

IL TORCHIO DI SONVICO

COMUNE DI SONVICO

Copertina : - Rilievo del Torchio di Sonvico

Testi : - Commissione Culturale Sonvico

Fotografie : - Ufficio cantonale dei Musei Bellinzona
- Commissione Culturale

Disegni e copertina
- Arch. A. BASSI - G. GHERRA - D. GALIMBERTI, VIGANELLO
- G. METALLI, DINO

© comune di Sonvico

L'acquisto e il restauro del nostro vecchio torchio da parte dell'Ente Pubblico si inserisce in una serie di analoghe iniziative nate un po' ovunque, non solo nel nostro Cantone. Pensiamo ai vari musei regionali, per esempio.

Nulla del genere finora, se non andiamo errati, nella nostra regione; che pure, in quanto a passato agricolo, non ha niente da invidiare a nessun'altra. Anche se da noi i mutamenti economici (e quindi sociali) degli ultimi decenni sono stati tanto rapidi e radicali da far scomparire completamente, nel giro di trent'anni ciò che ancora sussisteva (e non era poco) della tradizionale attività agricola.

Tra i numerosi relitti, stalle e fienili vuoti, selve e alpeggi abbandonati, c'è questo torchio, enorme, ingombrante, inquietante simbolo di un modo di produzione e di un mondo ormai definitivamente superati. Il complesso restaurato, che comprende due piccoli stabili contigui, il primo sede del torchio e l'altro riservato a esposizioni temporanee, si propone come nuovo punto di riferimento culturale, in grado, si spera, di suscitare curiosità e coscienza storica e soprattutto di stimolare la ricerca sul nostro passato di piccoli contadini, artigiani, emigranti.

Le pagine che seguono non pretendono di essere altro che una brevissima introduzione ad alcuni aspetti di civiltà materiale in qualche modo connessi con l'uso del torchio, oltre che una guida al funzionamento dello stesso congegno.

Uno studio esaustivo condotto con gli strumenti di cui dispone attualmente la storiografia è tutto da fare. Potrebbe essere questa l'occasione buona.

Commissione Culturale
Sonvico - Dino

Il noce

Il noce comune (*Juglans regia*) è un albero molto longevo (100-200 anni), alto anche venti metri e più e con ampia chioma. Predilige terreni freschi, a sufficiente contenuto in calcare o subacidi a facile scolo. Perciò dà buoni risultati in regioni collinari o sub-montane dove l'estate decorre relativamente umida e senza marcate escursioni termiche. Può venir riprodotto per seme, ma poichè le piante così ottenute presentano caratteri di selvatico e impiegano maggior numero di anni per fruttificare, è sempre meglio innestarle.

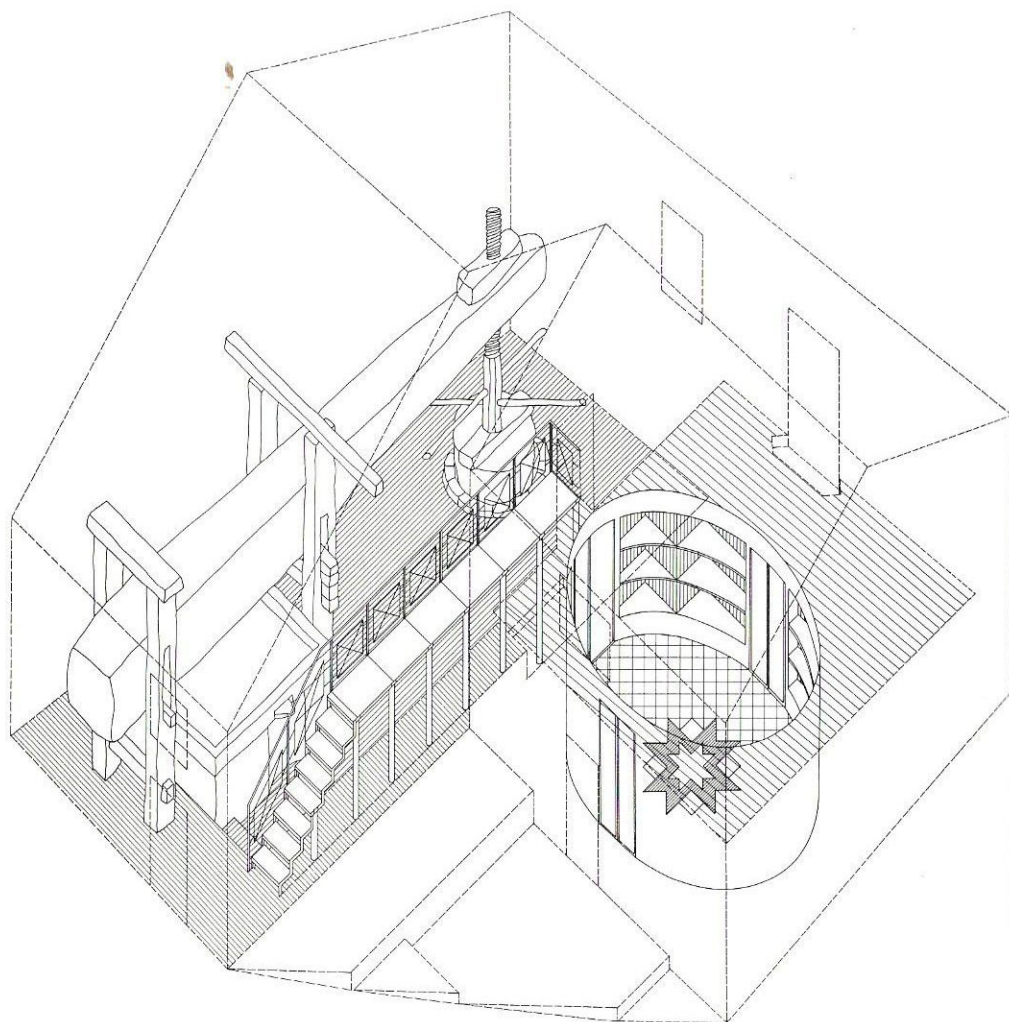
La produzione dei frutti inizia, al più presto, al sesto anno di vita, qualche volta al decimo. Le massime produzioni si hanno fra il quarantesimo e il cinquantesimo anno con 0,5-1 quintale di noci per pianta.

Oggi questa pianta interessa per il frutto (la cui parte commestibile, è il seme, detto gheriglio), e soprattutto per il legno che è uno dei più pregiati in falegnameria e mobilificio.

L'olio di noce: estrazione e uso

Nei tempi passati l'olio era ricavato da diversi semi e frutti. Le maggiori fornitrici erano comunque le noci, dato che il noce, fino al secolo scorso, era un albero molto comune fino a 1000-1200 metri d'altitudine nel nostro Cantone. I gherigli danno un ottimo olio commestibile che non richiede raffinazione e che serviva in cucina soprattutto per condire insalate o simili perchè, almeno nelle nostre regioni, il grasso usato per cucinare è sempre stato il burro che quasi ogni famiglia produceva in proprio. Quest'olio era utilizzato specialmente per l'illuminazione della casa; i lumi erano di varie forme e materiale: di terracotta, ferro, pietra, ottone, rame o latta.

Questi lumi o lucerne potevano essere appoggiati o appesi con particolari dispositivi: manici ad arco, aste metalliche, ganci, supporti di legno o altri ancora.



Assonometria edificio restaurato

Più tardi l'olio fu sostituito dal petrolio e le lucerne subirono parecchi perfezionamenti. Il combustibile, data la sua elevata infiammabilità, doveva essere tenuto in un recipiente chiuso; fu ideato un dispositivo per alzare o abbassare il lucignolo e infine fu aggiunto un tubo di vetro panciuto in basso e che si restringe in forma cilindrica verso l'alto, che procurava un tiraggio più intenso della fiamma e quindi una maggiore luminosità.

Sembra che l'olio di noce abbia anche qualità di ricostituente pari a quelle dell'olio di merluzzo. A Croglio (Malcantone) esso veniva benedetto in chiesa per la festa patronale di San Bartolomeo (24 agosto) e veniva poi distribuito ai fedeli in minuscoli flaconcini per frizionare i bambini colpiti da certe malattie.

Nel secolo scorso le noci, raccolte in ottobre, venivano poi messe a seccare su dei graticci al sole. Trattandosi di quantità considerevoli la loro lavorazione avveniva in inverno con l'aiuto di vicini e parenti. Si trattava di una specie di vendemmia invernale: gli uomini muniti di martello spaccavano le noci e le donne separavano i gherigli dai frantumi dei gusci. I gherigli erano poi schiacciati con un pesante frantoio. La macina, spinta dagli uomini, li riduceva in una massa farinosa e oleosa che in seguito veniva riscaldata su un apposito fornello fino a quando cominciava a coiarne l'olio. A questo punto si avvolgeva il tutto in un telo e si passava al torchio.

Ogni pressatura si componeva di uno o due sacchi di circa sei-sette kg. ciascuno; 12-14 kg di gherigli danno in media da 7,5 a 8,5 litri di olio.

Se qualche famiglia non riusciva a mettere insieme un tale quantitativo, si univano le noci di più famiglie, dividendo poi alla fine il prodotto ottenuto.

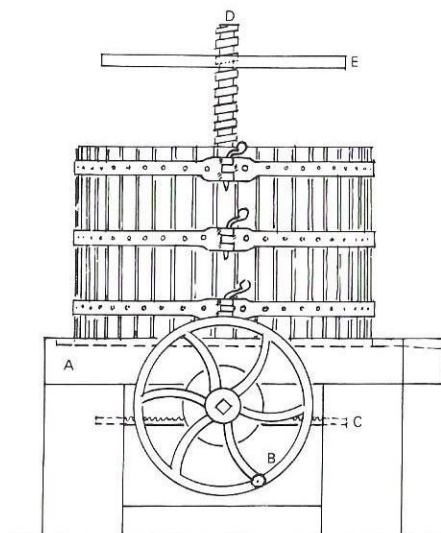
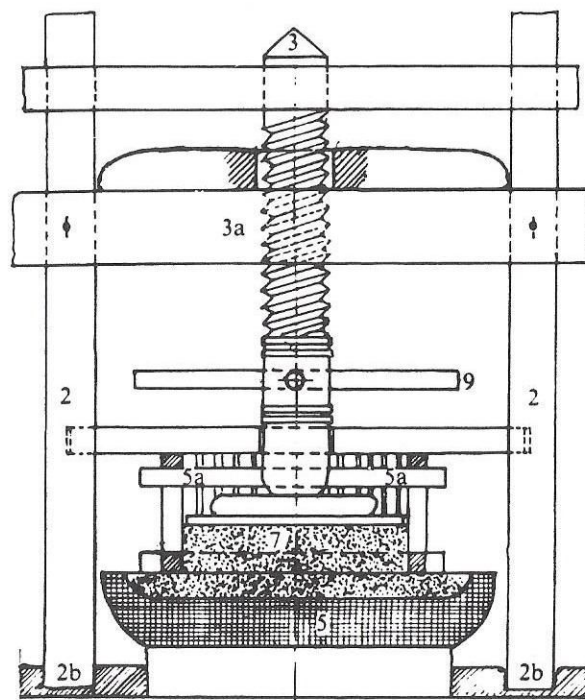
La torchiatura era doppia: il medesimo sacco veniva pressato due volte (da qui l'espressione «oli de segonda»). Finita la torchiatura, la parte solida dei gherigli che usciva dal torchio (la «nosisgia») dura e profumata veniva data da sgranocchiare ai bambini o forniva, una volta macinata, una farina che serviva per confezionare delle torte.

Durante la seconda guerra mondiale il razionamento dei grassi imposto dalla Confederazione ha determinato una certa ripresa di alcune piante oleaginose locali (papavero, colza, noce) ed ha fatto rimettere in funzione antichi torchi. Ancora oggi nel Vallese e nel Canton Vaud ne funzionano alcuni per la torchiatura delle noci, ma ormai sono mossi dall'energia elettrica.



Lumini a olio

Torchio in legno
(Disegno da Bianconi G.
op. cit. n. 2 p. 30)



Torchio in ferro e ghisa
(Disegno da Bianconi G.
op. cit. n. 1 p. 115)

Origine e diffusione del torchio piemontese

L'origine del "congegno torchio" pare risalire addirittura ai greci. Sarebbero stati poi i romani, con le loro conquiste, a diffonderlo in molte parti d'Europa.

«Il congegno atto a premere e spianare una materia umida e pieghevole come la carta da stampa, Gutenberg l'ha trovato nel torchio per la vinaccia che i romani, già mille anni prima, avevano introdotto nella sua patria renana». (Steinberg, op. cit.)

È difficile ricostruire il diffondersi dei differenti tipi di torchio, perchè da una parte mancano informazioni dettagliate (tradizioni e costumi tramandati oralmente) e dall'altra bisognerebbe ogni volta distinguere i torchi da uva da quelli per l'olio o di altro uso.

Molto spesso si usava lo stesso torchio sia per le vinacce, sia per i gherigli frantumati, prima riscaldati e poi messi in un sacco di tela. Logico quindi che di frequente si trovino nello stesso locale o edificio il torchio dell'uva e il frantoio per noci. Alla vendemmia i grappoli d'uva erano raccolti in grandi tini di legno che qualche volta si trovavano nell'edificio stesso del torchio. In seguito l'uva veniva pigiata, le uve bianche separatamente da quelle rosse. La pigiatura si eseguiva con i piedi nudi, più raramente invece con mazze di legno. La fermentazione spingeva in superficie la vinaccia con i raspi mentre il mosto veniva poi travasato in botti. Dopo la pigiatura e la svinatura rimanevano sul fondo del tino le parti solide del grappolo, i raspi e le bucce. Queste passavano, ancora zuppe di vino, al torchio. Esemplari simili a quello di Sonvico si trovano, oltre che in Italia, e in particolare in Piemonte, in diversi villaggi del nostro Cantone, nei Grigioni e nella Svizzera tedesca.

Il torchio piemontese a leva è comunque fra le costruzioni contadine che, con il tempo e il progresso, hanno perduto ragione di esistere e, per lo più abbandonate a sè stesse, sono cadute in rovina o addirittura scomparse.

Si tratta di costruzioni di notevoli dimensioni, decisamente sproporzionate ai pochi litri di vino ottenuti da una torchiatura. In considerazione della mole dell'impianto è pensabile che il torchio venisse installato prima della costruzione definitiva del locale ad esso adibito. Questi torchi suscitano stupore per la loro mole, ma più ancora ammirazione per l'abilità con cui gli artigiani sapevano intagliare vite e madrevite in un'epoca in cui la meccanica era ancora in fasce.

La costruzione e l'installazione di simili impianti domandava di solito l'intervento finanziario e fattivo del Comune, del Patriziato, del consorzio degli interessati per la raccolta del materiale: pietre, piode e travi per la costruzione del grande locale e del torchio stesso.

Richiedeva poi, nella maggioranza dei casi, ... , l'opera di maestranze italiane specializzate, in particolare piemontesi, poichè erano necessarie cognizioni e abilità specifiche per la sua costruzione e il suo funzionamento.

Questi torchi erano sicuramente diffusi in tutte le regioni del Cantone fino al limite della vite.

Parecchi sono i torchi di questo tipo superstiti nel Cantone, oltre a quello di Sonvico. In attesa di poter conoscere i risultati dell'inventario in corso di allestimento da parte dell'Ufficio cantonale dei Musei, possiamo indicare quelli sicuramente esistenti e accessibili:

- Agarone
- Anzonico
- Barbengo
- Brontallo
- Cavigliano
- Cevio 2 esemplari
- Cugnasco
- Dongio 2 esemplari
- Gordola
- Ludiano 2 esemplari
- Lugano
- Paradiso
- Semione 6 esemplari
- Sessa
- Solduno
- Sonvico

A questo monumentale torchio che servì per tante generazioni, si accompagnò agli inizi del XIX secolo un torchio ancora completamente in legno (disegno a pag. 10) ma molto più piccolo e funzionale, nel senso che la vite preme direttamente sulla vinaccia stipata entro la gabbia. Un esemplare di questo tipo è visibile, nel Museo bleniese di Lottigna.

Grazie al progresso tecnico-industriale si è giunti, dalla seconda metà del secolo scorso, ai moderni torchi in ferro e ghisa (disegno a pag. 10) che sono meno ingombranti e che funzionano senza complicazioni, con un minimo di fatica.

I contadini più poveri comunque, senza la possibilità di un torchio, lo sostituivano usando un coperchio di legno e premendo sulla vinaccia ancora nel tino con delle pietre o delle piode.



Il Torchio di Sonvico

Il torchio di Sonvico

Si tratta di uno dei più grandi tra quelli rimasti nel Cantone: il tronco principale che reca un'incisione del 1582 è in castagno, misura 10m in lunghezza e pesa ca 5000 kg. La sua sezione massima è 1,2 m x 1 m, mentre quella minima è di 0,6m x 0,7 m. L'albero da cui è stato ricavato era sicuramente di enormi dimensioni, visto che non si notano segni di diramazioni nella sua parte più sottile.

Secondo la tradizione popolare sarebbero state le formiche a trasportare l'enorme tronco nel luogo ove si trova tuttora. È evidente che per il trasporto e la costruzione di una tale macchina fu necessario lo sforzo collettivo di molta gente.

Il torchio nel suo insieme è stato più volte riparato e qualche sua parte ha dovuto essere sostituita per usura, in particolare la madre vite e la vite, ora datate rispettivamente 1765 e 1869. Lo stesso tronco, in parte cavo all'interno, ha subito diversi incastri.

Le due coppie di montanti che sostengono il tronco hanno una sezione di 40 cm x 20 cm e sono in noce.

La grossa pietra fissata all'estremità inferiore della vite è leggermente infossata nel pavimento tra una guida di sassi posati in forma circolare. Essa ha un diametro di 1,1 m, un'altezza di 0,6 m ed un peso di ca 1600 kg.

Il letto del torchio, costituito da un basamento in sasso e da una vasca di contenimento, ha sul lato di lavoro una rientranza di forma semicircolare che permetteva di inserire i recipienti per la raccolta del vino. Questo colava, tramite l'apposito becco in pietra, dalla vasca di contenimento.

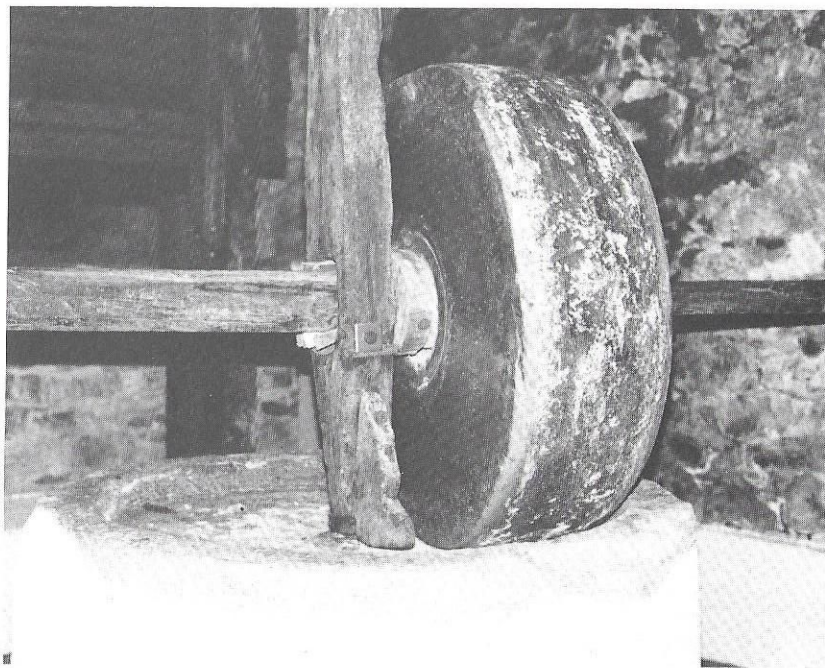
Ai lati del letto sono incastrate le travi che incernierano la coppia dei montanti posteriori.

La parte superiore, ovvero il vero e proprio letto del torchio, è costituita da cordoli in pietra che delimitano la vasca.

Nel locale del torchio non si sono trovati pezzi tipici della torchiatura della vinaccia (tinelli, calastri, ecc.), ma la struttura del letto lascia facilmente supporre che doveva avere un doppio uso: torchiare vinaccia e noci.

Il frantoio

Il frantoio è costituito da una piattaforma cilindrica in muratura del diametro di 1,6 m con al centro l'albero principale, datato 1767. Sopra la piattaforma vi è la macina in pietra del diametro di 1 m con al centro una stanga orizzontale fissata all'albero che permetteva agli uomini di far ruotare la grossa macina. La presenza del frantoio nel locale del torchio non sorprende, se si pensa al doppio uso di quest'ultimo.



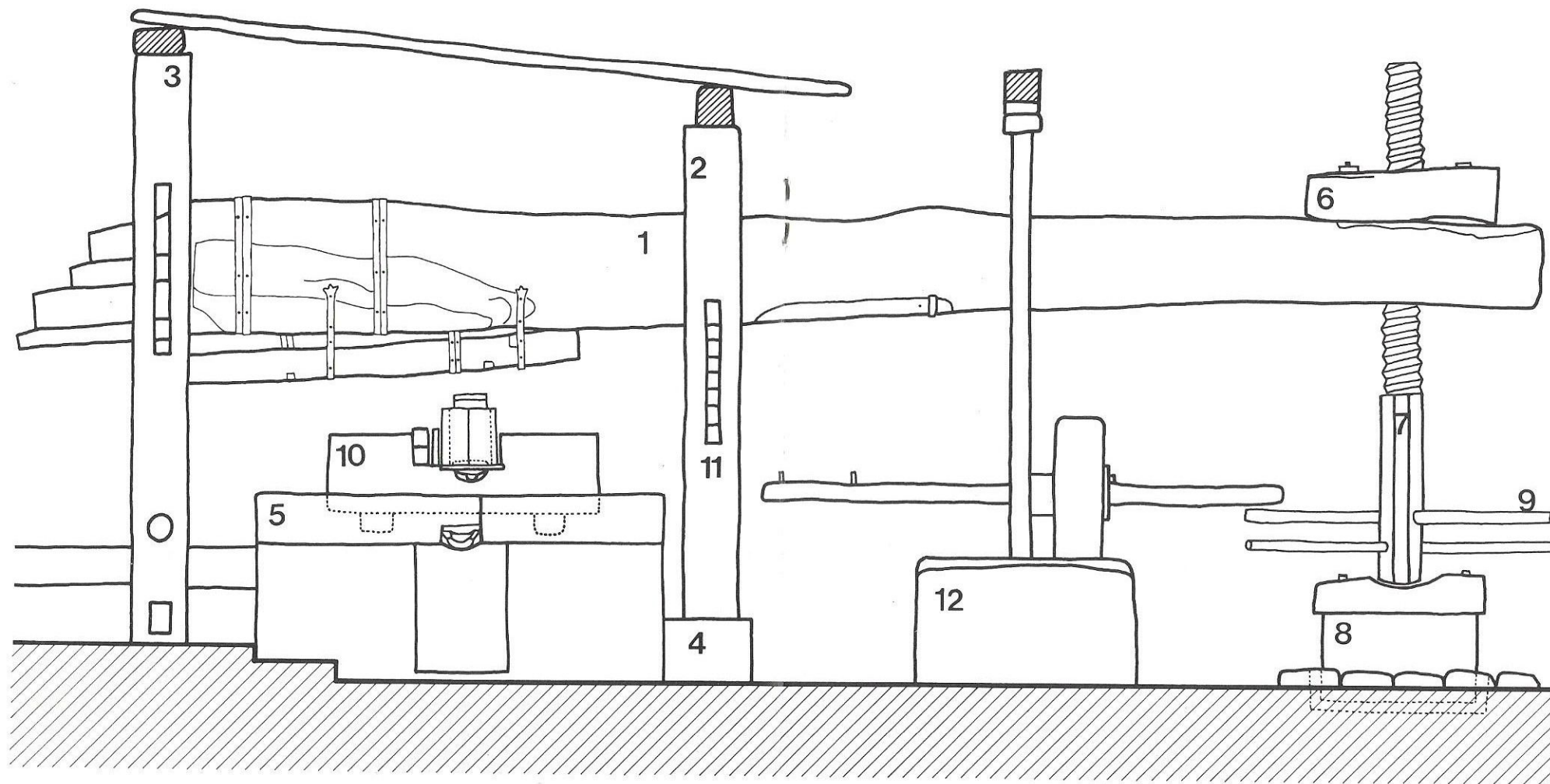
Il frantoio, particolare

Il contenitore delle noci

Raro è trovare in torchi simili il contenitore delle noci, vero e proprio gioiello di costruzione rurale. Esso è formato da una trave posata sul letto del torchio, in mezzo alla quale è intagliato un incavo rettangolare passante. Sul lato maggiore è fissato un canaletto in lamiera che serve per raccogliere e direzionare l'olio verso un contenitore. Nell'incavo rettangolare si posavano due piccole travi con un incavo semicircolare al centro e con diverse scanalature che permettevano all'olio di colare. Le piccole travi, accostate e incuneate, formano al centro un foro circolare dove si posavano le noci frantumate, riscaldate e avvolte in un panno. Dopo aver messo le noci e prima di iniziare la torchiatura si introducevano nell'apposito foro degli spessori in legno, di forma circolare, che permettevano di raggiungere il piano di contatto della grossa trave.



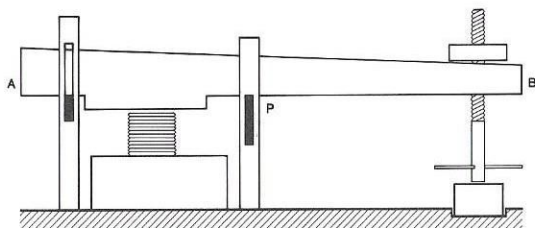
Il contenitore delle noci



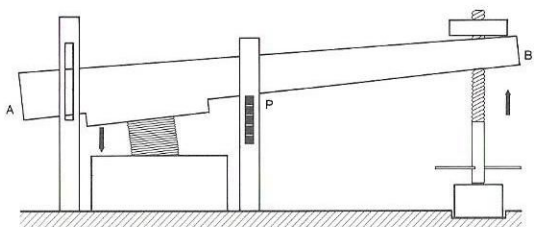
Torchio piemontese a leva (1582)

- 1. Albero
- 2. Prima coppia di montanti verticali
- 3. Seconda coppia di montanti verticali
- 4. Base in cui è inserita la prima coppia
- 5. Letto del Torchio
- 6. Traversa con la madre vite

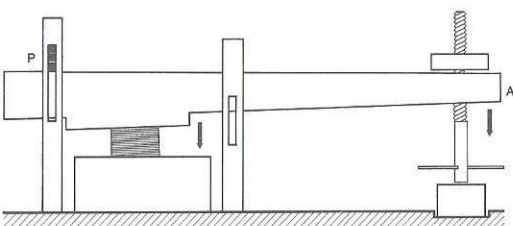
- 7. Vite
- 8. Grossa pietra
- 9. Stanghe per la rotazione
- 10. Contenitore delle noci
- 11. Calastri
- 12. Frantoio



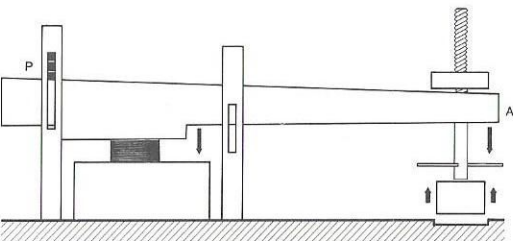
I Il Torchio nella fase iniziale.
Le noci appositamente preparate vengono introdotte nel contenitore.



II Dopo aver tolto dalla feritoia dei montanti posteriori le traverse di sostegno dell'albero, si inizia la torchiatura. La leva a due bracci «A-B» fa perno intorno al punto «P»: il braccio «P-B» viene sollevato dalla vite mentre il braccio «P-A» si abbassa fino al suo arresto. La leva a un braccio «P-A» viene sollevata dalla vite per consentire di togliere nel punto «P» le traverse dei montanti anteriori.



III Si introducono le traverse nei montanti posteriori «P» e abbassando la leva a un braccio «P-A» mediante la vite, si inizia la vera e propria torchiatura.



IV=III Alla forza della vite si aggiunge alla fine anche il peso della pietra che viene sollevata.

Il restauro

Il torchio di Sonvico ha lavorato ancora fino ad una trentina d'anni fa, in seguito è stato abbandonato ed il locale dove si trovava ha subito gravi danni causati dal tempo e dall'incuria: dai coppi rotti l'acqua piovana filtrava sul macchinario, quasi interamente di legno, deteriorandolo in più punti.

Una decina di anni fa il Municipio proponeva al Consiglio Comunale l'acquisto dello stabile sostenendo che «la salvaguardia del torchio ai fini di testimoniare un lungo periodo della nostra storia paesana è un dovere imprescindibile della nostra comunità: disattendere a questo dovere significherebbe dar prova di scarso rispetto per le nostre tradizioni e per i nostri antenati, nonché di insensibilità storico-culturale.»

Le pratiche per l'acquisto si concludevano nel marzo 1974 e quindi l'Esecutivo ne propose la riattazione.

Il messaggio tuttavia tornava sul tavolo del Municipio con l'invito, da parte del Consiglio Comunale, a fare solamente lo stretto necessario per salvare lo stabile.

Nel frattempo si ebbero diverse proposte da parte di alcuni consiglieri, non esclusa quella di abbattere gli stabili e di utilizzare il fondo per la formazione di posteggi. Ma nell'aprile 1981, respingendo questo suggerimento, il Consiglio Comunale invitava il Municipio a riprendere lo studio per il restauro. Dopo attento esame del problema l'Esecutivo giungeva alla conclusione che la soluzione migliore era quella della sistemazione completa e definitiva e non a tappe come ventilato in un primo tempo.

Il Consiglio Comunale dunque nel 1982 aderiva alla proposta municipale comportante una spesa globale di circa 190 mila franchi, alla parziale copertura della quale l'Ente turistico Valli di Lugano ha partecipato con una somma di 25 mila franchi.

L'opera di restauro iniziava nell'ottobre del 1982.

Oltre a diversi lavori edili (rifacimento del tetto, manutenzione della muratura esterna in sasso, sistemazione dell'interno ...) il restauro della macchina è stato eseguito secondo le più recenti acquisizioni tecniche e tenendo presente il principio fondamentale di non nascondere l'intervento restauratore facendolo passare per 'originale', ma lasciando trasparire la differenza fra nuovo e vecchio per non alterare la genuinità di quest'ultimo.

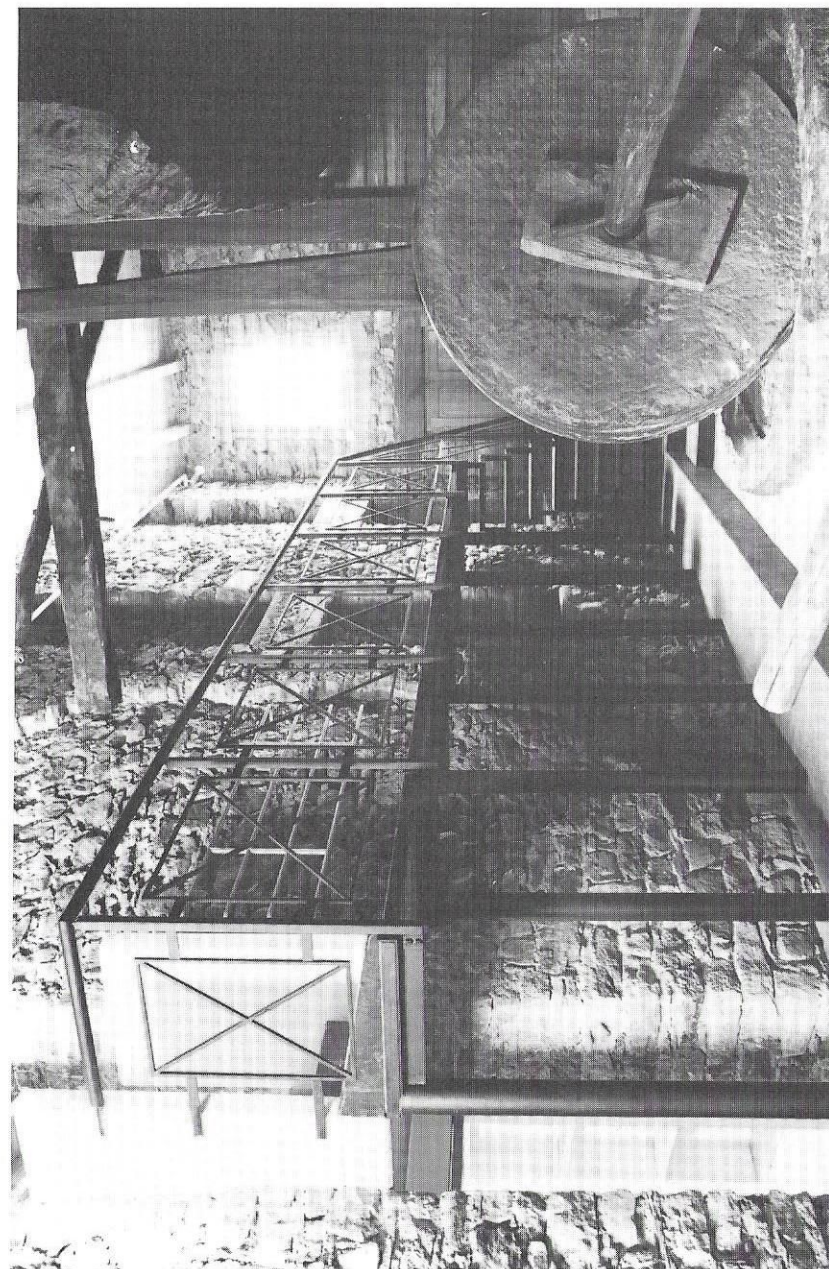
Le condizioni del torchio erano assai critiche: le coppie dei montanti verticali erano completamente marce al piede, la trave principale, nella parte superiore, era parzialmente vuota e la madrevite era consumata, le teste delle travi orizzontali superiori, dove sono incastrati i montanti verticali, erano parzialmente marce.

I restauratori hanno adottato delle resine speciali per rifare le parti distrutte e mancanti. In questo modo è stato possibile conservare i pezzi originali e si è evitato di introdurre pezzi nuovi. Le parti rovinate sono state così recuperate e consolidate e hanno potuto essere rimontate al loro posto originario.

I lavori sono stati terminati nell'estate 1983 ed ora il torchio, opportunamente sistemato, può nuovamente funzionare o, perlomeno, essere visto e ammirato anche come colossale e ingegnossima macchina costruita dall'uomo in condizioni certo molto difficili.



Prima del riattamento



Particolare dell'interno dopo il riattamento

Testimonianze e aneddoti raccolti fra la popolazione

La preparazione e la scelta delle noci avveniva in casa. Tutta la famiglia, aiutata da parenti e vicini, si radunava attorno al tavolo e attorno al focolare: gli uomini rompevano i gusci e le donne estraevano i frutti. Si trattava di una vera e propria festa, era un momento sentito da tutti. Mentre si lavorava c'era chi cantava, chi chiacchierava, chi faceva degli indovinelli. Uno degli indovinelli più sfruttati era 'il gioco delle case': sull'esempio dell'animatore «io conosco una casa con un uomo, una donna e due bambini», i partecipanti al gioco, ponendo delle domande, dovevano indovinare di quale famiglia si trattasse. Durante il lavoro veniva a volte offerto il «bruschett», vino non addolcito e non tagliato.

Terminata la preparazione delle noci capitava spesso che ci si recasse al «mator di Cristöfen», al limite sud del paese, dove attualmente sorge la casa del Sig. Antonio Albertini a cantare. Questa gioiosa atmosfera era segno tangibile che ... «quaidumm a scernud i nos». (Qualcuno ha scelto e preparato le noci).

Chi ha conosciuto il proprietario-tuttofare del torchio (Tin Bariff) ricorda i suoi scherzi e i suoi racconti. Egli si divertiva per esempio a sporcare il viso dei bambini che lo aiutavano con la fuliggine («carisgina») della caldaia che serviva per riscaldare le noci («caldera»).

Raccontava poi la leggenda secondo la quale la trave principale del torchio era stata portata sul luogo dalle formiche. Diceva anche che nei tempi passati la «margheritascia» era fatta girare da un asino.

Allo scopo di ingrassare i tacchini nel periodo precedente il Natale, si dava loro un certo numero di noci intere e si ripartiva la cura sull'arco di due mesi: il primo giorno una noce, il secondo giorno due noci, e così di seguito fino a raggiungere la dose massima di 30 noci al trentesimo giorno, per poi iniziare il procedimento inverso e arrivare di nuovo alla dose iniziale di una noce.

Nel periodo dell'allattamento dei vitelli capitava sovente che le mucche soffrissero di dolori alle mammelle. Per alleviare tali dolori si applicavano degli impacchi ottenuti dalla bollitura di foglie di noce. Spesso si davano loro direttamente le foglie da mangiare.

Era abitudine durante i mesi estivi riscaldare al sole una vasca di acqua contenente 2 o 3 rami di noce con le relative foglie. L'acqua così aromatizzata veniva usata per fare il bagno ai bambini, depurare la loro pelle e renderla morbida e liscia.

Fino agli anni cinquanta l'olio di noce, essendo molto attaccaticcio, era usato come brillantina per «voltà ndrè i caví» dai ragazzi che volevano sembrare giovanotti.

Le persone pesanti e grassocce che d'estate soffrivano del «ma dr'orse» alleviavano il bruciore mettendo 20 foglie di noce nella tasca anteriore sinistra.

Il torchio esistente a Sonvico era sfruttato anche da persone provenienti da altri paesi, come ad esempio: Bidogno, Cadro, Origlio, Davesco, Ponte Capriasca,...

Proverbi e modi di dire

s'al piöv per Santa Cros a vegn bött tucc i nos.

Se piove il giorno di Santa Croce (3 maggio) le noci raccolte saranno in gran parte internamente marce.

pan e nos mangià da spos

L'interpretazione più attendibile è quella di voler paragonare la saporita e gustosa combinazione dei due cibi al migliore dei pranzi nuziali.

nos e pan mangià da can

probabilmente aggiunto al precedente per completare un gioco di parole.

tré sgiù i nos che ra sposa la gh'a un tos

(Gettateci delle noci e la sposa avrà un figlio maschio)
Richiesta e augurio di bambini radunatisi sotto la finestra della casa ove gli sposi festeggiavano il loro matrimonio con una bicchierata o con il pranzo.

tré sgiù i baregòtt che ra sposa am ra fà in tòcch

(Gettateci delle castagne ... e faremo a pezzi la sposa!)
Aggiunta al detto precedente nel caso in cui la prima richiesta non veniva esaudita.

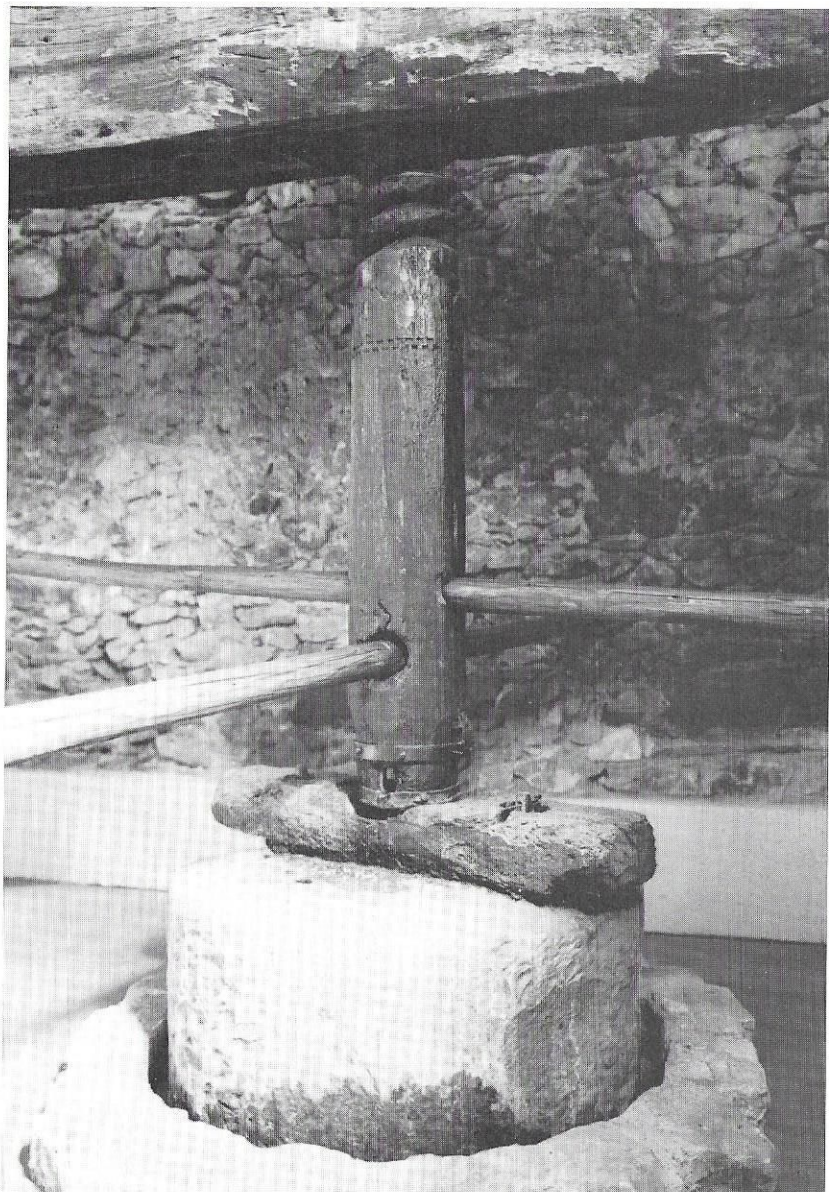
tu se svèlto come na mora de sott

(Sei veloce come ... il basamento del frantoio) Da notare che il basamento in questione è immobile per cui il detto è da intendersi come critica a una persona poco furba.

s'a caté i nos per San Giovann ur ratafià al ve dura miga n ann

(perchè sarà il migliore).

mazass e scod i nos i è du mesté inutili



La «margheritascia»

Glossario

- nos istrecc :** noci di forma oblunga, difficili da aprire. Il frutto si estrae con difficoltà.
- nos larghe :** noci di forma piuttosto piatta e rotonda, facili da aprire e sgusciare.
- derla :** involucro esterno delle noci, di colore verde, carnoso, ricco di tannino. Mallo.
- scod i nos :** scuotere i rami del noce con l'aiuto di una lunga pertica («frasca») per far cadere i frutti.
- squiscianós :** termine con il quale veniva indicato l'uomo addetto ai lavori del torchio.
- margheritascia :** * (più tardi anche «giardiniera») nome indigeno dato a quella parte del torchio composta dalla vite, dai bastoni per la rotazione e dalla grossa pietra fissata alla vite. (7,8,9)
- frangia :** * la ruota del frantoio. (12)
- mora de sott :** * il basamento del frantoio. (12)
- lavecc :** * il letto del torchio. (5)
- stomegh :** * i montanti anteriori che sostengono l'albero. (2)
- preda:** * grossa pietra fissata all'estremità inferiore della vite. (8)
- cala (pl. call) :** * travetti o calastri che venivano introdotti negli appositi intagli dei montanti. (11)
- nosisgia :** parte solida dei gherigli che usciva pressata dopo la torchiatura.
- òli de segonda :** olio di qualità inferiore ottenuto dalla seconda torchiatura dei medesimi gherigli.
- cusciora :** pane casalingo tra i cui ingredienti figuravano noci tritate. Spesso lo si modellava a forma di pupazzo e lo si decorava con pezzi di gherigli (occhi, naso, bocca...).
- crocante :** dolce a base di burro, zucchero e noci.
- ratafià :** liquore a base di grappa e noci acerbe. Ogni produttore è più o meno geloso della scelta e del dosaggio delle erbe aromatiche che vi aggiunge.

Oss. confrontare le voci contrassegnate con * con lo schizzo alle pagine 18 - 19

Torcià i nos

I è fascende di Bariff
tucc i ann a ra fin dr'inverne
ra frangia la sgira
e i nos, secch e sgussé, i è cavezé
dar Batista in dra mora de sott
e i è scuscé.

I fiö i ponta ra stanga e i sgiugata,
i sgira intorne a ra mora
e i nos i diventa fregái: nosisgia.

In d'un canton ra Laurenta
l'a pizò r fornell e ra caldera l'è pronta.
Quai minutt è scaldó ra nosisgia
e svelte in dro sacch
i è do bei formasgèll.

Bèll per numm fiö dopo scöra
a far sgirà
ra margheritascia.

Adèss anca r Batista al cor,
perchè sott ar trav ra nosisgia
la s'isfresgiss in dro cepp.

Ar sö segnál
a gh'è da pontá i stanghe,
cor intorne a ra preda
e r trav al va su.

I call da spostà, lavór da omen
e quand ca l'è su r trav e i call ar sö pòste
a comenza ra torciada!

Ra vit la sgira, ur trav al sbassa.
Lustra, denanze ar bècch na sedèla de ramm
metuda lí a speciá r'or,
r oli de nos!

Adèss, ur torce l'è tutt un movimento:
fiö che cor, che vosa, che scarpuscia, che trenfia,
ur trav che cala sgiù
con un fracass d'inferno.

Ra fadiga dra pianta che prèssa,
senza piegass
e r'oli
che pissa sgiù n dra sedèla.

Anca ra preda la s'leva
e l'è na fèsta.
Fèsta de contadín, de sgente povra,
che strasa negott perchè ra tèra,
quai volte avara,
no la tradiss quì che ra lavora.

Guido Soldati

Bibliografia

1. Giovanni Bianconi, **Costruzioni contadine ticinesi**
A. Dadó Locarno 1982
2. Giovanni Bianconi, **Raccolti autunnali**
Tipografia Offset Stazione SA
Locarno 1981.
3. Giovanni Bianconi, **Ticino rurale**
Arti grafiche La Malcantonese
Agnò 1971.
4. Gchwend-Pampuri-Rivola, **La casa rurale nel Canton Ticino**
vol I-II G. Krebs SA Basilea 1982.
5. Paul Scheuermeier, **Il lavoro dei contadini**
Longanesi & C. Milano 1980
(ricerca compiuta dal 1919 al 1935)
vol. I - pp. 183-193, II pp. 83-85.
6. Steinberg, **Die schwarze Kunst**
Pressverlag München 1958.
7. W. Egloff, **La fabrication de l'huile de noix**
Folclore Suisse 60, 1970 pp. 8-13

I termini dialettali sono trascritti secondo i criteri adottati per l'allestimento del «Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana».