

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (1999)
Heft: 32

Rubrik: I ness dialett

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: 05.05.2025

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

Vita d'un tempo nelle Tre Terre

Seconda puntata dedicata alla cucina d'un tempo. Ci rendiamo conto che è impossibile nello spazio di pochi numeri del TRETERRE tracciare un quadro esaustivo della cucina pedemontese. Le famiglie benestanti disponevano di cucine ben attrezzate mentre le meno abbienti dovevano accontentarsi di semplici e tradizionali utensili da cucina.

La nostra attenzione si concentrerà sugli oggetti maggiormente usati e dei quali la denominazione dialettale un tempo era ricorrente. Ci piace immaginare che in più di una casa riaffiorino alla memoria espressioni che il tempo ha cancellato.

Come e forse più di ogni altro ambito il progresso ha rivoluzionato la cultura domestica. E' innegabile che anni fa la vita conta-

dina era vissuta in uno spazio ristretto e che il tempo passato in cucina dalla stragrande maggioranza delle donne era maggiore dell'attuale.

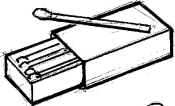
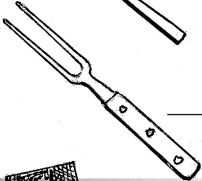
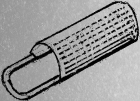
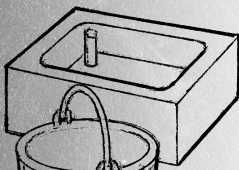
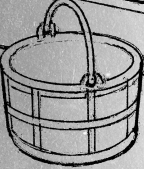
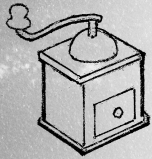
Per chi volesse approfondire l'argomento "cucina contadina" consigliamo la lettura de "il lavoro dei contadini" di Paul Scheuermeier, ed. Longanesi & C.

Ci sembra doveroso ringraziare Herbert Keller per i disegni pubblicati in questa rubrica. Egli è riuscito a rappresentare gli oggetti in modo semplice e chiaro.

Andrea Keller

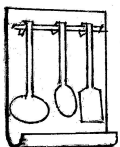
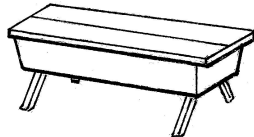
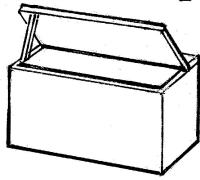
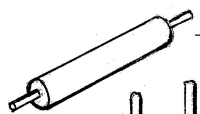
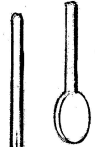
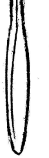
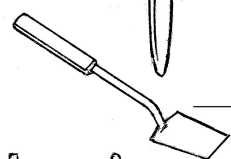
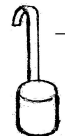
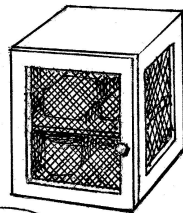
Casa Ardizzi detta "Bernardascia", abitazione molto antica di Verscio che non esiste più. Sul retro della foto leggiamo: "casa Ardizzi dove hanno anche abitato l'America Ardizzi e la Tilde Castellani". Gli Ardizzi sono una vecchia famiglia patrizia estinta in paese, di cui si sa che diversi componenti lasciarono Verscio alla volta di Milano e della California.



	italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	fiammiferi	fòchi	fòchi	fòchi
	fiasco	fias'c	fiasch	fiasch
	fondine	piatt dala minèstra - fondina	schéu	i squèll
	forchetta	forchièta o forcina	forcelina	forcelina
	forchettone	forchetón /forcina	furchetón pal ròst	forchetón pal ròst
	fotografia, ritratto	ritratt	litratt	litratt
	frullino	par sbatt i òu	sbatéu	sbatt i éu
	grattugia	gratèra	gratèra	gratèra
	imbuto	pedriöö	pedriée	pidriée
	lavandino	lavandín	lavandígn	lavandígn
	laveggio	lavèsg	lavèsg	lavèsg
	lumino fatto con cortecia e resina d'abete bianco		ambiézz	
	macinino per il caffè	masnín dal cafè	masnín dal cafè	masnín dal cafè

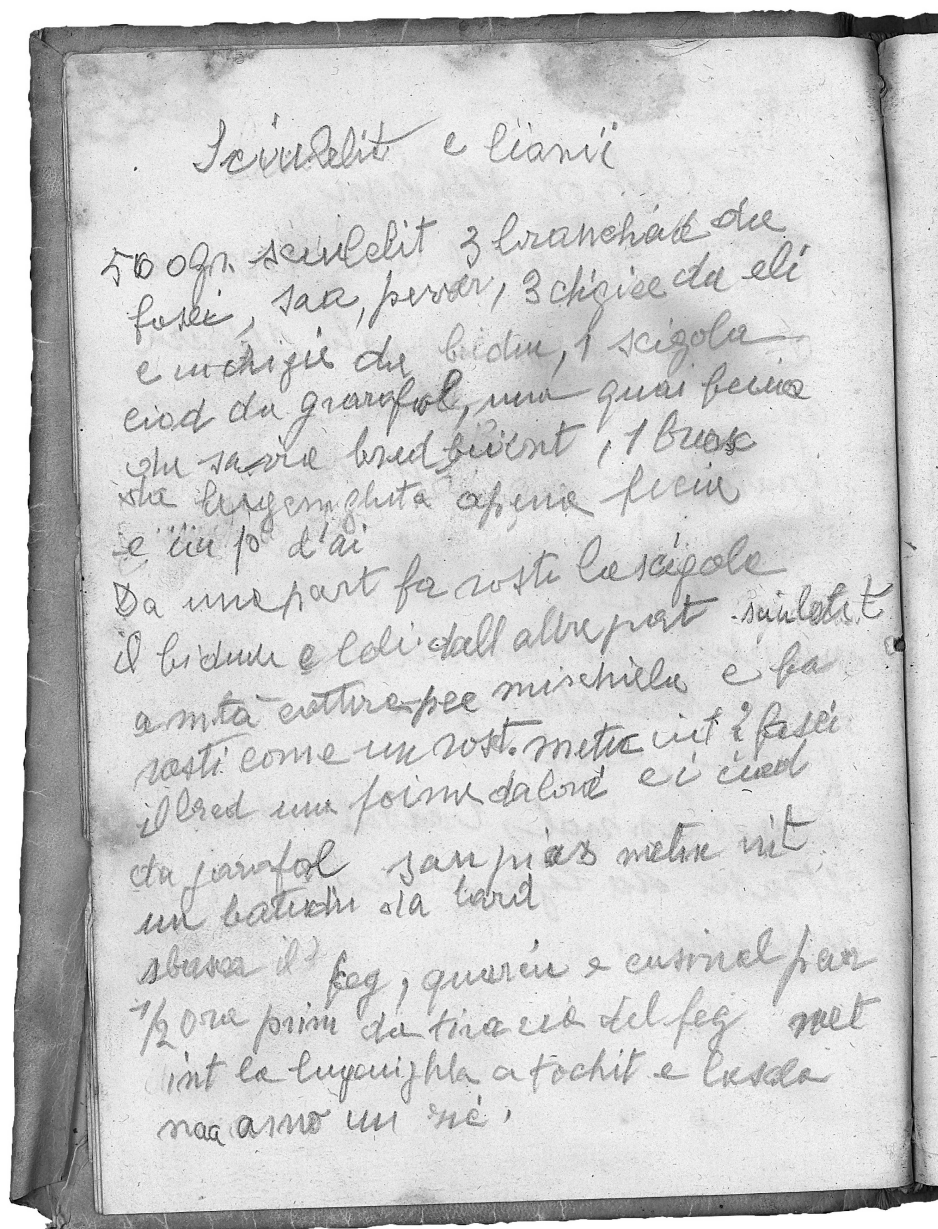
* La corrispondente espressione non è stata trovata.

Ben volentieri verranno esaminati i relativi termini dialettali che dovessero esserci segnalati dai lettori.

	italiano	Tegna	Verscio	Cavigliano
	leccarda, ghiotta		lécarda	licarda
	Madia (cassa in cui si metteva il lievito nella farina per impastarla con l'acqua calda)	marna	marna	marna
	madia, cassone di legno con 2 fori, per conservare le provviste fino alla prossima mietitura	cassón di patate, dala séila, dal fromanton	arca	madia
	matterello	mataréll	mataréll	mataréll
	mestolo di legno	mèstol	mèstol da légn	cópp da légn
	mestolo per la polenta, mestone	trüsöö dala polenta	trusée dala pólt	pala dala pólt
	mestolo piatto metallico per frittura	palèta	cazzaròla da rostii	mèstol
	mezaluna	mezzalūna	mezaluna	mezaluna
	misurino in rame con manico lungo (25 cl)		quartucc	quartígn
	molla per il fuoco	möia	méa	méa
	mortaio in legno	mortée	piròta	pistéll
	moscaiola	moschièra (kj)	moschièra (kj)	moschièra (kj)
	olla, orcio	óla	óla	óla
	orologio	orlòcc	oriòl	oriòl

* La corrispondente espressione non è stata trovata.

Ben volentieri verranno esaminati i relativi termini dialettali che dovessero esserci segnalati dai lettori.



Ricetta di Verscio risalente agli anni 80 del secolo scorso

Sciulelitt e lianii

50 g sciulelitt 3 branchiàd da faséi, saa, pévar, 3 chigèe da éli e un chigèe da bi-duu, scigóla, ciòd da garòfol, una quai feina da savia, bréd bruint, 1 brasc da luganighèta apena fècia e un pò d'ai, Da una part fa rostii la scigóla il biduu e l'éli, da l'altra part i sciulelitt a metà co-tura pée mis'chiaa e faa rostii come un ròst. Metigh int i faséi il bréd una feina da lóri e i ciòd da garòfol. Sau pias, metigh int un batudign da lard. Sbassaa il fégh, quarciaa e cusinall par 1/2 ora. Prim da tirall vía dal fégh métt int la luganighèta a tochitt e lassala naa amò un zicch.

Maccheroncini e luganighe

50 g maccheroncini 3 manciate di fagioli, sale, pepe, 3 cucchiaini di olio e un cucchiaino di burro, cipolla, chiodi di garofano, una qualche fogliolina di salvia, brodo bollente, 1 braccio di luganighetta appena fatta e un po' d'aglio. Da una parte arrostiti la cipolla, il burro e l'olio, dall'altra parte i maccheroncini a media cottura, poi mischiare e arrostiti come un arrosto. Aggiungervi i fagioli, il brodo, una fogliolina d'alloro e i chiodi di garofano. Se vi piace aggiungete un poco di lardo. Diminuire il fuoco, coprire e cucinarlo per 1/2 ora. Prima di toglierlo dal fuoco aggiungere la luganighetta tagliata a pezzetti e lasciarla cuocere ancora un po'.

La pulénta farinèla
(filastrocca di un montanaro verscese,
risalente agli anni 80 del secolo
scorso)

*Varda, varda cum l'è bèla
la pulénta farinèla
la pulénta col pinòo
ta fa fòrt come un tòr*

*quand a tróna, quand a piòu
sot i fulmin da Giòu
sta saròo in la casèla
a faa la pulénta farinèla*

*Se un amis ti gh'è a scèna
dagh mia a lui fiòch d'avèna
ma pitòst mortadèla
con pulénta farinèla*

*Se un brantign ti gh'è da quagiada
butal mia in la strada
ma prepara una padèla
da pulénta farinèla*

*la pulénta farinèla
l'è pur simpro staia chèla
che la gh piasèva ai verscés
ma anchia sa i èva un pò ligornés*

La polenta farinella
(filastrocca di un montanaro verscese)

*Guarda, guarda come è bella
la polenta farinella
la polenta col laticello
ti rende forte come un toro*

*Quando tuona, quando piove
sotto i fulmini di Giove
stai rinchiuso nel cascalino
a cucinare la polenta farinella*

*Se un amico ospiti a cena
non dargli fiocchi d'avena
ma piuttosto mortadella
con polenta farinella*

*Se un secchiello (del latte) hai di cagliata
non buttarlo in strada
ma prepara una padella
di polenta farinella*

*La polenta farinella
è pur sempre stata quella
che piaceva ai verscesi
ma anche se erano un po' livornesi*