vi è il totale, quasi sempre esatto. Per le misure bisogna rifarsi alle varie tavole di riduzione pubblicate dagli organi del nuovo Cantone.<sup>62</sup> Per il distretto di Lugano, dato che praticamente ogni regione aveva le proprie misure, si rileva quanto segue:

- a) *Misure di lunghezza*
  - braccio corto (per stoffe) = m 0,53
  - braccio lungo (per panni e tele) comune a tutti i distretti meno Blenio e Leventina = m 0,6775 divisi in once, punti e atomi.<sup>63</sup>
  
- b) *Misure di superficie*
  - pertica di Lugano e Mendrisio = m<sup>2</sup> 703,6368 divisa in tavole, piedi e once.
  
- c) *Misure di capacità per solidi*
  - moggio di Lugano = l 162,2286 diviso in staia, quartari e quartine.
  
- d) *Misure di capacità per liquidi*
  - brenta di Lugano = l 91,07003 divisa in staia, pinte e boccali.<sup>64</sup>
  
- e) *Misure di peso*
  - libbra grossa di Lugano (di once 30) = Kg 0,78556
  - libbretta luganese (di once 12) = Kg 0,314224

divise in once, denari e grani.

<sup>62</sup> Si vedano il *Ragguaglio fra le antiche misure ed i pesi dei distretti del Cantone Ticino colle nuove misure ed i pesi federali*, Bellinzona 1857 e il *Foglio Ufficiale*, anno 1870, suppl. no. 52, pp. 23-27. Nei baliaggi eran i Giudici di Provisione che vigilavano sui pesi e le misure nonchè sul commercio delle derrate alimentari.

<sup>63</sup> Cfr. VSI II pp. 910-913.

<sup>64</sup> Cfr. VSI II pp. 924-931.