

## Con i bleniesi a Pavia e Firenze: percorsi di fonti orali di Mario Vicari

[...]

### 3. Marronai e... marronai

*Ara fin t stémbrà partiva tütt i òman. A n naséva da tütt i cantú, nèh. Issuma ul paés l éra vöit. I diséva che rästava che i scudadú e i dòn n e i fiöi e cü' dói o tréi vachéi vècc (= Alla fine di settembre partivano tutti gli uomini. Ne andavano da tutte le parti, neh. Insomma il paese era vuoto. Dicevano che non restavano che i bacchiatori e le donne e i ragazzi e quei due o tre vaccari vecchi)<sup>13</sup>. A queste parole di una mia interlocutrice di Leontica, oggi quasi centenaria, fanno riscontro quelle di un informatore di Prugiasco, di circa 25 anni più giovane: *Éh, büsögna calculá che ä quell tim lâ, chí iscí (i)m päés, ad gén d'òman, quàn ch'a riväva sciâ l més d'ociura, n restäva s pó dí piü. A restä(va) dumè i dòn n, i fiü, perchè i é(va) da nã (a) scöra, i lavór da câ, i gh'é(va) i bèsti (= Eh, bisogna calcolare che a quel tempo là, qui in paese, di uomini, quando arrivava il mese d'ottobre, si può dire che non ne restavano più. Restavano solo le donne, i ragazzi, perché avevano da andare a scuola, [sott.: avevano] i lavori di casa, avevano le bestie)<sup>14</sup>.**

Dietro queste immagini, tuttora ricorrenti fra gli anziani, si cela una situazione di disagio, già segnalata dai viaggiatori della seconda metà del Settecento. Per esempio, l'erudito zurighese Johann Jakob Leu osservava «che l'esodo maschile era di tali proporzioni da spopolare letteralmente i villaggi, dove i soli uomini superstiti erano il parroco, il sacrestano e qualche vecchio, mentre le donne erano di conseguenza costrette a gravarsi di tutti i pesanti lavori agricoli e pastorizi»<sup>15</sup>.

Le nostre fonti dialettali e le testimonianze dei viaggiatori concordano nel dirci che i punti cardine dell'emigrazione bleniese, immutati negli ultimi due secoli, erano la componente in prevalenza maschile e il ritmo stagionale, legato a mestieri praticati d'inverno, primo fra tutti quello di marronaio.

Non è mio compito ripercorrerne le tappe a ritroso nei secoli. Mi preme comunque ricordare che è accertata, almeno dal Cinquecento, la presenza a Milano di una nutrita colonia di bleniesi, che vi esercitavano i mestieri di facchino, oste, bettoliere, venditore di pane, grani, olio e commestibili<sup>16</sup>.

Prendo invece le mosse dal XVIII secolo. Dai dati quantitativi tratti dagli elenchi per la formazione del contingente militare apprendiamo che: «Le indicazioni sulla residenza degli assenti ci permettono di ricostruire gli indirizzi dei flussi migratori e dimostrano che, alla metà del Settecento, i bleniesi si concentrano in gran parte a Milano e prediligono l'Italia. Su 815 emigranti, 530 si trovano a Milano, che rimane la capitale economica, religiosa e culturale della valle, e altri 136 nel resto dell'Italia»<sup>17</sup>.

Tra la seconda metà del Settecento e la prima dell'Ottocento la situazione permane stabile, con la differenza che i villaggi della bassa valle vi sono coinvolti in maggior misura e che nuove mete minori si affiancano sempre più a Milano. Si aprono però sbocchi su altre nazioni europee: la Francia dopo il 1830 e l'Inghilterra dopo la metà del secolo.

Dall'elenco delle reclute e coscritti della Valle di Blenio dell'agosto del 1847, nel quale sono censiti i maschi dai 18 ai 30 anni, ricaviamo che, su 865, 366 risultavano assenti. Tra i residenti in Italia, 104 si trovavano a Milano (di cui 21 di

Olivone e 53 di Malvaglia) e 74 erano distribuiti in città e borgate della parte settentrionale e centrale della penisola (Torino, Pinerolo, Saluzzo, Alba, Vercelli, Casale, Mortara, Pavia, Voghera, Lecco, Sondrio, Lodi, Codogno, Bergamo, Brescia, Cremona, Piacenza, Parma, Bologna, Genova, Trieste, Firenze, Pisa, Regno Sardo)<sup>18</sup>. Ai nostri fini è interessante rilevare che, di questi ultimi, 10 si erano insediati a Pavia (uno proveniva da Campo Blenio, 5 da Leontica, uno da Olivone e 3 da Ponto Valentino) e 3 a Firenze (tutti di Ponto Valentino).

Ponendo la riserva che queste cifre non includono né gli uomini sopra i 30 anni né gli adolescenti al di sotto dei 18, possiamo ritenere assodato che 25 centri italiani erano già frequentati nel 1847. Ci sembra infatti lecita l'ipotesi che, essendo ormai esaurite le possibilità d'occupazione a Milano, i nuovi arrivati si siano visti obbligati a sciamare via via verso mete più periferiche. Nelle singole località dell'Italia centro settentrionale, si sarebbero pertanto consolidate abitudini migratorie legate a dinastie familiari, coprendo un arco di tempo che si estende almeno dall'Ottocento alle soglie della seconda guerra mondiale.

Per questo periodo il mestiere di marronaio rimase prerogativa, fra gli emigranti dalla Svizzera italiana, dei bleniesi e dei leventinesi. Benché non riuniti in corporazioni che aspirassero ad accaparrarsi privilegiate, i marronai, al pari dei cioccolatai, miravano «al libero commercio che permetteva loro di conquistare un monopolio di fatto: occupare i migliori spazi urbani, le piazze più frequentate, espugnare con pazienza sempre nuove posizioni o altre città, mantenere saldo il mestiere all'interno della tribù di valle, e per i cioccolatai era quella bleniese, controllare sia la produzione, sia il commercio all'ingrosso, sia la minuta distribuzione»<sup>19</sup>.

Ai più avveduti non erano inoltre precluse le possibilità di promozioni economiche<sup>20</sup>: «I marronai praticavano un umile mestiere di strada stagionale e inconfortevole, che aveva tuttavia le sue gerarchie e consentiva di ascendere dalle precarie postazioni sistemate in una piazza o a un crocevia, a più comodi e dignitosi chioschi, a botteghe di castagne, frutta e dolci, e a pochi intraprendenti di inserirsi nel commercio all'ingrosso dei marroni»<sup>21</sup>.

In questa articolata scala socioeconomica, le vicende che presenterò si collocano su un gradino intermedio, poiché si riallacciano a tradizioni familiari protrattesi per più generazioni, che si conquistarono una meta stagionale fissa, con bottega o chiosco gestiti da un capostipite.

Soffermandoci sui gradini mediobassi, siamo tentati di stabilire un'ulteriore distinzione in funzione del prodotto: quella, cioè, fra coloro che si occupavano soprattutto di caldarroste – i più numerosi, di cui qualcuno è tuttora attivo – e coloro che, oltre alle caldarroste, impararono a utilizzare le castagne in altri modi fiutando le predilezioni della clientela locale, come è appunto il caso dei bleniesi a Pavia e Firenze.

#### **4. Bleniesi e leventinesi a Pavia**

Le nostre fonti orali ci dicono che, nei primi decenni del Novecento, a Pavia si recavano i Gallizia di Ludiano, gli Jemini di Prugiasco e i Diviani di Campello, distribuiti in punti discosti della città.

Ai cinque comuni bleniesi da cui, a metà Ottocento, partivano uno o più uomini per Pavia va aggiunto Ludiano. In un elenco che don Gallizia ha tratto dai Registri della Parrocchia del suo villaggio, vi sono indicati Giovanni Antonio Metalli e

Paolo Pizzotti fu Giuseppe nel 1746<sup>47</sup>, Giuseppe Beltrami nel 1795, Luigi Beltrami nel 1804, Carlo Corazzini nel 1822, Baldassarre Beltrami (nato nel 1828 e morto nel 1888 a Pavia, dove lavorava con i Gallizia), oltre naturalmente ai Gallizia.

La presenza di questi ultimi, accertata per cinque generazioni, inizia con Giuseppe che, dopo essere emigrato a Lione, si cercò una meta più a portata di mano. Gli succedette il figlio Giuseppe, che vi scendeva con i figli Paolo (morto nel 1894) e Siro (1844-1896). Questi, sposatosi nel 1875 con Maddalena Ferrari, prese dimora a Pavia, dove gestiva la Trattoria dell'Invetriata, vicino all'Università. Paolo conduceva con sé i figli Silvio, Giuseppe e Giovanni, che si indirizzarono poi verso vie differenziate. Silvio (1864-1948) – padre di don Giuseppe Gallizia – restò fedele alla tradizione di marronaio stagionale col figlio Paolino (1901-1944); Giuseppe si dedicò all'attività di oste con la moglie Virginia (nata Beltrami) e i figli; Giovanni si trasferì stabilmente a Voghera, dal 1915, con la famiglia.

Siro Gallizia – che porta il nome del patrono di Pavia – doveva essere ben noto in città, se un giornale umoristico (non identificabile) gli dedicò una caricatura attorno al 1890. Lo schizzo, che lo ritrae nell'atto di reggere con una mano un vassoio su cui è posato un bicchiere e con l'altra una bottiglia, è accompagnato da quattro strofette dialettali di quattro ottonari ciascuna<sup>22</sup>. Versi preziosi non per valore letterario, ma per le attestazioni lessicali inerenti ai prodotti venduti dai marronai e perché vi leggiamo una conferma dell'ampliarsi del ventaglio delle sue attività:

*Coi maron in dla padela,  
Coi balett<sup>23</sup> in dal caldrin  
E i nissoeul in dla minela<sup>24</sup>  
Lu l'ha fatt di bei quattrin.  
E lu 'l venda cuni duri,  
Castegn sech, pom cott, gusson<sup>25</sup>,  
E d'istad al gà j inguri  
E i gelati propi bon.  
E tal qual v'al dum chi nsì  
L'è in tenuta ad mescia vin  
Ma però v' sicuri mi  
Ch'al dà via di bon quintin.  
S'um da fagh, cara al mè Sir,  
Già l'è inutil ca s' la pia.  
L'um catà, gh'um fatt al tir,  
Ma gh' la fuma a mes Pavia.*

(= Con i marroni nella padella, con le ballotte nel calderotto e le nocchie nella ciotola lui ha fatto dei bei quattrini. E lui vende castagne tostate dure, castagne secche, mele cotte, castagne affumicate, e d'estate ha le angurie e i gelati proprio buoni. E tale quale ve lo diamo qui è in tenuta di mescitore ma però vi assicuro io che dà via dei buoni quintini. Che cosa abbiamo da farci, caro il mio Siro, già è inutile che se la pigli. L'abbiamo preso, gli abbiamo fatto il tiro, ma gliela facciamo a mezza Pavia).

La simpatia di cui godettero anche in seguito i Gallizia traspare da una «Nota mesta» pubblicata a Pavia nel dicembre del 1948 (ci è ignota la testata) alla morte di Silvio Gallizia: «Probabilmente a Pavia parecchi ricordano tuttora il marronaio di Piazza Grande che ultimamente però per qualche anno verso il 1935/40 stava presso il Duomo ai piedi della torre campanaria. Già il padre e il nonno suo sempre stavano in Piazza Grande, sempre alla mercè anche della più dura stagione. Il

nonno veramente in un primo tempo cioè fino al “Blocco” [sott.: austriaco] teneva commercio in Piazza d’Italia; mentre il bisnonno pare sia il primo Gallizia venuto a Pavia, e vi venne come “brentatore” o cantiniere<sup>26</sup>.

Della sua assiduità a Pavia fanno fede le autorizzazioni di «Soggiorno degli Stranieri in Italia», di cui riproduco quella rilasciatagli il 26 ottobre 1928: «L’Autorità di P. S. ha ricevuto da Gallizia Silvio figlio di fu Paolo e di fu Margherita Ferrari nato a Ludiano (Canton Ticino) il 26 gennaio 1864 di nazionalità svizzera di condizione marronajo la dichiarazione di soggiorno in Italia. La suindicata persona ha dichiarato di essere venuta in Italia l’ultima volta il 24/10 1928 allo scopo di lavoro per vendere castagne e di dimorare in corso Vittorio Emanuele No 130 di Pavia. La presente ricevuta deve essere esibita ad ogni richiesta degli ufficiali ed agenti di P. S. e di polizia giudiziaria. Il possesso di essa costituisce, per ogni effetto, la prova della presente dichiarazione».

Era presso i cugini della Trattoria dell’Invetriata che i Gallizia trovavano un punto di riferimento che li compensava dalle gelide giornate trascorse nella baracca di Piazza Grande. Se ne ricorda Silvio Cittadini di Ludiano, che trascorse un solo inverno nel 1911-12 alle dipendenze di Silvio Gallizia: *A Pavia l’era una baraca, for’ala vèrta. D’invern a s sgerava dal frècc. Ma gh’era bè l fughéi: i era dói o tréi fughéi, tu t scaldava um pó i man* (= A Pavia era una baracca, fuori all’aperto. D’inverno si gelava dal freddo. Ma c’era ben il fornello: erano due o tre fornelli, ti scaldavi un po’ le mani)<sup>27</sup>.

In corso Garibaldi 11, vicino alla chiesa di San Michele, lavorava invece Martino Jemini, che coi figli Ugo e Franco chiuse nel 1939 un periodo migratorio che continuava da tre o quattro generazioni. A differenza dei Gallizia, egli aveva preso in affitto da un prelado una bottega al piano interrato e un alloggio. Il vantaggio di disporre di un locale gli permetteva di soddisfare i clienti del quartiere, limitandosi a tenere merce di consumo corrente e non facilmente deteriorabile (patate, cipolle, mele, pere); per qualche anno tentò poi di prolungare il commercio all’estate. Ma le condizioni d’alloggio erano alquanto precarie: *La gh’é(va) däl täräbùs, mia drä cà. Ä gh’éum ra botégä, un altra cume ra botégä, che gh’é(u)m ín crabón, lègn: cume um magazìgn, perchè i lègn i crumpäum i stängä, pü i räsgäum nòi, che gh’éum un cävälètt cula résgä* (= Aveva della catapecchia, non della casa. Avevamo la bottega, un altro [sott.: locale] come la bottega, dove avevamo dentro carbone, legna: come un magazzino, perché la legna la compravamo a stanghe, poi la segavamo noi, che avevamo un cavalletto con la sega)<sup>28</sup>.

Privilegiati – oseremmo dire – i Diviani, che poterono acquistare una casa con corte in via dei Mille 2/b, presso il ponte sul fiume Ticino, distrutta però dai bombardamenti del 4 settembre 1944. Fu questo evento tragico a interrompere bruscamente un’attività che si protraeva da tre generazioni e da stagionale si era fatta stanziale, dato che qualcuno della famiglia vi teneva per tutto l’anno un piccolo commercio di frutta. Riferisce in proposito Noemi Brentini-Diviani: *Vaséan a fè la stagiòn di castégn, però dopo luu i era sgiú la cá, ch’u l’era sgiá cumprèda l póru nònu. E i eran sgiú la cá, i eran sgiú l bènc da verdüréi, da frütiröu. E a m regòrdi che faséan i castégn fò süla pòrta e lí ddré u g’era tütt ul bancón dala früta e dala verdüra. E dopo u g’era la... lí ddré la cusina. E dopo la cá l’è stacia bumbardèda* (= Andavano a fare la stagione delle castagne, però loro avevano giù la casa, che l’aveva già comprata il povero nonno. E avevano giù la casa, avevano giù il banco di venditore di verdura, di fruttivendolo. E mi ricordo che facevano le castagne fuori sulla porta e lì dietro c’era il bancone della frutta e della verdura. E dopo c’era la... lì dietro la cucina. E dopo la casa è stata bombardata)<sup>29</sup>.

Della loro presenza in città all'inizio del secolo, per l'esattezza nel 1908, vi è traccia in una pagina di Guido Farina: «Avevo cinque anni quando un amico di mio padre mi donò due *quatrín* (due quattrini). Erano due belle monetine nuove color oro, lucentissime, con l'effigie del re d'Italia Vittorio Emanuele III. Non so se di mia volontà o per consiglio dello stesso donatore mi misi subito in strada per recarmi, dalla casa paterna posta verso la fine del Borgo d'allora, al numero 94 (quasi vicino alla Chiesa) sino all'ingresso del ponte dove avevano bottega due marronai stagionali. Costoro godevano fama di vendere le migliori castagne secche di Pavia ed io avrei speso in questo prezioso prodotto l'intero importo della donazione, cioè due quattrini»<sup>30</sup>.

Che si trattasse appunto dei Diviani lo chiarisce Giulio Guderzo che, dopo aver ripreso il racconto del Farina, aggiunge: «Gli "Stati d'anime" di quegli anni, religiosamente – non a caso – conservati da don Malcovati, precisano che giusto al 2/b di via dei Mille stava con casa propria un "castagnaio", Eusebio Diviani "svizzero" di Campello, in val Leventina, dunque ticinese»<sup>31</sup>. E prosegue narrando di un suo incontro casuale, in occasione dell'inaugurazione del Museo del San Gottardo, con Gottardo Diviani, testimone dell'ultima generazione dell'emigrazione della propria famiglia.

## 5. Bleniesi a Firenze

Si suppone che Firenze sia stata raggiunta verso il 1720. I primi di cui si ha notizia, originari di Leontica, sono Giovanni Demaria e Pietro Antonio Gianella (morto nel 1797), che con nove figli gestiva una bottega al Canto delle Rondini e una in via Calzaioli nel Vecchio Mercato. Gli succedette Ferdinando Gianella, morto a Leontica nel 1860<sup>32</sup>. Ai Leontichesi si affiancarono presto uomini di Ponto Valentino, Marolta e soprattutto Ludiano. Nei Registri della Parrocchia di quest'ultimo villaggio, consultati da don Gallizia, sono menzionati nel 1766-67 Giuseppe Metalli e dal 1819 Giovanni Ferrari, capostipite di una tradizione familiare continuatasi per quattro generazioni, alla quale si aggregarono parecchi compaesani.

Attorno al 1925 i Ferrari gestivano quattro botteghe: quella di Giovanni (padre di Giuseppe, mio informatore) in via Porta Rossa, chiusa forzatamente nel 1927 a seguito di una richiesta di canone d'affitto esorbitante; quella di suo fratello Vincenzo in via Giuseppe Verdi (l'antica bottega al Canto delle Rondini); quella di Daniele (figlio di Giovanni) in via Ginori; quella dei cugini Giuseppe ed Ettore in via dell'Ariento.

La fama ottenuta dai bleniesi nell'ambiente colto fiorentino si riverbera nelle pagine di Giulio Piccini, di Cesare Torricelli e soprattutto di Giovanni Papini, nelle quali essi vengono chiamati con bonaria affabilità *buzzurri*. Questo vocabolo designa i venditori di castagne giunti dal nord e non aveva in origine la connotazione spregiativa, legata a persona zotica e ignorante<sup>33</sup>.

Giulio Piccini (1849-1915), scrittore e critico teatrale, ne riferisce nel libro *Firenze umoristica*. Dopo una rapida cronistoria dei *buzzurri* bleniesi, si intrattiene a colloquio con uno di loro sulle consuetudini di vita e di lavoro. In particolare osserva: «Sono circa una trentina di persone in tutti: vengono uno dopo l'altro, a breve intervallo. Come l'arrivo delle rondini ci dà il lieto annunzio della primavera, l'arrivo de' *buzzurri* segnala tra noi che siamo sul limitare dell'inverno»<sup>34</sup>.

Cesare Torricelli (di cui ignoriamo i dati biografici) si sofferma sulla figura di

Giovanni Ferrari, «primo buzzurro di Firenze»: «Tutti ricordano il “sor Giovanni” temprina indefessa di lavoratore, rude all’aspetto, ma garbato e cortese con tutti. Mentre serviva i ragazzi distribuendo una pattona, impartiva ordini ai suoi compagni di lavoro perché ne fosse pronta una seconda, e intanto accoglieva nell’interno del negozio i vecchi clienti che nelle giornate di sizza invernale desideravano sgranchirsi le mani con l’economico riscaldamento del fornello delle bruciate. Né mancavano alla sua bottega gli eleganti con le tasche vuote che comprando la pattona... “per l’ canino” riuscivano in tal modo a risparmiare la colazione e la cena»<sup>35</sup>.

Giovanni Papini (1881-1956) presenta la bottega di un buzzurro. Dal testo non ci è dato di sapere di chi si trattava, ma apprendiamo dal nostro intervistato che gli piaceva frequentare la bottega di via Ginori. Scrive fra l’altro: «Da una parte, sopra un tagliere rotondo, fumava la pattona avviata, bianca sopra di farina dolce come una bassa montagnola incipriata di neve e accanto, nella gran teglia di rame lustro si adagiava la rota screpolata del migliaccio unto, infiorato di pinoli rosolati e croccanti; e lì vicino c’era il calderotto inclinato delle ballotte coi loro ciuffini di piuma nelle punte, e la cassetta delle bruciate coperta dal coltrone sudicio e pesante come la zana d’un bambino povero e il cestino dei marronsecchi gialli e grinzosi e accanto la mole troneggiante della padella bucata, dove il buzzurro tramenava col suo tridente le castagne castrate che già cominciavano a mandare il buon odore della giusta arrostitura»<sup>36</sup>. E ancora: «Il buzzurro, in mezzo al cerchio di ragazzi che ingombrava la soglia della bottega, non riparava a servire e intascare: e ora col bianco filo tagliava una morbida fetta di pattona, ora col giusto coltello sonante sollevava un pezzo di migliaccio, ora col misurino di latta distribuiva le ballotte e le bruciate nelle buie tasche dei minorenni avventori, e talvolta sudato e rosso come un alchimista de’ vecchi tempi, dimenava potentemente, con un bastone lucido per le fatiche di molte generazioni, la poltiglia fumicosa che doveva tramutarsi, dopo pochi minuti, in una nuova trionfante polenda»<sup>37</sup>.

## 6. Fra castagne tostate e pere cotte

Pare che, almeno nei primi decenni del Novecento, la pattona non fosse sconosciuta neppure a Pavia, se prestiamo fede a un accenno di Guido Farina: «Questo discorso mi fa ricordare la compravendita della “pattona” (castagnaccio) [sic], che si svolgeva direttamente servendoci come banco della “pattona” stessa, sulla quale posavamo le nostre monete di rame, e ci veniva contato il resto in altre monetine di rame di minor valore!...»<sup>38</sup>. Non se ne ricordano però Ugo e Franco Jemini, nella cui bottega, oltre alle bruciate e alle ballotte, si potevano trovare i *cüni*<sup>39</sup> (= castagne secche tostate con la buccia), i *güssói*<sup>40</sup> o *buiòcch*<sup>41</sup> (= castagne bianche bollite senza buccia) e perfino le pere cotte.

A proposito dei *cüni*, spiega Franco Jemini: *Castìgn spàciâl i éra, castìgn sgiâ um pu sècch. À i tustáum. E in öltim, ä gh büttá(u)m ín um... una... u... um pizzech scéndrä, ch’i niséva um pu culúr gäsg, cum’a disum nói: ècco, iscì. Sénzä taiâi, perchè cüi alträ che s fasé(va) cös – a pàrt i färüt – éh, i gh vâ taiá, (a)ltrimént(i) i s’ciupa* (= Castagne speciali erano, castagne già un po’ secche. Le tostavamo. E in ultimo, vi buttavamo dentro un... una... u... un pizzico di cenere, che diventavano un po’ color *gäsg* [= cenericcio], come diciamo noi: ecco, così. Senza tagliarle, perché quelle altre che si facevano cuocere – a parte le ballotte – eh, bisogna tagliarle,

altrimenti scoppiano)<sup>42</sup>. Egli le paragona ai *marrons glacés*, non solo per la compattezza, ma anche perché erano destinate quale prodotto di pregio ai clienti benestanti, che suo padre si premurava di servire di persona.

I più umili *buiòcch*, per contro, facevano parte dell'offerta quotidiana ed erano alla portata della gente comune. Ne parla Silvio Cittadini di Ludiano: *Ah, i niséva tütt sti sartinn, cur um tulìgn, a tò sü i castègn bianch, i buiòcch: e da dègh sgiù tantu bröd. U paré(va) cafelacc! I prim vut ä gh metéum um pó t züera, dopo i gh bütava sgiù anga ul bröd di pisù (= Ah, venivano tutte queste sartine, con un secchiello, a prendere le castagne bianche, i buiòcch: e [sott.: raccomandavano] di dargli tanto brodo. Pareva caffelatte! Le prime volte vi mettevamo un po' di zucchero, dopo vi buttavano giù anche il brodo delle pere)*<sup>43</sup>.

Le pere cotte rientravano anch'esse nella produzione delle tre famiglie attive a Pavia, magari intenzionate a scendere in lizza coi peracottari ambulanti, sparsi per le città italiane<sup>44</sup>. Cediamo di nuovo la parola a Silvio Cittadini: *I s faséva büi cur sü ra pèll. I s töiéva lá, gh'éra i näguziant ar ingröss, lí in dra piazza pròpia. I éra pisù bèi gröss. Dopo, quand i vanzava, tanti vut i s fasé(va) riscaldá, ma dopo i niséva pass. E lì ä gh'éra vügn, u niséva: «A n gh'í mia da pér<sup>45</sup> früst?» I gh'ai daséva gratis (= Si facevano bollire con su la pelle. Si prendevano là, c'erano i negozianti all'ingrosso, lì sulla piazza proprio. Erano pere belle grosse. Dopo, quando avanzavano, tante volte si facevano riscaldare, ma dopo diventavano appassite. E lì c'era uno, veniva: «Non ne avete di pere appassite (fruste)?» Gliele davano gratis)*<sup>46</sup>.

E da Franco Jemini apprendiamo che: *Faséum cös ara dumân um päirù – l'é(r)a di päirù gran, bâss, ma fò lârgh – e pei vótt, vótt e mèza, quân ch'ä s dervivä, i érá lé buiën. Ecco: i niséva, i crumpä(va) um pisù, dói pisù, cöcc isci (= Facevamo cuocere alla mattina un paiolo – erano dei paioli grandi, bassi, ma allargati verso l'alto – e per le otto, otto e mezza, quando si apriva, erano lì bollenti. Ecco: [sott.: i clienti] venivano, compravano una pera, due pere, cotte così)*<sup>47</sup>.

## 7. Fra pattona e castagnaccio

La stagione fiorentina dei nostri buzzurri si divideva praticamente in due periodi: quello delle bruciate, delle ballotte e dei marroni crudi da fine ottobre a metà novembre e quello della pattona<sup>48</sup> e del castagnaccio o migliaccio<sup>49</sup> da metà novembre a metà marzo. Infatti non avrebbero potuto cominciarne la produzione prima che i contadini dell'Appennino toscano avessero macinato le castagne del nuovo raccolto, dopo averle messe ad essiccare sui metati.

Preparare la pattona «era come fare la polenta gialla». Ma, date le grosse quantità di farina, bisognava essere in due per amalgamare bene l'impasto. Se ne ricorda Giuseppe Ferrari di Ludiano: *Mi a gh bütèva sgiù ra farina quan ch'i ra fasé(va), trüsçelä. A m tuchè(va) fè im préssa im préssa im préssa im préssa, da mia tégnlä gni düra gni móla. Perçè, se s mäté(va) mia sgiù ra farina im préssa, la faséva i bözzoli<sup>50</sup> – cumä ch'i cèma – i... i... i bòtt. Se da nò, cumä...: «Mi riman tutta a bözzoli!» Cióla! i éra mia bói da trüsçelä lá (= Io gli versavo giù la farina quando la facevano, la rimestavano. Mi toccava fare svelto svelto svelto svelto, per non tenerla né dura né molle. Perché, se non si metteva giù la farina svelto, faceva i bozzoli – come li chiamano – i... i... i grumi. Se no, come...: «Mi riman tutta a bozzoli!» Caspita! non erano capaci di rimestarla)*<sup>51</sup>.

E completa Silvio Cittadini: *Dopo la s lassèva sù dés minütt o un quart d'óra e pö*

ra bütèum fòra sür un ass: plàmfeta! Um pó t farina zorìnt, una paléta a piçèla sgiù da fela... a dè isséma. L'éra culór dā stu táura chí (= Dopo la si lasciava su [= sul fuoco] dieci minuti o un quarto d'ora e poi la rovesciavamo su un'asse: plàmfeta! Un po' di farina sopra, con una paletta batterla per farla... farla stare insieme. Era colore di questo tavolo qui)<sup>52</sup>.

I primi arrivati tra i clienti esigevano il «cantuccio»<sup>53</sup>, cioè la fetta tagliata dalla parte della crosta. Il servizio in bottega era commisurato al rango sociale: se operai e passanti si accontentavano di ricevere la pattona su un foglio di carta, gli altoloci – per esempio il Principe Tommaso Corsini, sindaco di Firenze – avevano un trattamento di privilegio. E Giuseppe Ferrari non cela il suo disappunto: *E i ciapèva stu töcc puléntä in d'um fòi cèrtä, i ra ciapèvä in di man, i ra mangèvä iscì, i ra mangèvä i strèdä. Dopo gh'era di... cüi cliént püssè da lüsso – che mì ä i vädé(va) cume l füm äi òcc cü' ilò – i gh'eva di piatt da tòla stägnèdä. E magèrä per... quan che la custè(va) quindas ghèi är èto, i n mangèvä un èto, ul póru pá u gh dasévä ra puléntä sü stu piatt. E mì m tuchèvä lavái, dopo. A nisévä rabiato cume un can mì!* (= E prendevano questo pezzo di polenta su un foglio di carta, la prendevano in mano, la mangiavano così, la mangiavano in strada. Dopo c'erano dei... quei clienti più di riguardo – che io li vedevo come il fumo agli occhi quelli lì – avevano dei piatti di latta stagnata. E magari per... quando costava 15 centesimi all'etto, ne mangiavano un etto, il povero papà gli dava la polenta su questo piatto. E a me toccava lavarli, dopo. Diventavo arrabbiato come un cane io!)<sup>54</sup>.

Il castagnaccio, specialità culinaria toscana, veniva richiesto soprattutto nel periodo delle feste natalizie. La pasta, preparata in grandi paioli, era versata in teglie di rame, messe a cuocere nei forni da pane.

Aggiungendo in proporzioni adeguate l'acqua alla farina di castagne, si doveva saper dare alla pasta la densità voluta: *A s cèpa um päirú da n sètt o vòtt o dés liträ, ä sä gh'än büta sgiù... per una tégliä l'éra una pèrä. Pü s trüsägä, s trüsägä, s trüsägä – um pu dürä – dopo sä gh'agiüng r'èquä dèsiä dèsiä dèsiä, e um pu t sè. E l'è belä prònta: ma mia pò móla móla, gni dürä, l'a dā véss lughèdä* (= Si prende un paiolo di un 7 o 8 o 10 litri, ve se ne butta giù... per una teglia era una pala. Poi si rimesta si rimesta si rimesta – [sott.: fin quando diventa] un po' dura – dopo vi si aggiunge l'acqua adagio adagio adagio, e un po' di sale. Ed è bell'e pronta: ma non poi molle molle, né dura, deve essere densa)<sup>55</sup>.

Ad eccezione di quella di via Ginori, le botteghe erano prive di forno. Si faceva perciò capo ai grandi forni messi a disposizione dai panettieri, che richiedevano compensi modesti (per esempio una lira per teglia). Il tragitto dalla bottega al forno doveva quindi essere ripetuto più volte, dato che in una giornata capitava di confezionare fino a 35 castagnacci. Giunti al forno, si versava la pasta nelle teglie: *Tü ciapè(v)ä i tégliä, tü gh mäté(v)ä sgiù una smègiä d'òlia iscì e pò cur um pänèll tü spänälè(v)ä tütä rä tégliä in gir, bègn. Dopo tü gh bütèvä sgiù sta pèsta* (= Prendevi le teglie, vi mettevi giù una macchia d'olio così e poi con un pennello pennellavi tutta la teglia in giro, bene. Dopo vi buttavi giù questa pasta)<sup>56</sup>. Infine si cospargeva la pasta di pinoli, fatti leggermente tostare per liberarli dalle bucce.

Infornare le teglie era un'operazione piuttosto delicata poiché: *I tégliä, t tuchèvä cumincè puntái iint adèsiä dèsiä, per mia fái spärläcè*<sup>57</sup> *fò, èco. E dopo, quan che i éra... quan che l'éra quagèdä ra pèstä, dopo tü ciapèvä ra pèrä, tü n mäté(v)ä vünä chí vünä lá, vünä chí vünä lá, dopo tu gh fasévä ul gir, di mòdo che...: «Quésta la sará cöciä, quésta la sará cöciä»* (= Le teglie, ti toccava cominciare a spingerle dentro adagio adagio, per non far traboccare la pasta, ecco. E dopo, quando erano... quando era coagulata la pasta, dopo prendevi la pala, ne mettevi una qui



una là, una qui una là, dopo le giravi, di modo che...: «Questa sarà cotta, questa sarà cotta»<sup>58</sup>. Appena sfornati, i castagnacci venivano pennellati con un leggerissimo strato d'olio per appagare più l'occhio che il sapore e riportati alla bottega, dove si vendevano a fette.

## 8. Sensazioni inattese e vissuto quotidiano

Il soggiorno in città, limitato a poco più di un terzo dell'anno, non incide a sufficienza sulla mentalità dell'emigrante per sradicarlo dalle abitudini di vita di paese. Egli infatti rimane sempre contadino, non solo di fatto ma anche nell'animo, come prova, fra l'altro, il suo modo d'esprimersi, punteggiato di riferimenti all'ambiente locale, ad attività e ad arnesi rurali. Se confrontati con gli emigranti stagionali sottocenerini (muratori, gessatori, fornaciai, pittori) la cui assenza durava dalla primavera all'autunno<sup>59</sup>, i marronai, data la loro emigrazione invernale, mantenevano più saldo il legame con la terra. Mentre i primi, tornati a casa, si adagiavano a una sorta di quieto vivere in armonia con il rallentarsi del ritmo della natura, i secondi, appena rientrati, dovevano adeguarsi al risveglio dei cicli vegetativi e riprendere senza indugio l'andirivieni con il bestiame fra paese, monti e alpi, senza trascurare la coltura dei campi, la fienagione e la viticoltura.

Il rammarico per il distacco era sentito non tanto da coloro che partivano, quanto da chi non poteva seguirli. Lo svela con un pizzico di commozione Francesco Ferrari di Ludiano, che si definisce un po' scherzosamente *sciändrât*<sup>60</sup>, giacché le occupazioni contadine gli impedirono di emigrare: *A l sò che gh'o sémprä sta impressiön dä quell... dä quell magòn che m gnisévä quan che a vädévä dondinè i fil dru tram*<sup>61</sup> *che rivèvü sciá* (= Lo so che ho sempre l'impressione di quel... di quel magone che mi veniva quando vedevo dondolare i fili del tram che arrivava)<sup>62</sup>. E lo ribadisce in una sua nota don Gallizia: «Quando partivan c'era mestizia (a vederli partire con la loro valigia da casa e dal tram a Motto), un po' attutita pensando che andavan per guadagnar... qualcosa» (comunicazione del 2.4.1994).

L'emigrante, ormai assuefatto, affrontava la trasferta con una certa disinvoltura, acquisita grazie alla *routine*. Dati i tempi lunghi del viaggiare – per esempio dalle 15 alle 7 della mattina seguente per raggiungere Firenze da Blenio – si concedeva il lusso, durante le soste, di rifocillarsi con una signorilità che avrebbe ben presto ceduto il posto alla ferrea parsimonia quotidiana.

Ma l'adolescente, lasciato alle spalle il villaggio per la prima volta, ne riceveva sensazioni insolite, che stuzzicavano la sua curiosità, non senza procurargli un po' d'impaccio. Possiamo così immaginarci Ugo Jemini entrare, appiccicato alle brache del padre, al Buffet della stazione di Lugano e armeggiare preoccupatissimo con coltello e forchetta sotto l'occhio vigile dei camerieri o Giuseppe Ferrari quando, alla Trattoria toscana di Milano, scoprì che il «gorgonzola» ordinato da suo padre non era altro che quel formaggio piccante a pasta molle, chiamato dalle sue parti *strächégn* (= stracchino).

Arrivato poi a destinazione, l'imbarazzo aumentava a seguito dell'impatto con un ambiente e con gente estranei, come dice Franco Jemini di Prugiasco: *An a noi, tu sè mòi nâcc via da câ – sémprä tacú ai runz dra mama – a rivá lâ isci, èhe, la càmbia ra ròba* (= Anche per noi, non sei mai andato via da casa – sempre attaccato alle sottane della mamma – arrivare là così, eh, cambia la cosa)<sup>63</sup>.

Ancora più esplicito Daniele Ferrari di Ludiano, che mette in risalto quanto al ragazzo, abituato a muoversi in piena libertà fra villaggio, monti e campagna, la

città pesasse addosso con un senso quasi d'oppressione: *A m truvè(va) bè comä véss incanalú in d'una sarédra: tùtt i stréd, issòma... Im pränzipiä, pö, a stäntèv'ä catám fò, a pärdévä facilmént r'èriä. A m päissèvü da nè da na part e ivéce a nasévü tùtt al'incuntrèriä* (= Mi trovavo ben come essere incanalato in una grondaia: tutte le strade, insomma... In principio, poi, stentavo a tirarmi fuori, perdevvo facilmente la tramontana. Pensavo di andare da una parte e invece andavo tutto all'incontrario)<sup>64</sup>.

L'impressione suscitata dalle diverse condizioni climatiche è incancellabile nella mente giovanile, pronta a recepire sensazioni inattese. Così la nebbia di Pavia, quasi sconosciuta a Prugiasco, viene paragonata a un velo bianco che rivestiva le persone: *E rä gén, quän ch'i rivä(va) im butégä – ma s äs dumandävü – i érü tùtt biän, i gh'é(va) i cävill tùtt biän, i gh'é(va) ra bärbä tütta biäncä, i paréva ch'i gh'é(v)a sü ra scéndrä. Fina i... i pâgn i nisévü tùtt... tùtt bägnéi. Nisévü sü tùtt una pisanä... um vell fign fign, biän. Dopo, péina che s enträvü in in d'un lucâl li isci, scumpariva tütto, ä s restä(va) bägnéi* (= E le persone, quando arrivavano in bottega – ma ci si domandava – erano tutte bianche, avevano i capelli tutti bianchi, avevano la barba tutta bianca, pareva che avevano su la cenere. Perfino i... i vestiti diventavano tutti... tutti bagnati. Si formava una piccola... un velo fine fine, bianco. Dopo, appena che si entrava dentro in un locale, scompariva tutto, si restava bagnati)<sup>65</sup>.

Dalla sensazione visiva a una strana sensazione uditiva: lo scoppiettare di certi alberi, sulla cui corteccia si formavano delle crepe, dovute all'abbassarsi della temperatura di parecchi gradi al di sotto dello zero: *Cur um frècc cume ch'i gh'à luu – frècc ümid – ä sä sentivü di s'ciupetät. Mi a rivävü mi'ä cäpí: pach! Ma chissä quä che l'è. E lura mè pâ u m ä spiegü, u dis: «Varda, quän che cäpita quell frècc li isci, i piän i s'ciupa»* (= Con un freddo come hanno loro – freddo umido – si sentivano degli scoppiettii. Io non arrivavo a capire: pac! Ma chissà cosa è. E allora mio padre mi ha spiegato, dice: «Guarda, quando capita quel freddo lì, le piante scoppiano»)<sup>66</sup>.

Grazie al loro agire corretto, i nostri bleniesi avevano stabilito rapporti di fiducia reciproca con la popolazione dei quartieri in cui si inserivano. Lo sottolinea, fra gli altri, Giuseppe Ferrari: *Dai fiorentign noiältra sérum trätèi pulít, ä sérum sgént stimèi* (= Dai fiorentini noialtri eravamo trattati bene, eravamo persone stimete)<sup>67</sup>. In quelle città d'anteguerra, che non avevano ancora perso l'impronta di grosse borgate con una forte componente agricola, non era stato difficile intrecciare relazioni di amicizia e camerateria, che si rinsaldavano a ogni ritorno in autunno. Veniamo così a sapere che, di quando in quando, Martino Jemini si misurava nel retrobottega coi soci del quartiere in incredibili gare, consistenti nel *fä ara forza di din* (= fare alla forza dei denti), cioè nel girare attorno al tavolo tenendo sollevato con i denti un sacco di castagne di 50 kg, e che i Ferrari aspettavano di godersi per carnevale la «scampagnata» che culminava nel pranzo succulento offerto dai fornitori di farina.

Però, da buoni montanari, stavano pur sempre in guardia dagli eventuali piccoli imbrogli, come certi mercanti ambulanti che a Pavia vendevano a buon prezzo legna bagnata o certi grossisti del mercato di Firenze, che esponevano i sacchi aperti per dare d'intendere che i marroni erano tutti grossi e sani, mentre *sött ä gh'éra ra manğegnä* (= sotto c'era la magagna, ossia la merce bacata)<sup>68</sup>.

Specialmente durante il regime fascista, era inoltre d'obbligo un atteggiamento di controllata prudenza, che li induceva ad astenersi da qualsiasi giudizio o valutazione, mantenendosi nel contempo disponibili a soddisfare alle numerose

domande sulla situazione politica della Svizzera. Lo afferma per esperienza Ugo Jemini: *Nói a sòm mia stéi malträtéi, ma a marciáum sul fii dru rasói. Mái una paròla fòrä, mái una dumanda fòrä. I éra luu ch'ä fasé(va) i dumán* (= Noi non siamo stati maltrattati, ma marciavamo sul filo del rasoio. Mai una parola fuori, mai una domanda fuori [sott.: dell'indispensabile]. Erano loro che facevano le domande)<sup>69</sup>.

Le giornate lavorative di oltre dodici ore e i pasti ripetitivi a base di carne lessata avevano per contropartita qualche risparmio che, nei peggiori dei casi, consentiva almeno di saldare i debiti di casa, come annota don Gallizia: «Il gruzzolo che portavan serviva anzitutto a pagar le spese ancor da saldare; insomma a tirare a pareggio: non so se e cosa potevan metter a Libretto di risparmio» (comunicazione del 2.4.1994). E ciò fino allo scoppio della seconda guerra mondiale, quando il deprezzamento della lira italiana e le difficoltà di rinnovare i permessi di lavoro posero termine alle loro vicende migratorie.

Gli effetti benefici erano poi avvertiti anche nelle famiglie che mandavano qualche ragazzo come garzone al seguito di un compaesano marronaio, così che, nel periodo d'emigrazione, erano esonerate dallo sfamare una bocca in più. Franco Jemini osserva in proposito che il compenso di un franco al giorno corrisposto da suo padre era accolto come un segno manifesto della provvidenza: *Miä per gnin ch'i gh disévä che um frän l'éra um sän: um sän al dì* (= Non per niente dicevano che un franco era un santo: un santo al giorno)<sup>70</sup>.

A metà marzo, tutta la piccola comunità del villaggio si sentiva partecipe del rientro degli emigranti. Sul piano esteriore, essi si imponevano all'attenzione vuoi perché indossavano qualche capo d'abbigliamento nuovo, vuoi perché taluni – i garzoni in particolare – smilzi alla partenza, erano divenuti ben pasciuti e prosperosi, vuoi perché – commenta scherzosamente Franco Jemini – *s ciapäva un altra culúr, a s ciapä(va) um pó dal nòbil; quàn ch'ä s riväva chì, a se... se...: «Cüi dä citâ!»* (= si prendeva un altro colore, si prendeva un po' del nobile; quando si arrivava qui, se... se...: «Quelli di città!»)<sup>71</sup>.

Sul piano degli affetti, ciò che contava era il riunificarsi delle famiglie, spartite ormai da parecchi mesi, come suggerisce un appunto di don Gallizia: «Quando ritornavan, anzitutto a veder arrivar su da Valserino<sup>72</sup> il tram, era un po' di festa, anche grazie a qualche “particolarità” nascosta nella valigia; ma specialmente al vederli anch'essi contenti e in buona salute» (comunicazione del 2.4.1994).

## 9. Riflessi linguistici

Dato il tipo stagionale d'emigrazione, limitato nel tempo e diretto verso zone italofone, il contatto con interlocutori estranei alla valle incise solo marginalmente sulle abitudini linguistiche degli intervistati. Di peso ben maggiore è, in Blenio, l'influsso esercitato dalla lingua straniera sugli emigranti in Francia e Inghilterra che, fra l'altro, contribuirono a diffondere francesismi e anglicismi anche fra i parlanti locali non emigrati<sup>73</sup>.

Tuttavia le testimonianze non sono prive di prestiti lessicali, adattati al dialetto locale o mantenuti nella veste fonetica originaria se di provenienza italiana settentrionale (*cüni*, *güssói*, *buiòcch*) e non adattati se di ambito centrale o toscano («pattona», «castagnaccio», «migliaccio», «cantuccio», «teglia»).

Passando al livello della frase, notiamo varie strategie di alternanza fra dialetto e italiano<sup>74</sup>, rilevate ad esempio nel parlato di Giuseppe Ferrari. Ora egli pronuncia

una parola italiana facendola subito seguire dall'equivalente dialettale (cfr. *la faséva i bòzzoli – cumä ch'i cèma – i... i... i bòtt*: n. 50), ora ricorre a una citazione italiana introdotta in forma di discorso diretto nell'enunciato dialettale (cfr. «Mi riman tutta a bòzzoli»), oltre al caso menzionato più avanti), ora – nel riferire la ricetta del castagnaccio imparata a Firenze – immette nel contesto dialettale i sostantivi italiani designanti gli ingredienti, quasi fossero, a loro volta, delle citazioni: *Sichè, gh naséva* acqua, farina e sale. *Pü tü gh meté(va) sù i pinòli*: pinòli, e *pü dopo i l metév'i fòrn* (= Sicché, ci volevano acqua, farina e sale. Poi vi mettevi i pinoli: pinoli, e poi dopo lo mettevano nel forno)<sup>75</sup>.

Circa le difficoltà di comprensione che, a giudizio degli informatori, avrebbero frapposto un ulteriore ostacolo al loro inserirsi nel mondo cittadino, dispongo di attestazioni che mi invitano a qualche considerazione.

Secondo Franco Jemini, *Quân ch'a sum rivú lâ, ch'i parlä(va) lâ, mì capi(va) gnin: gnénte! Prima da tütt perchè i éra cume um murégn a vin, i parlä(va) svèlt! Dopo ä s résta sgiâ um pu mézz stremít, perchè s vâ via dä chî, èh: l'è c... l'è grisa ra ròba, èh* (= Quando sono arrivato là, che sentivo come parlavano, io non capivo niente: niente! Prima di tutto perché erano come un mulino a vento, parlavano svelto! Dopo si resta già un po' mezzo spaventati, perché si va via da qui, eh: è... è grigia la cosa, eh)<sup>76</sup>. Egli ci fa intuire che, più che di divergenze oggettive fra il dialetto di Prugiasco e quello pavese, doveva trattarsi di una barriera psicologica, abbinata al fatto che la cadenza intonativa e la rapidità del parlato suonavano estranee al suo orecchio. Ma, in realtà, la sua esperienza di parlante nativo di un dialetto alpino avrebbe dovuto avvantaggiarlo nel capire una varietà lombarda di pianura, assai meno fitta di tratti arcaici e di raggio geografico più largo.

Nel caso di Firenze, al fattore psicologico si associa una più motivabile difficoltà di comprensione, dovuta alla distanza che corre fra il dialetto di Ludiano e l'italiano appreso a scuola da un lato e il fiorentino di registro popolare dall'altro. Di queste divergenze – attribuibili soprattutto alla diversa apertura delle vocali, alla pronuncia aspirata delle consonanti gutturali in Toscana e a un lessico inusitato nella Svizzera italiana – rende conto un episodio narrato da Giuseppe Ferrari: *I prim dì che sérä lá – um dì sérä ilò ä fè queicussa – un òman ch'u cunussévä mè póru pá u vègn sciá parlám sù, parlám sù, parlám sù. Mì – qué ch'o dä digh? – ä cäpiva niént. E dopo u gh dis cur mè póru pá: «Ma da' retta, Giovanni, che gli è grullo il tuo figliolo?»* (= I primi giorni che ero là – un giorno ero lì a fare qualcosa – un uomo che conosceva il mio povero papà viene qua a parlarmi, parlarmi, parlarmi. Io – che cosa ho da dirgli? – non capivo niente. E dopo dice col mio povero papà: «Ma da' retta, Giovanni, che gli è grullo il tuo figliolo?»)<sup>77</sup>.

In determinate circostanze, erano invece i ludianesi stessi a volersi servire in Toscana di espressioni oscure per comunicare astutamente fra di loro, come se l'uso del dialetto nativo non li cautelasse già a sufficienza di fronte ai Fiorentini. Pertanto essi mescolavano parole gergali – captate forse nell'Italia settentrionale sulla bocca di mestieranti e ambulanti – a voci dialettali di area ristretta e a metafore attinte dall'ambiente della valle.

Eccone le pochissime tracce che ho raccolto. La frase *va drä ai chiù*<sup>78</sup> *che gira ul Lotigna*<sup>79</sup> (= fa finta di niente che gira il gendarme) fungeva da avvertimento generico. L'espressione *ul Lotigna u slómbra*<sup>80</sup> *ra cróscia* (= il gendarme guarda la stadera) era più mirata, giacché indicava che una guardia li sorvegliava, mentre vendevano la merce giudicandone il peso a occhio (come erano soliti fare affidandosi alla pratica). Bastava poi un veloce scambio di battute per intendersi fra compaesani all'osteria sulla qualità del vino: *U t talénta*<sup>81</sup> *ul scabia*<sup>82</sup>? – *Mì u m pèr*

*um pu lòfia*<sup>83</sup> (= Ti piace il vino? – A me pare un po' leggero). Era infine corrente il detto *ciarnòbis in cazzòra*<sup>84</sup> (= tabacco da biascicare), che però non ci è più dato di sapere in quali situazioni venisse usato.

#### Note

1 Cfr. dgg [= Don G. Gallizia], *È arrivato il tempo di brasch*, «Voce di Blenio», ottobre 1970 e *Castagni e castagne*, *ibid.*, dicembre 1970; Don G. Gallizia, *Fienagione a Ludiano trent'anni fa*, «Folclore svizzero» 66 (1976), pp. 29-32.

2 Cfr. M. Vicari (a cura di), *Valle di Blenio Prima parte e Valle di Blenio Seconda parte* (ognuno dei due libri con disco e cassetta), «Documenti orali della Svizzera italiana. Trascrizioni e analisi di testimonianze dialettali», vol. 1 e 2, Bellinzona, Dipartimento dell'istruzione e della cultura (Ufficio cantonale dei musei - Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana), 1992-1995 (in seguito Doc. or. 1 e 2).

3 Doc. or. 1, pp. 13-14.

4 Esprimo un grazie collettivo ai miei informatori per i loro apporti costruttivi e partecipi. A Prugiasco ho interpellato Ugo Jemini (nato nel 1920) e suo fratello Franco (nato nel 1922), attivi a Pavia dall'età di 14 anni al 1939 (registrazioni 85.23 e 88.3 dell'Archivio delle fonti orali dell'Ufficio dei musei etnografici); a Ludiano, Giuseppe Ferrari (1908-1995), attivo a Firenze dal 1923 al 1942, e suo fratello Francesco (nato nel 1913: registrazioni 85.44 e 85.45), nonché Silvio Cittadini (1899-1989), che trascorse un inverno a Pavia nel 1911-12 e alcune stagioni a Firenze fino al 1919 (registrazione 85.29).

5 Si tratta di Lucia Diviani-Diviani (nata nel 1924: registrazione 93.5) e di sua sorella Noemi Brentini-Diviani (nata nel 1919: registrazione 94.2), che da giovani soggiornarono saltuariamente a Pavia con i familiari.

6 Per Daniele Ferrari di Ludiano (1903-1983), fratello maggiore di Giuseppe (n. 4) e attivo a Firenze dal 1916 al 1942, devo limitarmi a due brevi testimonianze trasmesse dalla Radio Svizzera di lingua italiana (1 e 8.5.1982) e a due stralci del «Giornale del Popolo» (18.1 e 22.4.1983). Per Gottardo Diviani di Campello (1916-1992: cfr. n. 30) non dispongo di documentazioni, poiché la sua salute cagionevole non mi permise di intervistarlo.

7 Gli sono grato per queste notizie minute, giuntemi a più riprese (comunicazioni del 2, 6, 14, 25.4, dell'8.6 e del 7.7.1994).

8 Doc. or. 1, p. 14; 2, p. 12.

9 Le trascrizioni dialettali sono date nella «Grafia semplificata» adottata per la collana «Documenti orali della Svizzera italiana» (Doc. or. 2, pp. 26-28). Si riportano in corsivo le forme e le frasi dialettali e in tondo tra virgolette i vocaboli italiani che sono oggetto di osservazioni specifiche; vengono inoltre evidenziate con il tondo le parti in italiano inserite all'interno di alcune citazioni in dialetto (cfr. nn. 51, 75, 77).

10 Prugiasco è uno dei punti d'inchiesta dello studio di J. Buchmann, *Il dialetto di Blenio. Saggio fonetico-morfologico con un'appendice lessicale*, Paris, Champion, 1924; alcune forme di questa località sono poi citate da S. Sganzi, *Osservazioni sul vocalismo dei dialetti della Valle di Blenio (Canton Ticino)*, «L'Italia dialettale» 4 (1928), pp. 150-167, che però non ne fa l'oggetto principale delle sue riflessioni.

11 Cfr. J. Galfetti, *Per un glossario del dialetto di Ludiano*, Università degli Studi

di Pavia, Facoltà di Lettere e Filosofia, Anno accademico 1986-87 (tesi dattiloscritta). La ricerca comprende una circostanziata introduzione fonetica e un ricco vocabolario.

12 Per la posizione di queste due varietà dialettali nel quadro linguistico bleniese cfr. Doc. or. 2, pp. 12-13. Inoltre, alle pp. 31-48, sono analizzati i rispettivi tratti fonetici e morfosintattici, con ampia esemplificazione.

13 Doc. or. 2, p. 115.

14 *Ibid.*, p. 106.

15 Cfr. R. Ceschi, *Bleniesi milanesi. Note sull'emigrazione di mestieri dalla Svizzera italiana*, «Bollettino storico della Svizzera italiana» 103 (1991), pp. 49-72: il passaggio citato è a p. 54.

16 Per l'emigrazione bleniese a Milano in prospettiva storica cfr. altresì F. C. Farra - G. Gallizia, *L'emigrazione dalla Val Blenio a Milano attraverso i secoli*, estratto da «Archivio storico lombardo», serie IX, vol. 1 (1961).

17 Ceschi, art. cit., p. 57.

18 I dati sono ricavati dalla tabella pubblicata da Ceschi, art. cit., p. 60.

19 Ceschi, art. cit., p. 67.

20 Per alcuni di questi emigranti cfr. G. Ferrari, *Val di Blenio. I marronai della valle*, «Archivio storico ticinese» 2 (1961), p. 264.

21 Cfr. n. 19.

22 La caricatura è riprodotta in Doc. or. 2, p. 109. Per il testo dialettale si mantiene la grafia originale, non adattata al nostro sistema di trascrizione.

23 Cfr. pavese *balëta* 'succiola, ballotta. Castagna cotta nell'acqua colla sua scorza' (C. Gambini, *Vocabolario pavese-italiano, con una serie di vocaboli italiani-pavesi che molto tra loro diversificano*, Milano-Pavia, Agnelli-Bizzoni, 1879, p. 25).

24 Cfr. pavese *mina*, *emina* 'misura di grano che è la sesta parte di un sacco, e che è composta di sei misure più piccole dette minelle' (Gambini, op. cit., p. 139); *mnela* 'minella. Sorta di misura delle farine e dei legumi e castagne secche, la quale è la sesta parte di una emina' (*ibid.*, p. 140; per ulteriori precisazioni di ambito locale cfr. E. Galli, *Dizionario pavese-italiano*, Pavia, Studia Ghisleriana, 1965, p. 260). Si veda altresì it. «mina» che, oltre a un'unità di misura per aridi e liquidi, indica un 'recipiente di tale capacità' (S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, Torino, UTET, 1961, X, p. 422).

25 Per *cuni* e *gusson* cfr. nn. 39, 40.

26 Notizie analoghe si trovano in un passaggio dell'articolo di A. M. Garofoli De Paoli, *La Madonna di Piazza Grande*, «Il Ticino», Pavia, 1.1.1994.

27 Doc. or. 2, p. 109. A differenza degli altri informatori, egli si esprime in un dialetto che rispecchia solo per pochi elementi il modello locale di Ludiano.

28 *Ibid.*, p. 109.

29 *Ibid.*, pp. 109-110.

30 Cfr. G. Farina, *Storie del Borgo*, Pavia, Circolo Culturale Pavese, 1982, p. 29.

31 Cfr. G. Guderzo, *Un incontro inatteso e la storia che si annoda con l'alto Ticino*, «La Provincia Pavese», 4.9.1994.

32 Notizie tratte dagli scritti di G. Piccini e C. Torricelli (cfr. nn. 34, 35), non tenendo conto delle lievi divergenze tra queste due fonti.

33 Il significato originario di 'venditore ambulante di castagne, castagnacci' (1808) è convalidato dalle seguenti definizioni: in Toscana «Così chiamansi gli Svizzeri che calano d'inverno in Italia a vendere le bruciate, e che verso primavera tornano a casa» (1863), «Si dicevano così anche quegli Svizzeri, che da noi tengono pasticceria e bottega di caffè» (1886); accezioni posteriori e più correnti sono quelle di

‘persona giunta da poco in una data città’ (a Roma) e ‘persona rozza, ignorante’ (attestazioni riportate da M. Cortelazzo - P. Zolli, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1979-1988, I, p. 180: in seguito DELI). Per ulteriori rinvii bibliografici cfr. Doc. or. 2, p. 176, n. 8.

34 Cfr. Jarro (G. Piccini), *I venditori di bruciate (buzzurri)*, in *Firenze umoristica*, Firenze, Bemporad, 1899 (riprodotto da F. Tempesti, nel periodico «La Gola», giugno 1986, p. 25).

35 Cfr. C. Torricelli (L'Osservatore Fiorentino), *Da Firenze... a Firenze. Ricordi, leggende, aneddoti*, Firenze, Libreria Editrice Fiorentina, senza data (ristampa 1983), pp. 340-346: il passaggio citato è a p. 345.

36 Cfr. G. Papini, *Buzzurro*, in *La Spia del Mondo*, Firenze, Vallecchi, 1955, pp. 776-779: il passaggio citato è a p. 777.

37 *Ibid.*, p. 778.

38 G. Farina, op. cit., p. 94.

39 Questo vocabolo (da «Cuneo», città del Piemonte) si riferisce a modi particolari di cuocere le castagne, che differiscono secondo le tradizioni locali: cfr. milanese *cüni* ‘castagne cotte in forno e spruzzate di vin bianco, serbatoje e dolcissime’ (F. Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Dall’Imp. Regia Stamperia, 1839-1856, I, p. 371). In Blenio è applicato da qualche mio informatore a una qualità di marroni non nostrana, rara in valle.

40 Termine assimilato dagli emigranti a Pavia (con adattamento al dialetto locale nell’uscita plurale *-óì*): cfr. pavese *güssón* ‘castagne cotte ed affumate, onde si prosciughino alquanto (un poco) e si conservino per mangiarne senza altra cottura’ (Gambini, op. cit., p. 113).

41 Voce impiegata, al pari della precedente, dagli emigranti a Pavia: cfr. pavese *boiòcch* ‘tagliata. Castagna cotta a lesso senza la scorza’ (Gambini, op. cit., p. 37).

42 Doc. or. 2, p. 107.

43 *Ibid.*, p. 111.

44 A Milano è attestato *quell di peri cotti*, cioè il «venditore ambulante di pere cotte [dial. italianizzato di *per cott*] [...]». Chi vendeva per le vie le pere cotte al forno e spesso giulebbate» (C. Comoletti, *I mestee de Milan*, Milano, Meravigli, 1983, p. 230). A Roma è chiamato «peracottaio» (G. Zanazzo, *Usi, costumi e pregiudizi del popolo di Roma*, Torino-Roma, 1907-1910, p. 443) e, nell’Italia centrale, «peracottaro» («perecottaio») (Battaglia, op. cit., XII, p. 1085).

45 Dopo aver usato il termine locale *pisù* ‘pere’ (cfr. Doc. or. 1, p. 140, n. II 59), l’informatore passa al sinonimo generico *pér*, poiché riporta le parole dell’interlocutore pavese.

46 Doc. or. 2, p. 111.

47 *Ibid.*, p. 107.

48 Cioè ‘polenta di farina di castagne’, in accordo con gli autori toscani citati al capitolo 5 e come indica la maggior parte delle fonti lessicografiche (ad es. C. Battisti - G. Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, Firenze, Barbèra, 1950-1957, IV, p. 2808: in seguito DEI).

49 Cioè ‘specie di torta di farina di castagne impastata con acqua, cosparsa di pinoli, condita con olio e messa a cuocere al forno in una teglia’. I due termini appaiono nelle nostre fonti orali come sinonimi. In realtà, mentre per «castagnaccio» le definizioni dei vocabolari coincidono fra loro (DEI I, p. 797; DELI I, p. 214; Battaglia, op. cit., II, p. 853), «migliaccio» designa una focaccia cotta al forno, con ingredienti che cambiano secondo le epoche e le tradizioni regionali (DEI IV, p. 2456; DELI III, p. 755; Battaglia X, p. 379-380).

- 50 L'informatore usa «bòzzolo» nell'accezione, da lui udita a Firenze, di 'grumo, pallottolina (specialmente di farina o altra polvere non ben disciolta nell'acqua)' (Devoto-Oli, ed. 1971, p. 312) e lo traduce nel suo dialetto locale con *bòtt*, plurale di *bòta* 'zolla, grumo' (*Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana*, Lugano, 1952-, II, p. 825, s.v. *bòta*<sup>3</sup>).
- 51 Doc. or. 2, p. 178.
- 52 *Ibid.*, p. 178.
- 53 Cfr. it. «cantuccio di pane», che vale 'pezzetto di pane tagliato dalla parte della crosta' (DEI I, p. 729).
- 54 Cfr. n. 52.
- 55 Doc. or. 2, p. 179.
- 56 *Ibid.*, p. 179.
- 57 Cfr. Ludiano *spärläcè* 'rovesciare un liquido'; *sparlacc* 'atto o effetto del rovesciare un liquido' (Galfetti, op. cit., p. 340).
- 58 Cfr. n. 56.
- 59 Questo tipo d'emigrazione è il tema di parecchie interviste che ho raccolto nei Distretti di Lugano e di Mendrisio. In particolare se ne trovano riscontri in M. Vicari (a cura di), *Malcantone*, «Dialetti svizzeri. Dischi e testi dialettali». III «Dialetti della Svizzera italiana», fascicolo 6, Zurigo-Lugano, Archivio fonografico dell'Università di Zurigo, 1983: dalla testimonianza di un anziano fornaciaio emigrato in Francia all'età di 11 anni (pp. 66-73), a un testo incentrato sull'impegno affrontato dalle donne nei lavori contadini a seguito dell'assenza estiva di forze maschili (pp. 51-59), alla descrizione di una delle feste patronali dell'alto Malcantone, celebrate in gennaio dopo il rientro degli emigranti (pp. 21-30).
- 60 Cfr. Ludiano *sciändräi* 'chi sta d'inverno accanto al focolare a tenere calda la cenere' e, con diverso suffisso, *sciandratt* 'di persona che non esce mai di casa' (Galfetti, op. cit., p. 334).
- 61 La voce indica correntemente in Blenio la Ferrovia elettrica Biasca-Acquarossa, in esercizio dal 1911 al 1973.
- 62 Doc. or. 2, p. 174.
- 63 *Ibid.*, p. 106.
- 64 *Ibid.*, p. 180.
- 65 *Ibid.*, p. 112.
- 66 *Ibid.*, p. 112.
- 67 *Ibid.*, p. 179.
- 68 *Ibid.*, pp. 174-175.
- 69 *Ibid.*, pp. 111-112.
- 70 *Ibid.*, p. 111.
- 71 *Ibid.*, p. 107.
- 72 In dialetto *Valserin*: toponimo che designa il tratto ripido a nord di Malvaglia Rongie in direzione di Motto.
- 73 Per i forestierismi nei dialetti bleniesi e in particolare per i numerosi francesismi nella varietà di Malvaglia cfr. Doc. or. 2, pp. 13-14 e 171-173.
- 74 Su questa problematica in area italiana settentrionale, prescindendo però dal fattore migratorio, si veda ad es. G. Berruto, «*I pulman lè nen cha cammina tanto forte*». *Su commutazione di codice e mescolanza dialetto-italiano*, «Vox Romanica» 44 (1985), pp. 59-76.
- 75 Doc. or. 2, p. 175.
- 76 *Ibid.*, pp. 106-107.
- 77 *Ibid.*, p. 180.



78 Letteralmente 'va dietro alle capre', espressione diffusa in Blenio: ad es. Ludiano *va drä ai chiòu* 'lascia perdere, fa finta di nulla' (Galfetti, op. cit., p. 212). Si riferisce a chi sfugge astutamente (o è consigliato di sfuggire) a una situazione.

79 Il toponimo «Lottigna», capoluogo del Distretto di Blenio, è impiegato qui metaforicamente per «gendarme», con allusione al custode delle carceri che si trovavano nell'antica Casa dei Landfogti a Lottigna (ora sede del Museo di Blenio).

80 Cfr. Ludiano *slumbrè* 'guardare, curiosare, tenere d'occhio' (Galfetti, op. cit., p. 374).

81 Letteralmente 'talenta', verbo che non sembra avere riscontri nei dialetti bleniesi; cfr. tuttavia antico it. «talentare» 'andare a genio' (XIV sec.), da «talento» nell'accezione originaria di 'voglia, desiderio' (DEI V, p. 3703; DELI V, p. 1309-1310).

82 Termine che significa 'vino', di larga diffusione nei gerghi italiani e ticinesi (Dial. svizz. III 3, p. 43, n. III 153; Lurati-Pinana, p. 140).

83 Cfr. Ludiano *lòfia* 'debole, fiacco' (Galfetti, op. cit., p. 207); milanese *lòfi* 'sposato, frolo, cadente, vizzo, mencio' (Cherubini, op. cit., II, p. 393). Per i gerghi v. ad es. Intragna *lofio* 'stupido, falso' (A. AlyBelfàdel, *Gergo degli spazzacamini d'Intragna*, «Archivio di antropologia criminale, psichiatria, medicina legale e scienze affini», 30 (1909), estratto, p. 5); Valcolla *lòfie* 'brutto' (O. Keller, in «Volkstum und Kultur der Romanen» 7 (1934), p. 67).

84 L'espressione si compone di due elementi. Il primo, attestato a Ludiano (Galfetti, op. cit., p. 104), è di provenienza gergale: cfr. ad es. Valcolla *scernòbi / cernòbi* 'tabacco' (Keller, art. cit., p. 71). Il secondo, impiegato qui metaforicamente nel senso di 'bocca', è dialettale: cfr. Ludiano *cazzòra* 'scremarola, mento pronunciato' (Galfetti, p. 101).