

# Alla scoperta delle nostre radici

Viaggio fra usi, costumi, tradizioni della nostra zona

A cura della classe 5<sup>a</sup> della Scuola Primaria

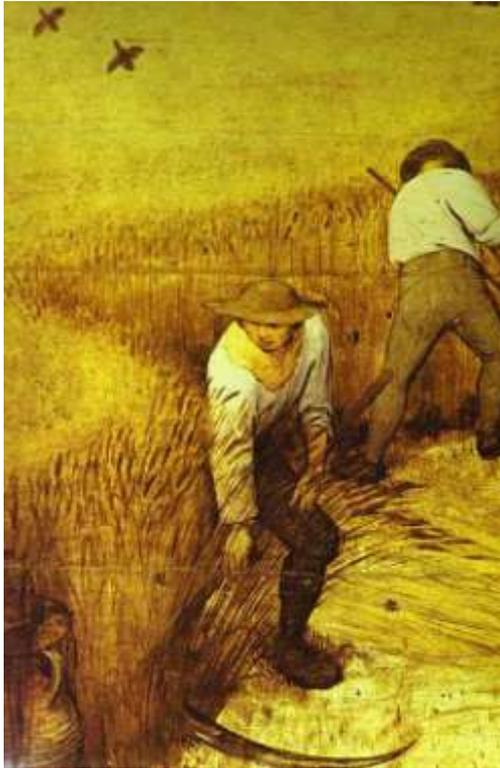
“Bruno Granelli” di Castelvecana

Anno scolastico 2012 - 2013



*Veduta della Rocca di Calvi sul Lago Maggiore*

# Agricoltura e silvicoltura

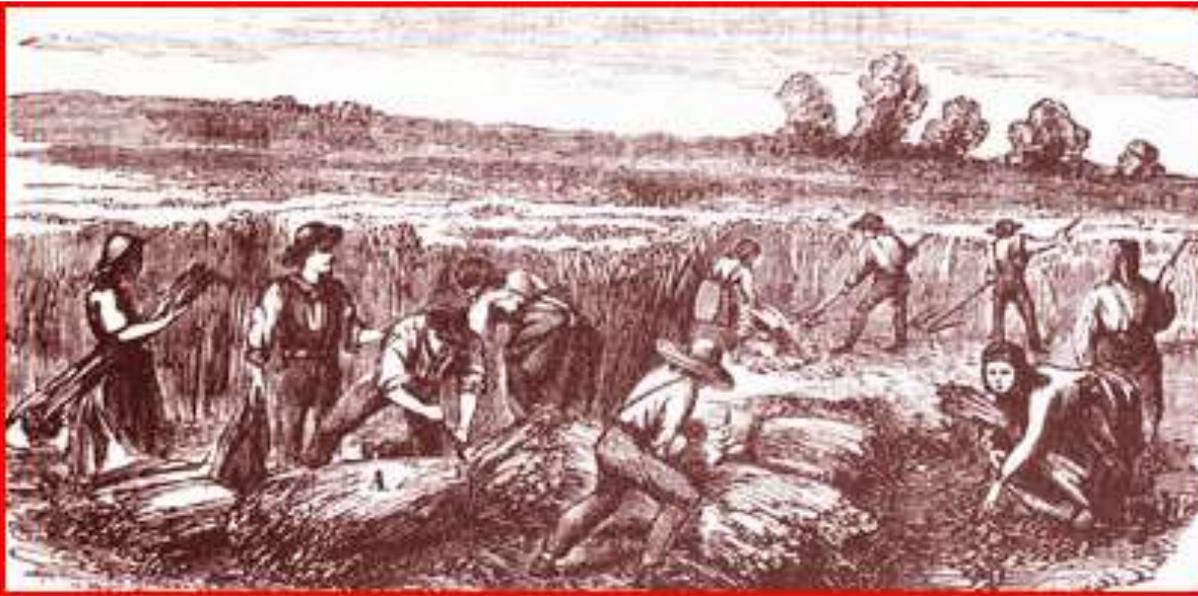


La **fienagione** cominciava all'inizio dell'estate e impegnava tutta la famiglia. I tagli erano da due a quattro, a secondo della fertilità e della concimazione del terreno. L'erba di giugno era la più abbondante. Il secondo taglio avveniva circa quaranta giorni dopo, a fine agosto. Il terzo era effettuato in ottobre solo nei prati che avevano subito concimazione; negli altri, la poca erba cresciuta era lasciata alle vacche libere di pascolare nei prati.



Contadini impegnati nella fienagione in un'immagine risalente al Medioevo

L'attrezzo principale della falciatura era la **ranza** dalla lama curva, fissata all'estremo di una lunga asta che portava in testa un manico da impugnarsi con la mano sinistra, mentre la destra teneva un'impugnatura, fissata alla metà, ricurva verso il lavorante.



Prima di iniziare il lavoro, al mattino, il falciatore procedeva alla delicata operazione dell'affilatura della lama: piantava nel terreno un' incudine e con un piccolo martello cominciava a battere la lama; si procedeva iniziando dalla parte larga della falce e continuando a ritmici colpi di martello, sino alla punta.

La falciatura veniva eseguita con ampio movimento a semicerchio e dal basso all'alto del pendio. L'erba, così, cadeva in file regolari. Quando la falce perdeva il filo e non tagliava bene, il falciatore interrompeva il suo lavoro, rifacendo il filo della lama con la pietra molare, che toglieva dall'acqua del corno tenuto dietro il fianco, appeso alla cintura.



Corni portacote



Martellina e incudine per rifare il filo alla ranza (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

Nei tratti irregolari del prato, dove affiorava qualche grosso sasso, si completava la falciatura con la falce tonda con un corto manico.

Le donne con la forca sparpagliavano in modo uniforme sul prato l'erba tagliata. Più tardi si procedeva a voltare il fieno, cioè a rigirare l'erba. La parte rivolta contro il suolo veniva a sua volta girata ed esposta al sole.



Falce tonda (dal Museo Etnografico di Castelvecana)





A sera, col rastrello si facevano dei piccoli mucchi. Il giorno seguente venivano eseguite le stesse operazioni; a sera, se il tempo era buono, l'erba era sufficientemente seccata; si poteva raccoglierla col rastrello e con la gerla la si trasportava nel fienile. Tutti speravano che durante l'essiccazione non piovesse: l'acqua avrebbe guastato l'erba. Quando il maltempo minacciava, ci si affannava a portare al coperto il fieno, che si sarebbe riesposto al ritorno del sole.



Gerla (dal Museo Etnografico di Castelveccana)

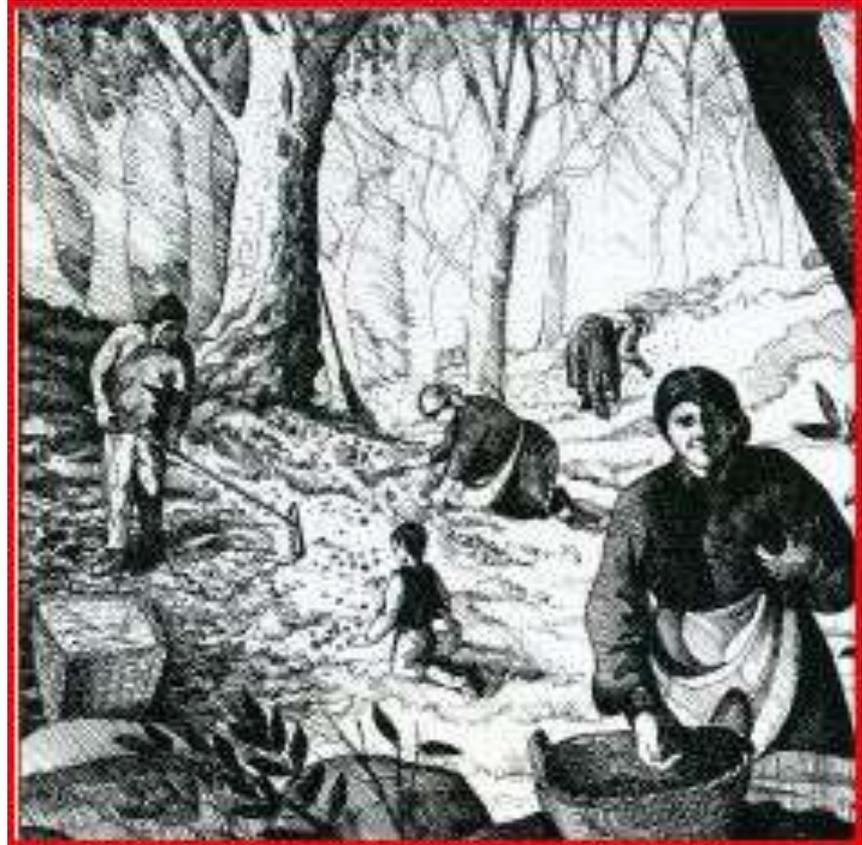
Il **castagno** è stato fra gli alberi più caratteristici e diffuso dell'area prealpina. Il castagno ha sempre rappresentato una risorsa preziosissima tanto da essere definito "l'albero del pane". Della pianta, poi, non si utilizzava solo il frutto ma anche il legname, le foglie, i ricci... Un albero concimato produceva circa due cestoni di castagne (ogni cestone ricolmo pesava circa quaranta chili). Le prime venivano raccolte fin dall'inizio di settembre.



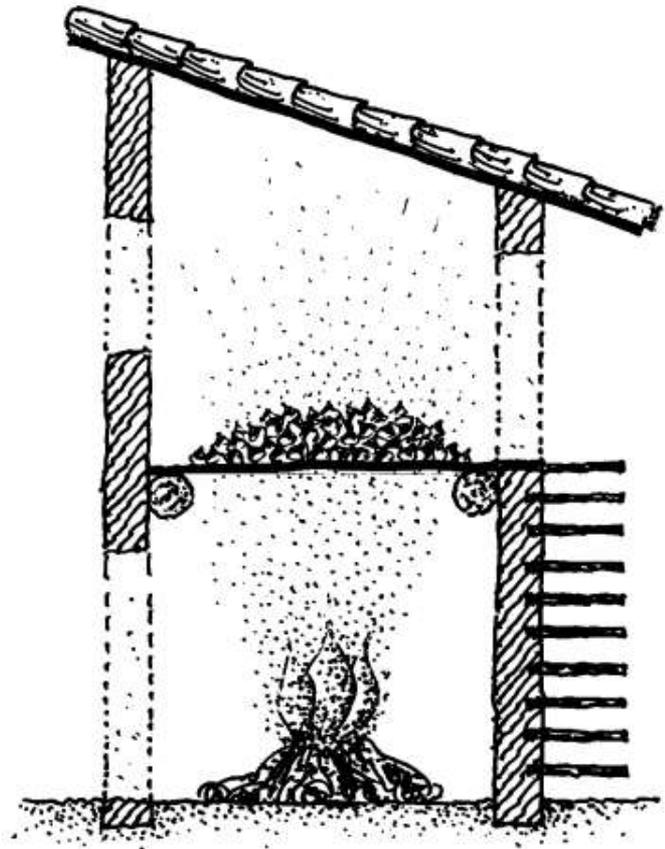
**4 CASTAGNO**  
*Castanea sativa*



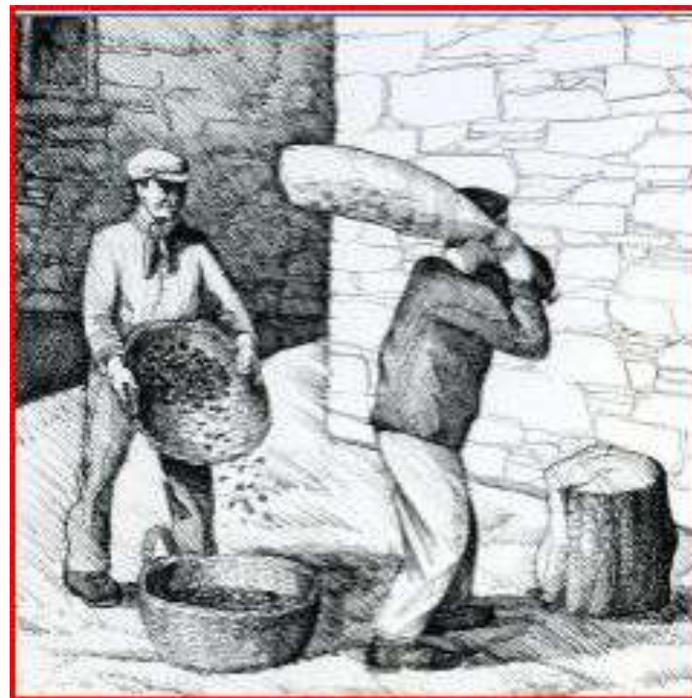
La raccolta vera e propria avveniva invece verso la fine di ottobre. La raccolta era molto veloce: le donne raccoglievano le castagne e le mettevano in un sacco di tela legato in vita; quando il sacco era pieno veniva vuotato nel cestone. I ricci venivano raccolti, dopo la battitura; era importante raccoglierli tutti, in modo che non ne restasse neppure uno quando cominciava la raccolta delle foglie, che dovevano servire da lettiera per le bestie.



A parte la piccola quantità di castagne che veniva consumata fresca tutte le altre venivano conservate, facendole seccare. Un primo metodo consisteva nel farle seccare stendendole semplicemente al sole. L'altro metodo era la procedura dell'essiccazione tramite la *grà* che è un apposito fabbricato per affumicare le castagne. E' composta da due piani: al piano terreno un locale col soffitto in graticcio nel quale si accende un fuoco ricoperto di segatura, così da produrre solo calore e fumo. Al piano superiore si dispongono le castagne. Il calore ed il fumo, passando attraverso il graticcio, asciugano le castagne. Dopo 15/20 giorni si procede alla battitura inserendo le castagne in sacchetti inumiditi per evitare rotture.



Le castagne - a due o tre chili per volta - venivano messe nella tasca, una specie di manica di tela molto resistente e legata sul fondo. In mezzo al cortile si preparava intanto un ceppo ricoperto con stracci. Gli uomini si disponevano attorno al ceppo e battevano la tasca sul ceppo; questa operazione aveva lo scopo di staccare la pelle delle castagne dalla polpa. Quando le castagne erano battute, la tasca veniva rovesciata direttamente dentro il *vaglio*, un cesto largo con due manici e il bordo rialzato per metà.



Vaglio (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

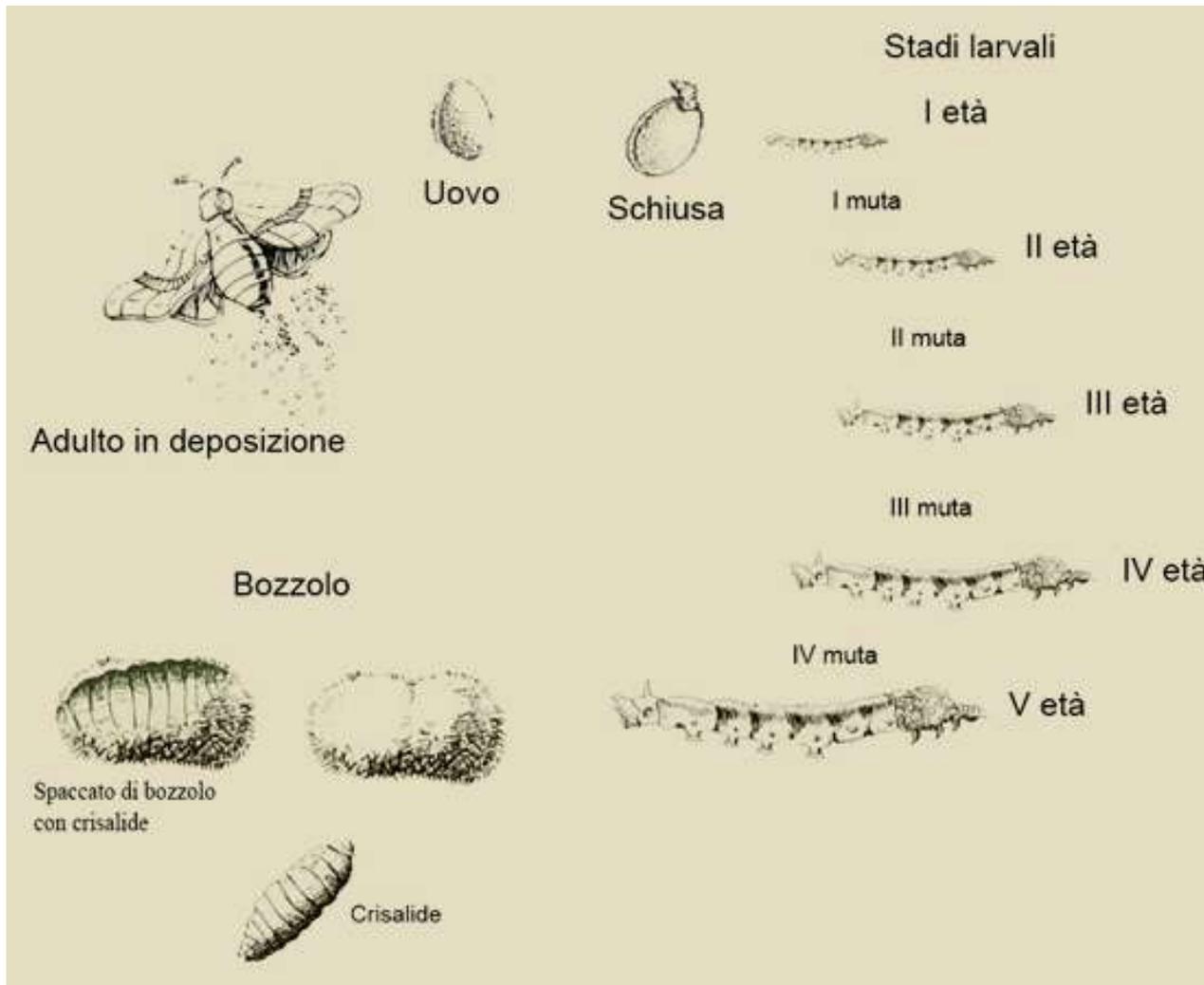
# Bachi, seta e filande



Il **gelso** è una pianta arborea appartenente alla famiglia delle *Moraceae*. Può raggiungere i 10 m di altezza. Alto fino a 15 m, è stato importato in Europa con il **baco da seta** che è ghiotto delle sue foglie. E' una pianta piuttosto rustica, resiste discretamente al freddo; s'incontra dalla pianura fino a 800 m di altitudine. Il gelso può vivere fino a 150 anni. In Lombardia è stato coltivato fino alla metà del secolo scorso. Ora ne rimangono esemplari isolati.



Un grande albero di gelso che si trova presso l'eremo di S. Caterina del Sasso a Leggiuno



La semenza erano le uova che, tenute a caldo, si sarebbero schiuse nel giro di una decina di giorni. Si potevano comprare le uova appena schiuse, ma in alcuni paesi le uova venivano messe a schiudere per lo più nel letto, sotto il materasso, cioè al calore naturale, Nella nostra provincia la produzione dei bozzoli e della seta è sempre stata importante

Si tenevano nelle stalle, ma più facilmente in cucina poiché il baco è delicato e si ammala facilmente. In cucina stavano anche i *tavul*, i graticci di canne per stendere “i *cavaler*”. Le foglie del gelso devono essere asciutte. Tenute al caldo, le uova si schiudevano e ne uscivano dei piccoli bachi.: il baco alternava periodo di “letargo” e periodo di “mangiata” di foglie che divorava in quantità sempre maggiore ad ogni nuova muta. Infatti l'epidermide della larva è chitinoso e quindi non elastico per cui il bruco ha necessità di abbandonare il vecchio involucro indurito, dopo essersene formato uno nuovo sottostante. Le quattro “dormite” erano dette “de la prima”, “de la segunda”, “de la terza” e “de la quarta” Dopo 30-40 giorni il baco saliva al “bosch.” si mettevano dei mazzetti di ramoscelli secchi di “*bruch*”, ossia di erica che si andava a cogliere nel bosco e il bruco vi si arrampicava per formare i “*galel*”, cioè i bozzoli.

Graticcio usato per l'allevamento dei bachi



Il momento adatto per raccogliere i bozzoli era tra l'ottavo e il decimo giorno dopo la salita al bosco. Si toglievano i bozzoli dal bosch (era "la sbozzolatura") e si doveva anche pulirli uno a uno dalla peluria che li circondava: la "*spelaia*". Questo lavoro veniva fatto anche dai bambini che venivano poi ricompensati con un bel bicchiere di latte, vino e zucchero. Poi si separavano i bozzoli ben formati dagli incompleti, dai macchiati, forati e guasti. Si caricavano i *galett* nella gerla e si andava a piedi alla filanda.





In filanda la mano d'opera era soprattutto femminile, perché le donne protestavano meno rispetto agli uomini e soprattutto pagate di meno! Le condizioni erano durissime perché l'ambiente era molto caldo e umido. Si lavorava dalle 12 alle 15-16 ore al giorno. nell'800 anche bambini sotto i 9 anni sono stati mandati al lavoro. Ancora nel '900 le bambine di 10 – 12 anni lavorano nelle filande. La "*filera*" veniva affiancata da una addetta alla scopinatura dei bozzoli, la "*scuinerà*" (*scopinatrice*), generalmente una bambina che, trovati i capofila nella bacinella d'acqua caldissima, li passava alla *filera*, o *filandera*, per la torcitura.

Le donne erano le scelte per il lavoro di filatrici, perché venivano pagate la metà degli uomini. Il quadro di Pietro Ronzoni, dipinto tra il 1825 e il 1830, rappresenta una filanda nel bergamasco



# Gli artigiani



## Il cestaio

L'arte di intrecciare i vimini è diffusa dalla preistoria. Da noi questa attività artigianiana è stata sempre complementare al lavoro principale dei contadini, che, nei ritagli di tempo, aiutati dai componenti della famiglia, si costruivano i vari contenitori con il materiale che la natura donava. I cestai lavoravano all'aperto, sull'uscio di casa, seduti sugli sgabelli, per avere a portata di mano il materiale e tenere poggiato a terra il fondo del cesto, che intrecciavano, senza chinarsi.



Per ciò che riguarda la tecnica, c'erano due procedimenti fondamentali: la spirale e l'incrocio con un certo numero di varianti. In genere l'intreccio non richiedeva utensili. Occorreva soltanto qualche coltello per tagliare, sbucciare e sfilacciare il materiale e nel caso della tecnica a spirale una lesina per forare gli elementi. L'incrocio aveva le sue varianti: il tipo a scacchiera e la tecnica a scala.



Attrezzi del cestaio.

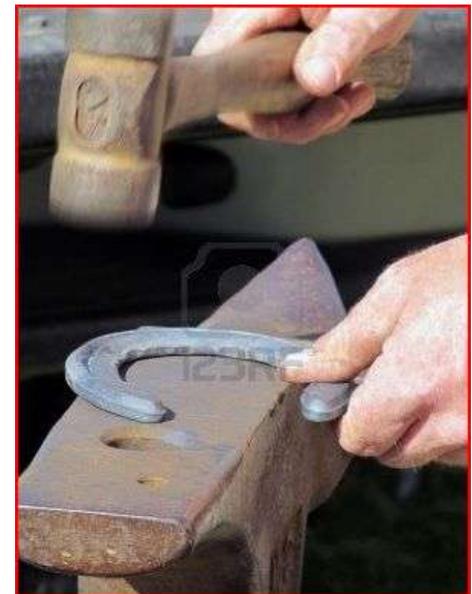




Raffigurazione medievale  
di un maniscalco

Il **maniscalco** si occupava di ferrare cavalli, asini e muli. Storicamente il lavoro del maniscalco si sovrapponeva in parte a quello del fabbro, infatti i ferri venivano realizzati al momento e su misura, secondo le necessità dei cavalli. Gli attrezzi fondamentali erano l'incudine, i martelli le tenaglie e la fucina. La materia prima era il ferro dolce. Con la tenaglia si toglievano dagli zoccoli i ferri vecchi. Si realizza il ferro su misura, poi lo si poggiava sull'orlo del plantare dello zoccolo per adattarlo alla forma desiderata. Lo zoccolo, spianato con il pialletto e la raspa, era pronto per ricevere il ferro che veniva fissato con appositi chiodi.

Ferro per asino (dal Museo  
Etnografico di Castelvecana)





Già nel corso dell'Ottocento l'industria aveva in parte sottratto ai bottai la produzione dei torchi che venivano prodotti in serie ed acquistati nelle fiere e nei mercati o tramite i Consorzi Agrari. L'abilità del bottaio stava nella conoscenza dei materiali legnosi: il gelso veniva impiegato per i bigonci e tini dove era richiesta una struttura perfettamente verticale, la quercia e il rovere per le botti dove il taglio della fibra del legno per ottenere la curvatura della doga non comprometteva la resistenza del materiale.



Una vecchia botte fotografata in una via della frazione Sarigo a Castelvecana

Allo **stagnino** o **stagnaiolo**, la gente ricorreva per farsi stagnare le pentole di rame. Ma questo artigiano dello stagno e dello zinco costruiva soprattutto oggetti tanto utili quanto indispensabili alla vita quotidiana dei contadini meno abbienti. Egli operava con le cesoie per tagliare la latta, con il martello per batterlo sulla bicornia (la bicornia è una piccola incudine), e con il saldatoio riscaldato per far fondere la barretta di stagno a forma di grissino.



bicornia



Saldatoio (dal Museo Etnografico di  
Castelveccana)



Per ottenere queste barrette lunghe circa 40 centimetri fondeva un pane di stagno che aveva una percentuale di piombo, che variava in base all'uso, in una tazza di ferro con un manico e un beccuccio, sopra i carboni della forgia. Versava poi questa lega in uno stampo rettangolare di pietra che aveva delle scanalature, e la lasciava raffreddare





La **lavandaia** lavava i panni dei signori che potevano permettersi di noleggiare la "lavatrice umana". Andava presso queste famiglie a raccogliere i panni da lavare che poi lavava al torrente. Dopo aver finito di lavare, i panni venivano stesi sull'erba ad asciugare.

Queste lavoratrici erano donne di ceto molto modesto e spesso con molti figli, era la necessità di guadagnarsi da vivere, quindi, a spingerle a svolgere un lavoro molto duro. Strumento di lavoro erano i numerosi lavatoi pubblici e le rogge, dove le lavandaie si riunivano armate di ceste di panni e di sapone.



Lavandaia in riva al Lago Maggiore

In questa foto si vede la lavandaia inginocchiata sulla cassetta da lavandaia. La lavandaia si inginocchiava nella cassetta di legno per proteggersi dall'umidità quando lavava i panni al lago, in un torrente o in una roggia. Un apposito alloggiamento a forma di L permette di posare il sapone senza che questo scivoli.



Cassetta da lavandaia (dal Museo Etnografico di Castelveccana)

Il **calzolaio** costruiva e riparava le scarpe, Gran parte della popolazione calzava scarpe di cuoio pesanti provviste di chiodi sotto le sole, per renderle più resistenti e adatte al lavoro nei campi.



## Forma



Modello per scarpa

## Piede di ferro



Oggetto di ferro usato solitamente dal calzolaio per appoggiare la scarpa

Strumento di ferro formato da due leve incrociate e imperniate che servono per afferrare e stringere

## Deschetto



Tavolo da lavoro del calzolaio

## Tenaglie

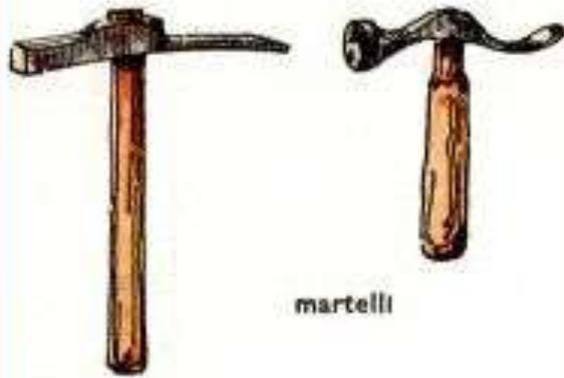


## Pinza per occhielli



Piccola tenaglia, per fare i buchi nella scarpa

## Martelli



## Spago

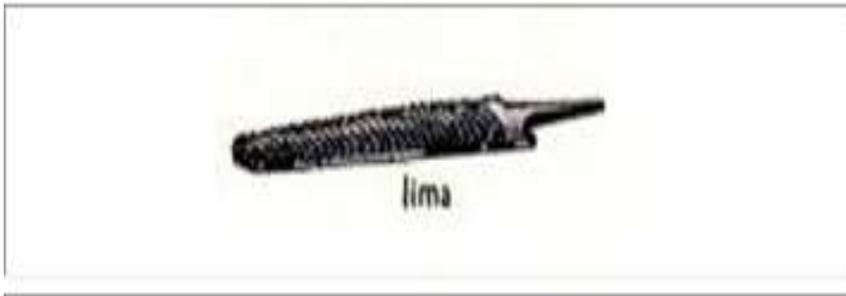


Filo sottile e resistente

## Chiodo



Pezzetto di ferro generalmente sottile appuntito ad una estremità e con una capocchia dall'altra



Strumento su cui sono ricavati numerosi denti a bordo tagliente .



Strumento usato dal calzolaio per tagliare il cuoio, costituito da una lama d'acciaio leggermente curva con il tagliente obliquo



Striscia di cuoio circolare in cui il calzolaio infila il piede per tenere ferma la scarpa mentre la lavora sul ginocchio



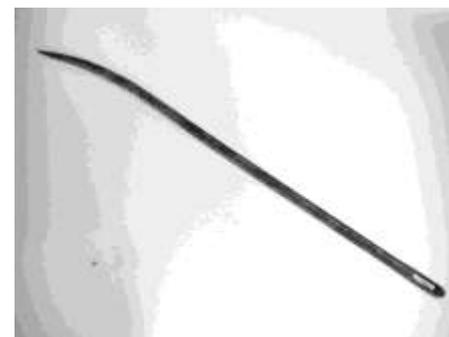
Arnese appuntito per forare il cuoio

Arnese per tendere e pressare le soles di cuoio

## Il materassaio

Alla fine dell'Ottocento, al posto del materasso riempito di foglie di mais cominciò a comparire quello di lana. Periodicamente questo materasso aveva bisogno di essere rifatto, poiché la lana formava dei grumi, che dovevano essere sciolti con la *cardatura*, che veniva effettuata con un'apposita macchina (cardatrice). Periodicamente occorreva sostituire anche la stoffa, che normalmente era di cotone.

L'attrezzatura del materassaio, che andava di casa in casa e, se il tempo lo permetteva, lavorava in cortile per meglio arieggiare il contenuto, era molto semplice: due cavalletti in legno, un pianale in legno della dimensione media dei materassi, cardatrice, gomitoli di spago e aghi grossi per cucire e trapuntare.



Ago da materassaio

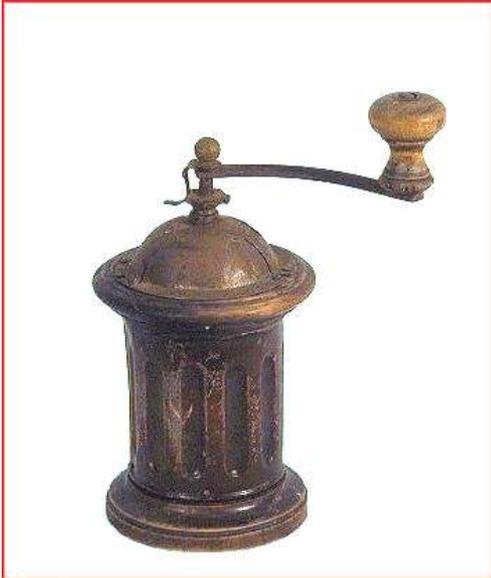
La **cardatrice da materassaio** era costituita da un asse di legno sagomato a sedile da una parte, sostenuta da quattro gambe. Ad un'estremità è fissata una cassetta fornita di grossolani denti in metallo ricurvi e appuntiti (il cardo fisso), sormontata da montanti laterali collegati, sopra, da un perno trasversale attorno al quale oscilla un asse curvo fornito anch'esso di una dentatura (il cardo mobile). L'attrezzo serviva districare i bioccoli.



La trapuntatura consisteva, una volta rifatto il materasso, di infilare uno spago attraverso il materasso a distanze regolari di circa 20 cm, lo spago veniva fissato da entrambe le parti con un pezzo di stoffa. L'operazione impediva che la lana si spostasse da una parte o dall'altra del materasso durante l'uso. Quasi sempre il materassaio era anche tappezziere.



# Oggetti d'uso quotidiano





La **zangola** è un recipiente di legno di forma tronco-conica col fondo chiuso e un coperchio forato al centro; nel foro passa l'asta di uno stantuffo che reca all'estremità bassa un disco di legno di diametro di poco inferiore a quello interno del cilindro. Tutte le parti sono in legno. La panna viene versata nel cilindro, dopodiché si comincia a sbatterla agitando lo stantuffo. La conversione in burro richiede circa un paio d'ore di continua agitazione.

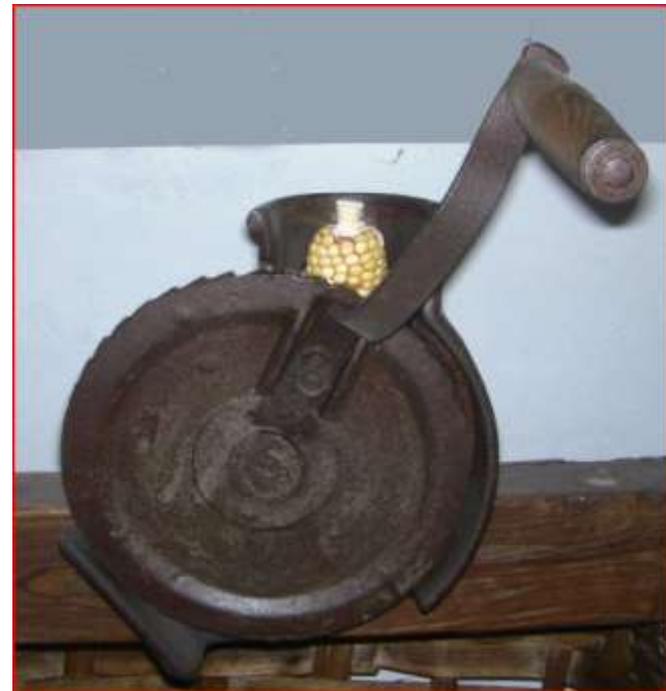


Il **torchio** è costituito da un basamento in legno, al centro c'è una vite fissata al basamento sul quale è collocata la gabbia del torchio. Sulla sommità della vite centrale è presente una madrevite che si avvita lungo la vite centrale, mediante un movimento impresso da un'asta che agisce su di essa. L'uva da spremere viene messa nella gabbia del torchio. Si copre l'uva con due semicerchi in legno che una volta uniti coincidono col diametro della gabbia stessa. La madrevite scende lungo la vite centrale del torchio spremendo l'uva nella gabbia.



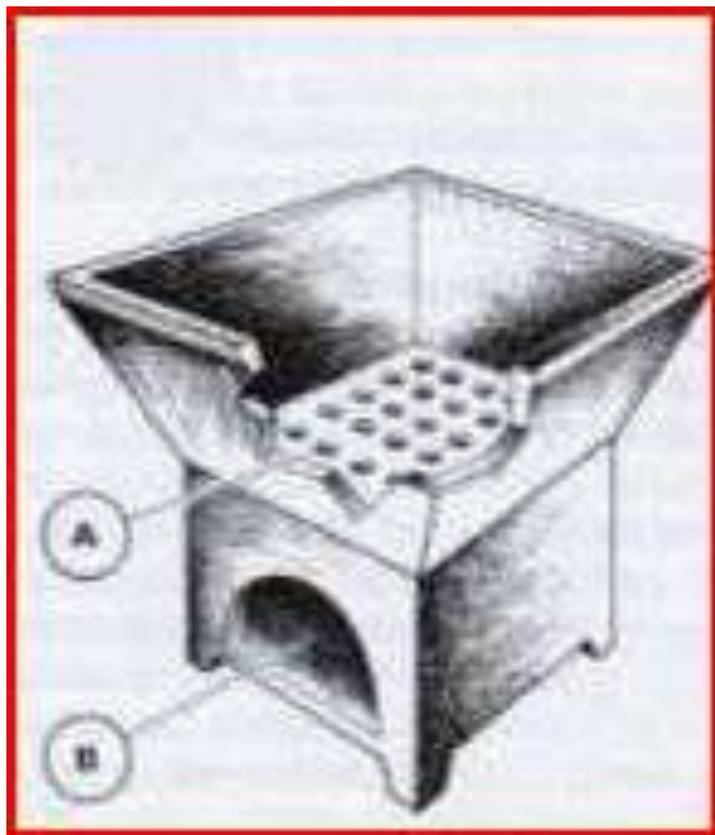
Torchio (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

La **sgranatrice** era una macchina azionata a mano che serviva per sgranare le pannocchie di mais e separare così i chicchi dal tutolo. Per secoli la sgranatura fu fatta a mano. Ai primi del '900 si cominciò ad usare delle macchine sgranatrici azionate a mano che sgranavano una pannocchia per volta. La sgranatrice era costituita da un contenitore conico, nel quale si metteva la pannocchia, e da un disco rotante con numerosi piccoli denti, azionato da una manovella. La pannocchia sfregava sui denti del disco stesso e quindi si sgranava. La macchinetta poteva poggiare su diversi supporti, ad esempio su una cassa di legno entro la quale i chicchi cadevano e potevano essere raccolti.



Sgranatrice (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

**Fornello a carbone o scaldapiatti.** Era un bell'oggetto lavorato in terracotta con la maestria dei vecchi artigiani. La brace introdotta nel suo fornello (b) rimaneva rinvigorita dal tiraggio della gratella (b) mantenendo caldo il piatto o il recipiente posato sul suo bordo superiore.

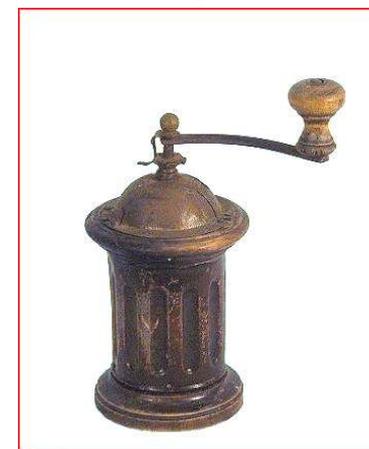


Scaldapiatti (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

**Tostacaffè** formato da un cilindro, attraversato da un'asta di ferro terminante con un'impugnatura in legno e completo di sportellino apribile.



**Macinacaffè** costituito da una scatola in legno quadrata, da un cassetto estraibile nella parte inferiore e da un coperchio sormontato da una piccola cupola dove sporge un'asta in ferro terminante con un pomello in legno. Poteva avere anche forma cilindrica.



Macinacaffè (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

**Ferro da stiro** che si riscaldava per contatto con una sorgente di calore, per esempio, la fiamma a gas, il braciere o una qualsiasi base riscaldata generalmente rappresentata dalla piastra della stufa.

**Ferro da stiro** caratterizzato da una cassetta dentro cui si poneva la brace prelevata dalla stufa o dal fornello, da ravvivare poi con il carbone di legna. Il corpo di questo attrezzo costituisce la cassetta alla cui base sono gli aeratori permettenti il passaggio dell'aria che alimentata dalla combustione fuoriusciva, sotto forma di gas residuati, dagli sfiatatoi del coperchio.



Ferro da stiro (dal Museo Etnografico di Castelvecana)



**Lo scaldaletto** è un recipiente tondo che assomiglia a un piccolo tegame dotato di manico e coperchio. Il coperchio, che è bucherellato o traforato anche con intagli artistici, permette al calore di diffondersi, impedendo alle lenzuola di venire a contatto con le braci. Il manico può essere rivestito in legno o, se totalmente in metallo, è molto lungo per tenere le mani lontano dal corpo dello scaldino ed evitare di scottarsi



Scaldaletto (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

Il **prete** è un attrezzo di legno, formato da due coppie di assicelle ricurve, unite agli estremi, poste lateralmente sopra e al di sotto di una gabbia con una base quadrata. Teneva sollevate le coperte e permetteva al calore di diffondersi. Si è usato nelle case di campagna o delle famiglie meno abbienti, fino agli anni '60, '70 del '900.



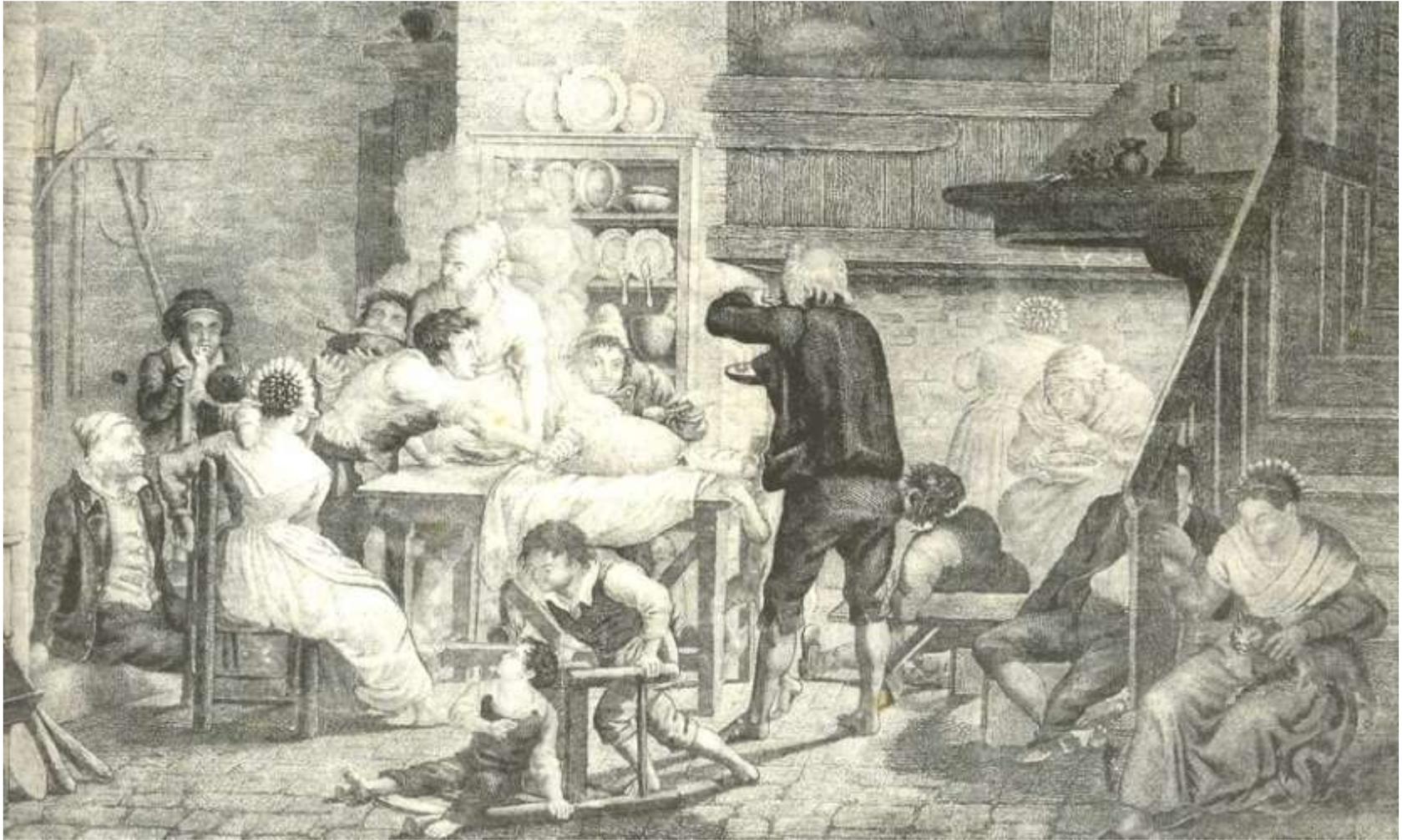
La **comoda** è l'antenata del WC, nella seduta c'è un coperchio che permette di aprire il doppio fondo nel quale si poneva il vaso da notte, che poteva essere rimosso aprendo uno sportellino posto sulla parte anteriore del doppio fondo.



Comoda (dal Museo Etnografico di Castelvecana)

# L'alimentazione





Una famiglia contadina a cena in un'immagine della prima metà dell'Ottocento



La polenta è un impasto di farina di mais. Il mais, dal Seicento, cominciò a diffondersi in Italia settentrionale. Ai primi dell'Ottocento la polenta gialla diventò il piatto principale dei contadini. Fu la causa del diffondersi della pellagra, una malattia molto diffusa. La farina da polenta si versava nell'acqua bollente e salata, quindi era cotta in un paiolo in rame di grosso spessore. Il paiolo poteva anche essere in ghisa. La polenta era poi rimestata con un bastone per almeno un'ora.



Paiolo in rame



Paiolo in ghisa



Vecchia contadina che cuoce le castagne in un'immagine della seconda metà del '700

Il *mach* è un piatto tipico delle valli dell'alto Varesotto.

Ingredienti: castagne secche, riso, latte, acqua, sale.

Preparazione: mettete le castagne in un tegame con acqua e sale, facendole cuocere. A cottura ultimata sbucciatele e schiacciatele, poi riportate il tutto a ebollizione. Quindi aggiungete il riso fino a cottura. Lasciate riposare per qualche minuto e servite in ciotole con latte caldo o freddo, secondo il gusto.



# Tradizioni, proverbi, leggende



*Pan, vin e oche,  
e s' el vör fiocà ch' el fioche*

Quando c'è pane, vino e oca (companionico)  
Se vuol nevicare che nevichi



*A l' è 'n balòs,  
al mangia ra còrna  
e'l bêuta via i oss*

È un furbo,  
mangia la carne  
e' butta via le ossa



*Pasqua marzague,  
o gran mortalità  
o gran famade*

Pasqua marzolina,  
o carestia  
o mortalità

MISS KENNEDY DISTRIBUTING CLOTHING AT KILRUSH.

*Pütòst che roba vanza,  
crèpa pancia*

Piuttosto che avanzare roba  
scoppi la pancia



*Oli, sèe e ài fan mangia  
anch'i struvài*

Olio, sale e aglio fanno mangiare  
anche i cibi più scadenti



*Pan e pagn  
Fan mai dagn*

Pane e panni  
non fanno mai danni



*Chi gh'ha 'r pân  
gh'ha mia i dinc*

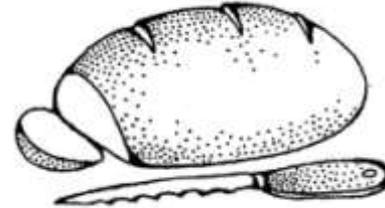
Chi ha pane  
non ha i denti



*Pân e nuz  
Mangià da spuus,  
nunz e pân  
mangià da vilân*



Pani e noci  
mangiare da sposi;  
noci e pani,  
mangiare da villani



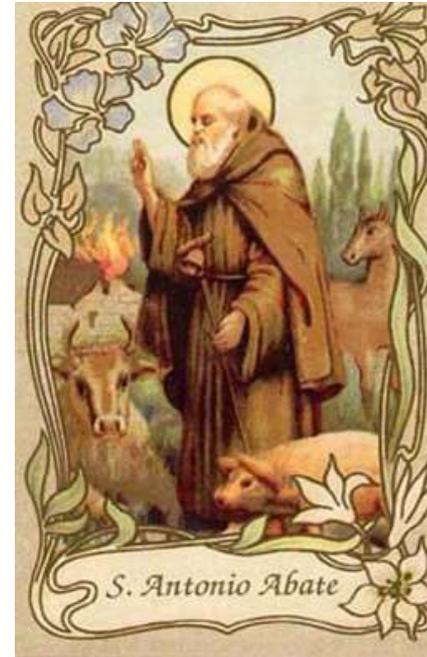
*Par viv san e scampà vic  
ghe vör tre ropp:  
tanta pape,  
poche pipe  
e mie pive*



Per campare a lungo  
ci vogliono tre cose:  
tante pappe,  
poca pipa  
e niente piva

## I falò di sant'Antonio abate

Sant'Antonio nacque nel 250 - 251, in Egitto dove trascorse la sua vita in solitudine, lavorando e pregando prima nella sua città natale, poi nel deserto, vicino il Mar Rosso. E' ritenuto uno dei fondatori del monachesimo orientale. Patrono degli animali domestici e di tutti coloro che lavorano il fuoco: la leggenda narra che Sant'Antonio si recò all'inferno per contendere al demonio le anime dei peccatori, mentre il suo maialino creava scompiglio tra i demoni : per questo motivo si parla di "Fuoco di Sant'Antonio", un insieme malattie della pelle che si dice l'eremita riuscisse a curare.



Sant'Antonio Abate veniva raffigurato con accanto un porcellino; i contadini, per distinguerlo dall'altro Antonio, quello comunemente detto da Padova, lo chiamavano infatti *Sant'Antoni del purscell*. E' invocato come protettore del bestiame (che durante la festa viene benedetto), dei porcai, dei macellai e dei salumieri e la sua effigie era in passato collocata sulla porta delle stalle. Il Santo veniva invocato anche per scongiurare gli incendi.



S. Antonio, raffigurato su uno dei lati della Cappella del Pozzo, in località Castello a Castelvecana

## I falò di S. Antonio Abate

In diverse località della provincia di Varese, la sera viene acceso un falò. A Varese, in Piazza della Motta, nel falò si gettano bigliettini su cui ognuno scrive le proprie richieste d'amore; la tradizione risale ai tempi in cui gli uomini emigrati in Germania e in Svizzera tornavano a casa e le donne del tempo chiedevano a Sant'Antonio di fargli trovare un uomo pronunciando la seguente filastrocca: *"Sant'Antonio del puscèl/ fam truva un om che sia bel/damel picul damel grand/ ma damel mia con stort i gamb"* (Sant'Antonio santo del maiale, fammi trovare un uomo da sposare, che sia grande o piccolo ma non con le gambe storte). Nella mattina del 17 gennaio, alla conclusione della messa solenne, vengono benedetti tutti gli animali.



Falò di S. Antonio, in piazza della Motta a Varese

Due filastrocche su S. Antonio (la prima è una delle più famose filastrocche lombarde su sant'Antonio; la seconda è tipica di Varese)



*Sant'Antoni del purcell  
El sunava el campanell  
El campanel el s'è rompuu  
Sant'Antoni el se sconduu  
El se sconduu de dree a una porta  
L'ha truaa una cabra morta  
La cabra morta l'ha sguagnii  
Sant'Antoni el s'è stremii  
El se stremii in una tal manera  
Che tucc i ann ghe fan la fera.*

Sant'Antonio del porcello  
suonava il campanello,  
il campanello si è rotto,  
Sant'Antonio si è nascosto,  
si è nascosto dietro una porta,  
ha trovato una capra morta,  
la capra si è lamentata,  
Sant'Antonio si è spaventato,  
si è spaventato in una tale maniera  
che tutti gli anni gli fanno la fiera.

*Sant'Antoni dala barba bianca  
famm' truà che'l che ma manca,  
Sant'Antoni du'l purscel famm'  
truà propri che'l''*

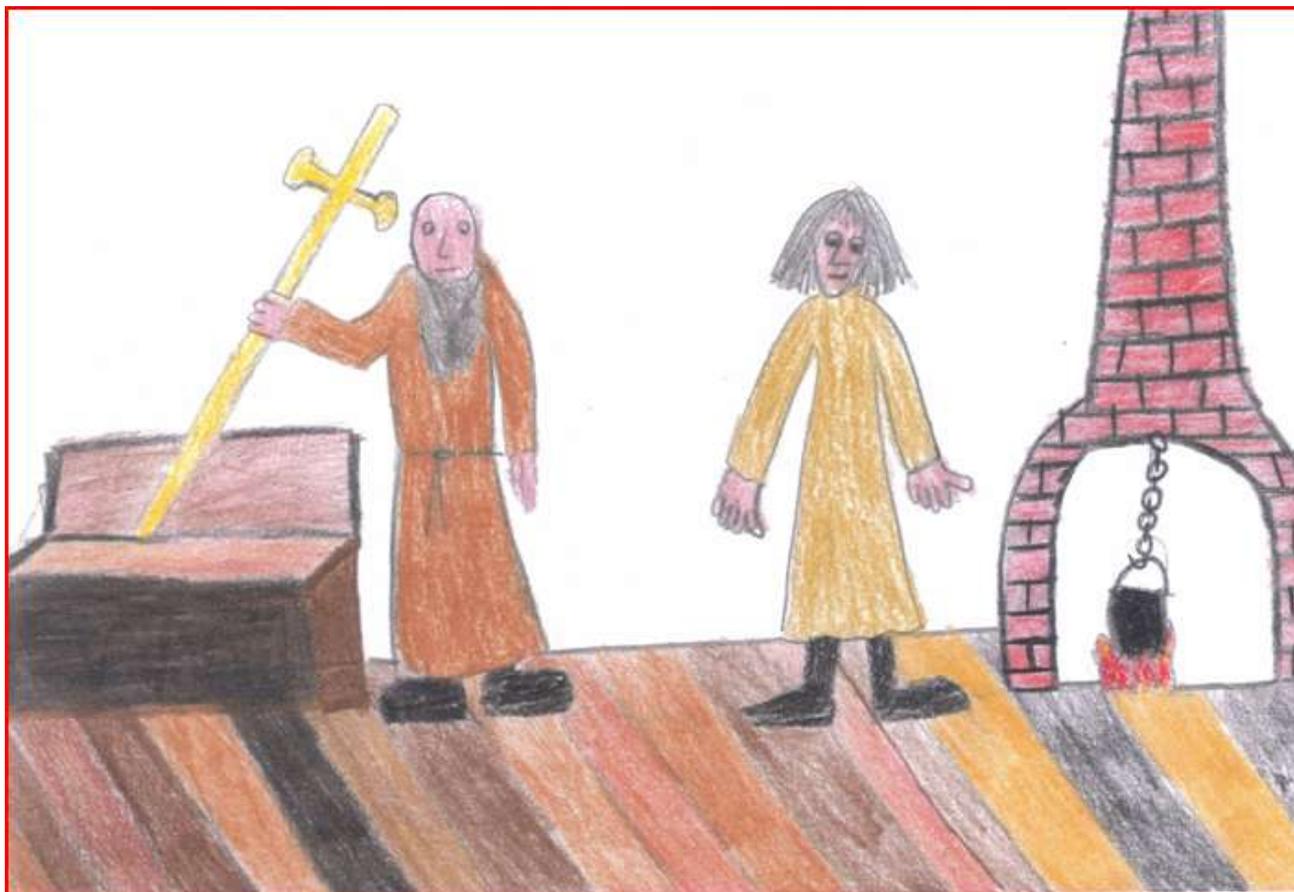
Sant'Antonio dalla barba bianca fammi trovare  
quello che mi manca,  
sant'Antonio del porcello fammi  
trovare proprio quello

## La leggenda del lago Delio

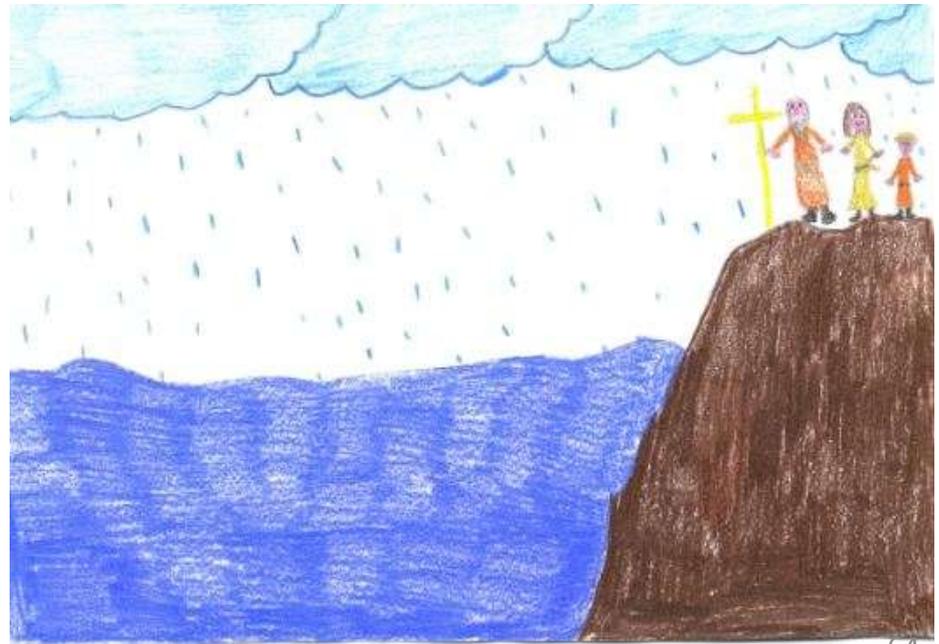
Dove ora c'è il lago l' Elio una volta c' era un paese ricco e fiorente. Gli abitanti di quel paese erano orgogliosi della loro ricchezza e quando venivano rimproverati si arrabbiavano molto. Un giorno ci fu una terribile carestia. I ricchi abitanti di Delio venivano supplicati dai poveri che chiedevano un pezzo di pane ma i ricchi non davano loro ascolto, facevano baldoria e per giocare a bocce usavano il pane. Dio mandò S. Silvestro a Delio vestito da mendicante; appena si fece vedere tutti lo maltrattarono e nessuno lo volle ospitare.



In fondo al paese trovò una povera vedova che lo ospitò; S. Silvestro entrato a casa della disgraziata vide una pentola sul fuoco, la donna disse che era ghiaia. S. Silvestro disse alla povera che la ghiaia sarebbero diventate castagne e nella cassapanca avrebbe trovato pane, latte e burro. Il Santo concluse dicendo che il giorno dopo si sarebbe dovuto rimettere in viaggio; quando il gallo avrebbe cantato per tre volte ci sarebbe stata una terribile inondazione .



Il giorno dopo la vedova e il figlio si affrettarono ad uscire di casa, al terzo canto del gallo. Allora pensarono ai loro ricchi vicini e cercarono di salvarli ma essi li derisero, la madre e il figlio riuscirono a salvarsi correndo sulla montagna. Appena arrivati in cima videro l'acqua che aveva sommerso il paese e il campanile della chiesa e tutti gli abitanti che si dibattevano tra le onde. Tutto il paese era scomparso e al suo posto c'era il lago d' Elio.

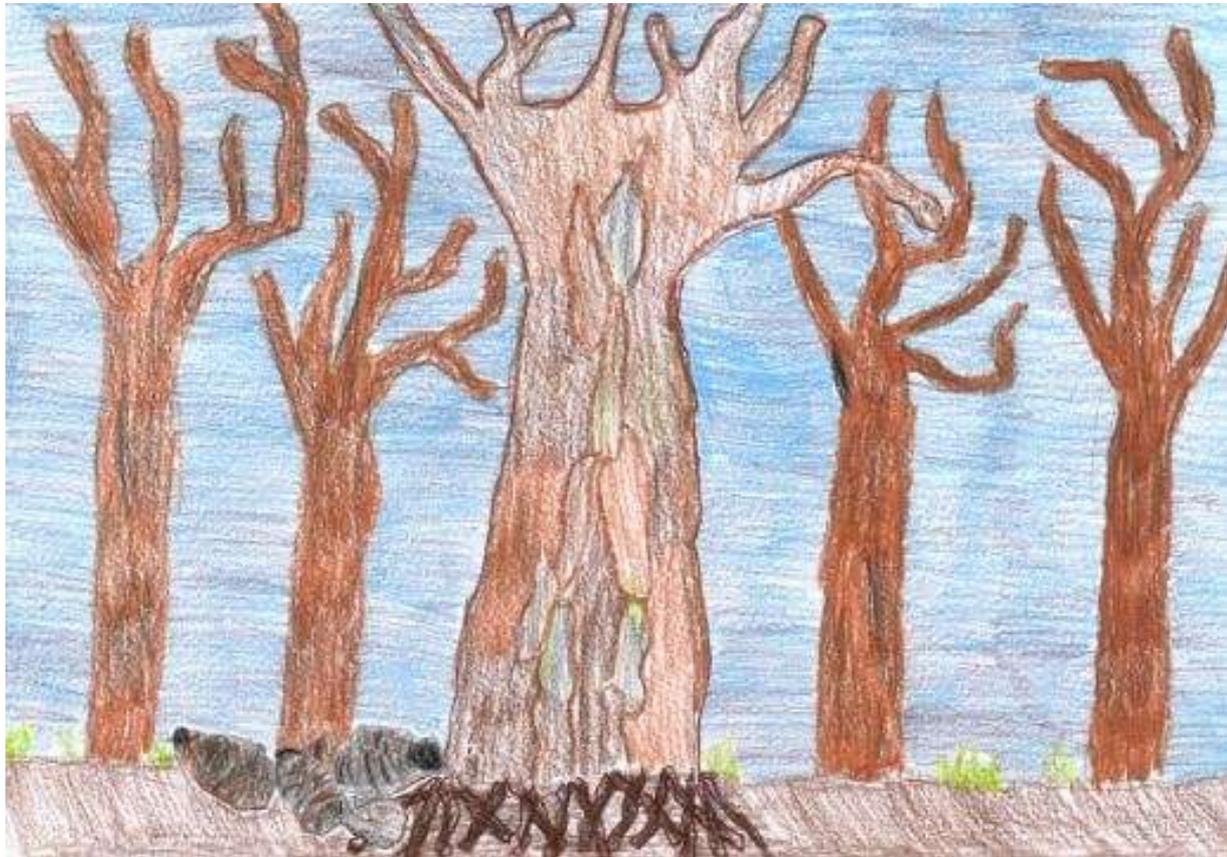


## La leggenda delle castagne

In montagna c'erano due grossi alberi che non davano frutti si chiamavano: arbur e betulla. In questi luoghi si aggirava fata natura che era sempre impegnata a riempire i prati di primule, viole, margheritine, svegliare le farfalle gialle, riempire i rami di pesco, ciliegio e melo di tantissimi fiori senza mai sbagliare. In questa grande fatica lei era aiutata dalla brezza.



Venne l'autunno in quell'anno l'arbur sentì ai suoi piedi un trambusto di foglie secche e si accorse che era una famigliola di porcospini. L'arbur disse alla famiglia che stava arrivando l'inverno e potevano rifugiarsi tra le sue radici. Loro incominciarono subito a scavare sotto terra e ad andare in letargo. Giunse l'inverno, gli alberi divennero spogli e ricoperti di neve.



Tornò fata Natura, si fermò davanti a l' arbur e , con mano veloce, appese tanti piccolissimi ricci verdi ai suoi rami. A tarda estate i ricci incominciarono a maturare, all' interno di ogni riccio c'erano due o tre frutti. Nacque così la castagna, l'ultimo frutto che fata natura dona prima dell'inverno.



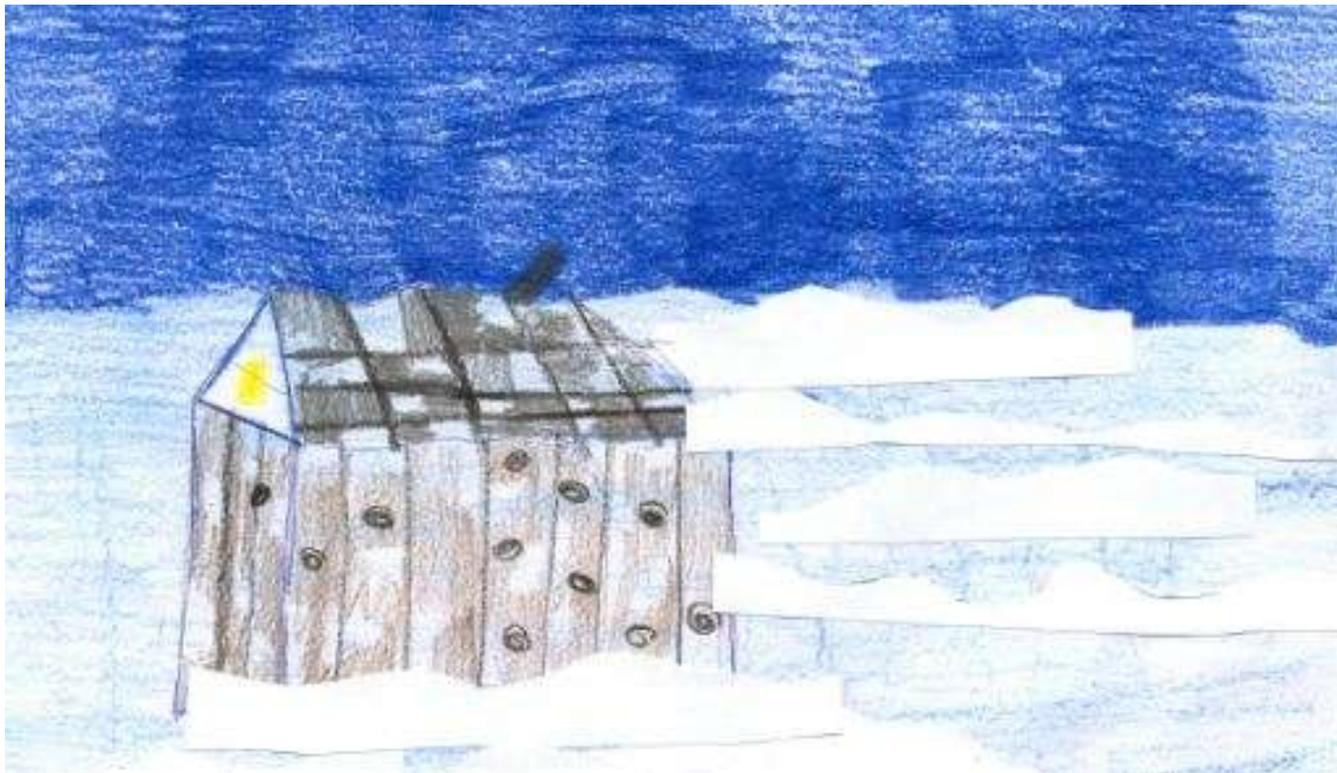
## La leggenda della polenta

In alcuni paesi della Lombardia, si diceva che vivessero parecchie streghe che si riunivano in luoghi solitari, raggiunti a cavallo di scope volanti. I montanari le temevano, ma le stimavano anche, perché, in più occasioni, erano intervenute in loro aiuto.

Tanto tempo fa le montagne furono sepolte da nevicata così abbondanti che nessuno poteva più uscire di casa. In una baita, una famiglia di boscaioli era rimasta completamente isolata. Un muro di neve bloccava ogni porta. Le provviste erano finite e i bambini piangevano per la fame. Papà e mamma erano disperati. La madre sentì dei canti che venivano dalla cima del Monte, scorse dei fuochi e capì che erano le streghe che stavano cucinando nei calderoni. Si diceva che facessero una polenta particolare, insipida perché non sopportavano l'odore, il sapore, la presenza del sale! "Sorelle dei boschi, vi prego aiutateci!" gridò mamma. "Abbiate pietà dei miei bambini!".



Nell'oscurità della notte si udì un forte rumore. Qualche cosa di grosso stava rotolando giù dal monte. "Oddio una valanga!" Gridò il padre. "Fuggite via di qui!". Un gran colpo, poi un enorme tonfo sul pavimento di legno. Si erano tutti nascosti. Aspettarono a lungo. Poi presero coraggio e uscirono. Sul pavimento brillava la sagoma di una gialla panciuta polenta. La mamma la raccolse e ne assaggiò un pezzetto.... "come'è insipida,...buona buona però!". Le streghe l'avevano ascoltata. Se sopravvissero al gelo di quell'anno fu proprio grazie alla polenta delle streghe della montagna.



## La leggenda del Lago di Monate

Una bella fanciulla di nome Bianca era innamorata di un soldato che si trovava in guerra. Bianca era fedele al suo innamorato e respingeva qualsiasi altra proposta di matrimonio. Anche quella del giovane feudatario. Ma Bianca non ne voleva sapere. Il giovane non accettò di essere respinto e decise di vendicarsi: Qualche giorno fece comunicare a tutti che era proibito, pena la tortura e poi la morte, di rifornire di acqua Bianca e sua madre. Dopo qualche tempo, la madre della ragazza si ammalò e la febbre le procurava molta sete. Bianca, disperata, pensò di andare al castello e supplicare il feudatario di aiutarla. Ma il feudatario le rispose: "che quella strega di tua madre muoia pure assetata!".

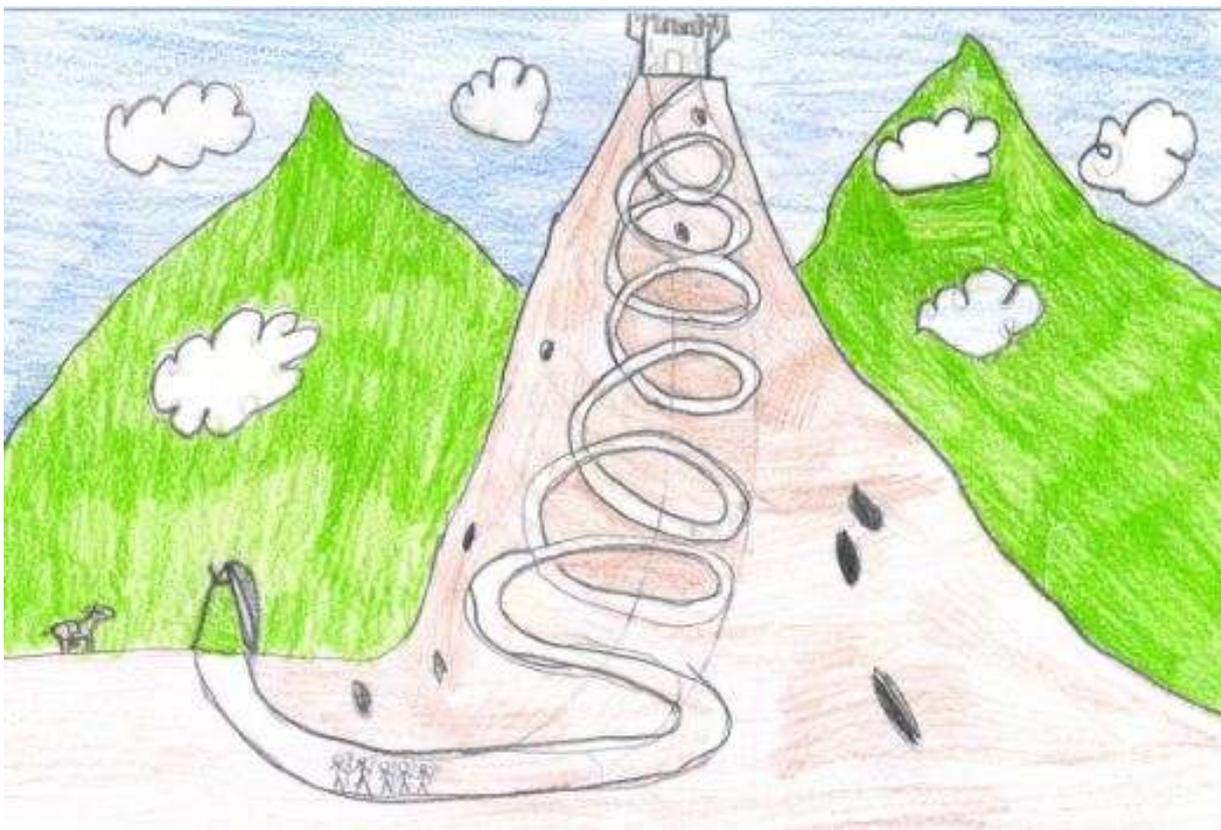


La ragazza allora pronunciò terribili parole: "Che tu sia maledetto! Per aver negato un sorso d'acqua a una povera vecchia tu morirai dannato e per l'eternità sarai tormentato da una sete insaziabile". Si scatenò un terribile temporale. Nessuno a palazzo si accorse che il pozzo del cortile cominciava a rigurgitare acqua allagando dapprima la corte, poi il castello stesso e infine tutti i suoi possedimenti. All'alba tutto cessò e il silenzio regnava su un nuovo paesaggio: era nato il laghetto di Monate."

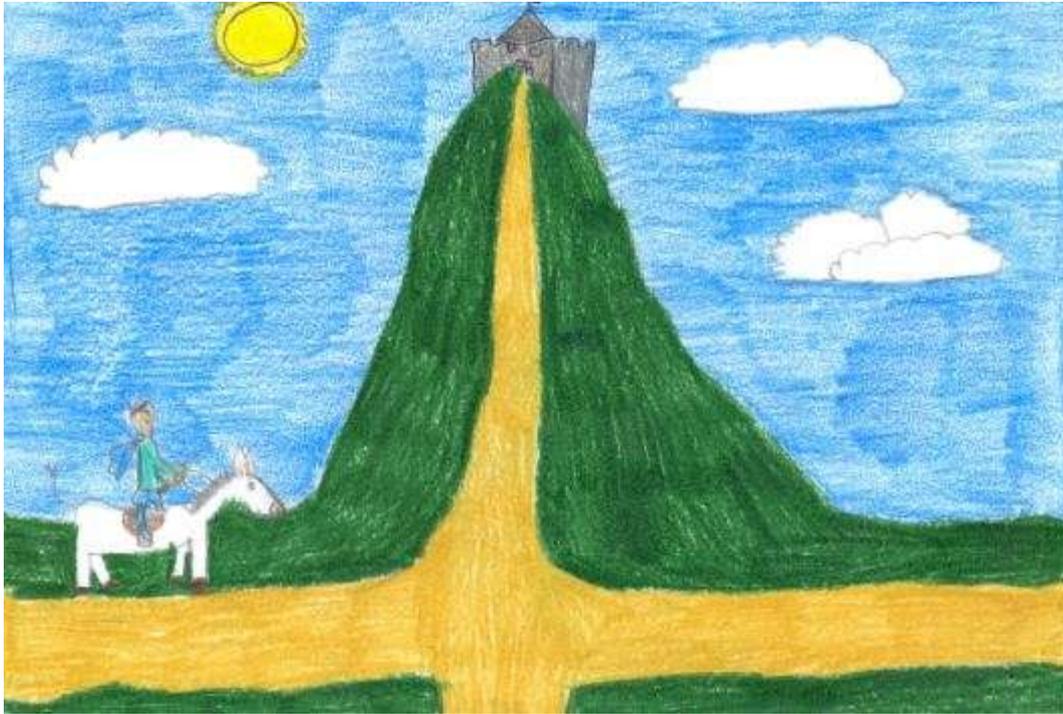


## La leggenda della rocca maledetta

Su una rupe, ai bordi del Lago Maggiore, esisteva una Rocca; i cavalieri andavano al castello per portare regali alla castellana ma le persone che vi si recavano non facevano più ritorno. Si pensava che la castellana fosse una infernale sacerdotessa che uccideva i visitatori.



Giano, un coraggioso cavaliere decise di far visita alla castellana assieme al suo fedele scudiero Guglielmo. La prima notte sentirono rumori di una festa, la seconda notte udirono grida strazianti. Giano e Guglielmo cominciarono a indagare e scoprirono un cunicolo che collegava il castello di Leggiuno con la rocca maledetta.



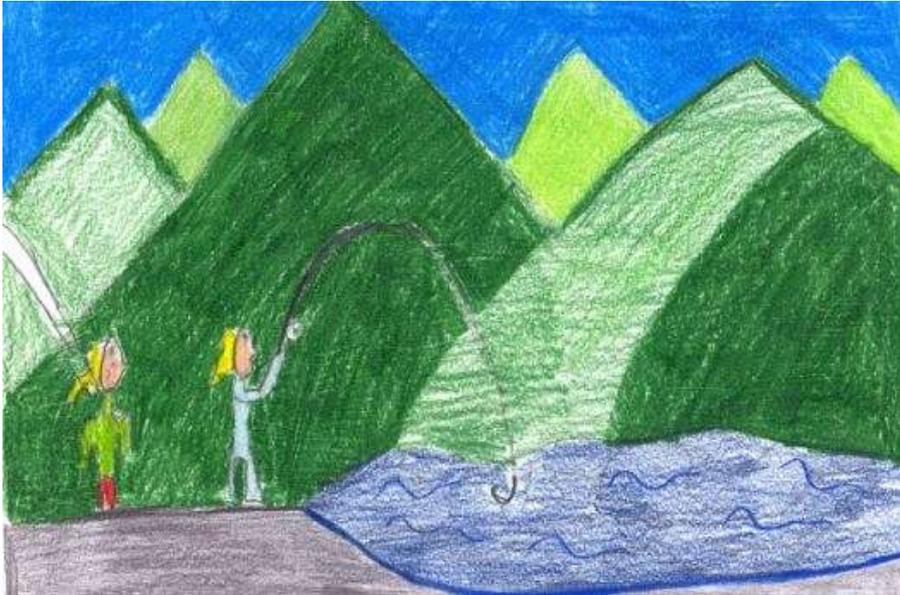
Giano e le guardie entrarono nel castello e appiccarono un incendio che uccise tutti, compresa la malvagia castellana. I prigionieri furono liberati e la maledizione si ruppe. In suo onore, Giano diventò un santo, San Giano. Sul monte nei pressi del paese di Sangiano si vede ancora il crepaccio dove venivano gettati i corpi delle vittime.





## **La leggenda del salvataggio dell'imperatore Ottone I**

Sul lago Maggiore, davanti il paese di Maccagno si scatena una tempesta. Alcuni pescatori si accorgono che sta accadendo qualche cosa di grave: un barcone è in difficoltà. I passeggeri fanno cenni chiedendo aiuto. Il barcone si piega sempre di più e rischia di affondare.



I pescatori corrono alle loro barche, le spingono in acqua e si dirigono verso il grosso barcone che con una fune viene trascinato verso la riva ed i malcapitati naviganti portati in salvo. Fra essi c'era l'imperatore Ottone I e gli altri formavano il suo seguito. I Maccagnesi accorsero a rendere omaggio all'imperatore e lo ospitarono, con la sua corte, nelle loro povere case di pescatori.

Egli, commosso da tanta accoglienza e riconoscente per il gesto coraggioso nominò Maccagno Inferiore Corte Regale, l'affidò al governo di nobili signori e lo rese indipendente da qualsiasi giurisdizione. Questo sarebbe accaduto nel 962. Storia o leggenda? Un po' dell'una e un po' dell'altra.



Le **danze e i canti popolari** erano l'espressione della comunità. Erano creati ed eseguiti dal popolo e non da professionisti. Generalmente la danza popolare è legata ai momenti di vita della comunità è accompagnata da strumenti musicali tradizionali tipici delle aree di appartenenza. Prendono spunto da attività tipiche della zona. La fienagione, l'allevamento dei bachi da seta e il lavoro in filanda, la preparazione di piatti tipici...



## **La ranza**

*Em razaa tutt ul dì sui muntagn,  
vegn la nott e dai nostar campan  
al paes portum giò i car pien,  
da trefoi dai menta e da fen.*

*Ul nost car, pin da fen quand al passa  
che profum dapartutt che l'ma lassa.*

*L'è l'udur dal nost fen insci bun,  
che l'dà fiasa, che l ma slarga il pulmun.*

*E ranza e ranza e ranza  
tuta d' argent lusenta  
in mezz al praa tra i fiur  
l'è lustra l'è cuntanta  
E ranza e ranza e ranza  
la torna a cà la sira  
sul gerlu e  
profumada  
l'è lustra a tutt i ur*



*L'è l'uduu pùsse bun che ga sia,  
e cul sun che dà l'Ave Maria  
cui campan che cumincia a sunà,  
ga dem dent tutt insema a cantà.  
I tusan, sia biundina o teciona,  
cunt i fiur s'in fai su'na curuna  
e sul caar ga dan su tutt la vuus;  
dai sentee ga rispund ul murus.*

*E ranza e ranza e ranza  
tuta d' argent lusenta  
in mezz al praa tra i fiur  
l'è lustra l'è cuntanta  
E ranza e ranza e ranza  
la torna a cà la sira  
sul gerlu e  
profumada  
L'è lustra a tutt i ur.*

*sul gerlu e  
profumada  
l'è lustra a tutt i ur*



# Catà la fóia



*Catà la fóia, catan assè  
i en da la prima i cavalè  
la gà vó verda , mia bagnada  
portan a cà una gerlada  
và inanz catà la fóia  
và inanz catàn pússe  
che l'è un afari d'or  
avech i cavalè.*

*Catà la fóia, catan pússè  
I en da segúnda i cavalè  
Da terza e quarta da bona vóia  
Trè volt al dì gà vó la fóia*

*Và inanz catà la fóia  
Và inanz catàn pússe  
Che l'è un afari d'or  
Avech i cavalè.*

*Quant i và in dal bosch a fa la seda  
Inscì túta la cà a lè indorada  
E quand i en secc i portum in filanda  
A vent i cavalè , quanti danè  
Và inanz catà la fóia  
Và inanz catàn pússè  
Che l'è un afari d'or  
Avech i cavalè*

## **PULENTA GIALDA**

*Cara mam mi gh' u fam  
vöi pulenta cui salarn.*

*Bèll fiòò, par incöö  
ta la mangiat cui fasöö.*

*Cui fasöö la vöri no  
la ma fa duré ul cò.*

*Se ta dör ul cò da matt  
ta la mangiarét cui latt.*

*Pulenta gialda, l'è bèla calda  
cul latt bèll fresch la mangium nüm  
l'è bona e sana, cumè na mana  
an fem na pèll e ga l disum a nissün.*

*Cunt ul latt l'è murisina  
la sumea na papina.*

*La ta pias ben ìndürida  
ta la meti la rustida.*



*Ben rustida cui bütér  
mi l'u gia mangiada ier.  
Ta farù un bèll pulentìn  
Cun trii cun trii öv in cereghin  
Pulenta gialda, l'è bèla calda  
cun trii uvitt la mangium nüm  
l'è bona e sana, cumè na mana  
an fem na pèll e ga l disum a nissün.  
I trii öv inn razziunaa  
ta la mangiat cui stüaa.  
Da stüaa ga n'è pü chì  
e pö incöö l'è venerdì.  
Venerdì l'è dì da pess  
cui mèrlùzz l'è bona stess  
O che barba cui merlùzz  
pien da resch salaa e güzz ..  
Pulenta gialda, l'è bèla calda  
cunt ul merluzz la mangium nüm  
l'è bona e sana, cumè na mana  
an fem na pèll e ga l disum a nissün.*

