



USI E COSTUMI DI PAESE

LODRINO, PROSITO E CRESCIANO

Alessia Fusco - animatrice

Usi e costumi di paese

Tramandare usanze e costumi significa mantenere viva l'identità di un popolo. Le tradizioni raccontano chi siamo, da dove veniamo e ci aiutano a sentirci parte di una comunità.

Ogni gesto, festa o rituale trasmesso di generazione in generazione è un legame con il passato e un ponte verso il futuro.

Conservare queste abitudini permette di non perdere valori, conoscenze e radici culturali che altrimenti rischierebbero di scomparire.

Breve Storia di Lodrino e Cresciano

I villaggi di Lodrino e Cresciano, oggi frazioni del comune di Riviera (Ticino), vantano origini antiche e una forte identità legata al territorio.

Lodrino è menzionato per la prima volta nell'anno 857 come *Ludrini*. Le prime comunità vivevano sui monti, in nuclei come quelli attorno all'oratorio di San Martino, attestato nel 1215. Solo più tardi la popolazione si spostò sul fondovalle. L'economia era basata su agricoltura e pastorizia, ma tra il XVIII e il XIX secolo si svilupparono importanti attività industriali come la produzione di vetro e l'estrazione del granito, tuttora significativa.

Cresciano, citato già nel 1269 come *Crazano*, seguì uno sviluppo simile: insediamenti montani, poi spostamento a valle. Qui sorgeva la chiesa romanica di San Vincenzo, fondata nel 1315 e parzialmente ricostruita nel XVI secolo. A partire dal tardo Ottocento si svilupparono cave di granito e impianti per l'estrazione di sabbia e ghiaia. Oggi Cresciano è noto anche a livello internazionale per il bouldering, l'arrampicata su massi.

Entrambi i villaggi conservano ancora oggi un forte legame con le proprie tradizioni culinarie e con i rimedi popolari, testimoni di una cultura viva e profondamente radicata nella storia. Andiamo a scoprirne alcune...

Le famiglie

Le famiglie erano perlopiù numerose. Capitava che le donne e i neonati morivano durante il parto ed erano maggiormente soggetti a malattie quali il morbillo e ai virus. Non c'erano tanti medicinali e le persone potevano morire maggiormente anche per una bronchite. La maggior parte delle persone nasceva in casa con il sostegno della levatrice di paese, o della vicina di casa e solo per le emergenze si poteva chiamare il medico. I bambini venivano messi nelle culle di legno con delle "buiotte" di acqua calda per tenerli al caldo, o avvolti direttamente nella lana di pecora. Chi non poteva allattare aveva la possibilità di chiedere ad una donna del paese più fortunata, di allattare il proprio bambino. Ci si aiutava in caso di bisogno e necessità. Questi bambini, venivano chiamati fratelli di latte. Al matrimonio bisognava arrivarci vergini, si viveva in casa con i genitori fino al giorno delle nozze. Capitava di sposarsi tra cugini, in quanto la popolazione nei paesi era poca e tra un paese e l'altro c'era rivalità, ma soprattutto per lo scopo di mantenere proprietà e possedimenti. C'è chi poteva comprarsi il vestito da sposa, chi indossava quello dei genitori mentre i più fortunati potevano acquistarlo a Lugano o a Bellinzona in un negozio da sposa. Tutti si sposavano in Chiesa. Era un momento di festa. Si usava offrire i confetti e c'era il detto "non quelli "sbögià"" ("non quelli con bucati") perché significava che la

sposa poteva non essere più illibata. Qualcuno preparava anche le bomboniere. Alla famiglia della sposa spettava il compito di preparare il corredo: lenzuola, federe, copriletto, asciugamani e perfino gli asciugapiatti, tutto destinato ai novelli sposi. Mentre i parenti pensavano all'occorrente per la casa: ferro da stiro, bicchieri, piatti... ecc. Gli sposi andavano poi ad abitare con una delle due famiglie e spesso veniva messa a disposizione per loro una stanza in più con una cucina.

Il viaggio di nozze avveniva spesso nelle vicinanze, in montagna o nel paese di uno dei due sposi; pochi i privilegiati che son riusciti a visitare una città come Venezia.

Dopo la funzione in chiesa gli sposi si spostavano con la bicicletta, chi al ristorante e chi a casa, a seconda della possibilità. Era un tabù parlare di divorzio. Per una donna sposata non c'era la possibilità economica mantenersi; trovare un lavoro o un'attività fuori dalla famiglia era difficile. Di solito rimaneva a casa ad occuparsi dei figli, degli animali e dell'orto. Mentre i mariti andavano a lavorare, spesso in fabbrica, in cava o come muratori. Quasi tutte le famiglie avevano animali da fattoria e un orto che serviva proprio come sostentamento per tutto l'anno. Veniva piantato anche il grano che serviva per fare la farina o per mangime da dare agli animali (biada).

In primavera, chi aveva animali da pascolo si spostava verso l'alpe.

Abitazioni e abitudini di vita quotidiana

Le case costruite in sasso venivano scaldate con il camino o con la stufa a legna. Per combattere il freddo, soprattutto durante la notte, alcune mamme preparavano una "buiotta" di ferro, per ogni membro della famiglia, riempita con acqua calda e avvolta in un sacchetto di stoffa, che veniva messa nei letti per scaldare



le lenzuola. Al mattino, l'acqua ancora tiepida serviva per lavarsi prima di andare a scuola. In alcune case si usava un braciere da mettere al centro della camera o sotto le lenzuola prima di coricarsi. Il WC

si trovava al di fuori della casa, in una piccola costruzione angusta con un buco, oppure nella stalla insieme al bestiame. Non esisteva la carta igienica, si utilizzavano pezzi di giornale o i libri vecchi dell'elenco telefonico, tagliati in piccole parti. Si cucinava sulla stufa o nel camino.



I pasti erano semplici: polenta e formaggio. La carne si mangiava una volta alla settimana, di solito la domenica, e durante le festività. In un'abitazione vivevano più generazioni, genitori, nonni e figli. Il bagno si faceva una volta a settimana, usando la stessa acqua della vasca che veniva condivisa da tutti uno dopo l'altro.

Botteghe

Nonostante il paese non fosse molto grande, era presente una buona selezione di botteghe e vari negozietti a cui i paesani facevano affidamento. Alcuni dei negozi più importanti erano: la merceria "Lena" di Elena Barelli, il ferramenta Sacchi, il chiosco di Carlo Colombo, il negozietto di caffè e dolci di Sacchi Alice, il lattaio e una Coop presso la tirata di Cresciano (successivamente spostata nell'ex ostello). Alcune altre piccole botteghe presenti erano: quella di Michelina e Virginia Genini generi alimentari e caffè, la merceria di Rosita Genini con merceria e dolci per gli allievi della scuola, Dubini con i fratelli Gino (panettiere) e Vittorio (macellaio). La bottega alimentare di Bernasconi Fulvia e Florantonio. Erano presenti alcune botteghe che offrivano diversi servizi. Presso Usego di Berini Carlo era possibile trovare una panetteria e una macelleria, con servizio a domicilio. C'era anche Rina Dubini, che forniva pane, carne e altri generi alimentari; anche lei offriva il servizio a domicilio tramite automobile, e si dice che possa essere stata la prima donna del paese a ottenere la patente!

Una volta alla settimana venivano garantiti vari servizi a domicilio. A Biasca, il fruttivendolo, la Coop alcuni panettieri locali provvedevano alle consegne, con quest'ultimi che garantivano anche un servizio quotidiano. Nel territorio erano così distribuiti: a Osogna, Mambretti, Pio Mattei e Berini; a Prosito, Mattei

Bruno; infine, a Lodrino, Dubini Gino.

Il lattaio Cesare Genzani utilizzava un calesse, un carro con panchina e cocchiere, per passare a ritirare il latte dai contadini e a distribuirlo ai paesani della bellavista (zona vicino al fiume Ticino dove ora c'è l'aeroporto), poiché lontani dalla latteria. Il resto del paese che aveva bisogno di latte, poteva andare a prenderlo dalle ore 17 direttamente dalla latteria, ciascuno con il proprio secchiello con coperchio. A quei tempi esistevano ancora le monete da uno e due centesimi usate per i pagamenti.

Per il vestiario e i corredi, i paesani si rivolgevano a Gandola Leonardo, che con la sua bicicletta e il "fagotto" di tela nera portava in paese asciugamani, biancheria intima, grembiuli e altro ancora. Quando era necessario rifare cuscini o materassi, il lavoro veniva svolto dal materassaio Scarabel Francesco di Claro, che utilizzava lana di pecora.

Parlando di pecore, i mercanti del bestiame erano principalmente Alfonso Togni e Guerrino.

In estate arrivavano i Bergamaschi a falciare il fieno per le varie fattorie locali. Nei periodi particolarmente caldi invece c'era sempre a disposizione il gelataio Venturini.

Il territorio faceva inoltre da crocevia a viandanti provenienti dal Nord Italia: ambulanti che, con un fagotto in spalla, offrivano articoli di merceria (bottoni, stoffe, fili, aghi, lana, coperte). Questi peddlers si

inserivano in una lunga tradizione commerciale, grazie alle vie alpine come il San Gottardo e il Lucomagno, e frequentavano fiere locali, tra cui quelle di Bellinzona, Chiasso e Lugano.

Prima di Natale c'era l'usanza di fare "la mazza", che consisteva nell'uccisione del maiale. Non si scartava nulla: anche il sangue veniva raccolto, per poi essere cotto e mangiato con le patate, sotto forma di salsicce di sangue chiamate "sanguinacci". Per conservare la carne si facevano seccare salami, salamini e prosciutti, in cantina o in solaio.

Per fare il bucato

A Prosito, chi non aveva il lavatoio si recava alla "rongia", ruscello dove erano presenti delle "piode" (sassi) per appoggiare le ginocchia e delle "piode" inclinate dove venivano strofinati i vestiti.

Qui si lavavano i panni usando il sapone di Marsiglia. Per sbiancare lenzuola e asciugapiatti si faceva bollire il tutto con acqua e cenere. Dopo il lavaggio, i panni venivano stirati con ferri da stiro di ferro, riscaldati con la brace al loro interno o sulla stufa. Chi non ne possedeva, li stirava sedendosi sopra, utilizzando il proprio peso per appiattirli. I pullover venivano lavati a fine stagione e poi appesi all'aria per una notte.

Il Vestiario

La vita quotidiana richiedeva praticità, ingegno e resistenza al

freddo. I bambini portavano le mutande di lana, realizzate con lana di pecora ruvida che "grattava", confezionate a forma di pantaloncino. Le calze di lana arrivavano fino all'inguine, e venivano agganciate con un bottone alla canottiera di cotone. Sopra si indossava un pullover di lana, una gonna a pieghe tipo kilt o dei pantaloni di stoffa elastica. A Lodrino c'era la ditta Sport Moda, che produceva vestiti per lo sport.

Non tutti potevano permettersi una giacca a vento. Così, le mamme scaldavano fogli di giornale sulla stufa e li infilavano sotto i maglioni, prima di mandare i ragazzi a scuola. I vestiti venivano cambiati una volta alla settimana, con un unico cambio "da festa" riservato alla domenica.

Mestieri di paese

Nei piccoli paesi come Lodrino e Cresciano, la vita quotidiana era fortemente legata ai mestieri tradizionali. Gli uomini si dedicavano principalmente a lavori manuali e artigianali, spesso tramandati di generazione in generazione. Tra i mestieri più diffusi c'erano: lo scalpellino, il muratore, il macellaio, il parrucchiere, il falegname, lo spazzacamino, il contadino e il pastore. Non mancavano figure importanti come il panettiere, il calzolaio, l'arrotino, il magnan o stagnino che riparava pentole e limava coltelli), l'ombrelatt (che aggiustava gli ombrelli) e il materassaio, incaricato di lavare e riparare cuscini e materassi fatti di lana di pecora, svuo-

tandoli e cardandoli con un macchinario apposito realizzato con dei chiodi. C'era anche chi passava a ritirare materiale di riciclaggio.

Anche le donne avevano un ruolo fondamentale nella società dell'epoca, spesso divise tra le responsabilità domestiche e il lavoro nei campi. Tra le occupazioni femminili più comuni c'erano la sarta, che filava la lana e cuciva lenzuola di lino, la levatrice e il lavoro nei campi, come la fienagione. Le donne svolgevano anche il ruolo di contadine, casalinghe e, talvolta, segretarie.

Oltre ai mestieri tradizionali, in quel periodo erano attive anche alcune attività industriali che offrivano lavoro a uomini e donne del posto, come la fabbrica di vestiti e la vetreria, contribuendo allo sviluppo economico delle comunità locali.

Vita di paese e monticazione nelle valli

Fino agli anni Sessanta, la vita nei paesi montani come Cresciano seguiva un ritmo scandito dalle stagioni e dalla natura. Con l'arrivo della primavera, le famiglie che possedevano animali da pascolo, soprattutto mucche e capre, si preparavano alla transumanza, cioè alla tradizionale salita verso gli alpeggi che si estendevano nelle valli superiori del paese. Lassù, tra i pascoli d'altura e le baite in pietra, uomini e donne restavano fino all'autunno, dedicandosi alla cura degli animali e alla trasformazione del latte in burro e formaggio.

Il latte appena munto veniva lavorato ogni giorno, secondo metodi tramandati da generazioni. Il profumo del latte caldo e della cagliata si mescolava all'odore pungente dell'erba alpina, mentre i bambini aiutavano a raccogliere legna e ad accudire i piccoli animali. Il burro veniva impastato a mano, modellato in stampi di legno e conservato con cura. Il formaggio, invece, veniva lasciato stagionare nelle fresche cantine in pietra, pronto per essere consumato o venduto nei mesi più freddi.

Per trasportare materiali dal monte al paese, legna, fieno, foglie secche, si utilizzava un "filo a sbalzo", un cavo metallico lungo e robusto su cui veniva agganciato il materiale. Questi semplici ma ingegnosi sistemi, permettevano di superare dislivelli e tratti impervi, facendo arrivare il carico direttamente al fondovalle.

Solo negli anni Sessanta, con il progresso che lentamente raggiunse anche le zone più discoste, fu installata una vera e propria teleferica, montata dall'impresa Lombardi, che rivoluzionò il trasporto del legname. Più efficiente e sicura, la teleferica facilitò il lavoro dei boscaioli, rendendo più rapidi i collegamenti tra la zona di esbosco e il paese. Nella valle di Cresciano, una parte della legna tagliata nei boschi veniva fatta scivolare nella "sovenda" (canale



<https://www.aass.ch/storia.htm>

formato da tronchi riempito con neve che ghiacciando favoriva lo scivolamento dei tronchi) per un tratto della valle. Era un lavoro duro, che richiedeva precisione e forza, ma anche una grande conoscenza del territorio.

Ricordi di festività e ricorrenze

Un tempo, le stagioni si vivevano non solo con il cuore, ma attraverso gesti antichi e condivisi, che univano i paesi e le famiglie. A Lodrino, Prosito e Cresciano, alcune di queste tradizioni sono rimaste vive nella memoria di chi le ha vissute.

La festività natalizia iniziava il 16 novembre con la "Novena": le campane del paese risuonavano con ticchettii allegri di festa, e ogni sera ci si recava in chiesa per il rosario e la benedizione. L'albero di Natale si andava a tagliare in montagna, ma era un lusso: non tutti potevano permettersi di decorarlo. La maggior parte delle famiglie preparava il presepe, raccogliendo il muschio e decorandolo con statuette di legno. I regali che si ricevevano erano perlopiù mandarini e arance, noci, castagne, spagnolette, e per chi poteva permetterselo anche uva essicata, calze di lana o vestiti fatti in casa. Solo i più benestanti potevano permettersi il panettone. Durante la notte di Natale, dopo la Santa Messa, gli uomini del paese si fermavano nei ristoranti locali e solitamente andavano a godersi minestrone o busecca.

Il primo giorno dell'anno, era segnato da un'usanza carica di significato e affetto: i bambini e i ragazzi andavano di casa in casa, soprattutto dai padrini e dai parenti, per fare gli auguri. Con voce allegra e rispettosa dicevano: "Bon dì, bon an, a mi la bona man!" Un augurio sincero, accompagnato dalla mano tesa per ricevere i "navizeill", panini dolci con l'uvetta, che venivano offerti in cambio. Semplici, genuini, dal profumo di forno e festa, i navizeill erano il simbolo di un legame affettuoso tra generazioni.

A fine gennaio si celebrava la tradizione del Generesc a Lodrino e del Generon a Prosito. La sera del 31 gennaio, i ragazzi si radunavano armati di lattine e barattoli, e attraversavano il paese facendo il maggior rumore possibile. Con quel frastuono, volevano scacciare l'inverno, allontanare il freddo e preparare l'arrivo della primavera. Era un rito collettivo, gioioso, che univa i più giovani e coinvolgeva tutto il paese in un'atmosfera viva e piena di energia.

In seguito arrivava il periodo di Carnevale, con la sua allegria contagiosa. Dal Mercoledì delle Ceneri fino al fine settimana, si diceva spesso: "andiamo in bagütt!" In gruppo, bambini e ragazzi giravano per il paese suonando campanelli, tra risate e piccoli scherzi. Si preparavano anche i carri di carnevale, che sfilavano



dalla piazza del paese fino alla stazione, per poi ritornare, tra coriandoli e applausi. I vestiti di carnevale venivano spesso ricavati da vecchi pigiama, riadattati con fantasia. Chi poteva, invece, si faceva cucire un vestito dalla sarta del paese, la signora Cairoli, che con ago e stoffa trasformava ogni sogno in costume.

E poi, con l'arrivo della Pasqua, arrivava anche un piccolo rito di passaggio: il cambio dei calzini. Nonostante il freddo primaverile, era tradizione indossare i calzini fino al ginocchio, al posto di quelli lunghi fino all'inguine, come simbolo di rinnovamento e di accoglienza della nuova stagione. Un gesto semplice, ma carico di significato, che segnava il passaggio dall'inverno alla primavera. Il Venerdì Santo si "digiunava" e le campane non smettevano di suonare fino alla domenica, giorno in cui si celebrava la rinascita di Gesù andando a messa e pranzando in famiglia. Di solito veniva cucinato il capretto.

Maggio era il mese dedicato alla Madonna: la catechista del paese insegnava ai ragazzi le preghiere tutte le sere e, a volte, anche la domenica pomeriggio.

Nella festività di Sant'Antonio Abate il prete passava a benedire le stalle e gli animali, mentre nel periodo pasquale si dedicava alla benedizione delle case.

Nel mese di maggio a Cresciano si svolgeva la processione in cui la Madonna veniva portata per la campagna del paese. Si usava decorare il tragitto con fiori di carta

appesi a dei pali, adornati con aghi di pino. Venivano appostate anche delle bancarelle con i "bon-bon".

A Lodrino, la Madonna veniva portata per la festività del Carmine, santo del Carmelo. La celebrazione durava tre giorni nel mese di luglio; dopo le funzioni, era consuetudine recarsi ai grotti per ballare, mentre le famiglie preparavano la torta di pane per l'occasione. Il football club di Lodrino organizzava serate di ballo aperte a tutti, molto apprezzate e frequentatissime dall'intero paese. In queste serate, le persone del posto portavano cibo da consumare tutti assieme al grotto. Questa festa andava poi a concludersi il lunedì sera.



A Cresciano si venera la Madonna di Re. Di seguito il racconto realmente accaduto e documentato.

I Ricordi della Madonna di Re

Incastonato tra le valli alpine del Piemonte, là dove il verde della Val Formazza incontra il silenzio delle montagne, sorge il santuario della Madonna di Re, cuore pulsante di fede e mistero. La sua storia affonda le radici nel lontano 1494, anno in cui, secondo la tradizione popolare, avvenne un fatto straordinario e carico di significato.

Si racconta che un giovane del posto, spinto forse da leggerezza o irriverenza, lanciò un sasso contro l'immagine della Madonna dipinta su un muro di una cappella di Re.

Quel gesto sacrilego fu subito seguito da un evento che lasciò tutti senza fiato: dalla fronte della Vergine colpita, cominciò a sgorgare del sangue. Un fatto inspiegabile agli occhi del mondo, ma vivido nella memoria del popolo. Il sangue continuò a scorrere per venti giorni, dicono gli anziani, mentre il piccolo borgo diventava meta di pellegrinaggio e di devozione sincera.

Quella lacrima di sangue, quel segno lasciato dal cielo, cambiò per sempre la storia del luogo. I pellegrini iniziarono ad accorrere da ogni parte del Piemonte e della Lombardia, e persino dalla Svizzera vicina. Ognuno portava con sé una preghiera, una speranza, un dolore da affidare alla Madonna del Sangue. Molti raccontarono di aver ricevuto una grazia, altri tornarono ogni anno solo per ringraziare.

Nel tempo, dove sorgeva la piccola cappella, venne eretto uno dei santuari più imponenti del Nord Italia, simbolo di fede popolare e punto di riferimento spirituale. Le campane di Re suonano ancora oggi per chi arriva con il cuore colmo di domande, di richieste o di gratitudine. Il silenzio delle montagne accompagna i passi dei fedeli, e la Madonna continua a vegliare, come allora, sulla sua valle.

Chiunque visiti Re porta via con sé non solo il ricordo di un miracolo, ma il senso profondo di un legame antico tra terra e cielo, tra l'uomo e

il divino, custodito in un volto dipinto che continua a parlare con voce silenziosa, ma eterna.

Festività dei morti

Durante la festività dei morti, a novembre, è tradizione pulire le tombe dei defunti e, ancora oggi come allora, portare fiori e lumini. La S. Messa veniva celebrata inizialmente in chiesa e poi terminava al cimitero. Tutti i defunti venivano seppelliti; sopra le tombe veniva posta una croce in legno o una lapide, mentre i più benestanti potevano permettersi una cappella privata.

Mezzi di trasporto

In paese ci si spostava principalmente a piedi, in bicicletta o a cavallo e i più agiati avevano un carretto che poteva essere trainato.

Poi arrivarono i primi ciclomotori (motorini).



A quell'epoca in paese a Lodrino, c'erano solo due automobili.

Il treno a vapore passava da Osoigna-Cresciano dove si trovava la stazione, accessibile attraversando il ponte da Lodrino verso Cresciano.

Sport e passatempi

Nei paesi gli uomini praticavano calcio e bocce; a Prosito c'era anche una squadra di hockey su ghiaccio che si allenava



nei biotopi, detti “bolle”, che ghiacciavano in campagna. Si organizzavano inoltre gare di corsa e di bicicletta. Come passatempo molti andavano a pescare al fiume e gli uomini si trovavano regolarmente nei ristoranti per giocare alle carte (scopa) o ai grotti a giocare alla morra.

Un tempo, nei comuni rurali, catturare talpe o maggiolini non era solo, un modo per proteggere i raccolti, ma anche un piccolo guadagno: chi li portava in municipio riceveva 50 centesimi per ogni esemplare, in anni in cui queste creature infestavano i campi in gran numero.

Scuola e gioventù

Le scuole inizialmente cominciavano il primo ottobre e terminavano a maggio. Più tardi queste date sarebbero cambiate iniziando il 15 settembre e concludendosi il 15 giugno. Non avendo stufe a nafta, nei mesi più freddi i ragazzi dovevano portare la legna fino a scuola per riscaldare il locale.

Durante l'estate, invece, i giovani andavano solitamente all'alpe ad aiutare gli alpigiani. Con l'avanzare dell'età, i giovani, sia maschi che femmine, andavano a lavorare nella Svizzera tedesca o francese, spesso nelle fattorie. Il motivo principale era cogliere l'opportunità di imparare una nuova lingua e, allo stesso tempo, guadagnare qualche soldo.

Teatro Filodrammatica

La Filodrammatica di Lodrino è una compagnia teatrale amatoriale che ha avuto un ruolo significativo nella storia culturale del paese. Fondata nei primi decenni del Novecento, la compagnia si inserisce nel contesto del movimento filodrammatico che, grazie all'influenza dei Salesiani e alla diffusione degli oratori festivi, ha visto la nascita di numerosi gruppi teatrali in tutta la Svizzera italiana.

Nel corso degli anni, la Filodrammatica di Lodrino ha messo in scena una varietà di spettacoli, spaziando dal repertorio classico a quello dialettale, spesso ispirati alla tradizione locale e alla cultura popolare. Le rappresentazioni erano spesso organizzate in occasione di festività religiose o eventi comunitari, diventando momenti di aggregazione e identità per la comunità.

Purtroppo, le informazioni specifiche sulla storia dettagliata della Filodrammatica di Lodrino sono limitate. Tuttavia, è noto che, come molte altre compagnie teatrali amatoriali, ha affrontato sfide legate alla modernizzazione dei mezzi di comunicazione e all'evoluzione dei gusti del pubblico.

Cave di granito

Questa importante industria coinvolgeva gran parte degli uomini del paese. I blocchi di granito venivano estratti per poi venire parzialmente lavorati e successivamente trasportati tramite carri trainati da muli

o cavalli fino alla stazione di Oso-
gna-Cresciano. Infine, la maggior
parte di questi blocchi venivano
condotti oltre il Gottardo. Durante
l'inizio del XX secolo, la produ-
zione iniziò a stagnare e questo
problema persistette fino alla fine
della Seconda Guerra Mondiale,
dopo la quale il commercio si ri-
prese. Dal 1950 circa, in seguito a
grossi investimenti, i proprietari
delle cave iniziarono a dotarsi di
macchinari per l'estrazione e la la-
vorazione del granito.

Negli anni successivi, iniziarono ad
arrivare i primi autocarri, tra cui le
ditte Genzoli, Ferrari e Scapozza.
In seguito a questo sviluppo, la ri-
chiesta di manodopera crebbe di
molto e, di conseguenza, molti ca-
visti dovettero andare in Italia per
assumere nuova forza lavoro. Nei
soli quattro quartieri, al tempo an-
cora comuni, erano impiegati più di
un migliaio di operai.

La fabbrica del vetro e l'industria tessile

La fabbricazione del vetro ai tempi
necessitava di grandi quantità sia
di legno che di quarzo. Di conse-
guenza, l'intera valle di Lodrino
venne presa d'assalto per l'estra-
zione di queste risorse, che veni-
vano poi trasportate a valle. Dopo
anni, l'attività della fabbrica iniziò a
cessare e negli anni '50 l'edificio fu
trasformato in un'industria per l'ab-
bigliamento, principalmente spor-
tivo e impermeabile, chiamata
"Sport-Moda". Molte donne ven-
nero assunte come cucitrici o stira-
trici, e la necessità di manodopera

spinse l'industria ad assumere an-
che numerose ragazze provenienti
dall'Italia. Spesso, queste ragazze
venivano alloggiate nella Villa Sac-
chi, gestita da alcune suore. Que-
sta importante Villa fu fatta co-
struire dal dottor Mosè Sacchi, da
cui prende il nome. Egli nacque nel
1845 a Lodrino e per mancanza di
lavoro si trasferì in Argentina.
Dopo anni rientrò in Ticino, più pre-
cisamente nel 1878, quando si
sposò con Giovannina Molo e fece
costruire la Villa. Nella sua vita
svolse molte professioni di grande
importanza, fra cui: il medico, il po-
litico, il sindaco di Lodrino e Gran
consigliere. Morì nel 1895 all'età di
50 anni.

Molte delle ragazze italiane si spo-
sarono con uomini del paese o con
altri italiani arrivati per lavorare
nelle cave di granito. Con l'au-
mento della popolazione, lo spazio
disponibile nel paese si riduceva.
Fu così che il paese dovette
espandersi, dando origine ai primi
"palazzi".

Altri commerci

Come menzionato precedente-
mente, la principale industria è
sempre stata quella del granito.
Successivamente alcuni uomini fu-
rono assunti presso le ferrovie e
all'aeroporto di Lodrino. Era anche
presente una piccola camiceria
dove lavoravano alcune donne. Un
altro sviluppo piuttosto importante
avvenne negli anni successivi,
quando altre persone del paese
riuscirono a trovare lavoro presso
la fabbrica degli orologi a Claro.

Ricordi di guerra a Lodrino e Cresciano

Durante gli anni della Seconda Guerra Mondiale, anche nei paesi di Lodrino e Cresciano si vivevano le tensioni di un conflitto che, pur non colpendo direttamente la Svizzera, influenzava profondamente la vita quotidiana. Ogni sera, a partire dalle 17:00, entrava in vigore il coprifuoco: le strade si svuotavano e il silenzio calava sul paese. Le famiglie erano tenute ad oscurare le finestre, spesso con coperte, affinché nessuna luce filtrasse all'esterno. Era una misura precauzionale, volta a rendere invisibili i centri abitati in caso di sorvoli aerei. La guerra si faceva sentire anche dentro le case e nei gesti più semplici. Per acquistare beni di prima necessità, si utilizzavano i bollini di razionamento, piccoli tagliandi che regolavano la distribuzione del cibo e di altri prodotti essenziali. Ogni famiglia riceveva una quantità limitata di bollini, e bisognava gestirli con attenzione: zucchero, farina, burro e persino il caffè diventavano beni preziosi, da consumare con parsimonia.

Sono ricordi impressi nella memoria di chi li ha vissuti, segni di un passato fatto di disciplina, solidarietà e resistenza silenziosa, che ancora oggi trova eco nei racconti degli anziani e nei resti delle fortificazioni che punteggiano il territorio.

RACCONTO DI PAESE

di Margherite Mezzarat Vanetti

Le streghe

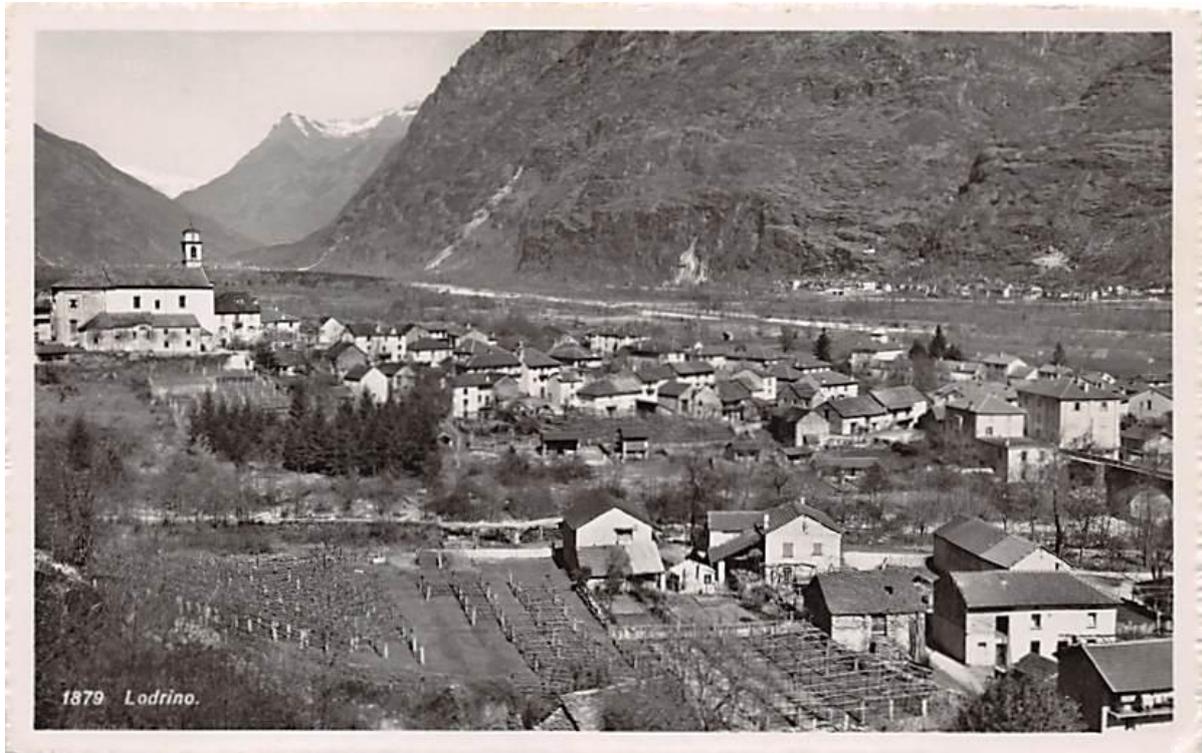
di St. Petronilla / Biasca

Da bambina e parlo degli anni 40-50 mi trovavo a Biasca dove abitavo, a giocare nella piazzetta adiacente alla ferrovia.

Le serate estive erano afose e ci permettevano di divertirci con diversi giochi, per esempio a nascondino o ai mestieri insomma la fantasia non ci mancava e il divertimento era assicurato. Alle venti e trenta suonava l'Ave Maria e ahimè era anche l'ora di rincasare. Ci raccontavano che a St. Petronilla uscivano le streghe con le unghie lunghissime appositamente per raggiungere i bambini che non rincasavano all'orario prestabilito, cioè le venti e trenta, sarebbero stati rapiti da questi artigli che si allungavano per chilometri. Le streghe erano descritte bruttissime con occhi rossi, artigli e piedi enormi. Dunque a malincuore appena suonava l'Ave Maria la piazzetta rumorosa diventava vuota e silenziosa. Con questo stratagemma si otteneva l'obbedienza.

Alcune foto ricordo

Lodrino



Cresciano



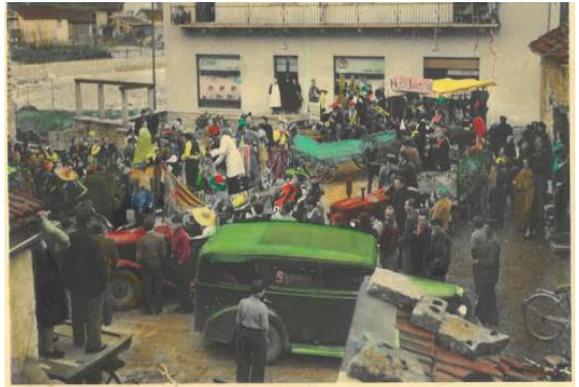
Oggetti antichi





Qualche scatto di carnevale



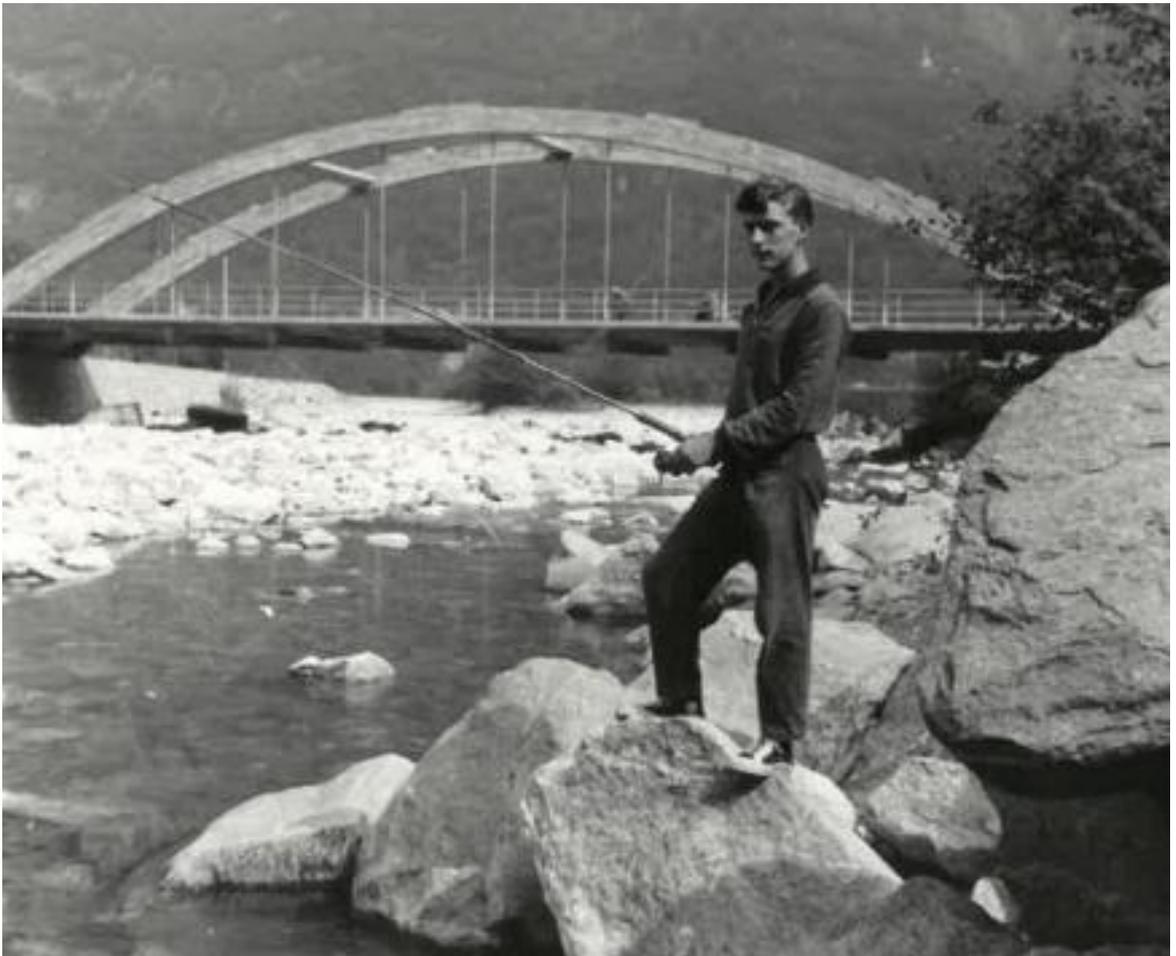
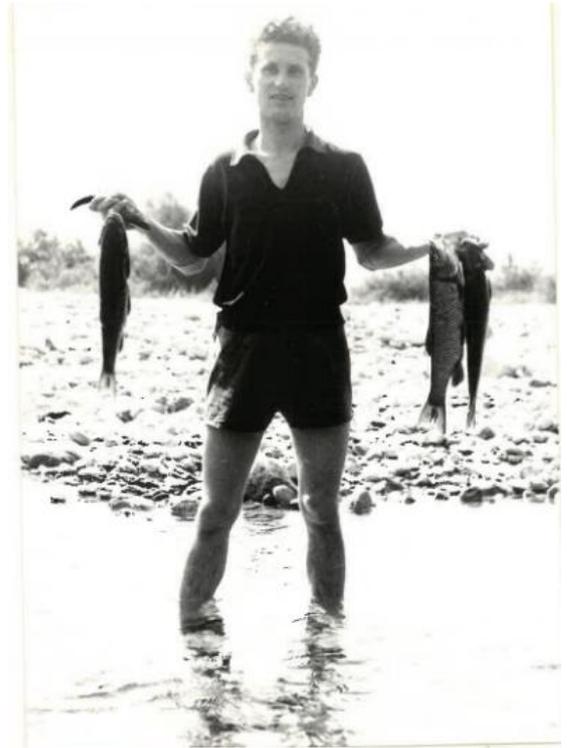


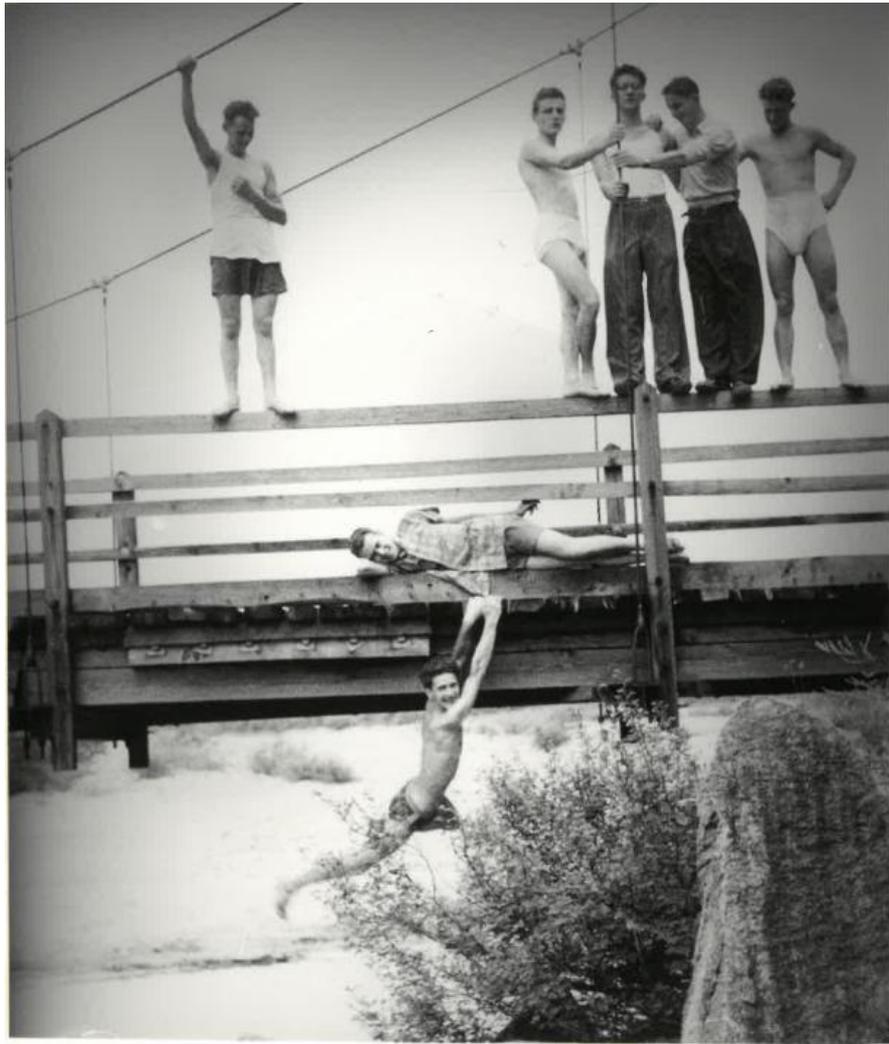
Sport vari e passatempi











Scatti di spensieratezza al fiume





Traghetto da Cresciano



Varie



Ricette e rimedi tradizionali di Lodrino e Cresciano



Questa raccolta comprende alcune delle ricette più tipiche della tradizione ticinese, in particolare dei paesi di Lodrino e Cresciano, tramandate di generazione in generazione. Piatti semplici ma ricchi di sapore, profondamente legati alla vita contadina e ai ritmi delle stagioni. Insieme alle ricette, sono inclusi anche alcuni rimedi della nonna, usati un tempo per curare piccoli malanni in modo naturale, secondo la sapienza popolare.

Ricettario

- **Pesce in carpione**
- **Camoscio in salmì**
- **Oss in bogia**
- **Minestrone di verdure e trippa**
- **Cazzöla**
- **Pagn ciocch, pane al vino**
- **Sangue e patate**
- **Patate e luganighe**
- **Mazza casalinga**
- **Mortadella e lenticchie**
- **Torta di pane**
- **Crostata con marmellata**
- **Novizielli, panini dolci con l'uvetta**
- **Tortelli di Carnevale con mela**
- **Biscotti di Natale alla pastafrolla con anice o cioccolato**
- **Oss da mort, (Ossi di morto)**
- **Gazzosa Nostrana**
- **Sciroppo di sambuco e di amarene**
- **Sciroppo di "tendrón" (gemme di pino)**

Rimedi della nonna

- **Per slogature**
- **Distorsioni/antiinfiammatori**
- **Contro il mal di orecchie**
- **Contro la diarrea**
- **Per rafforzare le ossa, la cartilagine dolori alla schiena o le ginocchia**

Pesce in carpione

Ingredienti per 4 persone

4	trote da 300 g cadauno
2 cucchiaino/i	farina bianca
4 cucchiaino/i	olio di semi
30	quanto basta burro
1	carota
1	cipolla
3 gambi	coste solo parte verde
1 pz.	porro non troppo grande
2 foglie	lauro
2 dl	vino rosso

Altri ingredienti:

4 dl aceto rosso nostrano, sale e pepe q.b.



<https://lagodicomo.com/it/antipasto-pesce-in-carpione/>

Preparazione:

Si puliscono bene le trote e dopo averle salate leggermente all'interno del ventre si impanano nella farina bianca e si fanno rosolare per pochi minuti in una padella antiaderente con olio di semi. Quando sono belle dorate si tolgono dalla padella e si depongono su di una carta da cucina assorbente in modo che il grasso di cottura superfluo si impregni in essa. Si tagliano le verdure tutte dello stesso spessore così che la cottura sia uniforme, a parte le foglie di coste che saranno tagliate a mo' di cicoria. Si prende una padella e con una metà di olio e una metà di burro e si fanno rosolare leggermente le verdure in modo che restino solo leggermente cotte. Dopo averle salate e pepate bisogna bagnarle con il vino e l'aceto e le foglie di alloro, togliendo il tutto dopo pochi minuti affinché le verdure restino croccanti e non si "spappolino". La proporzione tra il vino e l'aceto dipende dall'acidità di questo ultimo che deve comunque essere abbastanza forte per permettere alle verdure e al pesce di continuare la cottura e dare inoltre quella acidità che consente la conservazione. Si depongano i pesci ormai quasi freddi in un recipiente e li si copre con la verdura precedentemente preparata. Si consiglia di non versare il liquido di cottura, (vino e aceto) quando è troppo caldo perché la cottura del pesce avanzerebbe ulteriormente e le carni del pesce rischierebbero di spappolarsi. Lasciare raffreddare completamente e poi coprire con un velo che non faccia entrare niente ma che li lasci nel contempo respirare. Metterli in cantina o in un luogo buio e asciutto, evitando se possibile il frigorifero, e attendere 2 o 3 giorni prima di mangiarli.

Camoscio in salmì

Ticino a Tavola

Ingredienti per 6 persone

1 L	barbera
300 g.	cipolle
200 g.	sedano
400 g.	carota
6 bacche	ginepro
pz quanto basta	sale e pepe
3 chiodi	garofano
1 mazzetto	foglie aromatiche a piacere: timo, maggiorana, salvia, rosmarino, alloro

Altri ingredienti per la fine cottura:

1 bicchierino di kirsch, 1 c. maizena,
¼ tavoletta di cioccolato amara

Preparazione:

Mettere la carne 3 giorni in marinata. Quando si cucina: togliere tutte le verdure e tritarle quasi in poltiglia. Sgocciolare i pezzi di carne, infarinarli, farli rosolare bene, aggiungere le verdure tritate e il vino (se fosse troppo poco, aggiungere due bicchieri di vino fresco). Lasciar cuocere almeno 2 ore. Da ultimo aggiungere il Kirsch nel quale si sarà diluito un c. di maizena. Aggiungere anche la cioccolata amara. Servire con polenta.



<https://primochef.it/salmi-ricetta/ricette/>

Oss in bogia

Ingredienti per 6 persone

6 Kg	ossa e parti di maiale (costine, spuntature, coda, muso, orecchie, zampetti, colonna vertebrale)
500 g.	sale grosso
10 g.	pepe nero in grani
4 spicchi	aglio
5 foglie	alloro
1.5 L	vino rosso
10	bacche di ginepro
2-3	chiodi di garofano

Preparazione:

Salamoia (5–15 giorni)

In un mastello o contenitore capiente, distribuisce le ossa e le parti di maiale. Aggiungici il sale grosso, pepe in grani, aglio schiacciato, foglie di alloro, ginepro e chiodi di garofano. Versa sopra il vino rosso (se lo usi). Mescola bene, copri e lascia riposare in luogo fresco per almeno 5 giorni, meglio 10–15 giorni, mescolando ogni 2 giorni.

Pre-Bollitura

Trascorso il tempo di salamoia, sciacqua velocemente le ossa sotto acqua corrente per eliminare il sale in eccesso. Metti le ossa in una pentola capiente, copri d'acqua fredda e porta a ebollizione. Fai sobbollire per 30–45 minuti, poi scola e butta via quest'acqua, che risulta troppo salata.

Bollitura finale

Rimetti le ossa nella pentola con abbondante acqua pulita. Porta a bollore, elimina la schiuma che si forma in superficie. Lascia cuocere a fuoco medio per almeno 2 ore. Se ci sono zampetti o cotenna, prolunga a 3 ore.



<https://blog.giallozafferano.it/lericettediesmeralda/bollito-con-salsa-verde/>

Minestrone di verdure e trippa

Ticino a tavola

Ingredienti per 6 Persone

1° Tempo

50 g.	burro
1 pz.	cipolla (tagliata fine)
100 g.	pancetta (tagliata a pezzetti)
1 pz.	verza (piccola)
2 gambi	sedano
5 pz.	carote
2 pz.	porri
4 pz.	Coste (con foglie)
1 manciata	spinaci
1 manciata	cornetti
1 pz.	zucchetta
200 g.	fagioli freschi già sbucciati
Quanto basta	sale
4 L	acqua

2° Tempo

1 manciata	prezzemolo tritato
10 foglie	basilico
4 foglie	salvia (tritate)

3° Tempo

4 pz.	pomodri freschi
4 pz.	patate
quanto basta	pepe

Preparazione:

Far rosolare la cipolla con il burro e la pancetta, quindi far appassire la prima serie di verdure sminuzzate, salare e bagnare con l'acqua. Cuocere durante un'ora e aggiungere il prezzemolo, il basilico e la salvia. Continuare la cottura per un'ora ancora e aggiungere allora i pomodori e le patate tagliati a pezzetti. Togliere dal fuoco dopo circa 3 ore di cottura, pepare, lasciar freddare e servire tiepido con o senza formaggio.



<https://www.moulinex.it/ricette/detail/PRO/Trippa%2Bin%2Bbrodo/1499264>

Cazzöla

Ingredienti per 6 Persone

1.2 Kg	costine di maiale
2	piecini di maiale
300 g	cotenna di maiale
400 g	salamini verzini
300 g	salsiccia grossa (facoltativa)
1.2 Kg	verze
1	cipolla
2 gambi	sedano
2 spicchi	aglio
1	carota
150 mL	vino bianco
200 g	passata di pomodoro
1.5 L	brodo di carne
40 g	burro
2 cucchiari	oli extravergine
q.b.	sale e pepe nero

Preparazione

Sfoglia la verza, elimina le parti dure e lavala. Sbollenta le foglie in acqua bollente salata per 5 minuti, scolale e tienile da parte. (Questo passaggio elimina l'amaro tipico della verza invernale). Raschia bene i piecini e le cotenne, fiammeggiale se serve per eliminare peli. Taglia la cotenna a strisce. Lava e asciuga le costine. In una casseruola molto capiente, fai sciogliere burro e olio. Aggiungi cipolla tritata, sedano e carota a dadini, e fai soffriggere per 5 minuti. Unisci l'aglio schiacciato e rimuovilo dopo averlo fatto insaporire. Aggiungi costine, piecini e cotenne. Fai rosolare bene a fuoco vivace per 10 minuti, mescolando. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Aggiungi la passata di pomodoro (o concentrato) e mescola. Copri con il brodo caldo, abbassa la fiamma e lascia sobbollire coperto per 1 ora e mezza. Unisci le foglie di verza sbollentate, i verzini e la salsiccia (a pezzi grossi). Mescola bene e prosegui la cottura a fuoco basso per almeno 1 ora, aggiungendo brodo se necessario. Regola di sale e pepe. Servi la cazzöla bollente, in piatti fondi, accompagnata da abbondante polenta gialla.



https://win.bigler.ch/rezept_detail_dyn.cfm?lang=it&rid=93

Pagn ciocch (Pane al vino)

Ticino a tavola

Ingredienti per 6 Persone

6	fette	pane raffermo alto 2 cm
40	g.	burro
3	dl	vino rosso nostrano
	quanto basta	zucchero

Preparazione:

Mettere al fuoco una larga padella con il burro. Rosolare dalle due parti a calore non troppo forte le fette di pane, badando che non si sovrappongano. Cospargere di zucchero e bagnare con il vino. Lasciare cuocere a fuoco dolce fin che il pane avrà assorbito tutto il vino. Servire caldo



<https://www.mammaformica.it/ane-fritto-al-vino/>

Sangue e patate

Ticino a tavola

Ingredienti per 4 persone

1/2	L	sangue fresco di maiale
1	Kg	patate
1		cipolla
1		spicchio d'aglio
	un po'	cannella
50	g.	burro
	q.b.	sale e pepe
1	pezzetto	burro
	q.b.	sugna

Preparazione:

Far bollire le patate pelate come per una purea, indi passarle al setaccio. In un grande tegame mettere un po' di sugna, arrostitire la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere il sangue, rimestare bene, salare, preparare e aromatizzare con della cannella. Aggiungere il passato di patate, rimestare bene, unire ancora un pezzetto di burro e servire.

Patate e luganighe

Ticino a tavola

Ingredienti per 6 Persone

6	luganighe
18	patate (medie)
q.b.	acqua

Preparazione:

Mettere le luganighe in abbondante acqua tiepida, lasciare cuocere durante 45 minuti. Aggiungere le patate pelate ma intere e cuocere ancora durante ½ ora (a dipendenza della qualità delle patate). Scolare e servire così.



<https://www.dissapore.com/ricette/salsiccia-e-patate-al-forno/>

Mazza casalinga

Ticino a tavola

Ingredienti di base

2.5	Kg	sale
100	Kg	carne tritata per i salametti
2.8	Kg	sale
100	Kg	carne tritata per i salami aglio, vino, cannella, noce moscata, salnitro

Preparazione:

Le droghe son dosate a seconda del gusto, ossia pasta dolce o piccante. Il vino viene versato sempre sull'aglio tritato escludendo però l'aglio dalla salumeria. I cotechini alla nostrana sono confezionati con lo stesso dosaggio, ma si aggiungono succo di limone e noce moscata, mai salnitro. È da notare inoltre che la carne di maiale è sempre mescolata a una certa quantità di carne di manzo.



<https://www.ilcapoluogo.it/2018/01/28/uccisione-del-maiale-un-rito-antico/>

Mortadella e lenticchie

Ticino a tavola

Ingredienti per 6 Persone

500 g	lenticchie
1	mortadella nostrana di maiale
30 g	burro
1	cipolla
1	pomodoro
1 cucchiaio	farina
q.b.	brodo
1 bicchiere	vino rosso

Preparazione:

Pulire bene le lenticchie e farle bollire in abbondante acqua leggermente salata per 2 minuti. Eliminare tutto ciò che galleggia. Scolare le lenticchie. In un tegame rosolare la cipolla tritata nel burro, aggiungere le lenticchie, rosolare leggermente, aggiungere la farina, mescolare, bagnare con il vino rosso. Aggiungere il pomodoro sminuzzato e bagnare con del buon brodo sino a coprire le lenticchie. Lasciare cuocere durante un'ora. A parte si avrà cura di pulire bene la mortadella (che ammuffisce facilmente in superficie) e di farla bollire ½ ora in abbondante acqua. Gettare quest'acqua e mettere la mortadella con le lenticchie a cuocere per un'altra ora. Servire con polenta.



<https://mortadellabologna.com/ricette/le-regionali/zuppa-di-lenticchie-e-mortadella-bologna-igp/>

Torta di pane

Ticino a tavola

Ingredienti per una tortiera

300	g.	Pane raffermo
5		amaretti
1	L	latte
1		uovo
1	presa	sale
1		limone (succo e buccia)
150	g.	zucchero
200		
1	cucchiaino	cacao
200	g.	uvetta
1	bustina	Vaniglia
50	g.	cedro
	bicchierino	grappa
50	g.	pinoli
	q.b	burro

Preparazione:

Lasciare ammolare il pane nel latte bollente per almeno 4 ore (meglio se una notte), spappolarlo con le mani e aggiungere gli altri ingredienti (meno i pinoli e il burro). Versare il composto in una tortiera imburrata, cospargere di pinoli e cuocere in forno durante 2 ore e mezzo.



<https://www.ticino.ch/it/commons/details/Torta-di-pane-La-ricetta/3019.html>

Crostata con marmellata

Ingredienti per una crostata

300	g	farina 00
150	g	burro a cubetti
100	g	zucchero semolato
1		uovo
1		tuorlo
1		scorza grattugiata
1	pizzico	sale
300	g	marmellata a scelta

Preparazione:

La crostata con marmellata è un dolce semplice e tradizionale, perfetto per la colazione o la merenda. Si prepara con una base di pasta frolla realizzata impastando farina, zucchero, burro freddo a cubetti, un uovo intero, un tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di limone. L'impasto va lavorato velocemente fino a ottenere un panetto compatto, che deve riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Una volta pronta, la frolla si stende e con la parte più grande si riveste una tortiera imburrata e infarinata, bucherellando leggermente il fondo con una forchetta. Si farcisce quindi con uno strato uniforme di marmellata (albicocche, ciliegie, prugne o a piacere) e si completa decorando la superficie con strisce di pasta disposte a griglia. La crostata cuoce in forno statico a 180 °C per 35–40 minuti, finché assume una doratura uniforme. Dopo il raffreddamento, è pronta da servire e si conserva per alcuni giorni a temperatura ambiente sotto una campana di vetro.

Novizielli, panini dolci con l'uvetta

Ingredienti per circa 12 panini dolci

300 g.	farina 00
70 g.	zucchero
40 g.	burro
1	uovo
125 g.	yogurt bianco naturale
65 g.	latte
4 g.	lievito di birra secco
un pizzico	sale
1 cucchiaino	aroma vaniglia
100 g.	uvetta



<https://www.chiaracongusto.it/ricette/pane-ed-affini/1134-panini-integrali-all-uvetta>

Preparazione:

Nella ciotola della planetaria con il gancio (oppure in una ciotola capiente se si impasta a mano), unisci il latte tiepido, lo zucchero, l'aroma di vaniglia, il burro morbido e il lievito. Avvia l'impasto e aggiungi l'uovo e lo yogurt. Quando il composto è amalgamato, incorpora gradualmente la farina e il sale. Continua a impastare fino a ottenere un panetto liscio e morbido, che si stacca dalle pareti. Aggiungi l'uvetta solo verso la fine per distribuirla uniformemente. Trasferisci l'impasto in una ciotola, coprilo con pellicola o un canovaccio e lascialo lievitare in luogo caldo fino al raddoppio (circa 30–60 minuti). Riprendi l'impasto lievitato e ricava circa 12 palline da 70–80 g ciascuna. Lavorale velocemente tra le mani per dare forma tondeggiante. Disponi i panini sulla teglia rivestita di carta da forno, distanziandoli. Copri e lascia lievitare un'altra mezz'ora. Scalda il forno a 180 °C statico. Cuoci i panini per circa 20 minuti, finché diventano leggermente dorati in superficie ma restano morbidi al tatto.

Tortelli di carnevale con mela

Ingredienti per circa 25-30 tortelli

250 g.	farina 00
2	uova
50 g.	zucchero semolato
50 g.	burro fuso
80 ml	latte
8 g.	lievito per dolci
1	scorza grattugiata di Limone
1 pizzico	sale
q.b.	olio di semi
q.b.	zucchero semolato
1	mela sbucciata
1/2 cucchiaino	cannella in polvere



<https://www.lucake.it/tortelli-di-mele/>

Preparazione:

In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero, unisci il burro fuso intiepidito, il latte e la scorza di limone. Aggiungi gradualmente la farina setacciata con il lievito e il pizzico di sale. Lavora fino a ottenere un composto morbido e denso, simile a una pasta consistente. Incorpora all'impasto i dadini di mela (mescolati con poca cannella e un cucchiaino di zucchero per insaporirli). Copri la ciotola con pellicola e lascia riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti: questo permette al lievito di agire e all'impasto di gonfiarsi leggermente. Scalda abbondante olio in una padella o casseruola (circa 170–175 °C). Con due cucchiaini, prendi piccole porzioni d'impasto e tuffale nell'olio caldo. Friggi pochi alla volta per evitare di abbassare la temperatura. I tortelli devono gonfiarsi e dorarsi in modo uniforme (3–4 minuti per lato). Scola i tortelli su carta assorbente. Ancora caldi, rotolali nello zucchero semolato oppure spolverali con zucchero a velo.

Conservazione e consigli:

I tortelli sono migliori appena fritti, ma si conservano morbidi fino al giorno dopo se tenuti sotto campana di vetro. Per una versione più leggera, puoi cuocerli al forno: 180 °C statico per 15–20 minuti (risulteranno meno gonfi ma più digeribili).

Biscotti di Natale alla pastafrolla con anice o cioccolato

Ingredienti per circa 30 biscotti

30 g	farina 00
0	
15 g	burro a cubetti
0	
12 g	zucchero semolato
0	
1	uovo + tuorlo
1 pizzico	sale
1/2	scorza di limone

variante con l'anice

1 cucchiaino	semi di anice
1 cucchiaino	liquore all'anice (da aggiungere all'uovo)

variante con il cioccolato

30 g	cacao amaro in polvere (da setacciare con la farina)
50 g	gocce di cioccolato

Preparazione:

In una ciotola (o su spianatoia) unisci la farina con lo zucchero e il sale. Incorpora il burro freddo e lavora con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi l'uovo, il tuorlo e la scorza di limone. Unisci gli aromi della variante scelta: semi/liquore di anice oppure cacao (e in seguito gocce di cioccolato). Lavora velocemente fino a formare un panetto compatto. Avvolgi la frolla in pellicola e lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendi la frolla con il mattarello (spessore 4–5 mm). Ritaglia con stampini natalizi (stelle, alberelli, cuori, fiocchi di neve...). Disponi i biscotti su una teglia rivestita di carta forno. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180 °C per 10–12 minuti, fino a leggera doratura. Lascia raffreddare su una griglia.



<https://blog.cookaround.com/cucinareecomeamare/biscotto-tante-forme-di-natale-con-glassa-cioccolato/>

Oss da mort (Ossi di morto)

Ticino a tavola

Ingredienti di base

200 g.	farina
200 g.	zucchero
200 g.	mandorle
2	albumi

Preparazione:

Montare gli albumi, aggiungere lo zucchero, le mandorle non pelate ma affettate, la farina. Mescolare bene e formare die biscotti su una placca imburata e infarinare. Cuocere il forno piuttosto caldo 12-15 minuti.



<https://www.rsi.ch/food/ricette/Ossa-da-mordere--714433.html>

Gazzosa nostrana

Ticino a tavola

Ingredienti di base

8	L	acqua
700	g.	zucchero
1	bicchiere	aceto bianco
2		limoni
	q.b.	tè di tiglio
1	sacchetto	tè nero
	q.b.	salvia

Preparazione:

Mettere a fuoco una pentola di 8 litri d'acqua. Aggiungere due manciate di tè tiglio, 1 sacchetto di tè nero, 2 limoni tagliati a spicchi, 700 g di zucchero, 3-4 rametti di salvia fresca., 1 bicchiere di aceto bianco. Lasciare bollire per 25 minuti. Lasciar raffreddare fino al punto in cui sarà possibile filtrare il tutto senza alcun pericolo di scottature. Imbottigliare nelle bottiglie con la "macchinetta". Attenzione: devono essere perfettamente pulite e asciutte. Una sola goccia d'acqua produrrebbe muffa! Dopo l'imbottigliatura esporre le bottiglie durante 4-5 giorni al sole. Non lasciarle troppo, altrimenti scoppiano. Porre le bottiglie in cantina. Dopo circa 5 giorni, si può aprire e controllare se il liquido è gassato. D'inverno occorre aspettare un po' di più.



<https://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/gazzosa/>

Sciroppo di sambuco e di amarene

Ticino a tavola
Ingredienti di base

100-120	foglie	amarena
1	L	vino rosso robusto
1	kg	zucchero

variante con sambuco

		sambuco ben maturo
		zucchero

Preparazione:

Mettere in una pentola piuttosto grande le foglie ben lavate, unirvi vino e zucchero badando che il recipiente di cottura sia pieno per tre quarti. Far bollire per 20 minuti rimestando di tanto in tanto. Lasciar raffreddare, filtrare e mettere in bottiglie ben tappate (meglio ancora se chiuse ermeticamente). Lo sciroppo è pronto per l'uso. Può essere usato quale bevanda, allungato con acqua o aggiunto a dessert gelati e coppe.

Per la variante al sambuco mettere in una casseruola capace il sambuco (tolto dal gambo con una forchetta) e lasciar cuocere un po' finché si spacci il frutto. Passare al setaccio e pesare il sugo al quale si aggiunge $\frac{3}{4}$ del peso di zucchero. Lasciar bollire ancora per circa 20 minuti.

Sciroppo di "tendròn" (gemme di pino)

Ticino a tavola
Ingredienti di base

	gemme di pino
	zucchero
	ev. buccia di limone o vaniglia

Preparazione:

Mettere le gemme, ben schiacciate, in una casseruola. Ricoprire d'acqua. Cuocere a fuoco basso durante 1 ora. Filtrare premendo bene i germogli. Aggiungere lo zucchero al succo ottenuto (1 kg di zucchero per 1 kg di succo). Cuocere ancora 2 ore. Mettere in bottiglie



<https://blog.giallozafferano.it/passionecooking/sciroppo-di-pino-mugo-dolce-e-dissetante/>

Rimedi della nonna

Per slogature:

Montare a neve ben ferma un albume, aggiungere ½ Cucchiaini di aceto mettere sulla parte dolente e coprire con una benda.

Distorsioni/Antiinfiammatori:

Applicare una foglia di verza precedentemente "scottata" in acqua bollente sulla parte interessata. Fissare con una garza e lasciare agire alcune ore.

Per il mal di orecchie:

Sbucciare e affettare una cipolla. Mettere in un pentolino con un po' d'acqua e cuocere a fuoco lento finché si ottiene una "pappetta" (ev. aggiungere acqua). Lasciar intiepidire e mettere nell'orecchio. Lasciar agire.

Contro la diarrea:

Raccogliere e far essiccare delle foglie di mirtillo. Conservare in un vasetto di vetro al buio.

Quando necessario far bollire dell'acqua (1Litro) aggiungere 2/3 cucchiaini di foglie e lasciare in infusione per 5 minuti. Filtrare, se necessario dolcificare con un po' di miele. Bere il tè durante la giornata.

Per rafforzare le ossa, la cartilagine e il mal di schiena o le ginocchia:

50 gr. Semi di zucca Bio

50 gr. Uva sultanina Bio

50 gr. Semi di lino Bio

Mixare il tutto per 30/50 secondi.

Aggiungere 200 gr. miele di acacia.

Mescolare bene e mettere in un vaso di vetro con coperchio.

Assumere 2 Cucchiaini prima di colazione.

Ringraziamenti

Un sentito e affettuoso grazie a tutti coloro che, con il cuore aperto, ci hanno donato uno spicchio della loro memoria.

Attraverso i vostri racconti, abbiamo respirato l'atmosfera dei primi del '900: giornate che iniziavano all'alba nei campi o in cava, il pane cotto nel forno comune, l'acqua calda presa alla fontana del paese, e le sere trascorse alla luce del camino a lavorare la lana per creare maglioni e calzini...

Oggi, in un tempo in cui tutto corre veloce e i confini tra passato e futuro si fanno sfocati, il vostro vissuto diventa un faro prezioso.

Grazie a voi abbiamo potuto raccogliere e custodire un patrimonio di tradizioni e gesti antichi, nella speranza che le nuove generazioni possano sentirsi attratti e portarne avanti i ricordi.

Alessia Fusco

Memorie raccolte da: *Residenti Residenza Visagno, Claro*

Arioli Mariuccia
Barelli Anna
Binkert Alma
Cadola Bice
Grata Carla
Sorrentino Rosa
Zanetti Sergio

Signore Gruppo Anziani, Lodrino e Cresciano

Bonomi Silvia, *Cresciano*
Cerutti Adriana, *Lodrino*
Ferrari Rosita, *Lodrino*
Genini Giordana, *Cresciano*
Genzoli Claudia, *Prosito*
Gianetti Erna, *Lodrino*
Mainetti Miriam, *Lodrino*
Rosati Rosa, *Lodrino*
Vanetti Margherita, *Iragna*

Foto ricordo dalla pagina 15 alla 25:

Alcuni scatti sono stati gentilmente concessi dalla nostra residente signora Anna Barelli.



Consorzio casa
per persone
anziane della
Riviera

Int i Vign da Pèr 10, 6702 Claro
2025

~ 44 ~