

Soazza



Testimonianze
di
cultura locale

N. 2 / 1992

Autore:
Paolo
Mantovani

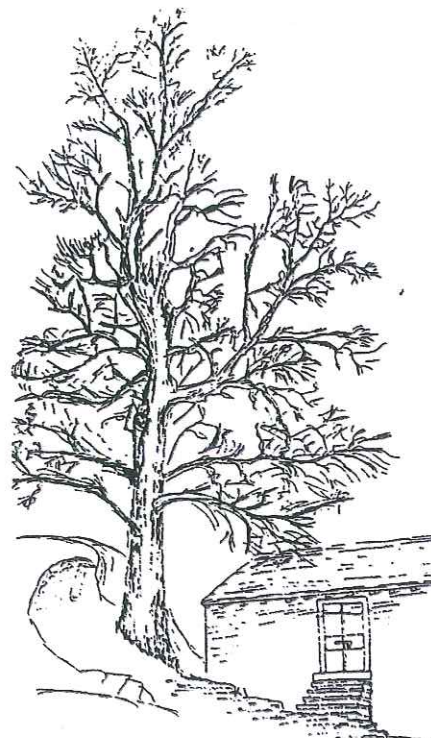
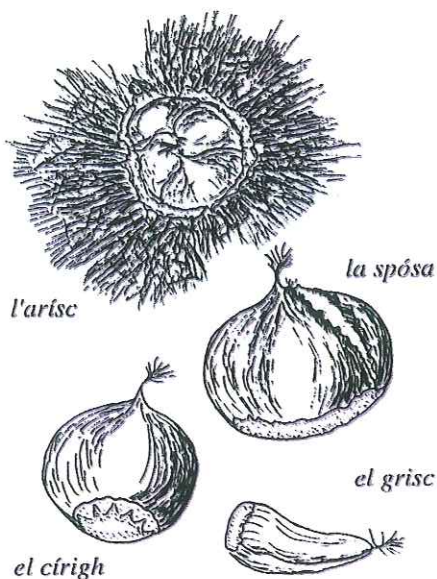
Biblioteca
Comunale



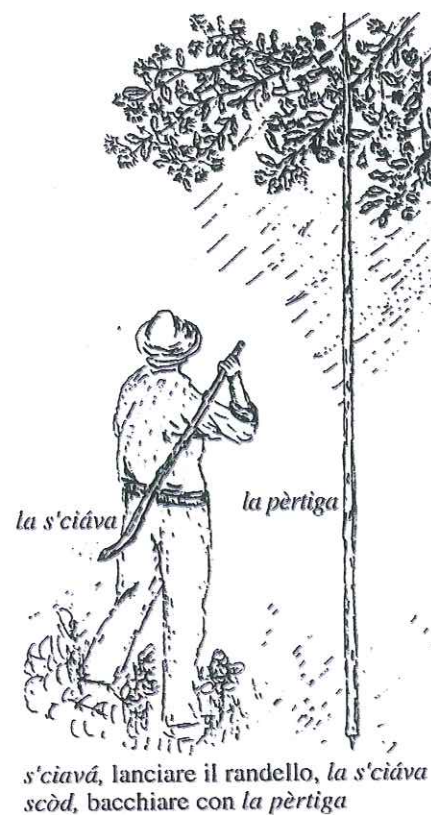
Soazza

árbul e castégnen

(castagni e castagne)



*l'árbul
(el temporif dai Drin)*



L' árbul

Il termine è usato solo per definire il castagno domestico coltivato¹ su quasi tutto il territorio del comune - fino ad una quota di circa 900 metri - fatta eccezione per la zona racchiusa fra *l Pónt* e *la Giovégna*². Questi alberi imponenti, frondosi, d'alto fusto - una gran parte secolari - si trovano fra le piante della *Sélva*³, nei pascoli dei maggenghi, vicino a parecchie stalle e nei prati attorno al paese. Su alcuni si vedono i segni del tempo, le tracce lasciate dalle intemperie; il loro fusto, con la circonferenza di parecchi metri, è cavo e dal terriccio che contiene è cresciuto un castagno giovane, *un arboséll*. Di altri, stroncati dal fulmine, dal vento o dal peso della neve, si vedono solo i ceppi, *i bust d'árbul*, anch'essi vuoti nell'interno. Dalla loro base, *pedágn*, sono nati nuovi polloni, *i cadéi*, che hanno formato piante novelle, *la novèlen*. Questi selvatici, *salvádigh*, un tempo innestati, cresciuti con le radici del vecchio *árbul*, sono chiamati *mádrén* (*a Nosáll gh'èra un arbulón oréndo con sètt mádrén*).

Il castagno si coltivava anche nei prati "grassi" e la perdita di foraggio che un tempo ne derivava era giustificata dall'importanza che i suoi frutti, le castagne, *la castégnen*⁴, rappresentavano per le famiglie. Erano il pane di ogni giorno, *el pan de tucc i dí*, e chi possedeva un buon *árbul* non soffriva la fame.

Le varietà delle castagne - si distinguono dalla forma e dal colore - hanno dato il nome all'albero. Si conoscono a Soazza: *la morèla*, *el verdanés*, *el luín*, *el tópi*, *la bertána*, *el marón*, *la rosséira*, *el sileséi*, *el temporif*, *el salvádigh*, *el morlétt*. Nei documenti dei secoli scorsi, oltre a queste varietà, ne sono citate altre, oggi non più conosciute: «il Chiavennasco, il Fraiscione»⁵.

Espressioni come: *el verdanés di Perfèta*, *el luín di Gatón*, *la morèla di Ferári*, *el sileséi de bárba Tóna*, *el morlétt del Gága*, usate ancora oggi dagli anziani, oppure nelle forme contenute nei documenti: « [1780] ... una pezza al luín in Pomareda ... un campo al temporif di Cima Villa ... alla Rossera da Ronco ... la morela della bedolina di barba Pietro », dimostrano che i castagni, per la loro importanza, erano un punto di riferimento per chi voleva - o ancora vuole - indicare un sito, una proprietà.

Il legname del castagno, molto resistente, era usato per le impalcature, per formare i pali delle siepi e in tanti altri impieghi. I carbonai, *i carbonée*, lo ricercavano per le loro carbonaie, *la carbonéiren*, sparse su tutto il territorio del comune. Verso il 1920, si iniziò il taglio di un gran numero di castagni per estrarne il tannino, *el tanín*, richiesto dall'industria per la concia delle pelli⁶. In quegli

anni, con la disoccupazione (erano brutti tempi e anche gli emigrati a Parigi ritornavano a casa perché non avevano lavoro, *i èra brutt témp e áncá cùí da París i tornáva a ca perché i gh'éva míga lavór*), molte famiglie ricavano dalla vendita di questo legno pregiato il guadagno necessario per sopravvivere.

Il fogliame del castagno, *la féa*, si raccoglieva nel tardo autunno e - portato alle cascine con la gerla di vimini, *el gambácc* - veniva poi usato in inverno quale strame, *succ*, per il bestiame. La raccolta delle foglie secche sotto le piante era inoltre necessaria per evitare il propagarsi di eventuali incendi.

Note _____

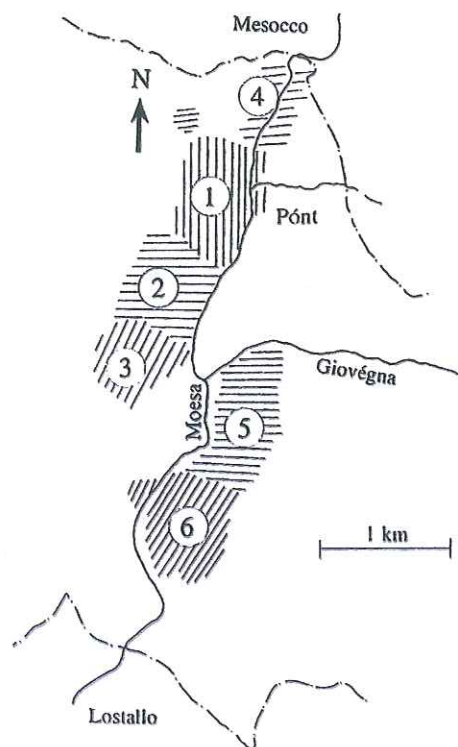
- 1 L'espressione «coltivato» era più appropriata un tempo, quando gli alberi innestati si potavano regolarmente. Ora, salvo pochissime eccezioni, i castagni crescono allo stato naturale, *salvádigh* (*i salvádigh, cùí míga insedít che i créss su da par lóo*).
- 2 Si veda la figura qui sotto.
- 3 Territorio che si estende da *Roncáia* a *Val* (nella figura le zone 1 e 2).
- 4 Nel dialetto di Soazza la *s* diventa *sc* davanti a un'altra consonante. *Smeázza* si legge *sc-meázza*; *rusp* si legge *rusc-p*, *castégnen* si legge *casc-tégnen*. Nella parlata degli anziani in alcune parole il suono della *é* è intermedio fra la *é* e la *ö*, p.e. *Casc-töggen*, *silesöi*, *campöi* (camparo), *töcc* (stalla).
- 5 Forma italianizzata citata nei documenti.
- 6 Il centro di raccolta per la Svizzera italiana e gli stabilimenti per l'estrazione del tannino si trovavano nel Ticino, a Maroggia.

Il grafico indica le zone del territorio comunale di Soazza nelle quali si trova la maggior parte dei castagni. Le zone 1, 2, 3, 4 si estendono dal fondovalle, sulla sponda destra, fino a una quota di 900 - 1000 m. Le zone 5 e 6 si trovano nel fondovalle a sud del paese a 500 - 600 m.s.l.m. Nei terreni situati fra *l Pónt* e la *Giovégna* non si trovano castagni (si vedano a tal proposito le prescrizioni del 1750 citate a pagina 8).

Alcuni nomi dei luoghi (toponimi)

- 1 Il paese di Soazza
Dréss, Molín, Ríven di Gatt, Portuéira, Roncáia, Drin, Valégia, Cróugia, S'cióus de Bröcch, Móit de Créucc, Nádro, Lubianéira.
- 2 *Lombréi, Piancórna, Ola, Pián, Val, Nosáll, Rolétt, Crassenzée, Góugia.*
- 3 *Orácc, Posséira, Moncúcch.*
- 4 *Soládro, Verbiscíma, Verbión, Vérbi, Casón.*
- 5 *Dang, Lòm, Fordécia.*
- 6 *Corscée, Cadarích, Pomaréda, Tói.*

Nei documenti trascritti parzialmente nelle pagine 8, 9, 10 si ritrovano alcuni toponimi citati sopra.



La castégnen

Le castagne rappresentavano, fino a cinquant'anni fa, una risorsa alimentare fondamentale per la popolazione di Soazza. Le testimonianze qui trascritte - tratte da un'inchiesta svolta nel paese - ci mostrano un aspetto della storia dell'alimentazione in questa regione di montagna che è andata man mano mutando negli anni dopo la prima grande guerra.

A metà aprile, quando il flusso della linfa, *biúcch*, negli alberi novelli permette lo stacco della corteccia, si procedeva agli innesti delle marze, *énsit*, prelevate in marzo dalle piante di *marón*⁷, di *luín*⁸, di *morèla*⁹ e conservate in cantina nella sabbia umida. Si inserivano tre marze sotto la corteccia nella corona del mozzicone della pianta portinnesto, *per insedí se infiláva la lenguéta de trée énsit tra la rúsca e l biúcch del bust*¹⁰.

La fioritura dei castagni all'inizio dell'estate era osservata con ansia dai contadini. Essi seguivano con occhio attento la formazione dei ricci e già in settembre, se i rami si piegavano sotto il loro peso, sapevano che il raccolto prometteva bene. Quando i frutti erano maturi e i ricci si aprivano, *quánd la castégnen la cuminciáven a madurá e i prim arísc i us vertva*, si raccoglievano le prime castagne, *la crodèlen*, fatte cadere dal vento o abbattute lanciando un randello, *la s'ciáva*, verso i rami, *s'ciavá*¹¹. I frutti liberati dai ricci si distinguevano con i seguenti nomi: *el grisc* (con la buccia vuota, schiacciata, senza polpa); *el bábi*¹² (dall'aspetto del *grisc*, leggermente più grosso alla base); *la spósa* (grossa castagna con la buccia spaccata, aperta su un lato); *el círigh*¹³ (bella castagna rotonda, racchiusa nel riccio fra due *grisc*). Prima del raccolto si pulivano i prati sotto gli alberi con un rastrello a dentatura larga, *el rusp*, e ci si preparava alla bacchiatura. Il lavoro del bacchiatore, *scodidóo*, era pericoloso e pochi, nel paese, si prestavano per quest'opera. *El Zepín Navóni* bacchiava ogni stagione all'incirca 40 castagni. Metà del raccolto restava in pagamento al bacchiatore, *es scodéva a mèzz*¹⁴. Questi iniziava il lavoro con una pertica lunga, *la pèrtiga lónga*, che gli serviva per abbattere i ricci dai rami più bassi, stando in piedi sotto l'albero. Portando due o tre pertiche più piccole, *la pèrtiga*, *el pertighétt*, *el scimeréu*, e una roncola infilata in un gancio appeso alla cintura dei pantaloni, *con la falc in la filípa*, si arrampicava poi sull'*árbul* per completare il lavoro dall'alto verso il basso. Scendendo verso i rami più bassi, potava l'albero con la roncola e allontanava i rami secchi. Le pertiche avevano una punta di ferro infissa all'estremo più grosso. Il bacchiatore poteva così fissarle nei rami,

man mano che saliva o anche formare un punto d'appoggio per i piedi, se il tronco ne era privo.

Quando la bacchiatura era terminata si passava al raccolto, *es náva a catá su*. I ricci non completamente dischiusi si raccoglievano con una molla di legno, *la giuéta*, e si mettevano sul prato formando un cumulo, *l'ariscéira*. Le donne si cingevano ai fianchi un sacchetto di tela, *la bissáca*, nel quale riponevano le castagne sparse sul terreno. La cernita dei frutti raccolti era un lavoro da farsi in un secondo tempo, a casa, su un tavolo di sasso, dove si ammuchiavano le castagne portate con la gerla, *el gèrl*. Le castagne più grosse - da conservare per l'inverno - venivano riposte in cantina, dentro un cassone di legno, *in un archetón de légn*. Le più piccole e *quèlen de luín* si mettevano da parte per l'essiccazione, *per fálen secá*.

L'ariscéira, protetta dalle capre - ghiotte di castagne - con un involucro fatto di felci e rami fissati con piode, era mantenuta in uno stato d'umidità per provocare una debole fermentazione, *se el témp l'èra sécch es bagnáva l'ariscéira per fa maserá i arisc*. Dopo circa tre settimane si apriva il cumulo e si battevano dapprima i ricci con un'asta di legno dentellata, *el picón*. Si sdiricciava poi, *pes'cí*, con un martello di legno, *el picch*, stando seduti su un piccolo sgabello a una gamba, *el scagn*. Anche le castagne provenienti dall'*ariscéira* si mantenevano fresche per parecchi mesi se conservate in cantina, nel cassone di legno¹⁵.

Sulla *gratt*, il soffitto sopra il focolare aperto della cucina fatto con travicelli rotondi (*in ca nòssa um gh'éva el fogolá in mèzz ala cusína cun sóra la gratt*), si riponevano le castagne destinate all'essiccazione¹⁶. Vi si saliva di tanto in tanto per rivoltare lo strato di frutti alto 20 - 30 centimetri, *ògni tant es naséva a rugálen su*. Il calore e il fumo provenienti dal focolare essiccavano le castagne - assieme all'umidità uscivano dai frutti anche i parassiti, le larve, le quali cadevano nella cucina sottostante e, se non si faceva attenzione, anche nelle pentole appese sopra il fuoco, *anca i vèrm dela castégnen i scapáva dal fum e se s faséva míga atenzión i regáva giú in la pignáten*. In gennaio, le castagne erano secche e pronte per la mondatura. Per liberarle dalla buccia si mettevano nel sacco di tela, da battere sul ceppo di legno¹⁷, roteando il sacco una volta a destra e una volta a sinistra, *s la metéven int el sacch e péi s la pestáven sul sciúcch e s cambiáva man ògni vòlta*. Un altro strumento per sbucciare le castagne secche, *la spadíscia*, era formato da una tavola di legno intagliata a punta di diamante, *un ass intaióo a pónta de diamánt*, e munita di un manico fissato con un nerbo di bue, *el stóss*. Le donne, intanto che gli uomini svolgevano questo lavoro, separavano con il

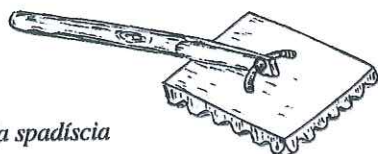
vaglio, *el vall*, il frutto dalla buccia frantumata levando le castagne marce, *quèlen mårscen*, e quelle ridotte in frantumi durante la battitura, *i ferciám*. Queste ultime si mettevano da parte per nutrire i maiali e le capre. C'era anche chi tostava e macinava *i ferciám*, allo stesso modo come si faceva con le ghiande di rovere, e aggiungeva la polvere a quella non sempre abbondante per preparare il caffè, *i faséva tostá i ferciám invécia dela giánden de róuro per fa l café*.

Si consumavano le castagne (e si consumano ancora oggi) in diversi modi:

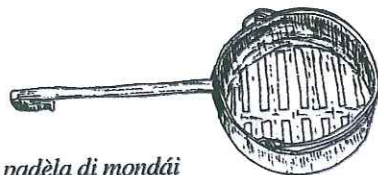
- quelle non ancora completamente mature, con la buccia striata di bianco¹⁸, si mangiavano crude, *s la mangiavén crúen*;
- le castagne lessate, *la farúden*, si mangiavano aprendo la buccia con un morso. Si toglieva la polpa schiacciandola fra i denti;
- le caldarroste o bruciate, *i mondái*, si cuocevano nella padella con il fondo bucato appesa alla fiamma del focolare. (Raccontano gli anziani: una volta, quando eravamo bambini, si mangiavano caldarroste anche a colazione - preparate intanto che andavamo alla messa - e si andava poi a scuola con le tasche piene di bruciate o di castagne secche; ai bambini si diceva di mangiar castagne per rinforzare le ossa; negli anni della prima guerra, con il razionamento, si mangiava quasi solo castagne. *I nõss vécc i cúnta: una vòlta, quánd um s'èra matón, s mangiáva mondái già a coleziòn - intánt che um náva a méssa i un faséva sciá una padeláda - um náva péi a scòla con la sacòcen piènen de mondái o de castégnen séchen; s diséva péi che da pinín végna mangiá castégnen per fa vegní fòrt i òss; al témp dela guèra gh'èra razionóo la ròba e s mangiáva dumá castégnen*);
- le castagne essiccate, *la castégnen séchen*, si consumavano crude, si mettevano nella farina per cuocere la polenta. Intiere e appena ammollite nell'acqua si mettevano anche nella pasta del pane (i ragazzi erano golosi del pane di castagne, *el pan de castégnen el ghé piáséva tant ai bastrúcc*). Si macinavano al mulino per ricavarne farina da aggiungere a quella di frumento per fare il pane, oppure si cuocevano nell'acqua salata condite con un pezzo di lardo. Cotte in una padella assieme alla farina di granoturco davano un pranzo saporito, *la smeázza de castégnen e formentón*, da portare a chi lavorava nei campi;
- *i macch* erano le castagne secche cotte nel vino oppure nel latte con l'aggiunta di un po' di panna. All'alpe si cucinavano dentro un lavecchio, *un lavécc*, nel siero rimasto dopo la preparazione della ricotta, *la schécia*, aggiungendo un pizzico di sale, *un pizzighín de sa*. Le castagne cotte in questo modo ottenevano un colore luccicante giallo-oro, *i macch i vegníva lústri, colór de l'òr, i lusíva quánd i èra còtt e i èra iscí bòn*.

Note

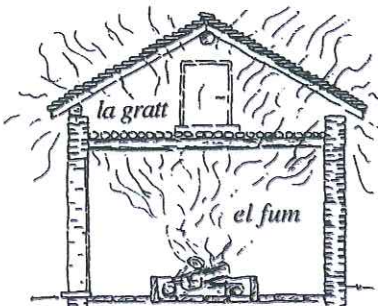
- 7 Danno frutti grossi, *de cù da vént*, di quelli da vendere.
- 8 Danno frutti piccoli, gustosi, *bónen da fa secá*, e *la s rúscan bén*, si prestano all'essiccazione e alla mondatura.
- 9 *La pissée bónen*, la qualità più gustosa.
- 10 Un tipo d'innesto praticato un tempo (e ancora oggi) a Soazza era quello «a corona, sotto corteccia».
- 11 *A s'ciavá* si andava anche quando maturavano le mele, le pere e le noci.
- 12 Come un *bábi o barberòtt* che è poi il mento.
- 13 *El círigh* presenta il fondo, dov'era attaccato al riccio, di forma rotonda e di colore chiaro, appunto come *una círiga*, la chierica, ossia il disco raso che i frati cappuccini portavano al sommo della testa.
- 14 Suo figlio Fernando (Nándo) ricorda ancora oggi di quand'era un ragazzino di sette, otto anni e si arrampicava sui castagni per aiutare il padre *Zepín* che *sco-déva a mèzz* e riceveva per questo lavoro la metà del raccolto.
Pio Perfetta, un esperto bacchiatore, ricorda che si bacchiavano più di 50 castagni appartenenti alla sua famiglia.
- 15 Le castagne provenienti dall'*ariscéira* si conservavano più a lungo, si potevano cuocere i *mondái* ancora a Pasqua dell'anno seguente.
- 16 Anche i prosciutti e i pezzi di lardo si appendevano al soffitto per affumicare. C'erano pure (e ci sono ancora tutt'ora) piccole costruzioni isolate, metati, dove si portavano le castagne per l'essiccazione. A Soazza c'è un sito, con l'edificio e una stradiciola selciata, *la cará*, chiamati con il termine *gratt*.
- 17 Si inumidiva il fondo del sacco e si poneva un panno sopra il ceppo per atturare i colpi.
- 18 Si sbucciavano facilmente con i denti, *s la peláven coi dénc*.



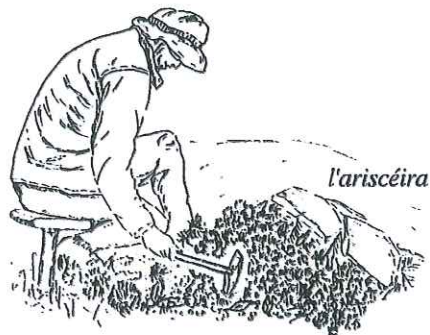
la spadiscia



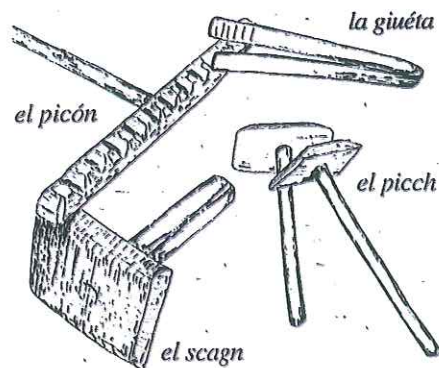
la padèla di mondái



la gratt, il soffitto formato da travicelli rotondi, si trovava sopra il focolare aperto delle cucine oppure in un piccolo metato separato dall'abitazione



pes'ci, sdiricciare con el picch e picón



Dai quinternetti e altri manoscritti¹⁹

I numerosi manoscritti ancora conservati a Soazza contengono innumerevoli informazioni riguardanti i castagni e le castagne. Leggendo i documenti, si ritrovano pure molti nomi di luogo (toponimi) e termini dialettali scritti dai nostri antenati in una forma italianizzata. Le 16 citazioni che seguono non abbisognano di commento. Il lettore vi trova una conferma delle testimonianze orali trascritte nei due capitoli precedenti.

« [1589]^{D16} Receutto dal contta scritto Simonetto arbolò uno per far il pontto da Uerbij. »
[... un *árbul* ... per fare il ponte *da Vérbj*.]

« [1652]^{D11.2} Lascia alla suddetta Maria un pezzo di prato in fondo la terra chiamato chioso di Brocho con due arbori sopra. »
[... chiamato *S'cióus de Bròcch* con due *árbul* ...]

« [1709]^{D11.34} Due piante d'arbori nella selva ò sia monda di Nosal. »
[... *árbul* nella *Sélva* ossia *Mónda da Nosáll*.]

« [1750]^{D15} Si permete, e si concede, anzi si obliga ciasch'un fuoco Vicino a maggiormente aumentare cò tal beneficio alla posterità cioè d'impiantare annualmente ver quanti arboselli castani ciasch'uno però sopra de loro prati, riseruato nella Campagna, o vicino a qualche stanza²⁰ d'altrui ragione, et che ciasch'uno in tal merito debbano in confinanza tolerarsi l'un l'altro circa la lontananza di piedi 6 dal confinante et inoltre si permete il ciò fare anche in luoghi del ben comune doue però non sia di qualche impedimento e pregiudicio al Pubblico a Giudicio delli Stimatori della Magnifica Comunita. »
[Da questo ordine emanato dall'assemblea di Vicinanza si vede l'importanza che veniva data al castagno, un bene da tramandare alle generazioni future. Non si permetteva di piantare castagni in *Campágn*a, questa zona essendo riservata ai prati coltivati a foraggio e ai campi di grano.]

« [1757]^{D15} Si proibise a chiunque l'andare sotto li arbori altrui a catare Castagnie o s'chiavare o batere li deti arbori altrui ... si proibisce a chi unque di andare sotto li arbori delli altri a catar le castagne quando quelle per la maturanza o per il vento inpetuoso cascheno della pianta da se medesime come pure si proibisce il sciauare, e scodere li arbori altrui. »
[... *catá castégnen* o a *s'ciavá* ... si proibisce di *s'ciavá* e *scòd i árbul di áltri*.]

« [1759]^{D15} Per Memoria, come o fatto intendere anzi ho leto lordine il giorno di S. Micaele archangelo, capitando in casa mia il Sig.e Console Samuele Cotelò da Logiano, al presente Console Regente dela Mag.ca Squadra di Mesocho, dissi ho leto il Cap.38 come in questo apare Ca. 845²¹ quale proibise a chiunque l'andare sotto li arbori altrui a catare Castagnie, o s'chiavare, o batere li deti arbori altrui; sino a tanto che non sono s'choduti dal padrone, e da esso bandonata la pianta soto pena di un fiorino ... lio dato ordine ad esso Sig. Console di portarlo nella Sua Mag.a Squadra, afine trovino rimedio una volta a

tanto dano che ogni ano a noi succede e ci vien fato da deti di Mesocho ... trovando gente omeni o done, o vero fanciuli di Mesocho, soto de nostri arbori che il console posi levarli la pena e farli pagare senza rimisione alchuna ... p lavenire sapiano regolarli che sino a tanto che non sono s'choduti non si permete il ruspate, dopo che saranno s'choduti allora che posino ruspate senza contradicione. Li 8 8tob.e²² 1759 Souaza ho Giouan Maria Mantovano al presente Console Regente ho s'chrito p Memoria. »

[... andare sotto i *árbul* di áltri a *catá castégnen*, o a *s'ciavá* ... *fin ché i è míga stacc scodúu dal padrón* ... non si permette di *ruspá* (lavorare con il rusp) ...]

« [1764]D¹⁴ Una giornata a pescire arisi di nouemb. »
[Una giornata a *pes'cí arisc* in novembre.]

« [1781]D²⁶ Un Lovino sopra il teg regato di fuori, un salvadigo di dentro che fa due madre. »
[*Un luín sóra el técc regóo de fóra, un salvádigh de dént ché l fa dóo mádren.*]

« [1781]D²⁶ Una Riva a Robianeira con 3 Arboseli insedati e 3 detti salvadighi. »
[*Una ríva in Lubianéira con 3 arboséi insedít e 3 salvádigh.*]

« [1781]D²⁶ Una Bertana di fuori il teg sulla Val da Poseira ... una Roseira soto il nostro teg ... la peza al Verdanes di Pietro Zaro con il martello in cima verso montagna ... un Lovino giovane in cima nostro ombrolo in Valegia ... Un morleto caduto nelli piani da souazza. »
[*Una bertána de fò dal técc sula Val da Posséira ... una rosséira sótt el nòss técc ... la pèzza al verdanés del Péder Zar con el martéll in scíma vèrs montágnna ... un luín giòvin in scíma al nòss ombréu in Valégia ... un morlétt regóo in ti Pián da Soázza.*]

« [1783]D³ Toccato a Michaele la Bertana in Corscie ... toccato a Felice un campo a Lom alla Roseira del Mainera ... toccato a Felice la pezeta sopra il Toppio del orefice in Crouggia con l'agravio del Scopello ... una peza prato sopra il muro del sciosso in griei al Ponte ed un Verdanes giovine a fordecia. »
[... *la bertána in Corscée ... un camp a Lòm a la rosséira del Mainéra ... la pezzéta sóra el tópi de l'oréfic in Cróuggia con l'agrávi del scopéll ... una pèzza de próo sóra el mu del s'cióus in Griéi al Pónt e un verdanés giòvin a Fordécia.*]

« [1784]D⁴⁷ Die 12 8bris. Antonius Mantouanus etatis sue ani 50 ex lapsu facto ab arbore ... »
[Antonio Mantovani, il 12 ottobre 1784, all'età di cinquant'anni - si suppone - stava bacchiando un castagno dal quale cadde riportando mortali ferite.]

« [1818]D⁴³ li 12 e 14 8bre fatto due giornate a catare su arisci. »
[... *a catá su arisc.*]

« [1819]D⁴² Adi giunio go dato un arbolo a mio nipote Giuseppe Mantoano in cugne per fare carboni. »
[... *un árbul in Cugnée per fa carbón.*]

« [1863]D66 Un busto a Morella nel Campo da Ola ... un Luvino bustato nel Regresso ... la Bertana nella Carbonera a Cadarico. »
[Un portinnesto, *bust*, innestato con marza di *morèla* nel campo di *Ola*. La parola «bustato» dovrebbe significare patate a capitozza ... *la bertána in la carbonéira* (carbonaia) a *Cadarich*.]

« [1870]D48 1 Pianta castano a Mure l'ensito Luvino sul fondo Landamano Zarro ... Morella sull'angolo della chiudenda del recinto verso Pertuera. »
[... a *Murée l'énsit* (innesto) de *luín* ... *morèla* sull'angolo della siepe, *cioénda*, del recinto verso *Portuéira*.]

Note

- 19 I documenti consultati sono contrassegnati con una lettera e un numero indicati vicino alla data (p.e. [1589]D16). In una «Raccolta delle testimonianze ...» è prevista la pubblicazione di un elenco dei documenti, di un glossario e di un indice dei nomi.
I libri mastri degli artigiani e i libri dei consoli erano, un tempo, chiamati quinternetti, « Questo Quinterneto le di me Console ...».
- 20 Con il termine «stanza» si indicavano nei documenti le cascine, i granai, i fienili e, sull'alpe, le parti del *técc da l'alp* comprendenti il caseificio, *la cassina*, e il dormitorio, *el fróu*.
- 21 Il capitolo 38 degli ordini scritti a pagina (carta) 845 del « Libro grande di carta rossa », doc. Nr. IV, archivio comunale di Soazza.
- 22 8 ottobre.

Dagli elenchi delle proprietà

Nei quinternetti si teneva nota di tutto. Fra altro, si iscrivevano gli elenchi delle proprietà e le suddivisioni fatte dagli eredi alla morte del capofamiglia; di un fratello o di una sorella morti senza lasciare discendenti. In un inventario speciale, quasi sempre riservato ai castagni, si indicavano le varietà e il luogo dove gli alberi erano situati.

Da tre di questi elenchi (denominati A, B, C) sono state tratte le indicazioni riportate nelle tabelle a pagina 11. I grafici indicano, accanto alle varietà (ne sono citate 13 e, in più, un gruppo rappresentato dalle piante «novelle»), il proprietario, il quantitativo di castagni e il luogo in cui erano (e in parte saranno ancora) situati.

Le piante di castagno si spartivano fra gli eredi senza considerare la proprietà del fondo sul quale si trovavano. Ancora venti anni fa (prima del raggruppamento dei terreni) una grande parte degli alberi si trovava sul terreno di un altro proprietario. Nel grafico a pagina 12 si è fatto un tentativo per illustrare la "sorte" toccata ai 149 castagni lasciati in eredità da Rodolfo Ferrari. L'esperimento, come in altri casi analoghi, non può essere seguito oltre la seconda generazione a causa del grande numero degli eredi.

Anche queste riflessioni evidenziano ciò che si è scritto nel primo capitolo: la proprietà di un buon *árbul*, che poteva dare più di cento chili di castagne, era, un tempo, un bene prezioso da lasciare agli eredi per garantire loro il pane di ogni giorno, *el pan de tucc i dí*.

Varietà	Numero						Tot.
	10	20	30	40	50	60	
Morèla	A	■	■	■	■	■	60
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Luín	A	■	■	■	■	■	118
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Verdanés	A	■	■	■	■	■	7
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Tópi Topiátt	A	■	■	■	■	■	48
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Bertána	A	■	■	■	■	■	8
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Salvádigh	A	■	■	■	■	■	25
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Marón	A	■	■	■	■	■	1
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Rosséira	A	■	■	■	■	■	5
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Temporíf	A	■	■	■	■	■	3
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Sileséi	A	■	■	■	■	■	3
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Morlétt	A	■	■	■	■	■	12
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
«Chiavenna- sco»	A	■	■	■	■	■	1
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
«Fraiscone»	A	■	■	■	■	■	1
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
«Pianta novella»	A	■	■	■	■	■	28
	B	■	■	■	■	■	
	C	■	■	■	■	■	
Totale [A = 98 / B = 149 / C = 73] =							320

Da tre elenchi delle proprietà

A « Inventario degli Enti costituenti il Lascito dei fù Conjugi Signor Giudice Giuseppe Mantovani e Sua Consorte Orsola nata Ferrari [1863] ». 98 castagni.

B « Quinternetto della sostanza ereditata dal nostro comun padre Alfiere Rodolfo Ferrari e dalla fu nostra madre Anna Maria Ferrara natta Menicha [1811] ». 149 castagni.

C « Quinternetto per notare tutta la faculta di me Landamano Giuseppe Toschini, ereditata da miei Genitori e quella di mia Moglie Catterina nata Mainera, ereditata pure dai suoi Genitori [1781] ». 73 castagni.

La tabella mostra, accanto all'indicazione della varietà, il nome del proprietario (elenchi A,B,C) e il quantitativo di castagni. Si contano in tutto 320 alberi e ben 14 varietà, delle quali le più frequenti sono: *el Luín* (118 alberi), *la morèla* (60 alberi) e *el tópi* (48 alberi). Le varietà «Chiavennasco e Fraiscone» (citate nei documenti) non sono più conosciute. Con il termine «Pianta novella» si indicavano le pianticelle che non davano ancora frutti.

Gli elenchi contengono anche informazioni riguardanti l'ubicazione dei 320 castagni. Dalla tabella risulta che il maggior numero era concentrato nella zona 1 (attorno al paese), nella zona 2 (nella *Sélva*, a ovest, sud-ovest del paese) e nella zona 6 (in *Pomaréda*, a sud del paese, verso Lostallo).

Il grafico rappresentante le zone è raffigurato a pagina 3.

Varietà	Zona						Tot.
	1	2	3	4	5	6	
Morèla	12	13	5	1	17	12	60
Luín	60	28	5	7	8	10	118
Verdanés	-	-	-	-	-	7	7
Tópi Topiátt	23	13	-	2	3	7	48
Bertána	1	1	1	-	4	1	8
Salvádigh	14	7	1	2	-	1	25
Marón	-	-	1	-	-	-	1
Rosséira	3	1	-	-	-	1	5
Temporíf	3	-	-	-	-	-	3
Sileséi	1	2	-	-	-	-	3
Morlétt	3	1	-	-	-	8	12
«Chiavenna- sco»	-	-	-	-	1	-	1
«Fraiscone»	1	-	-	-	-	-	1
«Pianta novella»	20	3	3	-	1	1	28
Totale	141	69	16	12	34	48	320

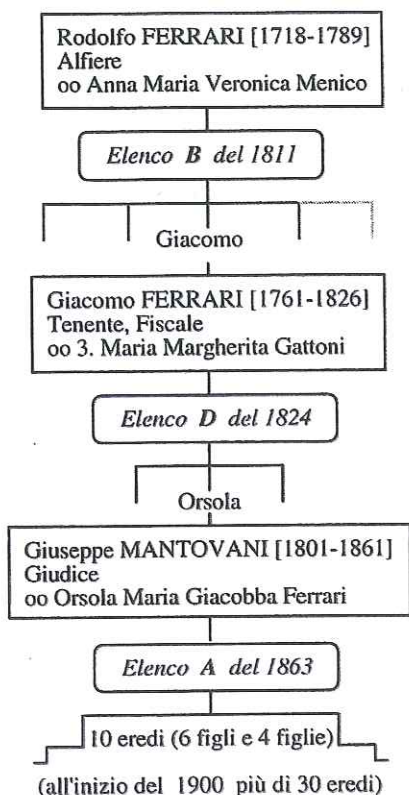
La spartizione dei castagni

Agli elenchi A e B (citati a pagina 11) si aggiunge l'inventario D steso da Giacomo Ferrari figlio di Rodolfo nel 1824.

L'elenco dei 149 castagni lasciati da Rodolfo Ferrari comprende anche l'indicazione della varietà e delle circostanze che avevano portato alla famiglia le proprietà: 36 erano di Rodolfo, 36 furono portati in dote dalla moglie Anna Maria; inoltre furono acquistati 9 alberi da diversi proprietari, 37 dalla famiglia Martinoli, e 31 da emigrati a Vienna.

La spartizione dei 149 castagni è avvenuta mediante sorteggio fra i figli: Giacomo (1. sorte), Lazzaro (2. sorte), Giuseppe (3. sorte), Cecilia (4. sorte), Carlo (5. sorte). La parte di quest'ultimo, morto a Vienna, è stata in seguito suddivisa fra gli altri fratelli e gli eredi della sorella. Giacomo Ferrari rimase vedovo due volte e sposò, in terze nozze, Maria Margherita Gattoni dalla quale ebbe la figlia Orsola Maria. Essa andò sposa a Giuseppe Mantovani portando in dote parecchi alberi provenienti dall'eredità del nonno Rodolfo.

Questi aveva così provveduto a lasciare in eredità ai suoi discendenti un buon numero di castagni.



« Testimonianze di cultura locale »

Una pubblicazione curata dalla Biblioteca comunale di Soazza.
Responsabile: Luciano Mantovani, 6562 Soazza.

La stampa di questo numero è stata finanziata dal Comune patriziale di Soazza.

Autore del testo e dei disegni:
Paolo Mantovani, 7402 Bonaduz.

Si ringraziano le seguenti persone per le informazioni orali su "árbul e castégnen": Carmela Santi-Gattoni (†), Luisa Navoni-Albin, Teodora (Dòra) Rizzi-Mantovani, Ines Mazzoni-Simonetta, Clotilde (Tíla) Mazzoni-Mantovani, Lucia (Cía) Paro-Santi, Fernando (Nándo) Navoni, Pio Perfetta, Giuseppe Mazzolini.
Inoltre si ringraziano: Cesare Santi e la dott. Rosanna Zeli, direttrice del Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Lugano.

I numerosi manoscritti consultati sono conservati nell'Archivio comunale, nell'Archivio parrocchiale di Soazza e presso le famiglie del paese.
Si ringraziano tutte le persone che hanno gentilmente messo a disposizione dell'autore questi documenti.