

IL MULINO DEI GALLI

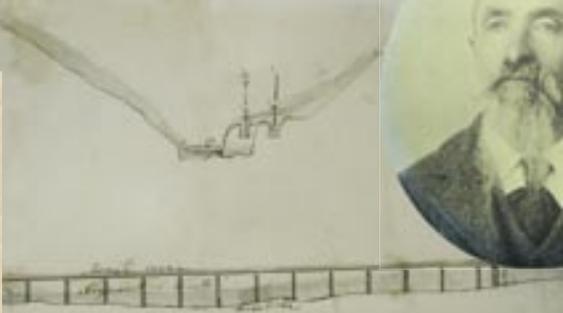
IVAN CAMPONOVO

IL MULINO DEI GALLI

MOMENTI DI VITA QUOTIDIANA NELLA VALLE DELLA MOTTA E DINTORNI DEL XIX SECOLO

Anno - 1.6. 9. adici 21 giugno
 J. solo scritti giuseppe medici e pasquale arigoni
 Atestano
 il
 dan
 Lavoro da giuse
 gene
 al presente
 di
 su
 C'uno messo
 Donerono essere

anno stimato
 Giuseppe rivela
 per carbone e altri
 scienza
 al pagamento
 Di sforzarsi
 Donis -
 anche queste del galli

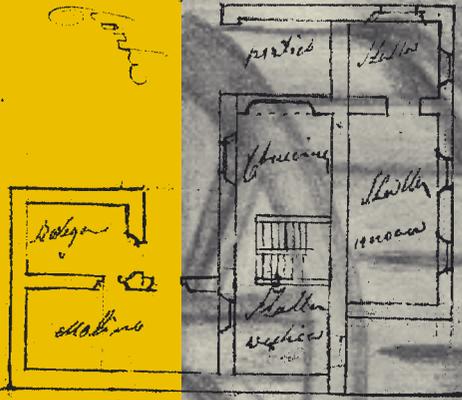
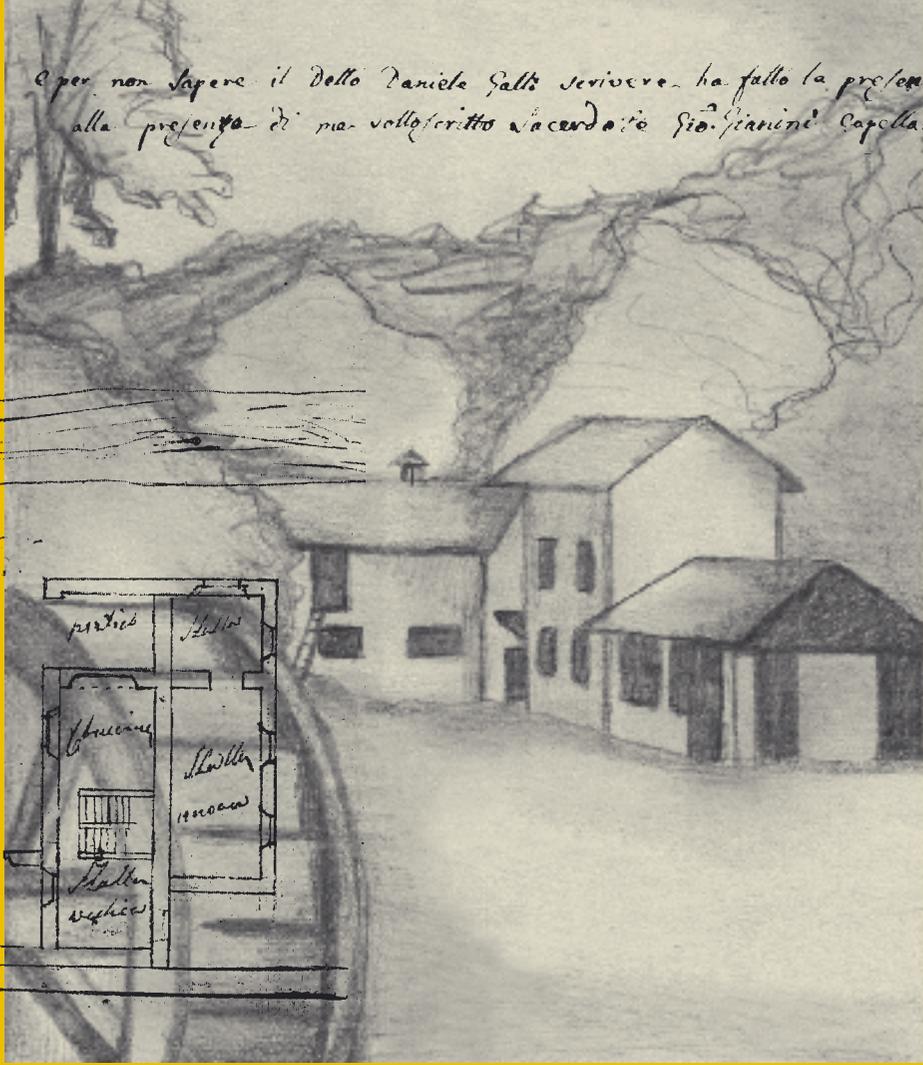


Bozzetta

1855 Monte...
 famiglia...
 profumiere...
 1856...
 1857...
 1858...
 1859...
 1860...
 1861...
 1862...
 1863...
 1864...
 1865...
 1866...
 1867...
 1868...
 1869...
 1870...

IVAN CAMPONOVO

per non sapere il Dello Daniele Gallo scrivere ha fatto la pretesa
 alla presenza di me sottoscritto l'accordo io Gio. Zanini Capellano della



Disegno di copertina:
il mulino del Daniello
di Silvana Camponovo

Ivan Camponovo

IL MULINO DEI GALLI
Momenti di vita quotidiana
nella Valle della Motta
e dintorni del XIX secolo

A nome della Banca Raiffeisen di Coldrerio sono particolarmente lieto di poter presentare questa documentazione storica riguardante il nostro Comune per ricordare a tutti noi e alle generazioni future, la vita di sacrificio e di abnegazione, oscura e discreta, dei nostri antenati.

L'autore Ivan Camponovo partendo dall'archivio della famiglia Galli, mugnai al mulino del Daniello nella valle della Motta, presenta uno spaccato di vita ottocentesca che, per chi non ha mai avuto modo di approfondire, lascia stupefatti.

Grazie all'ampia bibliografia, che denota una ricerca molto accurata, l'Autore presenta oltre la storia della famiglia Galli, la vita di quella civiltà contadina dalla quale noi più o meno tutti discendiamo.

Veniamo a conoscere così in modo approfondito come vivevano i nostri avi: le speranze di vita, le malattie e le cure, l'istruzione, gli alimenti e le bevande, l'igiene, il matrimonio, il lavoro e le coltivazioni, ecc.

Spesso si sente ancora il detto "bei tempi antichi" ma la realtà era ben diversa da simili nostalgici rimpianti.

Noi e i nostri discendenti dobbiamo apprendere questo passato. Solo così possiamo apprezzare il presente e costruire il nostro futuro perché non tutto il nuovo e il moderno è migliore degli insegnamenti lasciatici dai nostri avi.

Questo dev'essere l'obiettivo della pubblicazione. Conoscere il passato per costruire un futuro vivibile.

Ivan Camponovo ci da questa possibilità di riflessione e la Banca Raiffeisen di Coldrerio è lieta di patrocinare questa pubblicazione per aiutare a raggiungere questo scopo.

Angelo Cedraschi
Presidente CdA
Banca Raiffeisen Coldrerio

RAIFFEISEN
Coldrerio

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 11
LA COSTRUZIONE DEL MULINO	pag. 15
Parti costitutive del Mulino del Daniello	pag. 21
(Box. Il mulino idraulico nei secoli)	pag. 23
Il primo mugnaio	pag. 27
(Box. Contratto di affitto del 1807)	pag. 29
L'immagine sociale dei mugnai	pag. 33
L'attività del mugnaio	pag. 35
(Box. I diversi nominativi del mulino)	pag. 39
IL PAESAGGIO DELLA PIANURA DEL MENDRISIOTTO	pag. 42
1803. NASCE IL CANTON TICINO	pag. 47
LE VIE DI COMUNICAZIONE	pag. 49
PRODOTTI ALIMENTARI E ALIMENTAZIONE	pag. 51
Carestie	pag. 55
(Box. Il Mattiolo)	pag. 59
Le principali varietà di cereali coltivate nel Mendrisiotto nell'Ottocento	pag. 64
Frumento	pag. 66
La macchina del fuoco	pag. 68
La battitura	pag. 70
Granturco	pag. 72
Riso	pag. 74
Segale	pag. 75
Grano saraceno	pag. 75
Panico	pag. 76
Orzo	pag. 77
Farro	pag. 78
Avena, miglio e sorgo	pag. 78
Importazione di farine	pag. 79
La castagna	pag. 80

Conservazione	pag. 83
Consumo	pag. 84
Antiche usanze legate alla castagna	pag. 85
Utilizzo del legno e fogliame di castagno	pag. 86
La patata	pag. 86
Frutta, legumi e ortaggi	pag. 88
La carne	pag. 90
BEVANDE	pag. 95
VITICOLTURA E VINO	pag. 98
IL TABACCO	pag. 103
Sotto il vestito di tabacco	pag. 105
LA PRODUZIONE DI OLIO	pag. 106
Olio di noce	pag. 106
Olio di lino	pag. 109
Olio di ravizzone	pag. 111
Olio di canapa	pag. 112
IL BACO DA SETA	pag. 113
La gelsicoltura	pag. 116
(Box. Nuovo affitto)	pag. 118
La bachicoltura	pag. 120
L'acquisto delle uova	pag. 120
L'incubazione delle uova	pag. 124
La preparazione del locale	pag. 125
La bigattiera	pag. 125
Dalla nascita dei bachi alla salita al bosco	pag. 128
Il baco da seta	pag. 132
La filanda	pag. 134
La triste vita di filanda	pag. 136
Decadenza della sericoltura	pag. 141
AGRICOLTURA E MEZZADRIA	pag. 146
La mezzadria	pag. 150

DA FITTAVOLI A PROPRIETARI	pag. 156
Ampliamenti e ristrutturazioni dello stabile del mulino	pag. 159
(Box. Genealogia della famiglia Galli)	pag. 160
INDOLE DEI TICINESI	pag. 163
IGIENE E SANITÀ	pag. 169
L'igiene	pag. 169
Igiene personale	pag. 169
Igiene nelle case e negli abitati	pag. 170
Qualità dei prodotti alimentari e delle bevande	pag. 174
Qualità delle acque potabili	pag. 175
(Box. La pompa a colpo d'ariete)	pag. 177
Abuso di bevande alcoliche	pag. 178
Malattie e principali cause di morte	pag. 180
Aspettativa di vita	pag. 181
Colera	pag. 182
Tifo	pag. 195
Vaiolo	pag. 196
Infortuni	pag. 200
Mortalità infantile	pag. 200
Mammane e levatrici	pag. 201
Medici e ciarlatani	pag. 203
Medicina popolare	pag. 203
Medicina ufficiale	pag. 206
(Box. La rivalsa sul dolore)	pag. 209
L'assistenza farmaceutica	pag. 212
EMIGRAZIONE	pag. 215
L'emigrazione transoceanica	pag. 217
Giuseppe l'emigrante	pag. 217
Il lungo viaggio	pag. 219
Emigrazione ed economia	pag. 221
Una nuova vita in Argentina	pag. 223
Immigrazione	pag. 227
ISTRUZIONE	pag. 229
L'istruzione della famiglia Galli	pag. 235

ATTIVITÀ INDUSTRIALE	pag. 241
L'industria dei laterizi	pag. 243
Le fornaci di Boscherina	pag. 245
Rosse strade di collina	pag. 249
FERROVIA	pag. 251
MATRIMONIO	pag. 257
IL MULINO DEL DANIELLO NEL NOVECENTO	pag. 264
(Box. Contratto d'affitto del 1902)	pag. 264
(Box. Contratto d'affitto del 1918)	pag. 267
MISCELLANEA	pag. 275
Numero documenti	pag. 275
Conti farmaceutici	pag. 275
Lettere da e per l'America	pag. 284
Fatture di pagamento	pag. 295
Inventari di beni	pag. 300
Utilizzazione delle acque	pag. 303
RINGRAZIAMENTI	pag. 307
BIBLIOGRAFIA E FONTI	pag. 308

Ivan Camponovo

IL MULINO DEI GALLI

Momenti di vita quotidiana nella Valle della Motta e dintorni del XIX secolo

Coldrerio, maggio 2007

INTRODUZIONE

Pensando all'incredibile sviluppo sopraggiunto in questi ultimi decenni, il XIX secolo sembra un'epoca lontanissima, astratta, quasi dimenticata. Solamente i più anziani, cresciuti in una realtà molto diversa da quella odierna, rammentano bene gli ultimi strascichi di quell'epoca che si è protratta, sotto molti aspetti, fino agli inizi del secolo scorso. Tra i loro vivi ricordi figura anche il lento ruotare delle macine dei mulini che svolgevano l'importante funzione di garantire la sussistenza ad una popolazione la cui priorità era spesso rappresentata dalla lotta per la sopravvivenza. Con movimento monotono e regolare le macine scandivano il tempo, segnato da attività destinate inesorabilmente a cessare per cedere il posto ad un'epoca che prometteva grandiosi cambiamenti.

Scomparsi gli ultimi mugnai, le macine si fermarono, l'umidità iniziò lentamente a consumare le ruote e gli ingranaggi, le intemperie a colmare le rogge, l'indifferenza a cancellare quelle testimonianze di vita che ormai non appartenevano più ai tempi moderni.

Ma l'Ottocento è ancora dietro alle nostre spalle; se ci voltiamo riusciamo ancora a sentirne le sensazioni, i profumi, i timori, le speranze, i costumi di un'epoca che hanno segnato il passaggio tra la quieta e costante esistenza di quei tempi e lo sfrenato sviluppo dei giorni nostri.

Ma come vivevano i nostri avi nel Mendrisiotto del XIX secolo, quali erano i loro sogni, le loro paure, le loro lotte quotidiane per garantirsi la sopravvivenza in una realtà spesso ingrata?

La presente ricerca *“Il mulino dei Galli”* ripercorre la vita di una famiglia di mugnai, i Galli del Mulino del Daniello. Grazie agli oltre 760 manoscritti inediti da loro conservati in oltre un secolo di permanenza nella piccola e tranquilla Valle della Motta, è stato possibile ricostruire la storia di questa famiglia e prendere spunto per descrivere il contesto sociale nel quale vivevano gli abitanti della pianura del Mendrisiotto di quell'epoca.

Ho avuto per la prima volta l'occasione di visionare questo interessante archivio, rimasto dimenticato per decenni in un locale del mulino, nel corso della ricerca riguardante gli aspetti storici dei tre mulini situati lungo il corso del fiume Roncaglia, in seguito riportati in modo riassuntivo nella pubblicazione *“Valle della Motta. Natura e storia”*, del quale sono stato co-autore.

Fu proprio in questo ambito che nacque in me il desiderio di approfondire nel modo più accurato possibile la storia del Mulino del Daniello; luogo, peraltro, particolarmente caro ai miei ricordi di gioventù, essendo stato per molti anni mèta di svago e di divertimento nei fine settimana della mia spensierata adolescenza.

Ho intrapreso questa ricerca iniziando a leggere e a catalogare in ordine cronologico tutti i documenti dell'archivio Galli, compreso alcune preziose informazioni che ho trovato in va-

ri archivi parrocchiali e comunali. Essendo un dilettante, che in materia non dispone certamente delle conoscenze di un storico, ho dovuto documentarmi ricercando all'interno di numerosi libri, riviste e giornali le informazioni necessarie per trattare i diversi temi presentati in questa pubblicazione. Da rilevare che tutti i capitoli di questa ricerca trattano in prevalenza argomenti che, più o meno frequentemente, figurano all'interno dei documenti presenti nell'archivio della famiglia Galli.

La vita quotidiana della popolazione situata all'estremo Sud del giovane Canton Ticino è stata così descritta in modo semplice e comprensibile, in particolar modo per le giovani generazioni che non hanno avuto la possibilità di ascoltare l'ultimo nostalgico cigolare degli ingranaggi di un mulino ancora in movimento. Rumori, o meglio sussurri, che hanno accompagnato la fine di un'epoca che, anche se apparentemente lontana, riesce ancora a parlarci, chiedendoci di non dimenticare.

La presente ricerca è stata svolta unicamente a titolo divulgativo e senza nessun scopo di lucro da parte dell'autore.

Ivan Camponovo

*Ecco il mugnaio che conosce il palpito della ruota
come il pulsare del suo cuore, quel mugnaio che,
fattosi vecchio, ha un unico desiderio: affidare al
figlio le leve di comando del suo vecchio e venerato
mulino.*

(Tratto da: M. Cavallini Comisetti, *Gente molinara*, Milano 1956)



*Ritratto di Giovanni Galli (1835-1907), che ha esercitato l'attività di mugnaio al Mulino del Daniel-
lo durante tutta la seconda metà dell'Ottocento.*

LA COSTRUZIONE DEL MULINO

Anno 1801. Il Canton Ticino non era ancora nato. A quell'epoca, lasciato alle spalle il lungo periodo dei baliaggi, l'attuale regione del Mendrisiotto faceva parte della *Repubblica Elvetica* “una e indivisibile”, costruita su modello francese dopo l'invasione della Svizzera da parte delle truppe della Francia Repubblicana nel 1798. Essa era fondata sul sistema centralizzato francese che rinnovava arcaiche e superate strutture: veniva abrogato il protettorato dei Cantoni sovrani, erano proclamate la libertà di pensiero, di commercio, di movimento, ci si curava di separare i poteri dello Stato e ad emanare una nuova legislazione comune. La nuova Costituzione dell'Elvetica non riuscì però ad abbinarsi con le antiche tradizioni federaliste e con il sistema dell'autogoverno regionale che regnavano da secoli in queste regioni. Per questo motivo la suddetta istituzione era odiata e combattuta dalla popolazione, con continui disordini e lotte intestine. I Comuni del Mendrisiotto facevano parte del “*Cantone di Lugano*”, che comprendeva i distretti di Mendrisio, Lugano, Locarno e Vallemaggia.

Fu proprio in questo tumultuoso periodo, esattamente nel 1801, che Paolo Pozzi di Coldrerio, assieme ai fratelli e ai cugini, iniziò la costruzione di uno stabile comprendente la casa di abitazione, il mulino e la stalla sul fondo detto “*il Roncaccio*”. Questo terreno, situato in Valle della Motta nel comprensorio di Coldrerio, fu acquistato dalla famiglia nella prima metà del Settecento, come menzionato negli estimi¹ della Pieve di Balerna del 2 giugno 1755. Nell'elenco dei vari beni tassabili della famiglia Pozzi, si può leggere la nota “*terreno arativo e vitato compreso il Roncaccio acquistato dalli eredi del quondam Carlo Francesco Girola pertiche 23 = scudi 496*” (23 pertiche corrispondono a circa 16.000 mq).

La famiglia Pozzi di Coldrerio, ora estinta, poteva essere definita alquanto abbiente; nei suoi possedimenti, elencati nei sopraccitati Estimi, figuravano altre proprietà immobiliari:

- stanze n° 15 (intese come locali abitabili)
- altre n°4 a Villa
- orto tavole 16 (corrispondenti a circa 480 mq)
- terreno arativo e vignato pertiche 14 (corrispondenti a circa 10.000 mq)
- un bosco
- beni proprj in Morbio di Sopra (non precisati)

¹ Stima dei beni materiali e della loro rendita per calcolare il tributo fiscale

Per una famiglia con buone disponibilità finanziarie, a quell'epoca la costruzione di un mulino rappresentava un proficuo investimento.

Non di rado, i contratti d'affitto dei mulini situati nelle zone di pianura del Mendrisiotto richiedevano un “*lavorerio*”, inteso come affitto rappresentato in quantità di grano, simile a quello consegnato dai massari che conducevano aziende agricole aventi superfici molto più considerevoli². Pertanto, senza possedere vaste proprietà terriere, i proprietari di un mulino potevano comunque garantirsi una rendita di una certa rilevanza.

Il luogo dove realizzare il mulino, nel fondo denominato “*il Roncaccio*”, fu prescelto per diverse buone ragioni:

- era situato in prossimità di un fiume che garantiva perennemente un buon volume d'acqua, necessario ad alimentare le forze motrici;
- trovandosi a monte dei 2 preesistenti mulini del Re e del Prudenza, era assicurata la possibilità di sfruttare tutta la quantità d'acqua che la Roncaglia disponeva;
- comprendeva un vasto appezzamento di terreno pianeggiante, utilizzabile per l'agricoltura;
- comprendeva un ronco posto in zona solatia, ideale per la viticoltura.

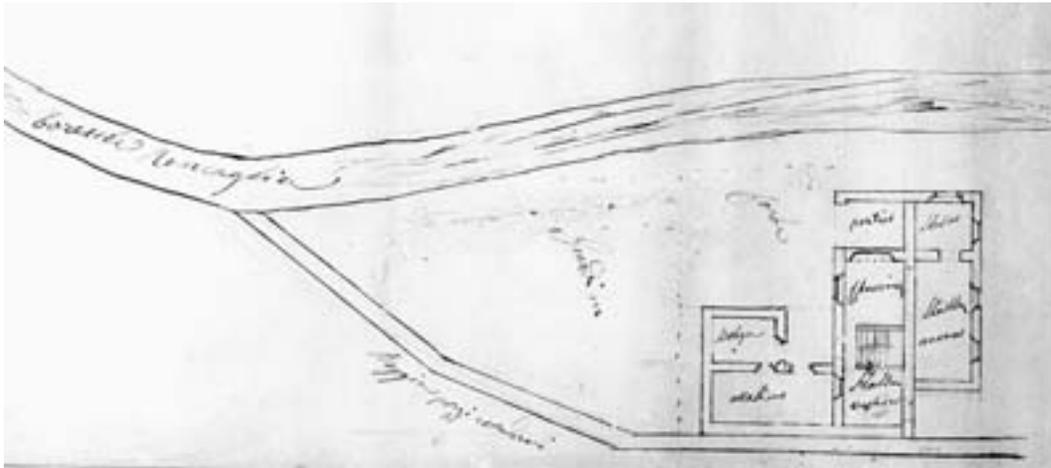
Il materiale impiegato per i lavori di costruzione dello stabile, in prevalenza pietrame e legno, era composto da materia prima recuperata nei dintorni. I coppi e i mattoni, quest'ultimi utilizzati esclusivamente per l'intelaiatura delle finestre e le tramezze, furono acquistati nelle vicine fornaci, a quel tempo ubicate in prossimità dei terreni dei Pozzi. La sabbia per la malta venne acquistata anch'essa nelle vicinanze, nelle diverse cave situate nei dintorni della Valle della Motta.

Dato che la struttura doveva ospitare un intero nucleo familiare, nel piano superiore furono realizzate 6 stanze, mentre il pian terreno ospitava la cucina, la piccola stalla, un portico, la “*botega*” e il grande locale che avrebbe accolto, inizialmente, le 2 macine e il frantoio. Nel seguente documento, probabilmente risalente alla seconda metà dell'Ottocento, viene rappresentata la planimetria del pianterreno dello stabile. Le diciture “*stalla vecchia*”, situata a lato del mulino e “*stalla nuova*”, stanno ad intendere un ampliamento dello stabile, avvenuto in un secondo tempo, quando si aggiunsero l'attuale stalla e il porcile.

Da notare il percorso della “*Roggia Pozzi Maderni*”, che a quel tempo si snodava a lato del fondo denominato “*Giardino*” e rientrava nella Roncaglia all'altezza dell'attuale campo da bocce.

Terminata la costruzione dell'edificio, furono assunti artigiani che si occuparono della realizzazione del mulino vero e proprio. Per l'esecuzione delle parti di legno, venne utilizzato materiale proveniente dalla regione, mentre le macine di pietra naturale furono probabil-

² S. Bianchi, *Le terre dei Turconi*, Locarno 1999, pag. 96



Planimetria dello stabile del Mulino del Daniello

Tutti i documenti e le illustrazioni inerenti il Mulino del Daniello di questa ricerca fanno parte dell'archivio della famiglia Galli, conservato presso l'archivio comunale di Coldrerio.

mente acquistate presso le cave di Montorfano, nei pressi di Como, che per secoli hanno fornito diverse mole ai mulini del Canton Ticino³.

La chiusa, situata in prossimità di quella attuale, fu realizzata costruendo uno sbarramento posto trasversalmente alla Roncaglia, sfruttando un restringimento naturale della valle. A lato di questo sbarramento venne collocata una paratoia manuale che, in base alle esigenze, regolava il flusso dell'acqua da deviare lungo la roggia molinara. La chiusa e il canale che alimentava la roggia furono eseguiti utilizzando legname prevalentemente di castagno, che garantiva una buona resistenza all'acqua e all'umidità. Un disegno a colori realizzato intorno al 1870 da "Zariatti Innocente, Meccanico, Balerna", presente tra gli incarti dell'archivio Galli, rappresenta il progetto per la realizzazione di una nuova chiusa, da costruirsi a lato della "chiusa vecchia". Esso era accompagnato dal "preventivo che occorre per formare la chiusa", dove si descrivevano in dettaglio i diversi materiali necessari per realizzare la costruzione. Tra questi ci sono:

- n° 3 travi di lunghezza metri 7 Rogola (rovere)
- Braccia 10 assi di Castano (corrispondenti a 5,90 metri)
- n° 4 paloni di Castagna,
- assi per formare il canale in legno di Castano

³ AS Como, Raimondi cart. 41. Rubrica dei nomi de' debitori di mole e Libro della vendita delle mole (tratto da: T. Meyer, A. Rovi, *Il Mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, pag. 32). Da rilevare che nel Comasco, in particolare a Sirone e a Tavolino, erano attive altre cave di pietra utilizzate per la realizzazione di mole (G. Aliberti, *Mulini, mugnai e problemi annonari dal 1860 al 1880*. Firenze 1970, pag. 30).



*Ruota “a cassette” del mulino del Daniello
(foto I. Camponovo)*



Frantoio per l'olio (foto I. Camponovo)

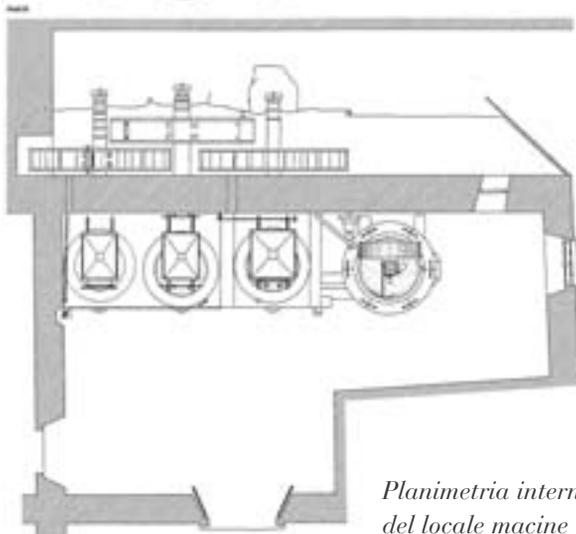
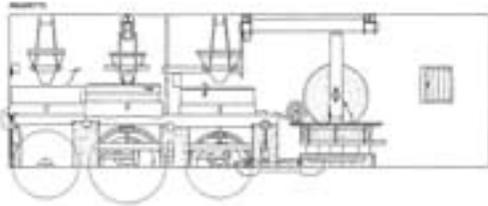
Il preventivo presentava anche una variante per la realizzazione del “*canale in lamiera della grossezza di un millimetro di spessore*”, dal costo supplementare di Lire 20, per un totale di Lire 244.

Inizialmente il mulino fu realizzato con 2 macine e un frantoio (o pesta), mosse da 2 ruote idrauliche del tipo “a cassette”. Questo sistema assicurava una resa doppia; la caduta dell'acqua proveniente dalla sovrastante roggia molinara colpiva dall'alto la ruota verticale che, riempiendo per circa un terzo le cassette, garantiva in questo modo lo sfruttamento sia dell'energia di caduta, sia del peso dell'acqua stessa. La ruota, girando, permetteva a ogni cassetta di versare l'acqua nel punto inferiore della rivoluzione e tornare in alto vuota per ricominciare il ciclo.

La prima ruota azionava una singola macina mentre l'altra dava il movimento sia alla seconda macina, sia al frantoio. Non disponendo di una propria ruota a cassette esterna, il frantoio non poteva essere azionato in modo indipendente. All'occorrenza, per dare il movimento alla ruota di granito, era necessario innestare manualmente l'albero di trasmissione del frantoio (montante un particolare ingranaggio chiamato “*rocchetto a lanterna*”) nel grosso ingranaggio della seconda macina (denominato “*lubecchio*”) montato sull'albero principale della stessa.



Locale macine. La terza macina è stata aggiunta nel 1869 dalla famiglia Galli (foto I. Camponovo)



Planimetria interna del locale macine (disegno di T. Meyer)



Chiusa principale sul torrente Roncaglia (foto I. Camponovo)

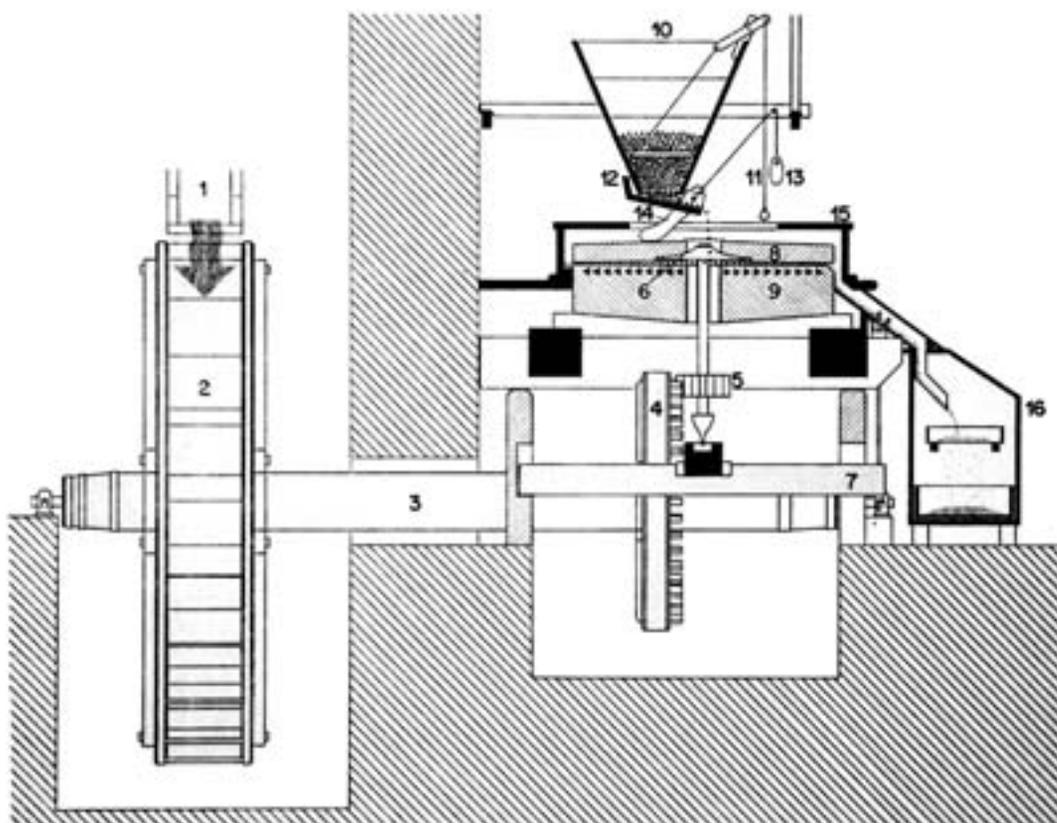
Terminati i lavori, si procedette al tanto atteso collaudo del mulino.

La paratoia della chiusa fu alzata e una parte delle acque del torrente Roncaglia cominciarono a defluire lungo la roggia molinara fino alle due piccole saracinesche sovrastanti le ruote. L'apertura di queste saracinesche veniva regolata in base alla velocità che si voleva imprimere alle ruote che azionavano le macine. L'acqua incominciò a cadere velocemente lungo le ripide canaline di legno e, battendo con forza sull'estremità delle ruote, avviò quel moto che fu destinato a protrarsi sull'arco di due secoli.

Il “*lubecchio*” innestato con il “*rocchetto*” iniziò a trasformare il movimento verticale della ruota nel movimento orizzontale della macina. Nel frattempo ci si premurò di caricare la “*tramoggia*”, recipiente a forma di piramide rovesciata, con del grano da macinare. Il “*bastone vibratore*”, a contatto col dorso irregolare della macina in movimento, conferiva delle vibrazioni alla “*tafferia*” la quale rilasciava, di volta in volta, una piccola quantità di grano all'interno del foro situato al centro della macina. Il grano, cadendo tra la macina superiore in movimento e la macina inferiore fissa, veniva così sminuzzato e trasformato in delicata farina. Essa, fuoriuscendo a lato delle macine, era raccolta all'interno di un rive-

stimento fisso di legno e, passando in un restringimento con sufficiente pendenza, raccolta in un cassone. Il collaudo si svolse con successo; il mulino era così pronto a macinare.

PARTI COSTITUTIVE DEL MULINO DEL DANIELLO



Sezione della macina (estratto dal disegno di T. Meyer)

- 1) Doccia: convoglia sulla ruota l'acqua del torrente Roncaglia proveniente dalla roggia
- 2) Ruota idraulica verticale a cassette: ha un diametro di 2,40 metri ed è costituita da 20 cassette. La rotazione è impressa dal peso e dalla velocità dell'acqua.
- 3) Albero di trasmissione orizzontale.
- 4) Lubicchio
- 5) Rocchetto: elemento di ferro con 8 denti. L'ingranaggio lubicchio-rocchetto permette di trasmettere e aumentare di 5 volte la velocità di rotazione della macina mobile rispetto alla velocità dell'albero principale.
- 6) Nottola: la staffa incastrata sul fuso e solidale con la macina mobile trasmette la rotazione alla pietra, che raggiunge una velocità di circa 100 giri al minuto.
- 7) Temperatoia: il fuso è sostenuto da una trave incernierata alla struttura dell'edificio e avente l'altro estremo collegato ad un'asta regolabile. Variando la posizione del basamento si determina la distanza fra le due macine, e quindi il grado della finezza della farina.
- 8) Macina mobile (ballerina).
- 9) Macina fissa (dormiente).
- 10) Tramoggia: il recipiente a forma di piramide rovesciata raccoglie il prodotto da macinare, versato dall'alto.
- 11) Campanellino d'allarme.
- 12) Tafferia: la vaschetta appesa sotto la bocca della tramoggia convoglia i chicchi nel foro centrale della macina. La graduale caduta del prodotto è favorita dalle oscillazioni della tafferia, provocata dal bastone vibratore a contatto con il dorso irregolare della macina mobile.
- 13) Peso per la regolazione della tafferia: l'inclinazione della vaschetta può essere adattata al prodotto da macinare con lo spostamento del peso.
- 14) Bastone vibratore.
- 15) Cassa per la macina: la macina è racchiusa con una cassa che evita la dispersione della farina; il prodotto macinato viene spinto dalla forza centrifuga sul bordo interno della cassa e quindi trascinato verso la bocca d'uscita.
- 16) Cassone per la farina: il miscuglio di farina e crusca si raccoglie nel cassone. La separazione della crusca viene compiuta manualmente con un setaccio sistemato al suo interno. Una singola macina riesce a produrre fino a 25 chili di farina all'ora⁴.

⁴ Quantità riferita alla macinatura del granturco.

IL MULINO IDRAULICO NEI SECOLI

Fin dall'antichità l'uomo comprese l'importanza d'impiegare l'energia idraulica per ottenere grandi vantaggi utilizzando un minimo dispendio. Dal Medioevo fino all'avvento della macchina a vapore, la ruota idraulica rappresentò la base dello sviluppo produttivo e tecnologico dei paesi occidentali. Essa venne utilizzata per numerose attività: per azionare frantoi, mantici di fucine, magli, segherie, per macinare grani, ecc. Si calcola che già nel XVI secolo, a livello europeo, l'energia idraulica era utilizzata in almeno 40 processi di lavorazione.

Non si conosce con esattezza in quale periodo l'acqua venne impiegata per la prima volta per dar movimento a un mulino; sembra che già a partire dal II secolo a.C. si abbiano notizie di impianti idraulici.

Il più antico riferimento ad un congegno di questo tipo fu presentato dal poeta Antipatro di Tessalonica che, in un documento databile attorno all' 85 a.C., descriveva la libertà che il mulino idraulico offriva alle donne, fino ad allora obbligate a muovere le macine a forza di braccia.

Un secolo più tardi, lo scrittore greco Strabone di Amaseia menzionava la presenza di un mulino ad acqua nel palazzo reale di Cabira, situato nel nord della Turchia e fatto costruire nel 65 a.C. da Mitridate, re del Ponto. Queste descrizioni, presentate in modo alquanto vago, non permettono di stabilire se si trattasse di mulini a ruota verticale o orizzontale.

La prima descrizione dettagliata di un “mulino idraulico a ruota verticale” fu portata dall'architetto-ingegnere romano Marco Vitruvio Pollione (40 a.C. – 10 d.C.).

Nel decimo libro del suo trattato “Dell' Architettura”, riservato alle macchine per il sollevamento dell'acqua e agli organi idraulici, il quinto capitolo affronta il tema della “noria idraulica⁵” e delle “hydraletae⁶”:

- 1) *Ruote dello stesso genere di quelle descritte (norie) si costruiscono anche lungo i fiumi. Sulle loro fronti si issano delle palette che, spinte dalla corrente, mettono in moto la ruota a cui si applicano dei secchi che attingono l'acqua e la trasportano in alto. Sfruttando la sola forza della corrente, questo tipo di macchina riesce dunque a fornire l'acqua necessaria, senza impiego di manodopera.*
- 2) *Con la stessa tecnica funzionano anche i mulini ad acqua, che sono del tutto uguali; l'unica differenza è che ad uno dei capi dell'asse è fissata una ruota dentata che, posta perpendicolarmente all'asse stesso, vi gira insieme. Accanto a que-*

⁵ Ruota, generalmente mossa da schiavi, utilizzata per sollevare l'acqua di sorgenti situate ad un livello inferiore rispetto al serbatoio di raccolta.

⁶ Termine greco con il quale vengono indicati, nel testo originale, i mulini ad acqua.

sto timpano maggiore ce ne deve essere un altro, anch'esso dentato, e collegato al primo, ma disposto orizzontalmente. Così il timpano dentato che sorge sull'asse, spingendo per mezzo dell'ingranaggio l'altro timpano orizzontale, mette in moto una macina, mentre una tramoggia, appesa in alto, somministra il frumento alla mola. In questo modo si macina la farina⁷.

Prima dell'espansione del mulino a ruota verticale, era diffuso il mulino di tipo orizzontale o “ritrecine”, tecnicamente rudimentale e primitivo, avente la ruota posta in modo orizzontale direttamente sul perno della macina. Dato che non occorre, come nel mulino a ruota verticale, ribaltare il piano di macinazione rispetto a quello di rivoluzione della ruota idraulica, il macchinario non necessitava di ruote dentate e particolari sistemi meccanici. Questo tipo di mulino aveva il vantaggio di essere semplice ed economico da costruire e, dato che era sprovvisto di delicati ingranaggi da aggiustare o sostituire a causa dell'attrito, necessitava di ridotta manutenzione. D'altro canto esso non offriva un grande quantitativo di energia ed aveva un rendimento alquanto modesto. Questo era causato dalla lentezza delle macine che, trovandosi direttamente sull'albero della ruota, compivano esattamente un giro ogni rivoluzione della ruota stessa. Esso, funzionando unicamente con l'ausilio di piccole quantità di acqua a flusso veloce, si dimostrava adatto anche per le zone prive di corsi d'acqua di una certa consistenza.

Il grande vantaggio del mulino a ruota verticale è dato dalla presenza di ingranaggi che permettono di ribaltare il movimento della ruota verticale sull'albero delle macine posto orizzontalmente. Questi ingranaggi sono composti da una grossa ruota dentata denominata “lubecchio”, fissata sull'albero orizzontale della ruota, che si incastra nell'altro ingranaggio più piccolo denominato “rocchetto a lanterna”, fissato sull'asse verticale delle macine. Dato che il rapporto del numero dei denti dei suddetti ingranaggi era diverso l'uno dall'altro, permetteva di aumentare la velocità delle macine in rapporto alla velocità della ruota idraulica. Ne conseguiva così una potenza maggiore che garantiva una resa molto superiore rispetto a quella di un mulino a ruota orizzontale.

Contrariamente ai più recenti mulini forniti di ruota a cassette, i primi mulini a ruota verticale ricevevano il movimento tramite la spinta dell'acqua che fluiva velocemente all'interno di un canale e colpiva le palette situate alla base della ruota stessa. Questo tipo di azionamento veniva denominato “per di sotto”.

Benché il mulino idraulico avesse una resa molto superiore a quella delle tradizionali macine manuali, la complessità costruttiva e l'abbondante disponibilità di manodo-

⁷ Vitruvio Pollione, *Dell'Architettura*. Interpretazione a cura di Giovanni Florian. Pisa 1978, pag. 202. (tratto da: T. Meyer, A. Rovi, *Il Mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, pag. 12)

pera servile ostacolarono per secoli la diffusione del mulino idraulico; esso riuscì ad affermarsi in Europa solamente a partire dal X secolo, in particolare anche nelle nostre regioni:

“... la zona Lombarda si presentava nell'alto medioevo, dal punto di vista geografico, climatico, culturale e sociale, come una regione molto favorevole all'impianto di mulini idraulici, per la ricchezza di corsi d'acqua perenni, di portata media e sufficientemente costante per tutto il corso dell'anno; la capillare diffusione delle coltivazioni di cereali, che vi trovano buone condizioni climatiche e podologiche di adattamento; infine per la presenza di agglomerati urbani di una certa consistenza, che si mantennero vivaci per tutto l'alto medioevo⁸”.

Da notare che nel Medioevo il soggetto “*mugnaio*” rappresentava una figura di controllo sociale al servizio del feudatario, in quanto tutti i contadini erano obbligati a passare da lui per far macinare il grano. Solo i feudatari avevano il diritto di macinazione, il diritto di costruire mulini ad acqua sulle loro proprietà e il diritto di regolare l'utilizzo delle acque; i contadini scoperti a macinarsi il grano in casa erano puniti.



Disegno di un mulino idraulico con ruota a cassette (secolo XIV)

Riguardo al Mendrisiotto, esistono statuti che attestano la presenza di mulini già nel XIII secolo⁹. Per quanto concerne la Valle della Motta, secondo Oscar Camponovo il mulino del Prudenza potrebbe essere stato la sede dell'attività molinara legata alla castellanza dei “*da Novezano*” di Castel di Sotto, in età tardo-medievale¹⁰.

⁸ L. Chiappa Mauri, *I mulini ad acqua nel Milanese (secolo X–XI)*. Milano 1984, pag. 8. (tratto da: T. Meyer, A. Rovi, *Il Mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, pag. 22)

⁹ Acom Balerna, Leggi e decreti. M. di Marco, *I possessi del Capitolo Cattedrale di Como in Valle di Muggio*, Pavia 1996, pag. 149, 165 (tratto da: T. Meyer, A. Rovi, *Il Mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, pag. 25).

¹⁰ I. Camponovo, M. Felber, P. Poggiati, C. Valsangiacomo, *Valle della Motta. Natura e storia*. Coldrerio 2002, pag. 56

Gli attuali mulini del Re e del Prudenza (o, nel termine dialettale, “*Purdenza*”), sono già menzionati negli estimi della Pieve di Balerna del 1680¹¹, dove si può leggere:

- *Antonio Regazone per la sua persona denari 3 per lavorerio de moggia 8 stara 4 di formentata che paga al Signor Simon Chiesa*¹² *stara 1 panico e alcuni altri appendizi.*
 - *Pietro Antonio Bernascone detto Prudenza per la sua persona denari 3*
- | | |
|---|--------------------------|
| <i>Stanze 9</i> | <i>144</i> ¹³ |
| <i>Orto tavole 10</i> | <i>40</i> |
| <i>Terreno aratorio e vignato pertiche 3 ½</i> | <i>132</i> |
| <i>Farà commeniente brente 5 vino</i> | <i>40</i> |
| <i>Farà centenara 25 fieno</i> | <i>200</i> |
| <i>1 molino di valore, cioè l'edificio oltre a dette stanze</i> | <i>300</i> |

Ancor prima, nei registri della Parrocchia di Novazzano, si legge:

- *29 aprile 1605: muore Andrea molinaro di sopra*¹⁴
- *28 febbraio 1610: muore Lucia moglie del fu Andrea molinaro di sopra*
- *8 luglio 1648: muore Caterina moglie di Francesco al molin di sopra*

Nel 1830 nel distretto di Mendrisio, oltre a 34 mulini, vennero contate 9 segherie, 2 filatoi e 2 fabbriche di carta, i cui meccanismi erano mossi da ruote alimentate da energia idraulica¹⁵.

Già verso il 1865 i mulini ticinesi, numerosi e forniti di buone attrezzature, arrivarono a coprire quasi interamente il fabbisogno cantonale di cereali. Intorno al 1880, in Canton Ticino vennero censiti ben 436 mugnai che operavano nei piccoli mulini rurali¹⁶, macinando soprattutto cereali nostrani quali segale e granturco, portati dai coltivatori e destinati prioritariamente al consumo familiare¹⁷.

Per informazioni più dettagliate riguardo i mulini ad acqua, si veda la pubblicazione: T. Meyer, A. Rovi, *Il Mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, dalla quale sono state tratte alcune informazioni riportate in questo capitolo.

¹¹ Acom Balerna, *Estimi della Pieve di Balerna*, pag. 137

¹² Proprietario del mulino del Re

¹³ Valore Scudi

¹⁴ L'attuale Mulino del Re veniva spesso citato come *Molin di sopra* e il Mulino Prudenza come *Molin di sotto*

¹⁵ S. Bianchi, *Il paesaggio agrario di pianura e di collina*. In: R. Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal Cinquecento al Settecento*. Bellinzona 2000, pag. 106

¹⁶ I. Schneiderfranken, *Le industrie del Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 24, 97

¹⁷ T. Meyer, A. Rovi, *Il mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1999, pag. 33

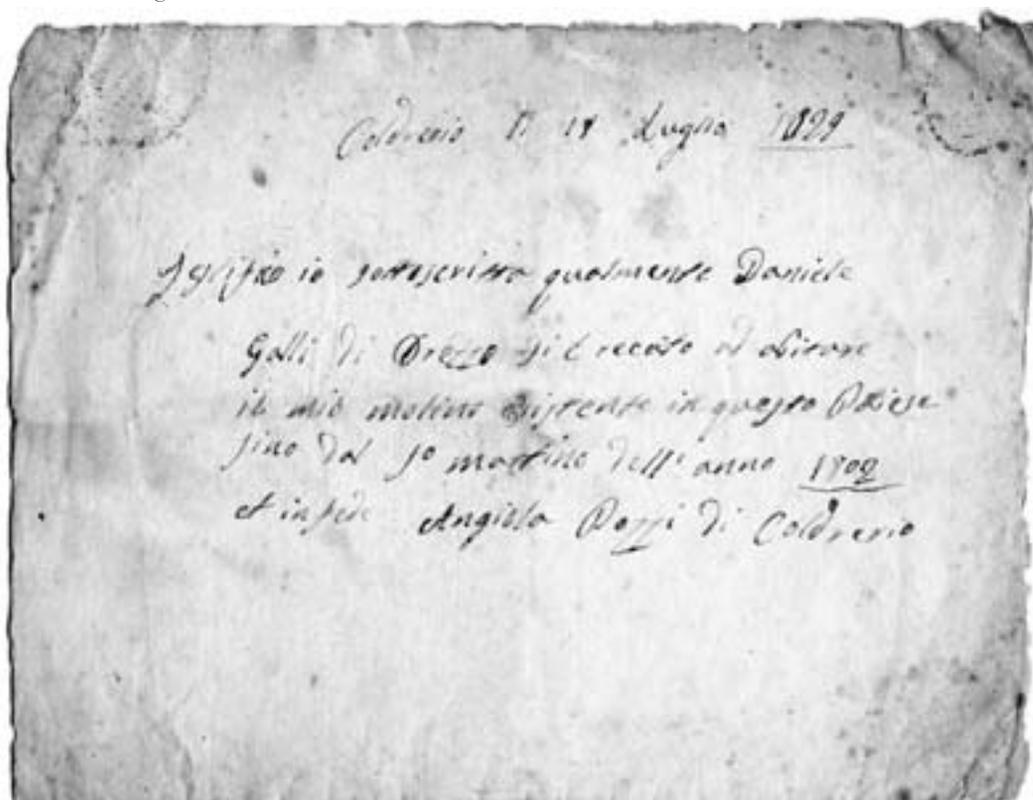
Affinché il nuovo mulino iniziasse a fruttare, alla famiglia Pozzi necessitava un mugnaio di fiducia e con buona esperienza. Questa persona venne trovata nel vicino paese di Drezzo, situato nella Valle dei Mulini nella Pieve di Uggiate, zona che fornì al Mendrisiotto numerosi mugnai.

IL PRIMO MUGNAIO

Daniele Galli di 32 anni e la sua giovane moglie Maria Antonietta nata Corti di 24 anni, incinta del primogenito, iniziarono l'attività al mulino dei Pozzi esattamente l' 11 novembre 1802, giorno di S. Martino.

La scelta di questa data non fu casuale; il vecchio detto “fa San Martin” (fare trasloco) spiega che in occasione della grande fiera di Mendrisio, si chiudeva l'anno agricolo e scadevano i contratti d'affitto: per molta gente la data coincideva con la partenza verso una nuova abitazione¹⁸.

Nell'archivio della famiglia Galli si trova un documento che attesta l'arrivo a Coldrerio del suddetto mugnaio:



Certificato del 1829

¹⁸ F. Lurà, *Scherza con i fanti...* (tratto da: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Balerna 1986, pag. 93)

Coldrerio li 19 luglio 1829

*Certifico io sottoscritto qualmente Daniele
Galli di Drezzo si è recato a abitare
il mio molino esistente in questo Paiese
sino dal S. Martino dell'anno 1802
et in fede Angiola Pozzi di Coldrerio*

Dopo 5 anni di attività del mulino, in data 7 luglio 1807 Paolo Pozzi stipulò con Daniele Galli il contratto di affitto.

Questo documento è un particolare esempio di "*affitto a grano e mezzadria*", forma mista differente dal contratto di mezzadria classica (divisione a metà di tutti i prodotti). Tipico del Mendrisiotto nel XVIII e XIX secolo, prevedeva una quota prefissata di grani più la metà dell'uva o del vino prodotto. I pollastri, i capponi e le uova facevano parte dei cosiddetti "*appendizi*"¹⁹.

Il mugnaio era inoltre obbligato a garantire determinate prestazioni di lavoro, come le riparazioni del mulino, degli argini della roggia e viaggi con il carro, per il trasporto di materiale di proprietà del padrone. Questo tipo di contratto risultava ancor più gravoso della mezzadria classica in quanto, in anni di cattivo raccolto, poteva portare il mugnaio (o il massaro) alla completa rovina.

Al contrario, esso risultava alquanto redditizio e sicuro per i proprietari.

¹⁹ Prestazioni in lavoro o in natura dovuti al proprietario come da contratto stabilito o consuetudine.

1807 4 luglio Coldrerio

In virtù della presente da volere come se fosse fatta di pubblico notaro in giurato instrumento. Il cittadino Paolo, e fratelli, e cucini Pozzi di Coldrerio hanno affittato, come affittarono a semplice locazione la casa di abitazione e molino di due macine, e pesta situata nel territorio di Coldrerio, dove dicesi il Roncaccio, e questi per anni nove da incominciarsi dal prossimo Santo Martino del corrente anno 1807 e terminerà detta locazione l'anno 1816 con quei patti, e condizioni come sisegue, nelle (ragioni?) ed hà favore del cittadino Daniello Galli molinaro ora presente, che rimane in detto molino, che riceve detto affitto come sopra, e con quei patti, e condizioni come segue:

primo Che detto Daniello Galli conduttore dovrà pagare per l'annuo fitto della suddetta abitazione, e molino di due macine, e pesta stara otto frumento, stara otto segala, e stara diecotto carlone, e stara tre formentone in farina, e stara due panicato, staro uno frumento grosso per minestra, e staro uno orzo purgato in ogni anno, e per ciascun anno durante detta investitura, li quali generi di grano, il suddetto conduttore dovrà pagargli la quarta parte de suddetti generi di grano come sopra ogni trè mesi da compartirsi, e consegnargli in casa al suddetto, o suddetti locatori.

2° Sarà à carico del suddetto conduttore alle riparazioni dell'Edeficio statogli locato di legno, a condizione che abbisognando dei legnami grossi per costruire li alberi, e costruire le rote, che abbisognerà per detto Edeficio, che questi saranno à carico del suddetto o suddetti locatori, e le fature di legname, ferri e chiodi saranno à carico del suddetto conduttore parimenti durante detta investitura.

3° Le pietre di molino per detto Edeficio saranno à carico dei suddetti locatori, e questi dargli in detto molino.

4° Il suddetto conduttore dovrà pagare annualmente un paia polastri e due paia capponi, e dozzine due ova nelle sue stagioni, e secondo l'uso, che pagano li altri masari alli loro padroni, alli suddetti locatori.

5° Sarà à carico del suddetto o suddetti locatori al mantenimento della chiusa che resta di sopra à detto molino la quale e quella, che manda l'aqua per detto Edeficio e qualora venisse per disgrazia un infortuneo, che la gonfiezza dell'aqua distruggesse il suddetto riparo, in tal caso sarà tenuto il suddetto conduttore à prestarsi con la sola sua persona ad aiutare fino che sarà perfettamente rimesso in pristino stato senza di che non resta ricercare cosa alcuna alli locatori per la sua mercede.

6° Il mantenimento della roggia incominciando dalla suddetta chiusa fino all'Edeficio sarà tutto à carico del solo conduttore, a condizione però, che qualora venisse un'infortuneo di gonfiezza d'aqua, e menasse via il rivone ossia labro della medema roggia in tal caso questa riparazione sarà à carico del suddetto locatore.

In oltre li suddetti locatori hanno affittato, come affittano, al suddetto cittadino Daniello Galli, il fondo annesso à detto edeficio parte prativo, e parte arativo arvidato e brughivo con sopra varie piante parimenti chiamato il Roncaccio, e questo parimenti per i suddetti anni nove come sopra, il qual fondo, il suddetto cittadino Daniello conduttore dovrà pagare annualmente moggia tre frumento nel mese di agosto di ciascun anno durante detta investitura il qual frumento dovrà essere netto staggionato e mercantile.

2° Li suddetti locatori saranno padroni della metà dell'uva ogni anno, oppure la metà del vino durante detta investitura.

3° La foglia dei moroni, che esistono in detto fondo Roncaccio sarà di ragione del suddetto conduttore durante detta investitura.

4° Sarà tenuto detto conduttore à macinare tutti quei generi di grani per uso della casa de suddetti locatori, anzi detto conduttore dovrà levargli detti generi de grani della casa de medesimi locatori e dopo macinati, e pestati, riconsegnarli alla casa de medesimi, come pure detto conduttore dovrà fare quelle viture con le di lui bestie portanti per detti locatori sia per condurre castagne che condur grani le quali viture non dovranno essere di gran numero, ma secondo il solito delli altri anni, e queste senza nesun abbonamento di mercede, ma solamente quello, che fin qui, è stato praticato.

5° Detto conduttore dovrà pagare annualmente, e per ogni anno due paia di capponi, ed un paia polastri, e due decine ova da pagarsi quando pagherà gli altri qui sopra.

6° Qualora il suddetto conduttore mancasse di fare i pagamenti dei suddetti grani, e polerie ai suoi tempi, e che mancasse di fare le riparazioni come sopra allora, ed in tal caso i suddetti locatori intendono, che la presente investitura sia come non fatta e ipso facto decaduta, e potranno affittare li suddetti molino e fondo senza che detto conduttore non possa impedire.

Migliorando e non detegliorare

E perché la presente sia valida sarà firmata dalle suddette parti e testimoni

Io Paolo Pozzi di Coldrè anche come li mio fratello e cocino afermo sudetta invistitura come sopra

Io Gianbattista Barberini di Castello affermo detta invistitura a nome del cittadino Daniello Galli illetterato ma il medesimo à firmato con la Croce nella presenza di me Barberini come testimoni

Per meglio comprendere e definire le diverse valutazioni quantitative descritte in questa ricerca, vi riportiamo una tabella con elencati i vari pesi e misure che venivano usati all'epoca dei baliaggi ticinesi e ancora utilizzati all'inizio dell'Ottocento²⁰:

Baliaggio di Lugano

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 162,228 l 8 staia di 16 quartine	Brenta = 91,070 l 6 staia di 16 boccali	Libbra grossa = 0,786 kg 30 once Libbra piccola = 0,314 kg 12 once	Braccio corto = 0,530 m Braccio lungo = 0,677 m Trabucco = 2,707 m 4 passi	Pertica = 703,637 mq 24 tavole

Baliaggio di Mendrisio

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 150,860 l 8 staia	Brenta = 89,804 l 6 staia di 16 boccali	Libbra grossa = 0,792 kg 30 once Libbra piccola = 0,317 kg 12 once	Braccio corto = 0,530 m Braccio lungo = 0,677 m Trabucco = 2,707 m 4 passi	Pertica = 703,637 mq 24 tavole

Baliaggio di Locarno

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 238,903 l 8 staia di 16 ottenne	Brenta = 60,488 l 6 mine di 11 boccali	Libbra grossa = 0,870 kg 32 once Libbra piccola = 0,326 kg 12 once	Braccio piccolo = 0,595 m (milanese) Braccio lungo = 0,677 m	Pertica = 848,243 mq 1848 quadretti Spazzo = 0,354 mq 12 once

Baliaggio di Valle Maggia

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 238,903 l 8 staia di 16 ottenne	Brenta = 60,488 l 6 mine di 11 boccali	Libbra grossa = 0,870 kg 32 once Libbra piccola = 0,326 kg 12 once	Braccio lungo = 0,677 m (unico)	Spazzo = 5,623 mq 2 metà 32 once

Baliaggio di Bellinzona

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 150,860 l 8 staia	Brenta = 89,804 l 6 staia di 16 boccali	Libbra = 0,945 kg 36 once Libbra grossa = 0,792 kg 30 once Libbra piccola = 0,317 kg 12 once	Braccio corto = 0,524 m Braccio lungo = 0,677 m Braccio per legnami = 0,599 m	Pertica = 703,637 mq 96 gettate

Baliaggio di Rivera

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 150,860 l 8 staia	Brenta = 89,804 l 6 staia di 16 boccali	Libbra = 0,945 kg 36 once Libbra grossa = 0,792 kg 30 once Libbra piccola = 0,317 kg 12 once	Braccio corto = 0,524 m Braccio per legnami = 0,599 m	Pertica = 717,602 mq 2000 quadretti Spazzo = 4,395 mq 42 once

Baliaggio di Blenio

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 150,860 l 8 staia	Brenta = 99,165 l 6 staia di 14 boccali	Libbra = 0,980 kg 36 once	Braccio (unico) = 0,731 m	Spazzo = 3,932 mq 40 once

²⁰ A. Airoldi, G. Tavarini, *I baliaggi italiani e i Cantoni svizzeri*. Bellinzona 1988, pag. 18, 19

Baliaggio di Leventina

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 135,286 l 8 staia	Brenta = 109,025 l 6 staia di 20 boccali	Libbra = 0,939 kg 35 once	Braccio (unico) = 0,719 m	Spazzo = 3,675 mq 2 metà

Baliaggio di Milano

Aridi	Liquidi	Peso	Lunghezza	Superficie
Moggio = 146,234 l 9 staia o 16 mine	Brenta = 75,554 l 3 staia di 32 boccali	Libbra grossa = 0,763 kg 28 once Libbra piccola = 0,327 kg 12 once	Braccio (mercantile) = 0,595 m Trabucco = 2,611 m 6 piedi	Pertica = 654,518 mq 24 tavole

Come si può notare, a dipendenza dei baliaggi, i pesi e le misure potevano essere molto differenti.

Una legge varata dal Canton Ticino per tentare di uniformarli fu votata per la prima volta nel 1826 ed entrò in vigore nel 1829, ma fu scarsamente applicata. Si dovette però attendere fino al 1870 affinché una nuova legge decretasse l'adozione del sistema metrico dei pesi e delle misure sull'intero territorio cantonale²¹.

A proposito, così si esprimeva Stefano Francini nel 1837: *“La Costituzione del 1814 poneva il principio della introduzione di un sol peso e d'una sola misura; e si cercò di provvedervi con una legge del 27 giugno 1826. Con quella si introduceva si bene l'uniformità fra i pesi e le misure dei diversi Distretti, ma non era essa regolata né sul sistema metrico, né colle frazioni decimali, né tampoco in correlazione co' vicini, co' quali il popolo è più quotidianamente in contrattazione. Al tempo della riforma della Costituzione molti si scagliavano contro la legge, niuno la difendeva: il risultato si fu de' più tristi, che l'uniformità de' pesi e delle misure ritenuta in massima nella nuova Costituzione e nella legge, fu abolita nel fatto, e ritornò in scena la confusione de' pesi e delle misure di distretto”*.²²

Daniele Galli cominciò il suo lavoro con serietà e zelo. Per iniziare era importante impegnarsi a trovare una clientela che gli garantisse la possibilità di assicurare il sostentamento necessario per se e per sua moglie, nonché di disporre della quantità di grani necessari a pagare l'affitto trimestrale.

Anche se dovette tenere conto della concorrenza dei due vicini mulini denominati *“di sopra”* (l'attuale Mulino del Re) e *“di sotto”* (l'attuale mulino del Prudenza), non gli fu difficile trovare i suoi primi clienti. In quel tempo i campi coltivati a cereali non mancavano e la notizia che il nuovo mulino era pronto a macinare passò da bocca in bocca.

Purtroppo non esiste un elenco completo dei clienti che si servivano al Mulino del Daniello, però alcuni dati interessanti figurano all'interno dei libretti dei conti e delle annotazio-

²¹ S. Bianchi, *Dalla consuetudine all'astrazione*. In: F. Sofia (recensione di), *Ticino 1798-1998. Dai baliaggi italiani alla Repubblica cantonale*. Lugano 1998, pag. 207

²² S. Francini, *La Svizzera Italiana*, Tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 283

ni²³ della seconda metà del secolo. Ne citiamo qualcuno, con i rispettivi luoghi di provenienza:

- 1856, *Montani della Canova*²⁴ (Novazzano)
- 1856, *Batista Bianchi, Villa* (Coldrerio)
- 1856, *Pietro Pozzi, Ginestre* (Genestrerio)
- 1856, *Giuseppe del Pizzu* (Rancate)
- 1857, *Carlo Cicarino, Ligornetto*
- 1857, *Niasci della Prella* (Genestrerio)
- 1857, *Menegino dela Pobia* (Novazzano)
- 1857, *Maifre dela Tana* (Rancate)
- 1859, *Santino Robiani, Boscharina* (Novazzano)
- 1860, *Mariana Gropetti, Stabio*
- 1860, *Carlo Camponovo, Sanpietro di Stabio*
- 1861, *Angelo Besozi, Novazzano*
- 1861, *Marchino della Costa* (Novazzano)
- 1862, *Domenico Selmone, Coldrerio*
- 1862, *Quiricho Robiani, Novazzano*
- 1862, *Giorgio Rossinello, Coldrerio*
- 1863, *Lorenzo Tella, Besazio*
- 1869, *Angiolina Val Sangiacomo, Balerna*
- 1875, *Giuseppe Nava, Mendrisio*

All'interno del “*Libro mastro della ditta Giovanni Galli e figlio*” datato 1893, si trovano elencati altri clienti dei Comuni di Mendrisio, Coldrerio, Pedrinate, Balerna e Novazzano. La strada che il mugnaio doveva percorrere per prestare servizio alla propria clientela, tenendo conto che era fatta a piedi o sul carretto, era abbastanza lunga.

L'IMMAGINE SOCIALE DEI MUGNAI

Fin dal tardo medioevo, la figura del mugnaio imbrogliatore ed approfittatore è sempre stata un luogo comune nella cultura popolare europea. Nel centro-nord del nostro continente, un noto proverbio dice che le cicogne non nidificano sui camini dei mulini, perché hanno paura che il mugnaio rubi loro le uova. Alcuni canti europei tacciano i mugnai di aver stretto alleanza con il demonio e, di conseguenza, pochi di loro entrano in Paradiso.

²³ Libretti contenuti all'interno dell'archivio Galli, dove venivano principalmente annotate le quantità di farina macinata consegnata al singolo cliente, la molenda ricevuta e vari promemoria. La datazione di questi libretti è compresa tra il 1856 e il 1876.

²⁴ Il nominativo indica la provenienza del cliente, in questo caso abitante nella zona attualmente denominata “*Canova*”, frazione di Novazzano.

Le nostre regioni non facevano eccezione. Le accuse di appropriazione indebita che numerosissimi clienti imputavano ai mugnai erano frequenti.

La principale era quella di impossessarsi di una quantità di farina molto maggiore di quella pattuita come pagamento del lavoro di macinatura effettuato. Un calcolo esatto tra il peso dei cereali consegnati e la quantità di farina macinata non era sempre facile da effettuare e l'imprecisione dei sistemi di dosatura in uso potevano favorire i mugnai più disonesti. Si vociferava anche che i mugnai tenessero per se la farina di buona qualità dei clienti e dessero a questi ultimi farina di qualità inferiore. Erano accusati di prestare la farina a prezzi elevati per farsela ridare dopo la mietitura, quando il valore della stessa era più basso. Da ciò deriva un proverbio lombardo *“El paisan che 'lfa debit col mornee, el po pù tirass in pee”* (Il contadino che s'indebita con il mugnaio, non riesce più a rialzarsi).

Tra le vecchie canzoni ce n'è una della zona di Noranco che ha come protagonista un mugnaio dalla mano lesta:²⁵

*Si l'è 'l murnée da la bianca farina,
cui öcc el guarda, cui man el sgrafigna;
cui öcc el guarda, el rimira la gent,
cui man el sgrafigna, el sgrafigna 'l furment*

Questo tipo di diffidenza non era ovviamente plausibile verso l'intera classe dei mugnai; nella prevalenza dei casi essi erano vittima di luoghi comuni imputabili alle difficili condizioni di vita a cui era sottoposta la maggior parte della gente comune di allora.

Essendo il mugnaio una figura benestante e ben posizionata rispetto alla spesso miserevole situazione della gente di campagna, era di conseguenza visto con una certa invidia. A differenza del contadino, il mugnaio era meno dipendente dall'evoluzione dei raccolti; la *“molenda”*²⁶ era sempre costante e anche nei periodi di carestia difficilmente esso pativa la fame.

Anche l'ubicazione dei mulini, situati in prevalenza in luoghi isolati, all'interno di boschi o in valli anguste e solitarie, davano stimolo alle più stravaganti e curiose fantasie popolari.

L'ATTIVITÀ DEL MUGNAIO

L'antica professione del mugnaio, ora assorbita dalla grande industria, era un tempo molto diffusa. Essa era rigorosamente tramandata da generazione in generazione; l'esperienza si apprendeva unicamente affiancando fin da piccoli il genitore il quale, con grande passione, insegnava all'aspirante mugnaio i trucchi del mestiere.

²⁵ V. Pellandini, *Tradizioni popolari Ticinesi*. Lugano 1983, pag. 4

²⁶ Compenso in farina in base alla quantità di grani macinati

Anche al Mulino del Daniello, su tutto l'arco dell'Ottocento, l'attività molinara è sempre stata tramandata di padre in figlio:

- 1° mugnaio: Daniele Galli (1770 – 1854)
- 2° mugnaio: Pietro Galli (1803 – 1875)
- 3° mugnaio: Giovanni Galli (1835 – 1907)

“*Ulmurnée*”, inconfondibile figura perennemente imbiancata di farina, conduceva una vita particolarmente variata. Era perlopiù persona intraprendente e polivalente, dalle notevoli capacità tecniche; oltre che mugnaio, doveva essere al contempo muratore, scalpellino, fabbro, falegname, contadino. Pur trattandosi di un'attività prettamente manuale, per coordinare tutto il lavoro necessitava di una mente sveglia e una grande capacità di adattamento.

Per assicurare una buona produttività del mulino, il mugnaio doveva conoscere alla perfezione tutti i procedimenti che garantivano una perfetta macinatura, sia dal punto di vista qualitativo che da quello quantitativo. La regolazione dello spazio lasciato tra la macina inferiore fissa e la macina superiore in movimento doveva essere effettuata con precisione; un'errata calibratura portava di conseguenza una produzione di farina o troppo fine o troppo grossolana. Anche la velocità di rotazione delle mole doveva essere impostata con esattezza²⁷; un'eccessiva rapidità poteva causare un surriscaldamento con conseguente bruciatura della farina o, al contrario, un'eccessiva lentezza conduceva ad una sottoutilizzazione della produttività del mulino. In base alla qualità dei grani, le suddette regolazioni venivano effettuate con precise regole che solo il mugnaio, grazie alla sua grande esperienza, poteva conoscere.

L'apparato meccanico del mulino era continuamente sottoposto a grandi sollecitazioni che causavano una regolare usura delle macine e degli ingranaggi. Inoltre, dato che la maggioranza delle parti in movimento erano costruite in legno, si verificavano spesso rotture che obbligavano forzate e fastidiose interruzioni di lavoro. Il mugnaio doveva anche essere a conoscenza di come intervenire velocemente per sistemare i danni di piccola e media gravità. Solo in casi particolari esso veniva affiancato dal fabbro, che si occupava prevalentemente delle riparazioni degli alberi di trasmissione, delle parti meccaniche in metallo e la riparazione degli utensili usati per la manutenzione delle mole. Occasionalmente veniva richiesto anche l'intervento del falegname, che riparava eventuali grosse avarie che potevano verificarsi ai meccanismi in legno.

²⁷ Al Mulino del Daniello, la regolazione della velocità di rotazione veniva effettuata direttamente dal locale macine. Questa operazione era possibile utilizzando una leva fissata al muro che, passando all'esterno del mulino, permetteva di regolare l'altezza delle piccole saracinesche che determinavano la quantità di acqua da convogliare sulle ruote.



Ingranaggi della macina (Foto I. Camponovo)

Il mugnaio si occupava anche della pulizia e della manutenzione ordinaria della roggia molinara, della chiusa e delle paratoie. Le macine, che erano le parti maggiormente sottoposte ad usura, venivano regolarmente sollevate utilizzando un piccolo argano che si trovava posto sopra ognuna di esse. Si procedeva in seguito alla “*battitura*” della superficie delle mole. Questa operazione, eseguita con la “*martellina*”²⁸, consisteva nel ravvivare la superficie del piano della macina, resa liscia dal continuo attrito, ridando così la ruvidità necessaria che garantiva un'ottima macinatura. Durante l'operazione di battitura, il tagliente della martellina era soggetto a logorarsi di frequente; per questo motivo il mugnaio teneva sempre a disposizione alcuni di questi speciali utensili, onde disporre sempre di un ricambio quando il filo di taglio si deteriorava.

Nelle fatture dei diversi fabbri che hanno lavorato al Mulino del Daniello durante la seconda metà dell'Ottocento, tra i vari interventi di manutenzione eseguiti, la voce “*aguzzato n°... martelline*” ricorreva frequentemente.

²⁸ Particolare martello con due estremità assotigliate e affilate, simile al tagliente dei comuni scalpelli

Per tutti i suddetti lavori, i mugnai Galli poterono avvalorarsi del prezioso appoggio dell'aiutante, figura anonima che compare su tutto l'arco dell'Ottocento in diversi documenti:

- 1829, fattura del calzolaio Pietro Morniroli di Castel di Sotto: “*solato una carpa del servo di dininelo*”²⁹
- 1839, fattura del medico Giuseppe Maggi di Castel S. Pietro: “*marzo 19 al servo, viste 1 lire milanesi 3*”
- 1845, fattura del calzolaio Giuseppe Mola di Coldrerio: “*solato le scarpe di suo garzone*”
- 1888, fattura del calzolaio Casimiro De Angeli di Coldrerio: “*un paja papucci al domestico*”

L'attività di molitura non era regolare durante tutto l'arco dell'anno; nel periodo di maggior raccolto il mulino funzionava senza interruzione, obbligando il mugnaio a passare le notti nel locale delle macine.

Quando il sonno prendeva il sopravvento, era il campanellino (*ciuchin*) che provvedeva a svegliare il mugnaio giusto in tempo per ricaricare la tramoggia. Questo semplice ma efficace sistema d'allarme si trovava sospeso all'estremità di una corda pendente fissata ad un sistema di leve segnalivello; man mano che la tramoggia si vuotava, queste leve si abbassavano fino a toccare il fondo del contenitore. Entrando in contatto con la macina, le vibrazioni azionavano il campanello che avvertiva il mugnaio che il carico era stato completamente macinato.

Nei periodi dove il lavoro non era così pressante, veniva effettuata una regolare manutenzione delle parti più soggette a usura. La dentatura degli ingranaggi e i perni dei rocchetti a lanterna, essendo sottoposti a enormi sollecitazioni meccaniche, erano tra le parti che si logoravano maggiormente. Questi erano costruiti usando il robustissimo legno di corniolo (*curnàa*), albero utilizzato prevalentemente per la costruzione di attrezzi che richiedevano una forte resistenza. Sembra che il detto dialettale “*san cumé un curnàa*” (sano come un corniolo) derivi appunto da questa sua particolarità.

Altro compito importante del mugnaio era quello di valutare il livello di essiccazione dei cereali e quantificarne la resa in termini di farina. Esso pattuiva con il cliente la modalità di pagamento del lavoro svolto, anche se quasi sempre ci si accordava con una trattenuta percentuale sul prodotto macinato. Per evitare eventuali contestazioni o abusi, il mugnaio garantiva l'esecuzione del lavoro entro precisi termini stabiliti e, al momento della consegna, misurava il prodotto con appositi contenitori bollati ufficialmente.

²⁹ Daniele



*Contenitori per misurare la farina, $\frac{1}{4}$ di staio e 1 staio. Proprietà Mulino di Bruzella
(Foto I. Camponovo)*

Per quanto riguarda i mugnai Galli, la loro attività non si concentrava unicamente all'interno del locale macine; parte del tempo veniva assorbito dai lavori agricoli, come per esempio la viticoltura, l'allevamento, la gelsibachicoltura, la coltivazione di cereali. Naturalmente questi compiti si svolgevano con il supporto dell'intero nucleo familiare. Occasionalmente il mugnaio doveva essere preparato ad affrontare eventuali calamità naturali, in particolar modo quelle arretrate dalla forza delle acque. Un eventuale straripamento del fiume causava spesso importanti danni al complesso di elementi del mulino, in particolare alla chiusa e alla roggia molinara. Quest'ultima, nelle migliori delle ipotesi, poteva riempirsi completamente di terra e detriti che obbligavano il mugnaio a ripristinarla interamente a forza di braccia.

Anche il Mulino del Daniello, nel corso dei decenni, non fu certamente risparmiato da simili gravi situazioni. In un documento datato 2 maggio 1892, redatto dalla Municipalità di Coldrerio all'indirizzo della Giunta Municipale di Pozzolo Martesana, si sollecitava il pagamento della somma di Franchi 77,86 dovuta a Giovanni Galli per la vendita di farina di granturco agli orfani Calvi, originari del suddetto paese³⁰: “... È doveroso e giusto che il

³⁰ I figli minorenni della famiglia Calvi, residenti nel Mendrisiotto e rimasti orfani di entrambi i genitori, furono probabilmente posti sotto assistenza e adottati da una famiglia di Coldrerio. A quei tempi, era regola che l'intera spesa per il mantenimento di questi bisognosi fosse a carico del Comune di appartenenza, che in questo caso era Pozzolo Martesana, in provincia di Milano.

Galli attualmente colpito da sventure e danni per l'inondazione del suo mulino, che sia rifiuto del suo avere”.

Contrariamente, rispetto ad altri corsi d'acqua, sembra che il Roncaglia non abbia mai sofferto di problemi di siccità. Gli anziani della regione ricordano questo torrente particolarmente generoso in volumetria d'acqua che, su tutto l'arco dell'anno, garantiva il costante funzionamento dei mulini situati lungo il suo corso.

I DIVERSI NOMINATIVI DEL MULINO

Consultando i documenti dell'archivio Galli e i registri parrocchiali si nota che il mulino, a seconda dei periodi, veniva indicato con diversi nominativi:

- **Molino novo:** risulta nel libro dei battesimi della parrocchia di Coldrerio alla nascita di Pietro Galli nel 1803 “... *abitantibus Coldrerii ubi dicitur: Molino novo in domo conducta à cive Paulo Pozzi, cui impositum est nomen: Petrus Paulus...*” e alla morte di Angelo Galli nel 1834. Il Mulino, essendo stato costruito nel 1801, fu ovviamente definito “nuovo” durante i primi decenni del secolo.
- **Molino del Roncaccio:** compare in un contratto del 1818 “... *qualmente il molinaro Daniele Galli si obbliga fare le riparazioni necessarie nella casa posta al Mulino così detto il Roncacio*”. Questo nominativo si riferisce al ronco retrostante il mulino, che nei vari documenti è definito “*fondo arativo, brughivo, vitato e moronato*” di proprietà dei Chiesa e venduto a Pietro Galli nel 1861.
- **Molino del Bolacca:** figura nell'intestazione della fattura “*del Speciale Gusberti di Stabbio*” in data 1844 “*Galli Daniele Mugnajo al Mollino detto del Bolacca sotto Coldrerio*” e in un documento redatto nel 1841 dalla Giustizia di Pace del circolo di Mendrisio “... *si intima e si comanda al suddetto Daniele Galli molinaro al Molino detto del Bolacca di Coldrerio, suo domicilio...*”.
Il termine “*Bolacca*” risulta essere nient'altro che il soprannome della famiglia Pozzi proprietaria del mulino. All'interno del libro degli Estimi della Pieve di Balerna del 1735, nella parte attribuita ai vari crediti di un certo Marco Spinedi di Sagno, sta scritto: “... *Beni affitati à Giò Battà Pozzi detto il Bolacca di Coldré d'annua ricavata di Moggia...*”.
Questa terminologia si trova in tempi ancora più antichi nello “Stato d'anime della Parrocchia di Novazzano” del 1696 in cui si può leggere: “... *Lucretia eius uxor filia Petrus Pozzi de Bolaca Coldrerij...*”

- ***Molino del Daniele o Mulino del Daniello***: il primo termine figura in un documento del 1870 in cui Pietro Galli autorizza e delega l'avvocato Francesco de Abbondio di Balerna di convenire in giudizio il Sacerdote Don Luigi Maderni per “... obbligarlo a fare le necessarie riparazioni alle case ed edifici del Mulino, in territorio di Coldrerio, detto il Mulino del Daniele...”

L'attuale termine “*Molino del Daniello*” compare nel rogito della vendita dei 7/12 del mulino, fatta dagli eredi Pozzi a favore dei fratelli Giuseppe, Giovanni e Angelo Galli, avvenuta nel 1868 “... del Mulino a due mole e ruote per la macina del grano col torchio dell'olio, detto il Mulino del Daniello o del Roncaccio...”.

È molto probabile che il termine “*Daniello*” non derivi dal primo mugnaio Daniele, bensì dal nipote Giovanni (1835-1907) soprannominato “*il Daniele*”, che ha operato come mugnaio nel mulino di famiglia durante quasi tutta la seconda metà dell'Ottocento. A comprova di questa affermazione vi sono diverse fatture di artigiani emesse tra il 1870 e il 1900 intestate a “*Daniele Galli*” (ben più tardi della morte del primo mugnaio Daniele avvenuta nel 1854). In un documento è espressamente citato “... il Signor Giovanni Galli detto il Daniele...” e una ricevuta del 1870, riguardante la vendita della “*galetta*”, figura intestata a “*Gio Daniello del Morne*”.

- ***Molino della Mota***: questo termine compare solo una volta in un documento redatto dal Giudice di Pace del Circolo di Mendrisio in data 1876 “*Signor Giuseppe (...) e Signor Angelo Fratelli Galli fu Pietro di Coldrerio abitanti al Molino della Mota...*”.

Il toponimo “*Motta*” (o “*Mota*”) è da secoli associato alla masseria attualmente diroccata e ubicata sul versante Ovest della valle in territorio di Coldrerio. L'origine di questo termine viene ricondotto a una base preromana “*Mutt*” che significa “*elevazione di terreno*”, “*cumulo di terra*”. La parola “*Mota*”, voce molto diffusa nei dialetti del Ticino, del Moesano, della Bregaglia e del Poschiavino, indica una “*collina*”, un “*dosso*”, un “*rialzo del terreno*”³¹; la masseria della “*Motta*” si trova effettivamente ubicata in zona rialzata rispetto ai terreni circostanti.

Per quanto riguarda l'evoluzione del termine da “*Mota*” a “*Motta*”, esso deriva semplicemente “dall'italianizzazione” dell'originaria espressione dialettale, avvenuta probabilmente nella prima metà dell'Ottocento.

Verosimilmente il nome “*Valle della Motta*” (“*Val da la Mota*”) venne inizialmente usato per indicare il primo tratto di avvallamento sottostante la masseria; solo in seguito il toponimo fu esteso all'intera superficie della valle.

³¹ Informazione ricevuta dal Centro dialettologia della Svizzera Italiana (settembre 2001)

Una delle prime pubblicazioni che riportano questo nominativo fu scritta da Luigi Lavizzari che, nel 1863, citava: “*Un'altra strada, da poco costrutta mena da Mendrisio a Novazzano passando per Coldrerio e la piccola Valle della Motta*”³².

Nella carta topografica Siegfried del 1894, con la suddetta voce è indicata la valletta percorsa dal riale di Villa (già Valle d'Usmerino) che va dal Roncaccio (Colle degli ulivi) al vecchio acquedotto di Coldrerio. Si tratta evidentemente di un errore del cartografo, in quanto la zona denominata “*Alla Motta*” è posta a distanza sull'altro versante della valle.

Da rilevare che l'attuale toponimo “*Valle della Motta*” risulta essere un termine improprio. Infatti, antecedentemente, la zona era denominata “*Valle della Roncaglia*” come riferisce Luigi Soldini in “*Toponomastica di Novazzano*”. Egli riporta uno scritto inedito di monsignor Carlo Grassi, “*Notizie di Novazzano*”, in cui è citato un documento che parla di una “*vallis runcaia a summo monte usque ad rodam poplice cum molendinis*” (La Valle della Roncaglia dai monti alla Pobia con i molini).

- ***Mulino sotto Coldré / Mulino Pozzi-Maderni*** : questi termini si trovano in due singoli documenti riguardanti le fatture di artigiani. Non figurando in altri scritti, è probabile che questi nominativi si debbano intendere come nomi puramente indicativi.

³² L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 52

IL PAESAGGIO DELLA PIANURA DEL MENDRISIOTTO

Consultando una delle prime cartine topografiche ben dettagliate, la carta Dufour del 1854, possiamo notare che in Valle della Motta e nelle sue zone adiacenti vi era rilevata una limitata superficie coperta da boschi. Solamente su parte del versante della valle adiacente la zona denominata “*Boscarina*”, lungo il ripido pendio attiguo alla masseria “*alla Motta*” e lungo la fascia di confine situata sopra la località “*Brusata*”, venivano evidenziate delle superfici boschive.

Causa l'eccessivo sfruttamento, generato dalla produzione di carbone, o per disporre di materiale da costruzione e legna da ardere, buona parte del paesaggio del Mendrisiotto di quei tempi si dimostrava alquanto scarso di aree forestali.



Carta Dufour 1854

Al Mulino del Daniello la superficie boscosa era limitata a singoli alberi appositamente piantati, da utilizzare come legna da ardere, per eventuali interventi di riparazione o come nutrimento per i bachi da seta. In un Rogito di vendita di parte del mulino e superfici annesse del 1868, la presenza di alberi nei suddetti fondi è opportunamente rimarcata: “*Dal fondo Roncaccio, arativo, vitato e prativo con piante unito a detto Mulino... Dell'altro fondo Roncaccio, prativo con piante pella formazione del canale della roggia (...)* Della pre-

cisa metà indivisa coi Signori Fratelli Maderni del fondo prativo con pioppi d'alto fusto...”. Anche in altre denominazioni del fondo “Roncaccio” è spesso rimarcata la presenza di numerose piante di gelso: “... *arativo, vitato e moronato*”.

In compenso, nelle zone adiacenti la Valle della Motta, si trovavano estese superfici di fertili campi coltivati che, formando un idilliaco paesaggio rurale, affascinarono non poco alcuni illustri personaggi che così descrissero il nostro distretto:

- 1784. Hans Rudolf Schinz (1745-1790), Pastore protestante e viaggiatore zurighese, nel suo viaggio attraverso i baliaggi italiani, così presentava la regione del Basso Mendrisiotto: “*Da Balerna la strada ci fece attraversare i più splendidi vigneti. In ricchissimi campi di grano le viti crescono appoggiate ad alberi, ed i tralci distesi in festoni tra due alberi abbelliscono ancor più questi campi già ameni di per sé, soprattutto perché il loro aspetto lussureggiante e le grandi foglie danno l'impressione visiva della fertilità della terra. Se in un periodo di raccolto si osservano questi campi e questi vigneti dall'alto di una delle tante graziose colline, essi sembrano coperti da una rete verde, che getta un'ombra varia e mutevole sul frumento bianco e giallo-dorato che sta sotto. Difficilmente si troverebbe una regione più amena e gioiosa di questa, andando in cerca del quieto piacere della bella natura, in una residenza di campagna tranquilla e accogliente*”³³.

- 1789. Johann Heinrich Meyer (1755-1829) pittore e viaggiatore zurighese, transitando da Lugano a Chiasso, così riportava nel suo diario di viaggio: “*La regione lacustre lasciò il posto a una graziosa vallata, variamente occupata da belle ville e boschetti di gelsi sui quali sono distese le viti. Mendrisio, capoluogo del baliaggio omonimo, è molto ben costruita. Su un'altura fuori Balerna si offre al viaggiatore un punto d'osservazione da cui si domina una parte considerevole del baliaggio. La Breggia scorre serpeggiando nella bella vallata piena di piante di varie specie; questo fiume scende fra i salici, e riceve le acque di un ruscello che scroscia fra le rocce. Le colline coperte di pergole, i due villaggi di Morbio e Balerna, i monti boscosi, tutto forma un quadro pieno di bellezza e di interesse*”³⁴.

- 1795. Frédérique Brun (1765-1835) poetessa e viaggiatrice tedesca, effettuò in compagnia del sindacatore bernese Karl Viktor von Bonstetten (1745-1832) e del poeta tedesco Friedrich von Matthiesson (1761-1831) un viaggio attraverso le nostre regioni, fermandosi alcuni giorni a Mendrisio. Grazie alla qualità letteraria delle descrizioni riportate nei suoi scritti, disponiamo delle più interessanti rappresentazioni delle nostre regioni di fine '700. Ecco alcuni tra i più significativi passaggi: “*Ho fatto una passeggiata con il caro sindacatore attraverso il bosco e sopra la cittadina, che da tutte le parti si perde nei campi.*”

³³ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 191

³⁴ R. Martinoni, *Viaggiatori del Settecento nella Svizzera italiana*. Locarno 1989, pag. 312

Ogni cosa spira grazia! L'aria è calda e pura! L'ombra fresca e lieve! La trascurata coltura delle campagne fa sì che ogni cosa sembri nata spontaneamente, e si disponga in leggiadri quadretti (...) Un piccolo sentiero sale piano fino a una piccola recinzione; poi oltre una stretta via lungo la quale si leva una bella collina coperta di erba tenerissima e di colchico minuto. Sull'alto della collina sta un possente lauroceraso, che con la sua bella figura corona la sommità, e piega attorno i rami flessibili e le lucide foglie formando la più graziosa delle pergole. Da ambo le parti ci sono terrazze con viti sostenute da gelsi e da olmi. Più in alto il castagneto (...) Al pomeriggio facemmo una passeggiata a cavallo. La città è circondata da colline verdeggianti coperte di viti e spesso ornate di boschetti. Il terreno è ottimo; la coltivazione però è trascurata, cosicché sotto cielo mite nasce una vegetazione graziosamente selvaggia; tutto verdeggia e cresce con disordinata spontaneità (...) Cavalcammo un buon tratto senza saper dove andassimo, e ci trovammo in un labirinto di piccole alture e vallette, dove faticammo a superare letti di torrenti e ad attraversare roveti, e fummo spesso costretti a smontare, finché non ci trovammo d'un tratto sul pendio sgombrato di un vigneto a terrazze, la cui sommità raggiunsemmo proprio nel momento in cui il sole calava, e la luna riceveva i suoi ultimi raggi nel suo disco lucente (...) La collina digrada graziosamente davanti a me, e il mio sguardo si dirige, dall'altra parte della valle, verso il S. Nicola³⁵. Anche negli immediati paraggi di Mendrisio vi sono ovunque attraentissime passeggiate. Per esempio proprio accanto alla città si sprofonda una valletta; lasciando la strada si discende una scala, e ci si trova in un angolo idilliaco di natura incolta, dove il verde si trasfonde nel verde! Un ruscello leteo dalla corrente quasi impercettibile rifletteva le nuvolette della sera; la luce del cielo traspariva fra i folti gruppi di alberi; le rupi vicino e l'alto S. Nicola rosseggiavano di porpora ardente; le pittoresche file di castagni erano intessute dell'oro della sera, e ben presto si levò silenziosa la luna. Il quieto ruscello rifletté le armonie cromatiche della volta celeste, finché il rosa del tramonto a poco a poco si spense e i petali liliaci caddero, argentei, dalla ghirlanda di Selene, attraverso i cespugli del ruscello”³⁶.

- 1814. Padre Gian Alfonso Oldelli (1733-1821) frate del Convento degli Angeli di Lugano, nel suo almanacco “*Il maestro di casa*” iniziò la presentazione del distretto di Mendrisio con queste parole: “Questo distretto vanta una felice situazione quasi tutta a mezzo giorno, e a oriente; equindi un clima veramente salubre per la purità dell'aria, e per la copia e limpidezza delle acque (non avendo in se acque stagnate, che rare, e poche; epper ciò di niuna insalubre conseguenza), e anche (...) per l'amenità delle varie, e ragguardevoli sue positure. In esso s'incontrano spesso piacevoli intersezioni di ampie pianure, e di elevati colli, coperti di vigneti, e di piante fruttifere di ogni sorta...”. Riguardo alla Campagna

³⁵ Rupe di S. Nicolao, Monte Generoso.

³⁶ R. Martinoni, *Viaggiatori del Settecento nella Svizzera italiana*. Locarno 1989, pag. 454-457



Veduta di Mendrisio. Tratto da: A. Martin, La Svizzera pittoresca e suoi dintorni. Mendrisio 1838

Adorna scrive: *“Fuori di Mendrisio, un quarto di miglio circa si apre la assolutamente bella, e spaziosissima Campagna, chiamata con lingua corrotta Dorgna. Vi fu chi ha voluto nominarla Campagna Dolmo; ossia dell'Olmo, perché in essa, dicevasi, esistesse un tempo un olmo di smisurata grandezza. Per me sono d'avviso, appoggiato al sentimento di un antico scrittore, che debbiasi chiamare Adorna, o Adorno per l'ampissimo, e vago suo orizzonte, adorno proprio di amene colline, e di deliziosi poggi, e di varie, e molteplici piante, massime di gelsi”*³⁷.

- 1837. Stefano Franscini (1796-1857) statista ticinese, descrisse anch'egli le zone del Mendrisiotto con espressioni di compiacimento: *“Nulla è più rigoglioso delle campagne che giacciono nelle vicinanze di Mendrisio, nulla è più ameno dei suoi colli. In ogni senso vi s'hanno dilettevoli passeggi”*³⁸. *“Notevole nel distretto di Mendrisio è il piano che si distende per una superficie di alcune miglia dalle vicinanze del capoluogo insino a quelle di Ligornetto, Stabbio, Novazzano. Buona parte del quale si noma la Campagna Adorna, così detta, forse per la bontà del suolo e per l'amenità”*³⁹.

³⁷ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*, Lugano 1814, pag. 3, 16

³⁸ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, Tomo terzo. Bellinzona 1987, pag. 264

³⁹ S. Franscini, *La Svizzera italiana*, Tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 97

- 1863. Luigi Lavizzari (1814-1875), naturalista mendrisiense, così descrisse la Campagna Adorna: *“Movendo da Mendrisio a lato di mezzodì, abbandonata poco dopo la strada postale, si segue a destra una via che scorre per l'ubertosa pianura detta Campagna Adorna. Quasi nel mezzo di quel gran bacino a fondo piano, sorge in un quadrivio una croce sorretta da colonna di pietra. Si allargano intorno ridenti campi ornati di gelsi, e più oltre vigneti estesi quanto l'occhio può raggiungere; laonde a buon diritto può dirsi il bacino più vasto e fertile del Cantone, vagamente circoscritto da larga corona di colli e monti, sebbene il terreno vegetabile copra appena i sottoposti depositi diluviali di sabbia e d'argilla”*⁴⁰.

⁴⁰ L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 51

1803, NASCE IL CANTON TICINO

Al centro di questa stupenda coreografia, a pochi mesi dal suo insediamento a Coldrerio, il mugnaio Daniele Galli era costantemente occupato nella sua attività lavorativa; le macine giravano velocemente e il grano che ne fuoriusciva era di ottima qualità. L'impegno richiesto per la conduzione del nuovo mulino era notevole e le giornate di conseguenza passavano veloci, in modo apparentemente regolare e senza grandi emozioni. Anche l'inverno del 1803, per la famiglia Galli e per la maggior parte della gente comune di quell'epoca, trascorse senza che nessuno si accorgesse della svolta storica in cui le nostre regioni vennero a trovarsi.

“La nature a fait votre État fédératif: vouloir la vaincre ne serait pas d'un homme sage”. Fu con queste parole che il primo console di Parigi, Napoleone Bonaparte, il 19 febbraio 1803 ricevette a Parigi i rappresentanti elvetici per concedere loro l'atto di mediazione che consentì al neonato Cantone Ticino, assieme a Argovia, Turgovia, Vaud, San Gallo e Grigioni, di far parte della moderna Confederazione dei 19 Cantoni. Questa dichiarazione permise di pacificare i gravi disordini nati dalla creazione, cinque anni prima, della *“Repubblica Elvetica una e indivisibile”*, che portarono il paese sull'orlo di una guerra civile. L'atto di mediazione rappresentò la posa della prima pietra dell'edificazione dello Stato cantonale, attuata in una regione povera e priva di infrastrutture.

Il cambiamento che si profilava, necessario a dare una svolta al paese, era di proporzioni straordinarie: adeguare e modernizzare il sistema legislativo, promuovere lo sviluppo sociale ed economico, costruire vie di transito che avrebbero permesso di favorire i traffici all'interno del nuovo Cantone e, non da ultimo, formare i nuovi “cittadini ticinesi”, operando affinché si riconoscessero nei valori della patria comune. Quest'ultimo si dimostrò un compito alquanto arduo; dato che l'adesione alla Svizzera non fu decisa per libera scelta dai suoi cittadini, ma imposta dalle vicende esterne, la popolazione di allora non si riconosceva né in una patria né in una comunione di interessi, ritenendo le istituzioni e le leggi statali subdole intrusioni nelle locale realtà. Di conseguenza la coscienza cantonale faticò non poco ad inserirsi fra quelle piccole comunità autonome che, pur trovandosi vicine fra loro, da secoli si differenziavano nelle leggi, usi e costumi.

Il Canton Ticino, che contava 88.793 anime⁴¹ su una superficie totale di 2.811 Km² fu suddiviso in otto distretti (gli 8 ex-baliaggi italiani: Mendrisio, Lugano, Locarno, Vallemaggia, Bellinzona, Riviera, Blenio e Leventina) e 38 circoli, con a capitale Bellinzona⁴². Il po-

⁴¹ Dato riferito al censimento del 1808 (tratto da: R. Ceschi, V. Gamboni, A. Ghiringhelli, *Contare gli uomini, fonti per lo studio della popolazione ticinese*. Bellinzona 1980, pag. 60)

⁴² Dal 1821 al 1878 il capoluogo fu alternato a periodi di sei anni fra Bellinzona, Locarno e Lugano

tere legislativo fu assegnato ad un Gran Consiglio formato da 110 membri eletti dai cittadini attivi, il potere esecutivo a un Piccolo Consiglio di 9 membri eletti dal Gran Consiglio e il potere giudiziario da un Tribunale d'appello di 13 membri, un Tribunale amministrativo, 8 Tribunali di distretto e 38 Giudici di pace.

In ogni Comune vi era una Municipalità formata da un Sindaco, due Assessori, un Consiglio Municipale comprendente da 8 a 16 membri, tutti rimanenti in carica per 6 anni.

Alquanto sofisticati e sfarzosi furono i titoli spettanti alle suddette personalità:

- *“Illustrissimi Signori”* ai Landamani⁴³, ai membri dei due Consigli, del Tribunale d'Appello e al Generale della Milizia;
- *“Molto Illustri Signori”* ai Giudici di 1.a Istanza;
- *“Illustri Signori”* ai Giudici di Pace.

L'elezione del Gran Consiglio avvenne da parte di una ristretta cerchia di popolazione; la Costituzione ticinese escludeva dai diritti politici i poveri e i non patrizi, cioè tutti coloro non discendenti da antiche comunità locali. Il mugnaio Daniele Galli era perciò fra quelli a cui era stata negata qualsiasi possibilità di potersi esprimere sulla scelta dei propri rappresentanti.

*“Accadeva così nel Sottoceneri, e specialmente nel Mendrisiotto, che gran parte di maschi adulti fossero declassati a cittadini passivi perché sprovvisti di beni stabili o perché privi del patriziato. Per esempio a Coldrerio, che contava 570 abitanti, rimanevano solo 18 cittadini attivi dopo aver scartato una sessantina di non patrizi e altrettanti patrizi poveri; Morbio Inferiore aveva 19 cittadini attivi su 479 abitanti, Novazzano 32 su 699 (...) Le cariche politiche e amministrative importanti erano riservate ai possidenti: poteva entrare nel governo, nei tribunali e, in parte, nel Gran Consiglio, solo chi possedeva <in stabili> un solido patrimonio, corrispondente almeno a una bella casa patrizia in uno dei borghi.”*⁴⁴

La Costituzione del 19 febbraio 1803, in applicazione dell'Atto di Mediazione, a proposito citava: *“Gli elettori devono avere 20 anni, essere ammogliati, domiciliati da un anno e patrizi del rispettivo comune, e possedere da 200 a 300 franchi...”*⁴⁵.

⁴³ Presidenti dei due Consigli

⁴⁴ R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 14

⁴⁵ G. Rossi, E. Pometta, *Storia del Cantone Ticino*. Locarno 1980, pag. 363

LE VIE DI COMUNICAZIONE

La rete viaria del nostro Cantone all'inizio dell'Ottocento era caratterizzata da strade scomode e in pessimo stato. Per questo motivo, onde promuovere e facilitare i traffici commerciali e gli spostamenti individuali, tra le prime opere concrete attuate dal nuovo Governo ticinese ci fu la realizzazione di una nuova rete stradale carreggiabile ed efficiente da Chiasso ad Airolo. Seppur in modo meno marcato, il Mendrisiotto non faceva eccezione rispetto al resto del Cantone; le vie percorribili erano limitate a disagiati strade e modesti sentieri che collegavano i diversi paesi, appena sufficienti a soddisfare le poche esigenze di spostamento della popolazione locale.

Così Stefano Franscini descriveva la situazione viaria del Canton Ticino dei primi anni dell'Ottocento: *“Trent'anni fa non avevamo che strade difficili, strette e orride. Dalla frontiera di Chiasso fino a Capolago era un po' men disagiata che altrove il carreggio, e vi si vedeva pel servizio de' passeggeri un certo numero di sedie ed altre piccole vetture. Di là a Lugano, otto miglia di lago irremissibilmente. Da Lugano a Bellinzona pel Monte Ceneri, o a piedi, o con somieri ed a cavallo, viaggio d'una giornata: da Bellinzona ad Airolo trista similmente e peggio la condizione del cammino, vetture di niuna sorta fuorché carri e carretti strascinati da lenti bovi. Non occor dire di quale malvagità fosse il passaggio del Gottardo. Niun carreggio sulla destra del Ticino tra Bellinzona e Locarno, niuno in Blenio, niuno in Valle Maggia”*⁴⁶.

Nel distretto i primi importanti lavori di realizzazione di opere stradali iniziarono negli anni 1805 - 1806 con la costruzione del tratto Mendrisio - Villa Coldrerio, collegato in seguito con il tratto Villa Coldrerio - Chiasso eseguito negli anni 1807 - 1808. Questo nuovo percorso sostituì la vecchia strada regina che univa Chiasso a Riva S. Vitale passando per Bisio, S. Antonio di Balerna, la Costa di Sopra, Coldrerio e Mendrisio. La continuazione in direzione nord avvenne così di seguito:

- Mendrisio - Lugano tra il 1808 e il 1818
- Lugano - Ponte Tresa tra il 1806 e il 1808
- Lugano - Ostarietta e Lugano - Agno tra il 1806 e il 1808
- Ostarietta - Cadenazzo - Vira Gambarogno tra il 1808 e il 1811
- Cadenazzo - Bellinzona nel 1810
- Bellinzona - Bivio della Moesa nel 1806⁴⁷
- Bivio della Moesa - Biasca - Giornico tra il 1813 e il 1815
- Giornico - Airolo dal 1820 al 1822
- Biasca - Malvaglia - Olivone dal 1820 al 1824

⁴⁶ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 290

⁴⁷ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 57

- Locarno - Ponte Brolla - Cevio - Cavigno - Peccia tra il 1819 al 1821
- Airolo - S. Gottardo fino al confine di Uri dal 1827 al 1830 ⁴⁸

La realizzazione della rete delle strade cantonali fu resa possibile utilizzando un enorme dispendio di risorse pubbliche; nel 1837 la spesa totale ammontava già a 12 milioni di lire. Nei primi trent'anni, tali investimenti rappresentarono oltre un terzo delle uscite della spesa pubblica cantonale e furono possibili grazie a prestiti di enti pubblici e privati, ottenuti all'interno del Cantone Ticino e in altre parti della Svizzera (una banca di Basilea e la posta di Zurigo).

Per coprire i suddetti costi di realizzazione furono prelevati dazi e pedaggi, i quali rappresentarono da subito l'entrata fiscale maggiormente redditizia a livello cantonale.

Fino a metà dell'Ottocento la costruzione di strade si rivelò dunque un buon investimento; se da una parte rappresentavano dal 25 al 30 per cento delle uscite, dall'altra garantivano indirettamente tra il 55 e il 60 per cento delle entrate complessive ⁴⁹.

Il traffico e il commercio che transitava per queste vie di comunicazione creò importanti possibilità di lavoro anche nel Mendrisiotto, come per gli spedizionieri di Chiasso, gli osti e i bettolieri, gli stallieri, i fornitori di cavalli e foraggio, i vetturini, i carrettieri e i trasportatori.

Nella piccola realtà della Valle della Motta, per disporre di una comoda via carrozzabile, si dovette attendere fino al 1854, data in cui fu realizzata l'attuale strada che da Coldrerio porta a Novazzano. Ancor prima, in un documento del 1839 firmato da “Pietro Pozzi Locatore” ⁵⁰, indirizzato alla “Municipalità ed Assemblea” del Comune di Coldrerio, è esposta la richiesta per la realizzazione di una “strada carreggiabile che dalla fornace vecchia mette al sudetto molino e fondi annessi (...) tanto necessaria anche a tutto il paese offrendosi li conduttori Daniele Galli e figlio di mantenerla a sue proprie spese sin tanto che resteranno sul detto edificio e si sottoscrivono”. L'oggetto di questa domanda riguardava quasi sicuramente la realizzazione dell'attuale strada sterrata che inizia in prossimità della stazione autostradale e raggiunge dal lato Nord il Mulino del Daniello.

La rimanente parte viaria della Valle della Motta era percorsa perlopiù da sentieri pedonali o mulattiere, che collegavano i tre mulini e i paesi situati sul perimetro della valle.

Per citarne qualcuno, Coldrerio era collegato a Novazzano grazie a un stradina che da Via Fornasette scendeva fino all'attuale ponte sulla Roncaglia e risaliva lungo il tutt'ora esistente sentiero denominato “Porà”, che sbuca sotto il nucleo di Novazzano.

S. Antonio (frazione di Balerna) era collegato a Castel di Sotto (frazione di Novazzano) tramite un sentiero comprendente una lunga e ripida scalinata scavata nel terreno argilloso, ben conosciuta ai nostri anziani con il nome di “Scala santa”, che scendeva e risaliva il fondovalle in prossimità del Mulino del Prudenza.

⁴⁸ G. Rossi, E. Pometta, *Storia del Cantone Ticino*. Locarno 1980, pag. 213

⁴⁹ R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 191

⁵⁰ Proprietario del Mulino del Daniello

PRODOTTI ALIMENTARI E ALIMENTAZIONE

Percorrendo queste strade, in groppa al suo asino⁵¹, Daniele Galli (o il suo garzone) passava dai clienti direttamente al loro domicilio per ritirare i sacchi di grano. Dopo un termine di tempo stabilito, solitamente di 3 giorni, la farina macinata veniva portata ai rispettivi proprietari. Come pagamento del lavoro svolto, il mugnaio stabiliva una retribuzione in base alla quantità di farina prodotta, a dipendenza del tipo di grano lavorato. Questo pagamento poteva avvenire in denaro o, nella maggior parte di casi, prelevando una percentuale pari a circa il 10%⁵² della quantità totale della farina macinata.

Una parte di questa veniva usata per sfamare la famiglia e per pagare l'affitto⁵³, la rimanenza veniva venduta, scambiata con beni di prima necessità o utilizzata come pagamento di acquisti o servizi resi.

Il sostentamento della famiglia Galli non era garantito solamente dal ricavato della macinatura delle farine; il mulino era provvisto di una stalla che, oltre ad ospitare gli animali da soma e da tiro, dava la possibilità di allevare anche qualche bovina da latte. Il pollaio ospitava le galline ovaiole e anche qualche cappone, riservato rigorosamente per la tavola delle feste o per far fronte agli “*appendizi*” stabiliti nel contratto d'affitto. I diversi fondi adiacenti al mulino venivano in parte coltivati a vigna, cereali e verdura. La caccia e la pesca permettevano occasionalmente di inserire una variante alimentare nel vitto quotidiano.

All'inizio dell'Ottocento le abitudini alimentari degli abitanti del Mendrisiotto, rappresentati in maggioranza dal popolo contadino che sopravviveva grazie ai magri proventi dell'agricoltura, risultavano caratterizzate da un regime alquanto povero e monotono, contraddistinto da un forte consumo di farine di classe inferiore. Tra la maggior parte della popolazione era perciò diffusa una generale malnutrizione, causata dal regolare consumo di alimenti di scarso valore proteico, vitaminico e calorico.

Naturalmente, tra le classi agiate della società che comprendevano i nobili, gli artigiani e i borghesi, il regime alimentare era molto più variato e sostanzioso.

⁵¹ Paolo Ghiringhelli, nel 1812, riguardo agli asini e muli citava: *Gli asini e i muli sono esclusivamente indigeni. I primi sono più piccoli di quelli della Lombardia: sono però straordinariamente forti. Ogni mugnaio ne possiede uno o parecchi, e se ne vedono spesso con due grossi sacchi di farina o di grano e con un garzone sulla groppa far persino un'ora di strada senza accorciare il passo.* (tratto da: A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*, Bellinzona-Lugano 1943, pag. 43)

⁵² Dato riferitoci dal Signor Carlo Galli di Drezzo (Italia), classe 1922, di professione mugnaio al Mulino del “Gallet” a Drezzo.

⁵³ Le quantità di grani e appendizi necessari per pagare la locazione del mulino e fondi annessi, sono contenute nel contratto di affitto del 1807 precedentemente descritto.



La polenta all'osteria, Antonio Rinaldi. 1850-1855 circa. Olio su cartoncino cm 35,7 x 47,2. Pinacoteca Züst di Rancate

H.R. Schinz, in modo particolarmente dettagliato, così presentava le abitudini alimentari della popolazione dei baliaggi italiani “che abitano nelle regioni situate a un'altitudine media” alla fine del Settecento:

“... vivono quasi esclusivamente di polenta e castagne, un prodotto, quest'ultimo, essenziale per la nutrizione della gente comune, la quale le mangia lessate o arrostate o abbrustolite sulla fiamma, bollite nel latte oppure macinate e ridotte a una pappa; il buon pane di frumento o anche solo di segala non è affatto il cibo quotidiano del popolino, ma è alimento delle persone agiate; anche il vino è una rarità: gli uomini ne bevono tuttavia più spesso delle donne, sebbene queste ultime abbiano da accudire ai lavori più gravosi. Ancor più rara, tra i contadini, è la carne. Nei villaggi più poveri sono poche le famiglie che la domenica e nelle feste possono permettersela: ne hanno in tutto quattro o cinque volte all'anno, nelle festività principali, specialmente a Natale e a Pasqua, e a carnevale. Sol tanto i contadini benestanti macellano qualche capra o qualche montone per uso casalingo e li consumano poi secchi, per lo più durante l'inverno. Si tengono pochissimi maiali, e meno ancora se ne macellano per uso casalingo. L'esistenza più grama la menano i

<massari> del Mendrisiotto. Anno per anno essi non si cibano che di polenta, che però, essendo preparata per lo più solo con panico, è detta <panegata>⁵⁴, e con la quale vengono lessati fagioli, piselli o altre leguminose, di tanto in tanto anche rape e cavoli. Se poi si vuole farla migliore del solito, le si aggiunge del latte scremato. Carne non ne mangiano affatto, salvo a Natale, pane solo la sera, e se ne hanno anche a colazione, fanno a meno della panegata. Il pane di cui dispongono è pessimo ed è soltanto un miscuglio di granturco, miglio e segala, il quale da una pagnotta compatta, che neppure il lievito riesce a levare. A casa loro non ricevono mai pane di frumento. Soltanto gli uomini hanno un bicchiere di vino, che per le donne invece è rarissimo.

La famiglia non va mai tutta a tavola per il pasto. Soltanto a mezzogiorno si riuniscono i maschi, ma senza tovaglia; donne e bambini mangiano la loro panegata in fretta e furia; crusca e farina sono mescolate assieme e vengono cotte solo parzialmente in un paiolo: ciascun membro della famiglia ne prende la sua porzione in una scodella di coccio e va a sedersi in un angolo, chi qua, chi là, accanto al focolare o al sole o al chiaro di luna, e la mangia con un cucchiaino di ottone. Non hanno bicchieri, e bevono l'acqua dalla <cazza> di legno o di ferro, e il vino, se mai ne hanno, da boccali di terracotta. Se la sera vogliono fare una scorpiata, mangiano un'insalata, oppure un trito di granturco arrostito. Le castagne, quando ne hanno, le mangiano al posto del pane. Perciò una ragazza che si sposa deve portare in dote al marito una scodella di coccio, quattro cucchiaini d'ottone, una ciotola, una padella e una catena di ferro a cui sospenderla sul fuoco.

Com'è diversa, però, la misera esistenza condotta dal popolino di qui, rispetto alla vita del contadino della Svizzera tedesca, abituato alle sue zuppe di pane e di farina, condite dalla compagnia dei famigliari seduti tutti intorno alla tavola imbandita, a mangiare da una scodella nella comodità della stanza riscaldata dalla stufa, dimenticando per un poco, tra i dialoghi bonari e confidenziali, le fatiche dell'esistenza!

Gli italiani non sono ghiotti di verdura (bietole, cavoli e altri ortaggi), ne si danno nessuna pena di coltivarne, benché la terra, così soffice, sia molto adatta a ciò. Non conoscono i crauti, non sanno seccare le leguminose più fini e la frutta; quest'ultima viene mangiata solo fresca, e soltanto alla fine del pasto; ce n'è poca, però, ed è cara; fichi e pesche sono a miglior mercato e più comuni di mele e pere. Le rape, quando sono ancora piccole, vengono essiccate al sole con tutte le foglie e d'inverno si mangiano lessate⁵⁵.

Seppur in modo sommario, nel 1812, Padre Paolo Ghiringhelli così descriveva l'alimentazione del contadino ticinese:

“I cibi del contadino sono molto pesanti: polenta, castagne, miglio, patate, minestre di piselli, fagioli, pane di segale; riso, carne e pane di frumento sono cose rare. Presso i borghe-

⁵⁴ In questo caso lo Schinz confonde la polenta con la “panigada”, minestra preparata con panico non macinato come ingrediente principale.

⁵⁵ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 328, 329

*si e artigiani il riso non manca mai, e vien preparato in modo molto gustoso: non lo si lascia cuocere oltre un quarto d'ora. Si mangia generalmente pan bianco: per due terzi fatto di frumento e per un terzo di segale”*⁵⁶.

Le particolarità del vitto della popolazione contadina furono descritte in modo esauriente, nel 1837, anche da Stefano Franscini:

“Il paesano ticinese fa d'ordinario tre pasti al giorno: nel cuor dell'estate e nel fervore de' lavori, quattro al più. Vi è il desinare al solito verso le sette od otto antimeridiane, e fassi per lo più con polenta. Trent'anni fa era comunemente di farina di miglio, spesso anche di grano saraceno; ora o solo di grano turco o mista. I più poveri mangianla senz'altro o col condimento dell'acqua fresca: gli altri o con latte, o con vino, o con cacio o arrostita con burro. Non di rado i pomi di terra tengon luogo di polenta, e si imbandiscono al povero non altramente che cotti nell'acqua con l'aggiunta d'alcun pizzico di sale, alla foggia del povero Irlandese. I villici non del tutto miseri, e sono i più, non si lascian mancare compatico o condimento.

A mezzo giorno o poco dopo si merenda con pane di segale o con patate; ed è ben misera la famiglia che non è in grado d'accompagnare quel cibo con cacio o ricotta o bevendo insieme del latte o del vino. Il pane di farina d'orzo e di farina di castagne è onninamente disusato. Quel giallo ossia di farina di gran turco, d'un uso così quotidiano pel villico lombardo, non si conosce quasi se non da' mendrisiotti.

(...) La cena del paesano ticinese suol essere una minestra di riso quando con pomi di terra, quando con rape, quando con fagioli od altro prodotto de' campi o degli orti. La minestra si fa pure con orzo, e si fa con panico. In generale il consumo di riso è assai ragguardevole. Va senza dirlo che le famiglie più tapine sono talvolta costrette a cenare non con altro che con castagne o con pomi di terra.

*Quando si fan quattro pasti, all'ora in cui si è detto desinarsi, ha luogo la colazione: il pranzo verso mezzogiorno, la merenda tra le tre o le quattro pomeridiane, e la cena a sera. Essa colazione si fa con pane e cacio o mascarpa, e spesso s'aggiunge l'acquavite o il vino. È ancora ben lungi il nostro villico e l'artigiano dal potere, come augurava Enrico IV, aver ogni festa un pollo nella pentola; perciocché la carne di pollame può dirsi inusitata in tali case se non in quanto lo spensierato padre di famiglia l'assaggia di quando in quando a caro costo nell'osteria”*⁵⁷.

Lo stesso Franscini descrisse anche le particolarità del “*vitto cittadino*” il quale, se confrontato all'alimentazione della popolazione di campagna, risultava essere ben più variato e nutriente.

In città è consuetudine suddividere la giornata in quattro pasti principali: colazione, pranzo, merenda e cena. Oltre agli alimenti vegetali comuni alla maggioranza del popolo tici-

⁵⁶ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 74

⁵⁷ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 184, 185

nese, la carne e il pesce risultano essere cibi di largo consumo: *“Pollame e selvaggiame consumansi in molta quantità. Così di uova e pesci, che il villico suol riserbare alle mense de' ricchi”*.

Anche il consumo di caffè iniziò a diffondersi tra la popolazione di città: *“... il caffè nero al dopo pranzo va generalizzandosi, e non ha che qualche ventina d'anni che il prenderlo tre o quattro o poche più solennità all'anno, era riserbato a' maggiori ricchi e a' curati, ne' dì delle sagre”*⁵⁸.

È importante rilevare che in Ticino non esisteva un unico tipo di alimentazione; tra le varie regioni sussisteva un'ovvia diversificazione generata dalle condizioni climatiche, territoriali ed economiche. L'alimentazione del montanaro era ben diversa da quella del contadino di pianura, come pure esistevano notevoli differenze tra il vitto delle classi borghesi e quello delle classi povere.

In generale, possiamo affermare che l'alimentazione della maggior parte della popolazione della pianura del Mendrisiotto nell'Ottocento era quasi esclusivamente vegetariana. Questa era contraddistinta principalmente da una dieta a base di cereali, inizialmente consumati più che altro sottoforma di polte⁵⁹ con complemento di verdure, legumi, patate, frutta, castagne e qualche latticino.

Si deve comunque rimarcare che in generale, grazie allo sviluppo dell'agricoltura e di altri importanti fattori sociali, con il passare dei decenni la varietà, la quantità e la qualità dei cibi destinati alla maggior parte della popolazione acquisì un lento ma costante miglioramento su tutto l'arco dell'Ottocento, particolarmente marcato nella seconda metà del secolo.

CARESTIE

Oltre a dover sopravvivere con una dieta alquanto carente, la popolazione ticinese della prima metà dell'Ottocento fu confrontata con due importanti carestie che causarono un temporaneo peggioramento della dieta quotidiana, inducendo la popolazione affamata a nutrirsi di cibi di qualità scadente o addirittura nociva per la salute.

La prima si verificò negli anni 1816-1817 e fu causata, oltre che dalle carenze del sistema produttivo dell'epoca, dalle avverse condizioni meteorologiche che incombettero su tutto il territorio svizzero e gran parte dell'Europa. Quegli anni furono caratterizzati da un clima prevalentemente freddo, con inverni rigidi e neviccate precoci, periodi siccitosi intercalati da forti temporali, alluvioni e scoscendimenti. Tale situazione portò a dei raccolti ecce-

⁵⁸ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 188

⁵⁹ La polta, molto più primitiva del pane, non necessitava di impasto, lievitazione e infornatura; essa risultava pertanto di rapida, facile ed economica preparazione. Gli ingredienti si limitavano prevalentemente ad un miscuglio di farina e acqua, portati a cottura.

zionalmente scarsi; per il freddo i cereali e gli ortaggi non giunsero a maturazione e marcirono nei campi inzuppati d'acqua, la raccolta di castagne fu scarsa, i fienili si svuotarono e parte del bestiame fu svenduto, i prezzi degli alimenti salirono di conseguenza alle stelle, rendendoli praticamente inaccessibili alla maggior parte della popolazione dell'epoca.

Per evitare di morire di fame, i più miseri dovettero arrangiarsi procurandosi cibi “di fortuna”, alimentandosi di tutto ciò che avesse una parvenza commestibile. A questo proposito un abitante di Lodano, tale Natale Bonenzi, scrisse all'epoca: “... *le vinasce le mazze dei carloni sono il miglior cibo, cioè macinate, ed ancor la rola dei noci; si macina la rusca del legno di faggio, i pampani delle vitti (...) si macina il fieno e la paglia, che si da alle bestie, e la fanno in polenta, ed in fogasce. Nella primavera del 1817 ogni sorte d'erbaggi si mangiano, come sarebbe la maluwa dei fossi*”⁶⁰.

Si consumarono pure le foglie e i fusti delle rape messe in salamoia; i germogli del granturco e delle patate appena seminate venivano tolte dal terreno e mangiate crude, il fieno era trasformato in farina e le bucce di patate disseccate venivano usate come ingredienti per cuocere pappe contro i morsi della fame. Vi furono disperati che trovarono nutrimento dalla carne di serpenti, mentre frotte di affamati vagavano per le campagne in cerca di erbe e radici commestibili.

Nell'archivio Galli non figurano documenti relativi alle circostanze di quel tormentato periodo, è però molto probabile che la famiglia di Daniele non dovette subire particolari privazioni alimentari in quanto, seppur in quantità minori, il grano da macinare giungeva regolarmente al mulino. La “*molenda*” così ricavata riuscì a garantire la sussistenza necessaria all'intero nucleo familiare per tutto il periodo di carestia.

La debilitazione fisica causata dall'estrema denutrizione fu l'origine della diffusione di diverse malattie come tifo petecchiale e dissenteria in diverse regioni del Cantone, tra le quali anche il Mendrisiotto. Per assistere i contagiati da queste gravi malattie, in alcune stanze delle Cantine di Mendrisio venne organizzato un lazzaretto condotto dai medici Torriani e Beroldingen.

Per fronteggiare queste calamità, le autorità del Cantone Ticino si affrettarono ad abolire i dazi d'entrata, i diritti di dogana e di pedaggio sul mais, il frumento, la segale, il miglio, il riso e tutti i generi di legumi provenienti dall'estero. Si proibì inoltre l'esportazione delle castagne, delle patate e di qualsiasi tipo di legume. Si trovò lavoro ai disoccupati più bisognosi impiegandoli nella costruzione delle strade, si fece appello alla generosità dei cittadini più abbienti affinché aiutassero gli indigenti a superare quei difficili momenti.

Furono pure ordinate delle ricerche per scovare mendicanti e vagabondi stranieri presenti sul territorio cantonale; temendo che potessero sottrarre il già scarso sostentamento alla popolazione indigena, vennero condotti alla più vicina frontiera ed espulsi sotto la minaccia di sonore bastonate, se si fossero azzardati a ritornare.

⁶⁰ Tratto da: R. Ceschi, *Ottocento Ticinese*. Locarno 1986, pag. 68.

Dato che queste iniziative non bastarono a migliorare la situazione, nel 1816 una delegazione cantonale si occupò di recarsi al porto di Genova per acquistare 2000 sacchi di frumento proveniente da Odessa. Trasportato in Ticino, fu distribuito alla popolazione di tutti i Comuni a modico prezzo.

AVVISO A' PARROCHI.

Attese le presenti circostanze Monsignor Vescovo di Como usando delle facoltà ottenute dalla S. Sede Apostolica avvisa i Parrochi di sua Diocesi Svizzera, e per mezzo di essi i Popoli alla loro cura commessi, compresi anche i Regolari d'ambi i sessi non astretti da voto speciale, che sarà loro lecito nell'imminente Quaresima di cibarsi d'ogni sorta di Carni, eccettuati il Venerdì, e Sabbato di ciascuna settimana, e la Vigilia di S. Mattia Apostolo, in cui potrà farsi uso di Uova, e Latticinj; ma nei Venerdì de'quattro Tempi, e della settimana Santa dovranno usarsi i soli cibi Quaresimali.

Resta insieme vietata la promiscuità di Pesce, e Carne alla stessa mensa, e fermo l'obbligo del digiuno da osservarsi dai Dispensati, i quali sono altresì esortati a compensare questa permissione colla maggior frequenza de' Sacramenti, Orazioni, Limosine, ed altre Opere pie proporzionate al grado e condizione di ciascuno.

Dal Vescovado di Como 30. gennajo 1815.

D' Ordine ecc.

GIO. GIUSEPPE PERLASCA Cancell. Vescov.

Presso Galassio Oginelli Stampatore Vescovile.

“Avviso a' parrochi”. Circolare diramata dalla curia vescovile di Como nel 1815 per allentare alla popolazione del Canton Ticino le restrizioni alimentari quaresimali, considerate le particolari condizioni di carestia e povertà già presenti tra la popolazione di quegli anni. Archivio Storico Bellinzona. Tratto da: R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 79

La seconda importante carestia a livello europeo si verificò tra il 1846 e il 1848 e si prolungò in Ticino fino al 1855. Fu causata principalmente dall'arrivo di una grave malattia della patata che per alcuni anni distrusse la maggior parte dei raccolti. Oltre a ciò, proprio in quei periodi, il Canton Ticino fu confrontato con un raccolto di grano molto scarso. L'unica possibilità di approvvigionamento fu data dall'importazione di cereali provenienti da Lombardia e Piemonte. Data la scarsità dei raccolti, i grossi produttori e i mercanti non si fecero scrupoli a speculare sui bisogni della popolazione e trascinarono al rialzo i prezzi del grano. Di conseguenza, quando le scorte acquistate arrivarono sul mercato ticinese, i prezzi di vendita raggiunsero livelli altissimi, risultando inaccessibili alla maggior parte della popolazione.

Nelle nostre regioni la situazione venne ulteriormente aggravata dai disordini politici scoppiati con gli Austriaci presenti nel Regno Lombardo-Veneto. Questi, per protestare contro il Canton Ticino che, a loro parere, aveva dato rifugio a numerosi rivoltosi che cospiravano contro il regime austriaco, ordinarono il blocco dei commerci⁶¹ alla frontiera, iniziato nel gennaio del 1847 e protrattosi fino al 1855. Oltre a ciò, per completare la ritorsione, nel 1853 furono espulsi dal Regno Lombardo-Veneto ben seimila ticinesi, tra emigranti stagionali e residenti da più generazioni. La zona del Mendrisiotto venne di conseguenza invasa da una folla di disperati, cacciati in poche ore dalle loro case, spogliati di ogni loro avere e padroni dei soli vestiti che avevano addosso; dall'altra parte del confine le truppe austriache si ammassavano, pronti ad invadere il Ticino.

Per preparare una efficace difesa da quell'incombente pericolo e dare lavoro ai disoccupati, il Governo cantonale dispose la costruzione di una linea di fortini, che si possono vedere tutt'ora tra la Val Morobbia e Sementina, conosciuti come “i fortini della fame”. Anche da parte della Confederazione arrivarono aiuti economici che permisero l'apertura di qualche nuova industria e l'inizio di alcuni lavori pubblici.

Le sofferenze, la fame e la povertà innescarono tra la popolazione più indigente malumori e sentimenti di rivolta che più volte sfociarono in tumulti, logica conseguenza della disperazione della gente in quel tormentato periodo. Una di queste, la più conosciuta e tramandata fino ai giorni nostri, fu quella che avvenne nel Mendrisiotto nella notte del 20 febbraio 1847, con a capo dei rivoltosi “il Mattirolo”, figura ben conosciuta alle cronache nere dell'epoca.

⁶¹ Su tutto l'arco dell'Ottocento, per l'approvvigionamento della popolazione, il Governo del Canton Ticino dovette importare dall'Italia buona parte dei cereali panificabili. Il blocco dei commerci causò un ulteriore impoverimento delle disponibilità alimentari dei ticinesi.

IL MATTIROLO⁶²

Luigi Pagani, di professione muratore, nacque nel 1813 da una famiglia borghese di Vacallo. Il suo temperamento irascibile e irruento, la totale assenza di paura, la carenza di scrupoli e la litigiosità che contraddistinsero il suo carattere, lo portarono spesso a trovarsi al centro di diversi avvenimenti di cronaca nera locale.

Già conosciuto per diverse sue bravate, si rese responsabile di due omicidi nell'anno 1843. Questa drammatica vicenda ebbe inizio il 2 luglio di quell'anno, quando numerose comitive di fedeli del Mendrisiotto si recarono alla festa popolare che si teneva annualmente sulla vetta del Monte Bisbino, al Santuario dedicato alla Madonna.

Lungo le pendici della montagna, al ritorno dalla giornata

di celebrazioni, un gruppo formato da una trentina di mendrisiotti, che quel giorno avevano probabilmente onorato più Bacco che la Vergine Maria, si misero ad intonare canzoni inneggianti il partito dei conservatori sventolando due fazzoletti neri come bandiera, simbolo del detto partito. La baldoria terminò all'istante quando il gruppo di festaioli s'incontrò con un altro gruppo di compaesani dell'opposta fazione politica. Scoppiò una violenta rissa a colpi di bastoni, coltelli e falcetti. Il carabiniere Casartelli di Chiasso trovò la morte, mentre altri tre liberali furono feriti, tra i quali il curato di Vacallo don Antonio Bernasconi.

Dopo quel fatto l'ira dei liberali fu tale che, per vendicare le vittime di quella violenza, vennero subito organizzate delle spedizioni punitive. La vendetta fu indirizzata, oltre



Luigi Pagani detto il Mattirolo (fotografia presente sulla sua tomba al cimitero di Vacallo)

⁶² Nelle pubblicazioni consultate (*Torbidi nel Mendrisiotto nel 1847, Un Fra Diavolo ticinese, Rebelles et hors-la-loi en Suisse, Terra Matta*) le vicende del Mattirolo divergono in alcuni punti. La seguente presentazione è stata realizzata in base alla scelta personale dell'autore, che ha optato per le versioni più accreditate.

che ai diretti responsabili del sopruso subito, in particolare modo ai parroci della Valle di Muggio, considerati i principali fomentatori dei disordini avvenuti.

Luigi Pagani e suo fratello Antonio non esitarono ad armarsi di fucile e ad incamminarsi velocemente lungo i sentieri della valle. In poco tempo arrivarono a Bruzella ed entrarono nella casa di don Michelangiolo Clericetti; sorpreso in cucina poco prima di mezzogiorno, fu colpito in pieno da una scarica partita dal fucile del Luigi. Per le gravi ferite riportate, il curato morì due giorni dopo.

Non si conosce con sicurezza l'esatta dinamica del fatto; una versione indica che il vecchio prete tentò di difendersi con un falchetto o con una pistola e che il Mattirolo fu costretto a fermarlo, un'altra sostiene che fu invece ammazzato a sangue freddo.

Al ritorno dal funerale del Casartelli, ancora colmi di rabbia e di odio, i fratelli Pagani decisero di avviarsi verso Morbio Inferiore con l'unico intento di continuare la vendetta.

Eluse le truppe inviate dal Governo Cantonale per mantenere l'ordine nella zona, si imbattono in Antonio Ferrari, facente parte della banda responsabile dei fatti del Bisbino. Senza esitare, il Mattirolo gli puntò il fucile contro e, gridando *“Ecco uno degli assassini di Casartelli, ha tentato di uccidere anche mio padre”*, lo colpì a morte. Il capitano a capo della truppa appostata nelle vicinanze catturò lo sparatore ordinando ai soldati di incarcerarlo. Il Mattirolo, difeso dai suoi patrioti armati, riuscì a fuggire e a far perdere le proprie tracce.

Riuscendo a garantirsi una protezione politica, il Pagani non venne mai inquisito dalla giustizia per i reati perpetrati.

Questi fatti garantirono al Mattirolo la fama di uomo temuto, in particolar modo dagli abitanti dei vicini paesi di Morbio e Sagno, i quali cercarono di evitarlo il più possibile. Luigi Pagani, sotto la parvenza di uomo rude e violento, in più occasioni si dimostrò tuttavia sensibile e caritatevole verso numerosi disperati toccati dalla carestia che imperversava in quei tormentati periodi. Si trattava in particolare di madri di famiglia che, piangendo e implorando, giungevano alla sua casa per chiedere cibo per i loro bambini. Il Mattirolo, con un gesto della mano, le invitava a seguirlo. Raggiungeva così l'abitazione di qualche ricco borghese o massaro e, sotto la minaccia delle armi, gli intimava di riempire un sacco di farina da donare a quei bisognosi. Conoscendo il personaggio, il malcapitato eseguiva immediatamente gli ordini senza osare opporsi. Alla consegna della merce richiesta, con fare serio, il Mattirolo ringraziava mormorando *“Che Dio e la Madonna del Bisbino benedisca la tua casa e i tuoi campi”* poi, rivolgendosi alle povere donne a cui aveva offerto la farina chiedeva loro *“Ringrazia la Madonna del Bisbino e prega per le anime dei nostri poveri morti”*⁶³.

La gente del distretto iniziò così a identificare nel Mattirolo un eroe popolare.

⁶³ P. Hugger, *Rebelles et hors-la-loi en Suisse*. Losanna 1977, pag. 77

Nel gennaio del 1847, il blocco delle importazioni dall'Italia imposto dagli austriaci causò molta paura e preoccupazione tra la popolazione già provata dalla carestia; per questo motivo i più disperati iniziarono a chiedergli aiuto affinché si avvallesse della sua forte personalità per sostenerli in quei difficili momenti.

Dinanzi a quelle disperate richieste, ormai prigioniero del ruolo acquisito, Luigi Pagni non poté far altro che garantire il suo appoggio.

Il 20 febbraio del 1847, coperto da un grande mantello di fustagno nero e con in testa un cappellaccio a larghe falde, iniziò a reclutare volontari per organizzare un assalto alle scorte di grano celate in alcuni magazzini del Mendrisiotto. Ad aiutarlo c'erano il fratello Antonio, Battista Medici di Corteglia detto "*Titon*", Carlo Fontana vicesindaco di Morbio Superiore e il Fasola, comasco rifugiatosi in Svizzera dopo aver commesso diversi misfatti oltre frontiera.

Dai paesi di Coldrerio, Novazzano, Balerna, Sagno, Morbio, Vacallo, Chiasso e Castel S. Pietro in poco tempo riuscirono a reclutare circa 300 "volontari", armati di bastoni e alcuni fucili di proprietà del Comune di Vacallo, che il Mattiolo si era procurato prelevandoli con la forza dalla casa del Sindaco.

In serata il gruppo si radunò nel vasto cortile della masseria di Tognano⁶⁴, pronto a partire; il primo attacco doveva compiersi ai danni di due granai di proprietà delle famiglie Matti e Soldini di Chiasso. Il Mattiolo venne però anticipato dal Commissario Rampoldi di Mendrisio il quale, già al corrente della rivolta, inviò rinforzi a difesa del suddetto Comune unitamente alla difesa civica già organizzata sul posto.

Nell'impossibilità di conquistare il primo obiettivo, i rivoltosi si diressero allora in direzione di Coldrerio, con l'intenzione di sferrare un attacco al magazzino del fornaio Caverzasio detto "*ul Marnèta*". Anche questo tentativo non ebbe successo; a difesa di Coldrerio si schierò la Guardia civica di Mendrisio, intervenuti su richiesta del vicesindaco Beccaria. Sembra che anche il curato di Castel S. Pietro Don Carlo Sisini, posti in mezzo alla folla minacciosa con un crocefisso innalzato sopra la testa, tentò di convincere i rivoltosi a desistere dal loro intento.

Intanto, all'interno del gruppo, qualcuno iniziò a defilarsi e a rincasare seguendo la via dei campi. Si decise allora di marciare su Capolago passando per Mendrisio, dove il "*Marnetta*" era già giunto a corsa per dare l'allarme. Alle porte del capoluogo il gruppo guidato dal Mattiolo trovò una difesa alquanto debole; partì qualche colpo di carabina senza causare vittime o feriti. Presi dal panico, i membri della Guardia retrocesero e si dileguarono, lasciando in prima linea pochi coraggiosi, tra cui un certo Li-monta maestro di scherma, che per un po' riuscì a dare del filo da torcere ai rivoltosi.

Il gruppo arrivò in piazza in tarda serata, dove ad attenderli c'era il Sindaco Soldini. Il Mattiolo gli si avvicinò e gli chiese 15.000 lire da utilizzare per sfamare i suoi uomini-

⁶⁴ Situata tra gli abitati delle frazioni di Villa (Coldrerio) e Gorla (Castel S. Pietro)

ni, con la promessa di lasciare subito Mendrisio. Dopo che il Sindaco gli ebbe spiegato di non disporre al momento di una somma così alta, la richiesta scese a 1500 lire, ma la risposta che ricevette fu la medesima. Dopo una breve contrattazione, al Mattiolo non restò che accontentarsi di 60 svanziche⁶⁵.

I rivoltosi decisero allora di proseguire in direzione di Capolago dove, a detta del Pagani, avrebbero trovato i granai colmi di cereali. Appena raggiunto il paese lacustre, il gruppo venne però respinto da un centinaio di soldati della Guardia civica di Lugano agli ordini del Maggiore Sala, inviati dal Governo.

Era già notte fonda e la maggior parte degli insorti, stanchi, delusi e impauriti, preferirono svignarsela alla chetichella, lasciando il Pagani in compagnia dei pochi suoi fedelissimi; la rivolta era ormai giunta al suo completo fallimento.

Al Mattiolo, furibondo e imprecante contro i “vili” che l'avevano abbandonato, non rimase altro da fare che ritirarsi verso Mendrisio, facendo perdere le proprie tracce.

Pur suscitando una notevole impressione a livello cantonale, l'impresa terminò fortunatamente senza spargimento di sangue e senza nessun magazzino saccheggiato.

Il Consigliere di Stato Stefano Franscini, trovatosi casualmente di passaggio a Chiasso per una missione d'ufficio, ordinò la cattura dei Pagani e dei maggiori responsabili della sommossa. Il governo inviò il Consigliere di Stato mendrisiense Luigi Lavizzari per dirigere e aiutare il Commissario distrettuale nella cattura dei fratelli Pagani. Gli stessi, informati dall'ordine di cattura emesso, mandarono a dire alle forze dell'ordine di non essere assolutamente disposti a farsi arrestare, con la provocatoria dichiarazione *“Venghi pur qui la forza che ci misureremo”*.

Nel frattempo vennero individuati e arrestati tre partecipanti alla rivolta; un Rossinelli e un Soldati, entrambi di Coldrerio e un Sassi di Balerna; un centinaio di altre persone si consegnarono in seguito spontaneamente.

Il 23 febbraio il Mattiolo si fece vivo con una lettera indirizzata al Lavizzari in cui si dichiarava disposto a subire un interrogatorio. Affermando di non avere commesso alcun grave delitto, chiese la garanzia di non essere arrestato per più di 8 -10 giorni al massimo. La richiesta non venne presa in considerazione.

In seguito, condannati in contumacia a dodici anni di lavori forzati, i fratelli Pagani si diedero alla latitanza, protetti dall'omertà dei compaesani. Gli altri, riconosciuti colpevoli unicamente di essersi lasciati trascinare nella sommossa dalla disperazione e dalla fame, furono tutti scarcerati.

Luigi Pagani venne poi notato aggirarsi nelle zone del Comasco e nel Canton Grigioni, compì di nascosto degli occasionali rientri nel Mendrisiotto fino al 1853, anno in cui decise di imbarcarsi per l'America.

⁶⁵ Corrispondevano a circa 75 lire milanesi

Venti anni più tardi, beneficiando di un'amnistia, ritornò in patria da Santa Fé e si stabilì definitivamente a Vacallo. Girava per i paesi esibendo un curioso abito rosso scarlato con bottoni d'oro e d'argento, un cappello da gaucho, stivali, uno sfarzoso orologio da tasca e un cinturone con infilati pugnali e pistole.

Il Mattirolo diventò così la principale attrazione del paese; con il suo fare così esotico e i suoi coinvolgenti racconti di avventure vissute nel Nuovo Mondo, riuscì per molti anni ad affascinare e conquistare l'ammirazione di grandi e piccini.

Morì a Vacallo nel 1902, alla veneranda età di 89 anni. La sua tomba sta nel cimitero locale. Sulla lapide sono scolpite queste parole:

Luigi Pagani

“Il Mattirolo”

Cuor leonino, anima generosa,

“Libertà vo cercando..”

*il poderoso sogno di tutta la sua
lunga vita, e nel Ticino e nel Novo*

*Mondo. Vacallo l'amorosa terra
natale lo raccolse all'ultimo sonno*

e gli amici al forte Patriota

ricordando posero

N il 2 V 1813 – M il 10 XII 1902

Pur rappresentando una figura alquanto controversa, tra i suoi compaesani è tutt'ora viva la memoria del Mattirolo, ricordato come un coraggioso eroe che rubava ai ricchi per donare ai poveri.

LE PRINCIPALI VARIETÀ DI CEREALI COLTIVATI NEL MENDRISIOTTO NELL'OTTOCENTO

I cereali hanno da sempre rappresentato la più importante risorsa alimentare di gran parte dell'umanità per le particolari caratteristiche che li accomunano:

- l'adattabilità alle diverse condizioni ambientali
- il limitato costo
- la versatilità nella preparazione dei cibi
- l'alto valore nutritivo
- la facile conservabilità delle sementi
- la facile conservabilità dei grani prodotti

Il nostro distretto non faceva ovviamente eccezione. I cereali rappresentavano il segmento principale dell'alimentazione popolare dell'epoca. Grazie ad alcuni documenti presenti nell'archivio della famiglia Galli, siamo venuti a conoscenza delle diverse varietà di grani che venivano macinati al Mulino del Daniello.

Nel contratto di affitto del 1807, vengono elencate le quantità e i generi di grani stabiliti per il pagamento della locazione del mulino e terreni annessi. In base alla somma delle quantità pattuite, che provenivano prevalentemente dai ricavati dalla “*molenda*”, è possibile quantificare l'importanza delle coltivazioni di ogni singola specie cerealicola nel Mendrisiotto d'inizio Ottocento.

Per il pagamento dell'affitto annuo del mulino:

- *stara otto frumento*
- *stara otto segala*
- *stara diecotto carlone* (granturco)
- *stara tre formentone*⁶⁶ (grano saraceno)
- *stara due panicato* (panico)
- *stara uno frumento grosso per minestra*⁶⁷ (farro)
- *stara uno orzo*

Per il pagamento dell'affitto annuo dei terreni annessi:

- *moggia tre frumento*⁶⁸

⁶⁶ Oltre che per il granturco, il termine “formentone” veniva usato anche per indicare il grano saraceno: - “... *quella da formenton dicesi pulenta negra*” (tratto da: G. Iannaccaro, *Carlo Carlone*, Estratto dal vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Bellinzona 2000, pag. 36). - “*Nell'alta Italia (...) è chiamato gran sarasin ma più comunemente formenton; noi di Genestrerio lo chiamavamo furmentun, invece nel Sopraceneri è conosciuto sotto il nome di fraina o anche faina perché lassù chiamano formenton il granturco o carlone*” (tratto da: D. Robbiani, *Genestrerio*. Lugano-Muzzano 1991, pag. 216)

⁶⁷ “... *abbiamo il farro o frumento da minestra.*” (tratto da: S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 209)

⁶⁸ 3 moggia corrispondono a 24 staia di frumento

Ciò ci permette di constatare che la principale coltivazione era data dal frumento, seguita dal granturco e dalla segale.

Questa affermazione corrisponde alle citazioni riportate da Padre Alfonso Oldelli nel 1814, il quale dichiarava che il prodotto della Campagna Adorna “sarà circa 600 moggia di frumento, 400 di segale, e 500 di carlone, con ugual numero di grani minuti”⁶⁹.

Anche le attestazioni di Padre Paolo Ghiringhelli, espresse nel 1812 e riguardanti il distretto di Mendrisio, confermano questa situazione: “I prodotti più importanti di questa zona sono frumento, segale, granturco, seta, vino e tabacco. La coltivazione del frumento è molto diffusa e supera quella della segale, che è già per sé importante. Il secondo raccolto dà specialmente granturco basso”⁷⁰.

All'interno dei libretti dei conti e delle annotazioni, si trovano elencati i seguenti prodotti che venivano macinati al Mulino del Daniello⁷¹:

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| - farina in polenta | (farina di granturco) |
| - farina in pane | (farina di frumento) |
| - farina nera | (farina di grano saraceno) |
| - segla | (segale) |
| - dorgio | (orzo) |



Il frumento, Luigi Rossi. 1910 circa. Olio su tela cm 120 x 202, Collezione privata

⁶⁹ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 16

⁷⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 135

⁷¹ Il granturco e il frumento risultavano i prodotti maggiormente macinati.

- <i>panigada</i>	(panico)
- <i>meregata</i>	(melica, saggina)

Altre informazioni in merito sono presenti all'interno del “*Libro mastro della ditta Giovanni Galli e figlio, 1898*”; nell'inventario dei grani e farine immagazzinate al mulino figuravano:

- <i>crusca</i>	
- <i>melgone</i>	(granturco)
- <i>frumento</i>	
- <i>segale</i>	

Da rilevare che la cerealicoltura rappresentava una fonte di guadagno alquanto redditizia per il Mendrisiotto; Gian Alfonso Oldelli citava a riguardo “*L'agricoltura è qui nella maggiore possibile sua attività. Uno stajo di frumento ha fruttato in alcuni anni, e in certi siti particolari sino i 18 staja, eppù*”⁷². La resa di ogni semente, generalmente superiore a quella ottenuta nella vicina Lombardia, garantiva nelle buone annate raccolti particolarmente abbondanti.

Anche se dal punto di vista teorico la fertilità di queste terre poteva ampiamente garantire il fabbisogno alimentare della popolazione locale, le esportazioni attuate dai grandi proprietari terrieri italiani rendevano comunque la regione fortemente debitrice verso l'estero. A tale riguardo così si esprimeva Padre Paolo Ghiringhelli: “*Il distretto di Mendrisio raccoglie più grano di quanto ne richiede per il suo consumo, e potrebbe essere di grande aiuto agli altri distretti in una produzione tanto importante, se i proprietari di molte terre non fossero cittadini del Regno d'Italia. Essendo in massima parte comaschi, portano via con loro i prodotti del suolo: almeno, anche se li vendono, il denaro emigra dal paese tanto quanto se il grano provenisse dall'estero. Gli stranieri giunsero in possesso di tali beni principalmente per matrimonio, poiché molte ricche ereditiere dimostrarono singolare inclinazione a donarsi a stranieri piuttosto che a concittadini*”⁷³.

Di seguito, sono descritte le particolarità e le caratteristiche dei principali cereali utilizzati dalla popolazione del Mendrisiotto dell'Ottocento, dei quali si trova menzione in documenti dell'archivio Galli.

Frumento

Contrariamente alle altre zone del Cantone, come già descritto in precedenza, questo cereale rappresentava la principale coltivazione nel Mendrisiotto dell'Ottocento, primeggian-

⁷² G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 5

⁷³ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 135

do sul mais, sulla segale e sui diversi cereali minori. A dipendenza dal clima e dall'ultimo raccolto, veniva seminato in ottobre - novembre e la raccolta si effettuava verso la fine di giugno - luglio. Esso si utilizzava per la produzione di pane bianco, prevalentemente riservato alle classi sociali più agiate.

Dopo aver preparato accuratamente il terreno con l'aratro o con la vanga, la semina solitamente veniva effettuata manualmente, facendo attenzione che i chicchi si spargessero in modo regolare sul terreno. Terminata la semina, si procedeva alla copertura del seme utilizzando il rastrello (per piccole superfici) o l'erpice⁷⁴.

A maturazione avvenuta, il frumento era mietuto manualmente con l'ausilio di un'apposita falce detta "*falce messoria*"; questa operazione veniva effettuata da tutti i componenti della famiglia.

Dopo la mietitura, il frumento veniva steso sul campo e lasciato ad asciugare per circa due giorni. In seguito, dopo essere stato raccolto e legato in covoni, questi si trasportavano al coperto dove venivano lasciati il tempo necessario per completare la maturazione. Quando non era possibile trasportarli subito al coperto, i covoni venivano ammuccchiati sul campo, facendo ben attenzione di sistemarli in modo che le spighe, disposte verso l'interno, fossero protette dalla pioggia. Per garantire un'assoluta impermeabilità, sul colmo del mucchio veniva posto un covone che faceva da "cappello".

Verso la fine dell'estate si iniziava la trebbiatura, operazione che si effettuava manualmente all'aperto, nel cortile o nell'aia. Questi spazi venivano accuratamente preparati alcuni giorni prima, pulendoli e appianandoli con uno strato di letame mischiato con argilla e acqua. Questa poltiglia, stesa in modo uniforme e ben livellata, formava un piano regolare e compatto.

I covoni, sciolti e disposti in fila a terra, venivano battuti con l'ausilio del "*correggiato*" (nella forma dialettale "*ul batt*"). Questo particolare attrezzo era composto da un manico, che il trebbiatore impugnava con le due mani, e da un altro cilindro di legno duro di dimensioni più piccole (*vetta*), unito all'estremità del bastone grazie ad un solido legaccio di cuoio. Con veloci movimenti rotatori impressi dal battitore, la "*vetta*" colpiva violentemente le spighe di frumento permettendo ai chicchi di staccarsi dalla spiga.

Solamente verso la fine dell'Ottocento, nel nostro distretto fu possibile ridurre drasticamente i tempi di trebbiatura grazie all'avvento della trebbiatrice a vapore (*machina da batt*).

I "*Fratelli Porro*" di Seseglio, proprietari del suddetto macchinario, si spostavano in tutto il Mendrisiotto, da una fattoria all'altra, a prestare i loro servizi alla popolazione rurale.

All'interno dell'archivio Galli è presente una ricevuta di pagamento datata "*Molino il 20.7.1900*" recante l'intestazione "*Trebbiatura meccanica a vapore di Giuseppe Porro*."

⁷⁴ Attrezzo agricolo in legno o in ferro, a forma di graticcio. Veniva trascinato all'interno del campo, con l'ausilio di animali da tiro, per spianare il terreno dopo l'aratura e ricoprire i semi.

Seseglio di Pedrinate” intestata a “*Galli Giovanni*”, per la trebbiatura di “*1,7 moggia di frumento*”.

Lo spettacolare lavoro di questa trebbiatrice è stato descritto in modo dettagliato da Giovanni Ratti (1907-2000), in un articolo apparso nel Bollettino parrocchiale di Balerna.

LA MACCHINA DEL FUOCO⁷⁵

Fu la “trebbiatrice” dei cereali di tutto il Mendrisiotto. Erano i “Fratelli Porro” di Seseglio i proprietari-gestori. Da noi s'impantavano nella “Curt di Ratt”. Giungeva, trainata da robusti buoi, la “macchina del fuoco”, che era una vera e propria locomotiva a vapore però non semovente. Al posto degli stantuffi di tradizione aveva una grande ruota, sulla quale s'adattava una lunga forte cinghia di cuoio con la funzione di trasmettere il suo moto cingolare alla “trebbiatrice”, ovviamente tenuta a distanza dalla “macchina del fuoco”, poiché con tutti quei covoni di frumento e segale era facile dar vita ad un bel falò. La vaporiera aveva lo “spegnifaville”. Il camino di sfogo era alto e largo.

Sulla sommità aveva un cappuccio, o griglia che dir si voglia, irrorato con getti di vapore, in continuo, onde il fumo usciva “bagnato” eliminando così il pericolo d'incendio.

Una tecnica attinta dalle prime locomotive a vapore già al loro apparire fin dai tempi di Stephenson, che evitava l'incendio di boschi e scarpate. Ma non successe mai nulla. L'arrivo alla “Curt di Ratt” della “macchina del fuoco” era un avvenimento di cui noi ragazzi si parlava già prima, con qualche settimana d'anticipo. Perché? Il macchinista Porro, rude uomo in camicia nera ci permetteva d'azionare il fischio a vapore, alla condizione che rifornissimo d'acqua la botte piazzata vicino alla caldaia della vaporiera.

E che correre al “navello” in piazza perché “la macchina del fuoco” aveva una sete inestinguibile.

Poi i più grandicelli potevano salire sulla “trebbiatrice” accanto all'uomo che infilava i covoni negli aguzzi coltelli che aprivano le spighe. Attività parecchio pericolosa, ma il gusto dell'avventura oscurava il pericolo.

Bisognava essere svelti ad accogliere alla sommità della trebbiatrice i covoni che da terra ci venivano allungati con le forche. Nel far questo una punta d'una forca mi punse il palmo d'una mano, alquanto profondamente. Il trebbiatore mi fece discendere dall'alto, con ammonimento “così s'impara il mestiere”, e zia Giulia mi disinfezzò con acqua e aceto.

Guarii in pochi giorni, ma ne porto ancor oggi la cicatrice. E facevo un poco l'eroe con quella mano fasciata e sotto sotto non mi dispiacque la dolorosa avventura. Dove finì la “macchina del fuoco”? Detronizzata dalle “trebbiatrici elettriche” ben più modeste, e niente affatto pompose. Benemeriti o cultori della “civiltà contadina” ne fecero accurate ricerche ma invano. Opiniamo sia scomparsa in Italia.

⁷⁵ G. Ratti, *Amor di paese*. Lugano 1995, pag. 103



*La trebbiatrice dei fratelli Porro fotografata a Seseglio, 1900 circa.
(Per cortese concessione del Sig. Franco Porro, Chiasso)*

Dopo la trebbiatura, si doveva separare la paglia grossa dal grano. Per questo lavoro venivano utilizzate particolari forche di legno, a due o tre denti, chiamate “*forche da paglia*”. In seguito, per separare la paglia minuta, si interveniva con un grosso rastrello a denti leggermente ricurvi denominato “*rastrello da paglia*”.

L'ultima operazione consisteva nel separare i chicchi buoni dalle impurità: la “*pula*” (l'involucro del chicchi), i sassolini, i semi di scarto, i piccoli frammenti della paglia e delle spighe, i corpi estranei.

La separazione si effettuava con due metodi specifici: per crivellazione o mediante ventilazione. La prima operazione si effettuava con l'ausilio di crivelli aventi fori di diverse misure; si iniziava con quello grossolano e si terminava, dopo aver effettuato almeno tre cribbiature, con quello sottile. All'interno del mulino si trovava sempre un crivello sottile, che il mugnaio utilizzava per passare all'ultimo setaccio i grani prima della macinatura.

La ventilazione, ovviamente effettuata solo all'aperto, consisteva nel lanciare controvento i chicchi da setacciare mediante movimenti circolari effettuati con l'ausilio di speciali forche o pale. Il grano di qualità, essendo più pesante, ricadeva lontano in un mucchio a forma di arco; il vento portava via la pula, mentre i chicchi di scarto e le altre impurità più leggere cadevano vicino al trebbiatore. Questa operazione, a dipendenza dall'intensità del vento, poteva essere ripetuta più volte.

Per piccole quantità di grani si utilizzava il “*vaglio*”, una specie di canestro di legno o vimini. Il grano contenuto in esso, con un veloce e abile movimento, veniva lanciato in aria e raccolto nuovamente nel contenitore quando ricadeva. Anche in questo caso era il vento che garantiva l'eliminazione della pula e della polvere; gli altri corpi estranei, che si posizionavano automaticamente sopra il grano, venivano eliminati con facilità dal trebbiatore.

Suggestiva è la descrizione del lavoro di trebbiatura, ambientata nel Mendrisiotto di fine Ottocento, presentataci dal Canonico Don Eugenio Bernasconi (1885-1953). Eccone un estratto.

LA BATTITURA⁷⁶

Quando si batteva, erano giornate campali.

Le donne nettavano, scopavano accuratamente l'aia grande; i contadini la imbrattavano tutta di creta fresca diluita nell'acqua perché diventasse un bel lastrico liscio e compatto.

Le galline, in quei giorni, venivan tenute rinchiusse in qualche stalla o legnaia fuori mano, che non razzolassero sull'aia levigata, non l'insudiciassero. Guai!

La mattina, prestissimo, s'andava a togliere dallo stanzone, dove era stato riposto, il bel grano stagionato in mucchio: i covoni, sfatti, venivan tutti distesi spighe su spighe a andane. Queste, al gran sole, balenavano e crepitavano tanto eran secche. E incominciava la fe-

⁷⁶ E. Bernasconi, *Con i contadini*. Ligornetto 1990, pag. 51

sta. Uomini e donne in due gruppi di fronte, imbracciato il correggiato, con colpi alterni battevano sul piano dorato, filigranato. E a ogni battitura era un brulichio di granella. "Butta bene, quest'anno, massaro!". "Grazie a Dio, non c'è male, contentiamoci!".

E colpi di qua, e colpi di là: i correggiati crosciavano inesorabili, picchiavano e il fitto e soffice strato del bel frumento si faceva piatto e basso, si staccavano le reste, uscivano i grani, si lisciava la paglia.

Mezzogiorno: la vampa del solleone dava le vertigini. Tregua. E dopo il pranzo frugale (due fette di polenta con companatico, un gocciolo di nostrano) le donne rivoltavano le andane, per spicciarne anche le spighe ch'eran sotto: E riprendeva la musica alternata del battere, fino al sole basso. E allora a forcate, a bracciate passava il mucchio sotto i portici; e sull'aia si rastrellava, si accumulava. E il capoccia dava della pala nel mucchio e lanciava, a palate, la loppa, che al vento leggero sfarfallava, mentre il grano cascava pulito,

lontano. Quando, a stafia, a moggi, il frumento veniva riposto in granaio e disteso a seccare; e sull'aia si buttava la paglia ancora per la carreggiata, era una festa, per i bambini, una gazzarra. Tutto il carro ne teneva quanti ne poteva, e girava tirato dai bovi a pestare, a spianare, a lisciare la paglia fin che i rebbi delle forche l'infilzavano a montagne, portandola e piantandola sul pagliaio che levava il suo bel cono dorato al margine dell'aia.



La trebbiatura al Pizzollo, Antonio Rinaldi. 1850 circa. Olio su tela cm 58 x 44,8. Pinacoteca Züst di Rancate

Granturco

Portato dai primi navigatori di ritorno dall'America, si diffuse in Europa già dall'inizio del Seicento; cominciò ad essere coltivato regolarmente in Ticino verso metà Settecento, principalmente nel Sottoceneri.

Il granturco veniva denominato anche con i termini di “*melgone, carlone, formentone*”, derivati da vocaboli preesistenti che originariamente indicavano altri prodotti; *melicum* (melica), *forment carlon* (espressione lombarda indicante una pianta che produceva un granello bruno di scarso pregio), *furmentum* (espressione latina indicante il frumento)⁷⁷.

Riguardo all'origine della denominazione “*granturco*”, esistono due versioni:

- non deriva dal paese di origine della pianta, ma dal fatto che nel XVI secolo il termine “*turco*” era sinonimo di “*straniero, venuto da lontano*”⁷⁸;
- si tratta di un errore di traduzione del nome che gli inglesi dettero a quel cereale: “*wheat of turkey*” che si traduce alla lettera in “*grano di turchia*”, ma che in realtà significa “*grano dei tacchini*” (*turkey*)⁷⁹.

Causa l'aumento dei prezzi dei cereali, la coltura del granturco si intensificò su tutto l'arco dell'Ottocento, giungendo a rappresentare la principale risorsa alimentare ed economica di buona parte del Sottoceneri.

Spesso miscelato con farine di segale, avena, frumento e altri cereali minori, il mais era utilizzato principalmente per la produzione di pane popolare, solitamente di qualità scadente e alquanto indigesto. Nel Mendrisiotto, l'impiego di farina di mais per la produzione di “*pulenta gialda*” avvenne solamente a partire dalla metà dell'Ottocento, sostituendo gradualmente la “*pulenta negra*”, prodotta con farina di grano saraceno.

Macinata finemente veniva utilizzata anche per la preparazione di polentine.

All'inizio di maggio, dopo aver arato con cura il terreno, i chicchi di mais venivano seminati in apposite piccole buche realizzate con l'ausilio del cavicchio del mais (*cavicc dal carlùn*).

Dopo aver effettuato diverse operazioni di sarchiatura, a metà agosto si procedeva alla cimatura delle piante e all'asportazione delle foglie laterali, dalla quale si otteneva dell'ottimo foraggio per gli animali.

⁷⁷ O. Camponovo, *Sulle strade regine del Mendrisiotto*, Bellinzona 1976, pag. 174. Per quanto riguarda il termine di “*carlone*”, O. Lurati (*Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*, Schweizerisches Archiv für Volkskunde 67, 1971, pag. 183) sostiene che derivi dai termini latini e dialettali “*scarliones, scarlionum, scaron*” che significavano “fusto, stocco, spuntone”. Infatti il granturco è l'unica delle piante alimentari a possedere un fusto alto e consistente.

⁷⁸ S. Pescia (a cura di) *Alimentazione 2*, Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1995, pag. 244

⁷⁹ O. Camponovo, *Sulle strade regine del Mendrisiotto*, Bellinzona 1976, pag. 174

La raccolta delle pannocchie avveniva verso la fine di ottobre. Queste erano staccate manualmente dalla pianta e portate a casa ancora avvolte dalle foglie secche.

Stefano Franscini, riguardo alla coltivazione del granturco, citava: *“I campi seminati a grano turco (...) danno un solo raccolto; ma se riesce bene, è riputato piucchè equivalente al doppio degli altri generi”*⁸⁰.

I fusti completamente spogliati dalle pannocchie, venivano legati in fascine e utilizzati come combustibile secondario o tritati per essere aggiunti al letame.

Con l'aiuto di tutto il nucleo familiare, in particolare durante le veglie serali davanti al camino o nelle stalle, le pannocchie erano scartocciate. Questa operazione veniva effettuata avendo cura di lasciare alcune foglie che consentivano di formare dei mazzi composti da 10 o 20 pannocchie, che venivano in seguito appesi sotto i portici o nei loggiati per permettere l'essiccazione.

Le foglie che avvolgevano la pannocchia eliminate durante l'operazione di scartocciatura, venivano utilizzate per l'imbottitura dei materassi (*paiùn da scoi*) o come strame per gli animali.

La sgranatura si effettuava solitamente a mano nel periodo invernale, sfregando le pannocchie l'una contro l'altra o con l'ausilio di speciali attrezzi. I più organizzati, in particolare all'interno delle grandi masserie, impiegavano la *“macchina sgranatrice”*.



Macchina sgranatrice (Foto I. Camponovo)

⁸⁰ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 208

La parte rimanente della pannocchia, chiamata “*tutolo*”, era utilizzata per accendere o alimentare il fuoco; all'interno della civiltà contadina nulla veniva buttato e tutto si riutilizzava!

In seguito, il granturco poteva essere macinato oppure venduto direttamente. Capitava anche che qualche contadino disonesto, per ottenere un guadagno supplementare, bagnasse il mais per aumentarne il peso; in questo caso era ironicamente chiamato “*carlún benedii*” (granturco benedetto).

Si coltivava anche una qualità di granturco da foraggio, detto “*carlún cinquantín*” o “*car-lunett*”, seminato generalmente verso la metà di giugno e mietuto, a secondo del bisogno, dopo uno o due mesi.

Riso

Originario del Sud-est asiatico, s'iniziò a coltivarlo nel Milanese dalla seconda metà del Quattrocento, da dove si diffuse rapidamente in tutta la zona padana.

Cibo consueto per la popolazione borghese già dalla fine del XVIII secolo, questo cereale compariva raramente sulla tavola delle classi meno agiate dell'Ottocento. Durante le principali festività la popolazione contadina lo utilizzava più che altro per la produzione di minestra che, a confronto di altri cibi a base di riso, era quella che ne richiedeva una minore quantità.

A titolo di paragone, nei principali mercati ticinesi del 1833 il riso costava dalle 53 alle 56 Lire milanesi al moggio, mediamente il doppio rispetto al granturco e alla segale⁸¹.

Su tutto l'arco dell'Ottocento, come il mais prese il posto del grano saraceno per la preparazione della polenta, la minestra di riso sostituì lentamente la minestra di panico (*panigada*).

All'interno del libretto dei conti e delle annotazioni della famiglia Galli, datato 1856, il riso viene menzionato abbastanza frequentemente; si tratta probabilmente di compensi ricevuti per lavori di macinatura: “*1856, 11 dicembre... più o riceutto a conto quarte 7 di risso*”. Nella maggior parte dei casi la quantità ricevuta si limitava a “*un quarte di risso*” (inteso come un quarto di moggio).

Esigendo temperature alquanto elevate e non soggette a repentine variazioni, viene coltivato in sommersione continua. Questo perché l'acqua funziona da regolatore termico, assorbendo il calore di giorno e cedendolo durante le ore notturne.

Dato che non esistevano coltivazioni nel nostro Cantone, il riso che appariva sulle tavole dei ticinesi nell'Ottocento proveniva totalmente dall'Italia. Riguardo a questo cereale lo Schinz citava: “*Se il paese fosse più pianeggiante ed esteso, si potrebbe anche coltivare il riso sulle rive dei laghi; nelle vallate in cui ci sono delle piccole pianure manca l'acqua ferma che sarebbe necessaria a tale scopo. L'acqua dei torrenti è troppo fredda, ci si accon-*

⁸¹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 234

tenta quindi di far venire il riso, a poco prezzo, dai paesi limitrofi, cioè dal Milanese e dal Novarese”⁸².

Notizie riguardanti un tentativo di coltivazione del riso nelle nostre regioni vennero riportate nel 1869 sull'allora mensile “*L'agricoltore ticinese*” redatto inizialmente dalla Società agricola-forestale del I° circondario (Mendrisiotto), dove si informavano i soci che era giunto dalla Lombardia “*il seme del riso così detto a secco, importato dall'isola di Java*”. A detta dell'articolaista, questo riso si presentava come “*bellissimo, la spica è rigogliosa e lunga e, dalle notizie che ci vengono date, ci fanno sperare che la sua coltivazione possa essere non solo possibile, ma favorevole, in molte località del nostro Cantone*”.

Non necessitando di campi costantemente invasi dall'acqua, la semente di questa particolare specie di riso venne consegnata a quattro soci attivi abitanti nei Comuni di Chiasso, Stabio, Mendrisio e Rovio affinché si occupassero di intraprendere una piantagione sperimentale⁸³.

Dato che all'interno delle edizioni che seguirono non si fece più menzione né sull'esito dell'esperimento, né sulla coltivazione del riso in generale, si deduce che il tentativo si risolse con esito negativo.

Segale

Terzo cereale coltivato nel Mendrisiotto per ordine d'importanza.

Originaria delle regioni dell'India e Asia minore, iniziò ad essere coltivata in Europa a partire dal I secolo d.C.

Si tratta di un cereale poco esigente, sia per quanto riguarda il clima sia per il terreno, e molto resistente al gelo. Per queste sue particolarità, era coltivato principalmente nelle valli e nei paesi di montagna, specialmente nel Sopraceneri.

La segale veniva utilizzata, pura o mischiata con altre farine, prevalentemente per la produzione di pane popolare, tra i quali quello di “*formentada*”, prodotto con 2/3 di farina di segale e 1/3 di farina di frumento. Si usava anche nella produzione di farinate (pappe).

Nei libretti dei conti e delle annotazioni la farina di segale, in rapporto alle principali farine di frumento e granturco prodotte al mulino, era menzionata solo occasionalmente: “*1865, 19 ottobre, dato un quarte seglla, Lire 1*”, “*Coldrerio, li 12 maggio 1861, conto di farina somministrada a langello Besozi di novazano (...) da quartine 3 segla, Lire 2 : 2*”.

Grano saraceno

Il grano saraceno, o fraina, è originario dell'Asia minore.

Fino a metà dell'Ottocento era utilizzato nel Mendrisiotto prevalentemente per la produzione di polenta. A riguardo, Ottavio Lurati riferisce che “*La fraina anzi doveva avere*

⁸² H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 243

⁸³ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*, Lugano 1869, pag. 37, 61

una notevole parte nell'alimentazione della popolazione lombarda e sottocenerina. Per secoli, e cioè fino alla fine del Settecento, essa fu il nostro grano popolare, il grano da polenta: dicendo polenta non si intendeva altro che polenta di fraina”⁸⁴.

Raffaello Ceschi e Fabrizio Mena scrivono che “Nel Sottoceneri, invece, la farina di mais acquisì una grande importanza soprattutto per la produzione di pane a buon mercato, mentre per preparare la polenta si rimase a lungo fedeli al grano saraceno”⁸⁵.

Anche Domenico Robbiani conferma che “la polenta non è mai mancata nella nostra modestissima frugalissima alimentazione ma, attraverso almeno quattro secoli, si trattò di polenta di grano saraceno, furmentùn, pulenta negra come la chiamava la nostra gente...”⁸⁶.

Da rilevare che la fraina cedette il posto al granturco solo in modo graduale. Inizialmente i due tipi di farina erano mescolati e solo in seguito, nel corso di diversi decenni, la polenta si trasformò da “nera” in “gialla”, come attualmente la conosciamo. Il passaggio tra questi due tipi di cereali fu menzionato da Stefano Franscini nel 1837. Riferendosi appunto alla polenta, rilevava: “Trent'anni fa era essa comunemente di farina di miglio, spesso anche di grano saraceno; ora solo di grano turco o mista”⁸⁷.

Nel Mendrisiotto, una tradizione che si protrasse fino ai primi decenni del Novecento chiedeva che il 2 novembre, giorno dedicato alla commemorazione dei defunti, la farina fosse preparata rigorosamente con farina di fraina; in conformità col lutto generale, si voleva che pure la polenta fosse di colore nero.

All'interno dei libretti dei conti e delle annotazioni, figura spesso il termine “farina nera” oppure “una quartina nera”, indicante appunto la farina prodotta dalla molitura del grano saraceno.

Come già citato in precedenza, nel contratto di affitto del 1807 dove sono elencate le quantità e i generi di grani stabiliti per il pagamento della locazione del mulino e terreni annessi, si trova menzionato “stara tre formentone”, che anche in questo caso sta a indicare la fraina.

Paníco

Simile al miglio, ma con pannocchia compatta a forma di spiga, produce dei granelli di piccole dimensioni di diversi colori. Coltivato nelle nostre regioni fin dai tempi antichi, la farina ricavata dalla macinatura di questo cereale era utilizzata per la produzione di pane o fa-

⁸⁴ O. Lurati, *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*. Schweizerisches Archiv für Volkskunde 67 (1971), pag. 181

⁸⁵ R. Ceschi, *Ottocento Ticinese*. Locarno 1986, pag. 336

⁸⁶ D. Robbiani, *Genestrerio*. Lugano-Muzzano 1991, pag. 220. Secondo Oscar Camponovo (*Sulle strade regine del Mendrisiotto*, Bellinzona 1977, pag. 177) la “polenta”, prima che si conoscesse il mais, era “una focaccia preparata a base di farina d'orzo, fritta in padella”. È probabile che questa affermazione, apparentemente contrastante, descriva un tipo di polenta presente in epoche antecedenti l'utilizzo della farina di fraina.

⁸⁷ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 184

rinare. Per la produzione di minestre (*panigada*) veniva usato il panico non macinato, con l'aggiunta di fagioli o altre leguminose; a volte vi si aggiungevano anche latte, riso, cavoli o rape.

Nei libretti dei conti e delle annotazioni, il panico veniva citato solo occasionalmente: “... *conto del fare*⁸⁸ *Giuseppe di Balerna (...) 1858, 29 lullio, più 3 quartine di panigada, Lire 2:1*”.

La coltivazione del panico subì un regresso su tutto l'arco dell'Ottocento, causato dall'evoluzione delle disponibilità alimentari. A riguardo Stefano Franscini citava: “*I progressi del miglior vitto han quasi fatto dimenticare a' (...) Trans-cenerini la loro paniscia o paniscieu; sorta di nera minestra con panico e fagioli e per rarità qualche grano di riso*”⁸⁹. Attualmente in Europa è coltivato unicamente come alimento per uccelli.

Come descriveva lo Schinz, la trebbiatura del panico si trasformava sovente in divertimento popolare: “*La trebbiatura del panico è una festa paesana per i figli dei contadini. Si spargono le pannocchie sul pavimento di una camera della casa. Il proprietario invita i giovani del vicinato come a un ballo e ingaggia un violinista, che è anche lui contadino: costui suona e la gente si mette a ballare, calpestando il panico; a ogni intervallo della musica si rimettono a posto le pannocchie, o se ne spargono delle altre, togliendo le prime, e si offrono castagne e vino ai danzatori. Il ballo ha termine quando il panico è tutto trebbiato o le persone sono stanche*”⁹⁰. Un bell'esempio di come si poteva unire l'utile al dilettevole!

Orzo

Di origini afroasiatiche, è stato coltivato fin dalla preistoria. È un cereale molto diffuso che si adatta ai più svariati climi. Viene coltivato sia per la produzione di farine alimentari, sia come foraggio per gli animali.

Nell'archivio Galli, la prima citazione riguardante l'orzo si trova all'interno del contratto di affitto del 1807: “*staro uno orzo*”; nei libretti dei conti e delle annotazioni è riportato solo raramente: “*Conto del Brazolla, 1857, 26 maggio, più dato una quartina dorgiada*⁹¹, *soldi 8*”, “*1865, 19 novembre, dato un quarte seglla e una quartina dorgio*”.

Secondo Stefano Franscini, nel nostro Cantone la coltivazione dell'orzo era alquanto generalizzata: “*La segale e l'orzo, che prosperano più generalmente nel Cantone, danno al solito da 7 a 10 semenze*”⁹². “*Il pane di farina d'orzo e di farina di castagne è onninamente di-susato*” e “*La minestra si fa pure con orzo e si fa con panico*”⁹³.

⁸⁸ Fabbro

⁸⁹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 186

⁹⁰ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 369

⁹¹ Spesso il mugnaio definiva le farine macinate in base al loro utilizzo principale. In questo caso indicava la farina di orzo con lo stesso nome della minestra prodotta, l’*“urgjàda”* (orzata).

⁹² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 211

⁹³ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 185

Vista la scarsa quantità di orzo richiesta come pagamento annuale nel contratto di affitto del 1807 e dagli scarsi riferimenti successivi in tutto l'archivio Galli, è probabile che nelle zone di pianura del Mendrisiotto la coltivazione di questo cereale fosse poco diffusa.

Farro

Probabilmente originario della Palestina, fu uno dei primi cereali usati nell'area mediterranea. Trattandosi di un alimento molto nutriente e dall'alto contenuto proteico, gli antichi Romani lo usavano nella dieta dei soldati, i quali ricevevano un'abbondante razione di farro come principale nutrimento. Essendo un cereale difficile da coltivare e di scarso rendimento, fu soppiantato dalle colture di specie a più alta produttività.

All'interno dell'archivio Galli il farro viene citato unicamente nel contratto annuale di affitto del 1807 “*Staro uno frumento grosso per minestra*”.

È probabile che nell'arco dell'Ottocento la coltivazione del farro subì un notevole regresso in tutto il Cantone, in quanto gli storici e le pubblicazioni dell'epoca menzionano raramente questo cereale. Lo Schinz, descrivendo le coltivazioni di cereali nelle nostre regioni, affermava “*Non ricordo di aver visto farro*”⁹⁴.

Avena, miglio e sorgo

Tra i diversi cereali che si coltivavano nelle pianure del Mendrisiotto nell'Ottocento figuravano anche l'avena, il miglio e il sorgo.

Non esistono citazioni nell'archivio Galli riguardo all'avena. Si trattava comunque di un cereale poco coltivato, come testimoniano lo Schinz e il Franscini: “*L'avena è coltivata pochissimo: la segala la sostituisce abbondantemente, per il frutto e per la paglia*”⁹⁵. “*Avena, meliga e altre maniere di biade si coltivano pochissimo*”⁹⁶.

Pure per quanto riguarda il miglio non si trova nessuna attestazione nell'archivio Galli. Anch'esso poco coltivato, era utilizzato occasionalmente per preparare minestre e, mischiato con farine di altri cereali, si impiegava per produzione di pane, come quello di “*mistura*”, fatto con 2/3 di miglio e 1/3 di segale. Da rilevare che, nei secoli antecedenti, questo cereale era coltivato in maniera diffusa su tutto il territorio cantonale. Nel Sopraceneri, prima di utilizzare il granturco, la polenta veniva preparata prevalentemente con il miglio.

Pure il sorgo, chiamato anche melica o saggina, si coltivava solamente in piccole quantità e i chicchi prodotti venivano principalmente usati come foraggio per gli animali (vedi riferimento precedente “*Avena, meliga e altre maniere di biade si coltivano pochissimo*”). L'utilizzo di questo cereale per l'alimentazione umana avveniva solo fra le classi più povere della popolazione “*il seme è racchiuso in una duplice buccia e, macinato, da una farina*

⁹⁴ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1986, pag. 243

⁹⁵ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1986, pag. 243

⁹⁶ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 209

grezza usata per la polenta dei contadini poveri: è però un cibo poco gustoso, indigesto e insipido”⁹⁷.

La pianta del sorgo, dopo essere fatta seccare, veniva utilizzata principalmente per la produzione di spazzole e scope (*scuf da mèrga*).

All'interno dei libretti dei conti e delle annotazioni è menzionato il sorgo una sola volta: “*Rosinello Coldre, 1857, 15 lullio, ara una mattina e 2 pianelli di meregata*”.

È importante rilevare che su tutto l'arco dell'Ottocento il consumo di alcune specie di cereali subì una costante diminuzione a favore di altre specie che si affermarono sempre più nell'alimentazione popolare. Un tipico esempio ci giunge sia dal granturco che, con il trascorrere dei decenni, si impose a scapito della coltivazione di alcuni cereali largamente utilizzati all'inizio del secolo, sia dal frumento, gradualmente divenuto alimento comune anche per le classi sociali meno agiate.

IMPORTAZIONE DI FARINE

Su tutto l'arco dell'Ottocento, a causa l'arretratezza delle tecniche agricole e la scarsità di terre arative, per l'approvvigionamento della popolazione ticinese si dovette ricorrere all'importazione di cereali dall'Italia.

Stefano Francini affermò che, intorno al 1835, “*Dalle notizie che ci è venuto fatto di raccogliere il Cantone importa annualmente dalla Lombardia e dal Piemonte tra le 30 e le 40 mila moggia tra frumento, riso, grano turco, segale, miglio e avena, e per giunta da 10 a 15 mila rubbi (da libbre 10 luganesi) di pasta di frumento e di farine*”. In modo più dettagliato, egli riportava che queste importazioni erano suddivise in “*Frumento (circa 10.000 moggia), segale e avena (5500 dette), grano turco (6500), riso (5 mila), grani minuti (8 mila): totale 35 mila moggia (di Milano). Farine (circa 10 mila rubbi). Pasta di farina di frumento (da 6 a 7 mila detti)*”⁹⁸.

Altri dati riportati dallo stesso Francini informano che nel 1841 il Cantone, per il proprio consumo, aveva importato circa 3000 tonnellate di frumento, 2200 di granturco, 4100 di grani minuti, avena e legumi, 1700 di riso, 370 di segale e 450 di farine⁹⁹.

Oltre ai cereali, che rappresentavano l'alimento principale, la popolazione del Mendrisiotto nell'Ottocento faceva capo ad altre derrate alimentari per il suo sostentamento.

⁹⁷ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1986, pag. 371

⁹⁸ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 212, 271

⁹⁹ *Memoria del socio Stefano Francini sull'importazione de' cereali nel Cantone Ticino*, Giornale delle società ticinesi d'utilità pubblica, III, 1843, pag. 28-32

LA CASTAGNA

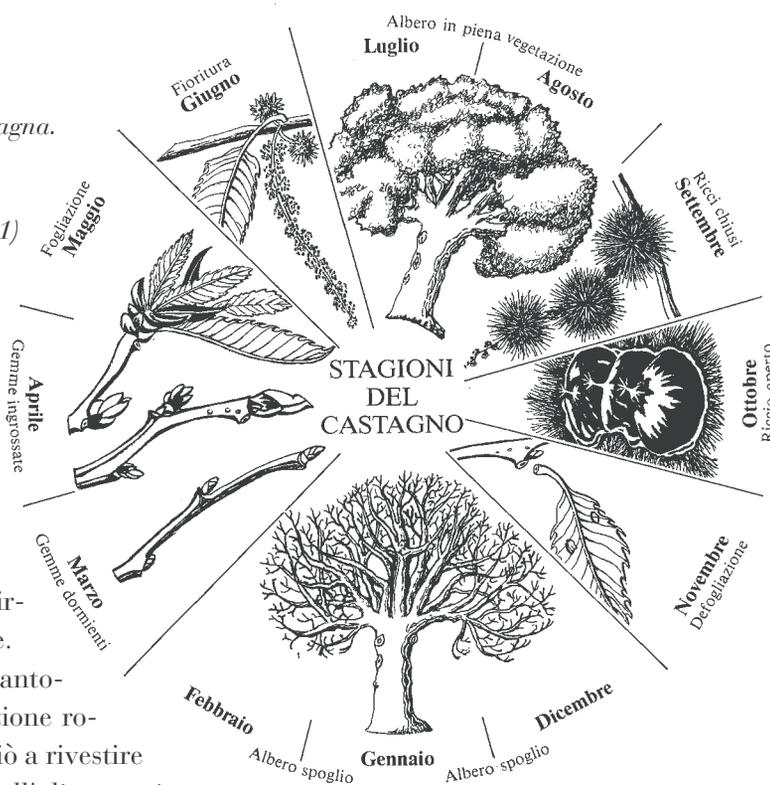
Stagioni del castagno
(Tratto da: L. Sofia, *Castagna. Centro di dialettologia della Svizzera italiana, Bellinzona 2001, pag. 141*)

A livello mondiale esistono 13 specie di castagno, tra le quali una sola originaria dell'Europa, la “*Castanea sativa*”. Questa è presente in Ticino in circa 60 varietà conosciute. Introdotto nel nostro Cantone durante la dominazione romana, il suo frutto iniziò a rivestire un ruolo importante nell'alimentazione quotidiana durante il Medioevo.

Gli alberi di castagno si differenziano in piante innestate e in piante selvatiche¹⁰⁰. Queste ultime crescono solitamente in luoghi lontani dall'abitato, dove la raccolta dei frutti si presentava poco attrattiva a causa dell'eccessiva distanza.

Il castagno (*Castanea sativa*), diffuso in tutto il Cantone Ticino fino ad un'altitudine indicativa di 1000 m.s.m, grazie al suo alto valore nutritivo si guadagnò l'appellativo di “albero del pane”; esso rappresentò per diversi secoli la primaria fonte di nutrimento per le popolazioni di montagna, dove la coltura dei cereali non poteva essere attuata in modo produttivo.

I vantaggi alimentari del castagno sono una costante e abbondante produzione di frutti, ottenuti indipendentemente dalle condizioni climatiche, questo grazie alla fioritura tardiva, che lo mette al riparo dai geli primaverili, e al vasto apparato radicale che ne permette la sopravvivenza anche in periodi estremamente siccitosi.



¹⁰⁰ “Gli alberi selvatici presentano caratteri assai diversi di quelli innestati: essi hanno il tronco più nodoso e resistente, le foglie sono più piccole e di un colore più pallido, i frutti sono meschini, appiattiti e pelosi; questi caratteri li distinguono dalle speci educate.” (tratto da: G.C. Brenni, *L'importanza economica del castagno nel Cantone Ticino e nell'Italia settentrionale*. Mendrisio, 1937)

Molto longevo¹⁰¹, inizia a fruttificare verso il decimo anno di età; un albero di buone dimensioni, di età tra i 70 e i 140 anni e ubicato in luogo idoneo, riesce a produrre annualmente dai 100 ai 200 chili di castagne.

Nelle zone del Cantone dove la castagna rappresentava la fonte principale di alimentazione, una famiglia di 6 persone ne consumava una media di 100-150 chili a testa. Pochi alberi riuscivano così a fornire buona parte del fabbisogno alimentare per un'intera famiglia durante i mesi invernali. Per assicurare una buona produttività, il castagno era regolarmente potato e concimato.

Nelle zone di pianura, dove i terreni erano maggiormente sfruttati dalle colture cerealicole, la normale alimentazione veniva integrata in parte dal consumo di castagne, consumate fresche durante i mesi autunnali e secche negli altri periodi dell'anno.

Su tutto l'arco dell'Ottocento, nelle zone di pianura del Mendrisiotto, il consumo di castagne non fu particolarmente importante. Questo frutto rappresentava infatti la principale fonte di alimentazione laddove esistevano importanti selve castanili, come per esempio sulle colline adiacenti e in Valle di Muggio¹⁰². Nei dintorni della Valle della Motta le selve castanili erano poche, di estensione limitata e appartenenti a poche famiglie.

Luigi Lavizzari, descrivendo la regione del Mendrisiotto, citava la presenza di castagni unicamente nella zona collinare e montana:

- *“Si giunge quindi ai casolari di Somazzo (...) Da quella terra, seguendo un viottolo che serpeggia fra campicelli e castagneti, si sale alla Torretta”* (M.te Generoso)
- *“... vi allignano frutteti di ciriegi, pomi, peri, quasi dappertutto la vite; e vigorosi noci e castagni, i cui frutti sono principale prodotto della contrada”* (Valle di Muggio)
- *“Si perviene a Pedrinete in mezz'ora per una salita che serpeggia fra boschi di castagni e alni di pigro sviluppo...”* (Collina del Penz)
- *“Le sopradette terre siedono ai piedi di vaghi colli lungo il confine (...) liete selve di castagni e di betule ammantano la sommità di quelle colline e vigneti generosi ne vestono il piede”* (Novazzano e la Campagna Adorna)¹⁰³

La maggioranza della popolazione residente nelle zone di pianura era perciò obbligata a procurarsi questo importante alimento con l'acquisto o lo scambio con grani e farine. Le popolazioni di montagna, maggiori proprietari di selve castanili, non disponevano di vasti terreni arativi per la coltivazione dei cereali; questi interscambi garantivano così la reci-

¹⁰¹ Un castagno può sopravvivere fino a diversi secoli. Alcuni caratteristici castagni monumentali sono visibili all'Alpe di Brusino, sul M.te S. Giorgio; si ritiene che superino i 500 anni d'età

¹⁰² Un detto popolare di Balerna, ben rappresenta la monotonia alimentare a cui i valmuggesi erano confrontati quotidianamente: *“Ala mattina peradèll, a mezdì brüsadèll, ala sera farü, a Mücc végni püü”* (Alla mattina castagne sbucciate bollite, a mezzogiorno caldarroste, alla sera castagne bollite con la buccia, a Muggio non vengo più). Tratto da: L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana, Bellinzona 2001, pag. 83

¹⁰³ L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 23, 37, 46, 52

proca possibilità di variare il monotono regime alimentare. Anche al Mulino del Daniello si produceva occasionalmente farina di castagne; all'interno dei libretti dei conti e delle annotazioni questa era citata solo raramente: “*Connto della fatora pifareta. 1875, 30 genio, datto due quartine dorgiada più la masnadura de castegna*”.

In essi vengono riportati anche alcune consegne di castagne acquistate (o scambiate) dalla famiglia Galli: “*1858, 28 setembre, Cabona, colli 14 più ricevo quartine 10 castegne*”.

Un altro modo per procurarsi i preziosi frutti era quello di possedere terreni adibiti a selve castanili o semplicemente essere padroni di uno o più alberi di castagne presenti su terreni altrui. Quest'ultima particolare forma di possesso veniva denominata “*jus plantandi*”. Si tratta di un diritto di antichissime origini che concedeva a determinate famiglie attinenti del Comune il privilegio di piantare e coltivare sul terreno patriziale alberi di castagno e di noce, di usufruire dei frutti, del fogliame e del legname prodotto. Solitamente questo possesso includeva il pagamento di una tassa, il cui importo variava a dipendenza dei fruitori se erano o non erano membri di famiglie patrizie di quel Comune. Per contraddistinguere gli alberi appartenenti ai diversi proprietari, era impresso un marchio sulla corteccia, solitamente rappresentato dalle iniziali di nome e cognome o da un numero. Pur essendo stata limitata dal Codice Civile Svizzero, entrato in vigore nel 1912, tracce di questa antica pratica persistono tutt'oggi in alcune zone del nostro territorio.

Laddove il castagno non era presente o non offriva una produzione soddisfacente, alcune famiglie si garantivano l'approvvigionamento grazie ad alberi o selve castanili di loro proprietà situate in territorio di un altro Comune. È il caso di Giovan Battista Pozzi di Coldrerio (padre di Paolo che ha edificato il Mulino del Daniello). Nella stima dei suoi beni elencati negli Estimi della Pieve di Balerna del 1735, figurano anche “*Stara 4 castagne bianche*¹⁰⁴, che ricava da Beni



Castagno con dipinto le iniziali del nome della famiglia proprietaria (Rondagnò, Valle di Muggio). (Foto I. Camponovo)

¹⁰⁴ Castagne secche sbucciate

proprij in Morbio di Sopra, Scudi 16”.

Dopo il raccolto, le castagne fresche erano suddivise: le migliori erano riservate al consumo familiare o allo scambio con altri prodotti alimentari, quelle piccole o guaste erano impiegate come nutrimento per gli animali.

Conservazione

Il frutto del castagno si poteva conservare in uno stato di relativa freschezza, che perdurava al massimo fino a tardo inverno. Le castagne secche si mantenevano fino all'autunno successivo.

Riguardo alla conservazione dei frutti allo stato fresco, non tutte le specie si dimostravano adatte. Le qualità idonee venivano trattate con un procedimento chiamato “*novena*” che consisteva nel lasciarle in immersione per la durata di nove giorni, effettuando un regolare ricambio di acqua quotidiano. In seguito, dopo averle lasciate asciugare, si sistemavano in terra in un luogo ben arieggiato e asciutto. Questo procedimento, oltre a far emergere le castagne guaste, provocava una debole fermentazione all'interno del frutto che ne aumentava il grado di conservabilità.

Un altro sistema per la conservazione del frutto consisteva nell'ammassare all'aperto i ricci ancora contenenti le castagne in grossi mucchi (*ricciaia*), oppure riporli in botti e lasciarli in cantina per alcune settimane. Anche in questo caso, l'umidità che si formava all'interno del riccio consentiva al prodotto fresco di conservarsi per alcuni mesi. Buoni risultati si ottenevano anche sistemando le castagne in uno strato di sabbia asciutta e pulita.

Per garantirsi una buona disponibilità di castagne su tutto l'arco dell'anno, era comunque necessario procedere all'essiccazione del frutto. Questa operazione poteva essere effettuata con diversi procedimenti, sfruttando il calore del sole o del fuoco¹⁰⁵:

- spandendo le castagne in un luogo asciutto e ben ventilato
- lasciandole in un luogo assolato e riparato dalle intemperie
- sistemandole su graticci posti all'interno delle cappe del camino
- in soffitta, su graticci sistemati sopra un'apposita apertura praticata nella canna del camino
- in apposite costruzioni, situate solitamente in prossimità delle selve castanili; si trattava in genere di piccoli edifici costruiti in muratura a secco (*graa*). Dopo la raccolta, sul pavimento al centro del locale, veniva acceso un fuoco a fiamma moderata e continua; ad un'altezza che poteva variare dai 1,5 ai 3 metri si trovava un graticcio che veniva riempito con un'abbondante strato di castagne. Il caldo così prodotto, che penetrava attraverso le fessure della grata, permetteva un lento ma completo processo di essiccazione. Il metato doveva essere costantemente sorvegliato per garantire che il fuoco mantenesse la giusta combustione e non provocasse incendi.

¹⁰⁵ L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Bellinzona, 2001, pag. 56

Nei diversi processi sopra elencati, il tempo necessario per l'essiccazione poteva variare da uno a due mesi. In seguito, le castagne ancora calde venivano liberate dal guscio e dalla pellicola. Questa operazione veniva effettuata con tre procedimenti distinti¹⁰⁶:

- con il sacco: sistemate in un apposito sacco di solida tela, le castagne erano battute ripetutamente contro una superficie solida;
- con la spadiglia: questo metodo consisteva nel distribuire a terra uno strato di pochi centimetri di castagne, dentro uno spazio quadrangolare delimitato da assi. All'interno di esso i frutti venivano battuti con uno speciale arnese formato da un manico verticale ricurvo con infissa all'estremità inferiore una tavola quadrata di legno, la cui base presentava degli intagli a forma piramidale;
- con il mortaio: le castagne erano poste all'interno di un apposito mortaio di grosse dimensioni e sgusciate battendo ripetutamente con l'ausilio di un pestello, lungo circa un metro e avente un'impugnatura trasversale.

Dopo la battitura, la separazione dei frutti dalla buccia e dalla pellicola si effettuava con la tecnica della ventilazione, molto simile al sistema adottato per la separazione della pula del frumento. L'ultima operazione consisteva nella cernita delle castagne sgusciate. Le più grosse rimaste intere erano riservate al consumo familiare, allo scambio con altri prodotti alimentari o alla vendita nei piccoli mercati dei principali centri del Cantone; quelle piccole o ridotte in frantumi erano utilizzate per produrne farina; quelle guaste venivano date in pasto agli animali.

Consumo

Le castagne si consumavano in diversi modi: cotte, crude, con o senza guscio, lessate o arrostiti. Si accompagnavano con i cereali, la carne, la verdura, i latticini, le patate, il vino. Sono diversi i termini dialettali del Mendrisiotto che indicano i vari metodi di preparazione delle castagne:

- castagne fresche bollite con la buccia (ballotte): *castégn büii*
- castagne secche bollite con la buccia: *belegott*
- castagne fresche bollite senza buccia: *peradèll, peladèll*
- castagne fresche, arrostiti sul fuoco: *büröll, biröll*

Con la farina di castagne si preparava una specie di polenta, denominata “*pult*”, che era consumata con del latte o vino, oppure lasciata raffreddare e in seguito arrostita a fette nell'olio di noci o burro. La “*putòra*”, un genere di budino, veniva cucinata anch'essa utilizzando la farina di castagne, mischiata ad acqua, vino, zucchero e burro; si consumava calda, dopo 5 minuti di cottura.

¹⁰⁶L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Bellinzona, 2001, pag. 67

Con il termine “*sambaión*” nel Mendrisiotto si indicava una polentina di castagne preparata con l'aggiunta di aceto. Con lo stesso nome veniva pure chiamata una specie di bevanda dissetante preparata con farina di castagne mescolata con vino, zucchero e un po' di latte, particolarmente gradita ai contadini impegnati nella fienagione o nella mietitura¹⁰⁷.

Il consumo di castagne subì una costante diminuzione, in particolare alla fine dell'Ottocento, quando giunsero sui mercati i cereali a prezzo abbordabile.

Alcune usanze legate alla castagna

Le castagne hanno sempre rappresentato il piatto ideale per animare i momenti d'incontro e di associazione; questa funzione è tutt'ora attuale nelle castagnate di gruppo o negli spuntini pomeridiani a base di caldarroste, consumati nei mesi autunnali.

Nella civiltà contadina, tutti raccolti intorno al fuoco scoppiettante, era tradizione consumare le caldarroste nelle serate dei lunghi mesi invernali, magari bagnate con un buon bicchiere di nostranello. Tra i parenti e gli amici riuniti si creava così una particolare atmosfera di piacevole compagnia, fatta di racconti genuini e storie che incantavano grandi e piccini. Specialmente questi ultimi, con lo sguardo serio e attento, ascoltavano quei racconti che solamente i più anziani sapevano narrare; la stanchezza dell'ora tarda scompariva e con la loro giovane e ingenua fantasia già percorrevano orizzonti infiniti, fatti di avventure, coraggio e misteri. Vicino, le donne, assorto nei loro pensieri ascoltavano con lo sguardo assente, quasi ipnotizzate dalle braci e dalle fiamme che, sotto la “*padèla di biröll*”, si sprigionavano leggere. Le loro mani lavoravano senza sosta.

Il tempo passava pigro, il vino lentamente scendeva, la testa girava, si rideva, si dimenticavano le fatiche, le disgrazie. La padella era vuota, la fame scomparsa. I più giovani, ormai assopiti, avevano un leggero sorriso sulle loro sottili labbra; forse sognavano le gesta degli eroi popolari, forse di svegliarsi di domenica e non dover andare a lavorare, forse semplicemente di riuscire a diventare adulti.

Nella sera del giorno di Ognissanti nessuno usciva di casa; era consuetudine recitare il rosario con tutta la famiglia riunita attorno al fuoco, dove lentamente cocevano i “*castégn di mòrt*”.

Finite le preghiere, si mangiavano le castagne cotte, premunendosi di conservarne una manciata da lasciare sul tavolo, accompagnate con un po' di acqua e un bicchiere di vino; si narrava che, la notte, le anime dei morti sarebbero venute in silenzio a consumarle.

Vi era infatti la credenza che, se nulla si lasciava sulla tavola, le anime contrariate dei morti sarebbero giunte in camera da letto nell'oscurità “*a tiratt i pè*” (a tirarti i piedi). Addirittura, nel Mendrisiotto, c'era la superstizione che i defunti, risentiti per tale irriverenza, sarebbero venuti a portarsi via qualcuno della casa¹⁰⁸.

¹⁰⁷ L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Bellinzona, 2001, pag. 94

¹⁰⁸ L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Bellinzona, 2001, pag. 101

Nel giorno dei Morti era anche consuetudine che i poveri e i bambini del paese facessero una questua bussando alla porta di ogni casa chiedendo la “*carità di póri mòrt*”, ricevendo solitamente una manciata di castagne o, nella migliore delle ipotesi, qualche spicciolo.

La sera di S. Stefano, nel Mendrisiotto, le ragazze usavano preparare le castagne secche bollite con guscio (*belegott*) da offrire ai fidanzati che passavano a trovarle¹⁰⁹.

In passato, i giovani di Coldrerio, il 26 di dicembre erano soliti passare per le case del paese a far la questua chiedendo “*belegott*”, che erano in seguito mangiate in compagnia. Questa antica tradizione, pur avendo subito un cambiamento di forma nel corso dei decenni, è sopravvissuta fino ai giorni nostri e ancora praticata dai giovanotti del paese, denominati appunto “*Belegott*”. Il giorno di S. Stefano, a piccoli gruppi, si spostano di casa in casa per la vendita dei biglietti della riffa a favore dell'Associazione sportiva.

Vi era inoltre la credenza scaramantica, ampiamente testimoniata nel Sottoceneri, che se non si mangiavano castagne il primo giorno di maggio nel corso dell'anno corrente si era morsiati dall'asino.

Utilizzo del legno e foglie di castagno

Oltre che per i frutti, il castagno rappresentava un'importante risorsa anche per il legname, prodotto principalmente utilizzato per paleria, costruzioni, carbone, legna da ardere. Fu pure largamente sfruttato all'inizio del Novecento per l'estrazione di tannino, prodotto utilizzato come sostanza per conciare la pelle.

Il legno di castagno garantisce una buona flessibilità e un'eccellente resistenza nel tempo e agli agenti atmosferici; veniva perciò impiegato per la costruzione di travature di tetti, pali per la vigna, serramenti, utensili, contenitori. Come già descritto in precedenza, anche diverse parti costitutive del Mulino del Daniello erano costruite in castagno.

Il fogliame, prodotto in abbondanza, era particolarmente ricercato come strame per gli animali. Sminuzzato e seccato, era utilizzato come foraggio nei mesi invernali per capre e pecore.

Nel Canton Ticino, l'eccessivo sfruttamento del legno di castagno utilizzato in particolare per la produzione di carbone, portò nell'Ottocento alla distruzione di numerosi castagneti.

LA PATATA

La patata, originaria del Sud America, giunse in Europa portata dagli Spagnoli nella seconda metà del XVI secolo. Questo tubero, particolarmente adattabile a svariati climi e altitudini, venne inizialmente utilizzato come cibo per pollame e maiali.

Nel Canton Ticino la sua coltivazione per l'alimentazione umana si sviluppò a cavallo tra il XVIII e il XIX secolo, irrompendo nell'abitudine alimentare basata sul binomio

¹⁰⁹ L. Sofia, *Castagna*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Bellinzona, 2001, pag. 102

grani-castagna e divenendo in poco tempo uno dei principali alimenti popolari. Già nel 1812 il Ghiringhelli, all'interno della sua descrizione, menzionava la coltivazione della patata: *“Le patate, prima della Rivoluzione, erano quasi sconosciute. Solo la carestia che questa, e specialmente il passaggio delle armate dei generali Suvarov e Moncey portarono nel paese, insegnò a conoscere questo nutrimento. Ora esse sono generalmente diffuse, ed apprezzate, e permettono, con le castagne, una importante diminuzione della importazione di grano straniero. La dolcezza del clima le fa crescere sempre in gran copia”*¹¹⁰.

Fu durante la terribile carestia degli anni 1816-1817 che la coltivazione della patata ricevette il maggiore impulso.

Diversi furono i motivi del successo dell'espansione di questo prezioso tubero:

- comodità di coltivazione
- adattabilità ai diversi fattori climatici
- adattabilità alle diverse altitudini (si possono coltivare fino a 1500 m.s.m)
- nuova componente alimentare
- subito disponibile al consumo dopo la raccolta
- buona conservabilità del prodotto durante i mesi invernali¹¹¹

La sua diffusione avvenne inizialmente nelle regioni alte del Cantone, particolarmente nelle valli montane del Sopraceneri; solo in seguito la sua espansione raggiunse tutto il territorio ticinese.

Tra le prime citazioni che riguardano la coltivazione delle patate nel nostro Cantone, vi sono quelle tratte dagli appunti del già citato sindacatore bernese Karl Viktor von Bonstetten, che visitò i baliaggi italiani tra il 1795 e il 1797. La prima è presente nella descrizione della Valle Verzasca: *“Nell'orto del parroco vidi dei cavoli, delle carote e dei fagioli; anche le patate cominciano a piacere: crescono dappertutto; ma i valligiani non sono avvezzi a questo tipo di nutrimento, dicono che queste radici sono più adatte ai porci che all'uomo.”* In seguito, parlando della Valle Onsernone, riferisce che *“Le patate sono conosciute sin dal 1780, ma vengono ancora poco coltivate”*¹¹².

Contrariamente, nelle sue descrizioni riferite al Mendrisiotto e al Luganese, egli non fa nessun accenno alla presenza di patate in queste zone.

Le prime attestazioni riguardo alla coltivazione della patata nel Mendrisiotto si trovano nella descrizione di Padre Gian Alfonso Oldelli nel 1814 il quale, menzionando la Valle di

¹¹⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 40

¹¹¹ Un sistema per conservare le patate viene descritto in *“L'agricoltore Ticinese”* del 1869: *“Metodo economico per conservare le patate: la calce cotta attrae, come è noto, l'umidità. Nel riporre le patate nel locale ove si vogliono conservare, devono essere messe sopra un mucchio di questa calce, separata da un sottile strato di foglie secche, ed in questa guisa essa manterrà le patate asciutte e costantemente sane.”*

¹¹² *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1869, pag. 35

¹¹² K.V. von Bonstetten, *Lettere sopra i baliaggi italiani*. A cura di R. Martinoni. Locarno 1984, pag. 21, 59

Muggio, riporta: “... non mancano qui le cotanto pregiate Triffole, e le Patate anch'elleno si sono introdotte generalmente.”¹¹³

Anche Stefano Francini esalta le qualità del “pomo di terra”, rapportandole con quelle del granturco: “Quello (il granturco) è in pregio nella calda contrada, questo (il pomo di terra) nelle valli dove men felice è il clima; quello nelle cattive annate non perviene a perfetta maturità: questo quasi mai delude le speranze dell'agricoltore. Né migliori luoghi del Bellinzonese e del Locarnese si seminano i pomi di terra dopo la mietitura de' cereali, e se n'ottiene ancora, principalmente nelle caldi annate, un raccolto considerevole.”¹¹⁴

La patata è uno dei pochi alimenti che si inserì seguendo un inusuale percorso di diffusione: prima come cibo per animali, poi nell'alimentazione popolare e solo in seguito in quella borghese. A dipendenza delle regioni, veniva cucinata nei più svariati modi: in farina per la produzione di pane, lessate, stufate, arrostiti, nella minestra, con verdure e legumi, con la polenta, con il formaggio, con il lardo.

Come attesta Domenico Robbiani¹¹⁵, pare che su tutto l'arco dell'Ottocento gli abitanti della pianura del Mendrisiotto (e in generale in tutto il Sottoceneri) non furono mai grandi coltivatori e consumatori di patate. Solo verso la fine del secolo s'iniziò a dare particolare importanza a questo tubero grazie all'importazione delle abitudini alimentari degli emigranti di ritorno dalla Svizzera interna, dove le patate erano cibo quotidiano. Menzionando le famiglie locali che ne facevano sovente uso, si diceva infatti “Ai màngian ala manèra tudèsa”.

Nell'archivio Galli, ci sono alcuni riferimenti riguardanti la patata nei libretti dei conti e delle annotazioni. Come esempi citiamo l'acquisto di un quantitativo di patate da parte della famiglia Galli: “Conto della Maseretta di Villa, 1858, (...) più ricevo 50 lira di pomi di tera”, o lo scambio di 125 chili di patate, cedute per una fornitura di riso: “Conto del riso, 1907, 10 aprile, Dato Cg 125 di patate.”

FRUTTA, LEGUMIE ORTAGGI

Nelle regioni del Canton Ticino si trovavano diverse specie di piante da frutta. Alla fine del Settecento lo Schinz descrive la presenza di fichi, peschi, prugni, ciliegi, meli e peri. La frutta veniva solitamente consumata fresca e solo alcune specie, come i fichi, le prugne e le ciliegie erano in parte essiccate come scorta a disposizione per l'inverno. Descrive anche la coltivazione di diverse specie di meloni, i quali “maturano senza richiedere cure particolari.”¹¹⁶

Il Ghiringhelli menziona tra i frutti di maggior pregio le albicocche, le pesche e i fichi. Descrive anche la presenza dei peri e dei ciliegi; riferendosi a questi ultimi, riporta che “non

¹¹³ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 25

¹¹⁴ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 208

¹¹⁵ D. Robbiani, *Genestrerio*, Lugano-Muzzano 1991, pag. 226

¹¹⁶ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 414, 421

si nota tuttavia tendenza alcuna a distillare le molte ciliege, che, nelle buone annate, sono vendute persino a un centesimo la libbra, e nemmeno vengono tutte raccolte."¹¹⁷

All'interno dell'alimentazione popolare si trovavano anche i legumi, come i piselli e i fagioli; in particolare questi ultimi, essiccati, venivano consumati specialmente durante i periodi dell'anno in cui la disponibilità alimentare risultava scarsa. I legumi, uniti ad altri ortaggi e cereali, si utilizzavano in particolare come ingredienti per cucinare minestre oppure, con l'aggiunta di pane raffermo, per la preparazione di zuppe.

Anche nell'orto del Mulino del Daniello i fagioli erano regolarmente coltivati. In una lettera spedita da Angelo Galli nel 1873 al fratello Giuseppe emigrato in America, si fa riferimento ai danni causati dal maltempo: "... il giorno 1 giugno in ieri in soma è provinato¹¹⁸ a rovinato molto il melgone e gli facioli...".

Nei primi anni dell'Ottocento nelle nostre regioni si coltivavano anche le fave, che furono in seguito soppiantate dalla patata.

Per quanto riguarda le verdure in generale, si consumavano prevalentemente quelle di stagione, crude oppure cotte in minestre con altri ingredienti vegetali.

Grazie alla buona conservabilità di cavoli, verze e all'essiccazione delle rape, era possibile disporre di questi prodotti anche nei periodi invernali. Erano utilizzati specialmente come ingredienti per minestre e zuppe. All'interno dei libretti dei conti e annotazioni, in data 30 aprile 1856 vi è riportata la vendita di piantine di verze, effettuata dai "fratelli Galli mugnai" a favore di "Felice Meroni di Novazano" per la somma di Lire 1,20.

Lo Schinz annotava che nella Svizzera italiana "la coltivazione degli orti non è praticata nella misura consentita dal clima; tenuto conto della terra di per se fertile, del caldo moderato e del freddo non rigido che di solito regnano qui, dovrebbe essere più sviluppata". Citava inoltre la coltivazione dei cavolfiori, diverse specie di broccoli, aglio, sedano, carote, bietole e spinaci. La maggior cura era riservata all'insalata, particolarmente apprezzata dalla popolazione che ne coltivava diverse specie: la lattuga, la cicoria, l'indivia, la "ricciola", il "ricciolone", la buglossa. Pur non conoscendone l'esito, sappiamo che nell'orto attiguo al Mulino del Daniello si sperimentò la coltivazione di una non ben definita specie di lattuga utilizzando "una semente de letuga americana" allegata all'interno di una lettera inviata nel 1907 da Ermelinda Galli, emigrata a Buenos Aires. Diffusa anche la coltivazione di zucche che, a seconda delle varietà, erano utilizzate come contenitori per il vino, per scopi ornamentali o per la preparazione di prelibati contorni¹¹⁹.

¹¹⁷ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 43

¹¹⁸ Il termine dialettale "pruinada" significa "brinata". Pur non disponendo di un riscontro storico che certifichi una gelata avvenuta in tale data, l'informazione è da ritenersi attendibile. Questo termine è stato infatti usato dai Galli per indicare altre brinate, che troviamo documentate nel mensile "L'agricoltore ticinese", dove si indica che in data 28 aprile 1873 e 17/19 maggio 1874 causarono notevoli danni all'agricoltura (vedi: *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1873, pag. 118 e "L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario". Lugano 1874, pag. 118)

¹¹⁹ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 420, 421

LA CARNE

Durante tutto l'arco dell'Ottocento, il regolare consumo di carne era riservato solo alle classi sociali più agiate; il resto della popolazione doveva accontentarsi di mangiarne unicamente durante le principali festività dell'anno, in particolare a Natale. Non per niente, in diverse regioni, il giorno del Santo Natale era indicato come il “*dì da mangià la carna*”. In generale, si trattava comunque di parti dell'animale particolarmente economiche e conseguentemente di scarsa qualità come trippa, testina, tendini, polmoni, ecc.; la bistecca rimaneva ovviamente un lusso a pochi riservato. Tra le classi più povere, la carne del bestiame macellato era interamente venduta; si trattava infatti di un bene che garantiva un discreto guadagno, indispensabile per la sopravvivenza della famiglia.

L'allevamento del maiale garantiva la possibilità di disporre di insaccati, da vendere o consumare occasionalmente in maniera parsimoniosa. A questo proposito, Paolo Ghirighelli riferisce che nel Canton Ticino “*I maiali sono molto numerosi, poiché le salsicce sono molto ricercate*”.¹²⁰

Anche Stefano Francini a riguardo riporta che “*Gli animali porcini sono in quantità considerevole, tra li 20 e li 30 mila capi. (...) In parecchi villaggi della valle non ci ha quasi famiglia povera e ristretta, che non mantenga una di tali scrofe: ogni anno se ne ricavano piccole somme di molto sussidio*”.¹²¹

In genere i contadini allevavano molto pollame che, assieme alle uova prodotte, veniva prevalentemente riservato per la vendita alle classi più agiate: “*È ancora ben lungi il nostro villico e l'artigiano dal potere, come augurava Enrico IV, aver ogni festa un pollo nella pentola; perciocché la carne di pollame può dirsi inusitata in tali case se non in quanto lo spensierato padre di famiglia l'assaggia di quando in quando a caro costo all'osteria*”.¹²²

Come riporta il Francini, sembra che i migliori capponi presenti sul mercato provenissero dal Mendrisiotto: “*In generale i capponi non sono ingrassati bene se non nel Mendrisiotto e dalle fantesche d'alcuni curati e prevosti*”.¹²³

Data la cronica mancanza di carne, il brodo per le zuppe veniva solitamente preparato con il solo utilizzo dell'acqua salata, raramente con l'aggiunta di burro o lardo. Per ovviare alle carenze alimentari della popolazione più povera, alcuni comuni intervennero in aiuto con rimedi che al giorno d'oggi possono sembrare alquanto curiosi. A proposito, O. Lurati riferisce che “*Certe municipalità del Mendrisiotto (Novazzano ad esempio), preoccupate del deficit alimentare dei fittavoli (masee) mettono a loro disposizione <ul cundiduu>, un pezzo di carne di manzo con osso che si riduce rapidamente al solo osso e che passa da famiglia in famiglia per preparare minestra e brodo.*”

¹²⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 46

¹²¹ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 245

¹²² S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 186

¹²³ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 246

Un'altra singolare usanza si praticava fra la gente più misera, costretta ad inventare espedienti per garantirsi almeno "l'odore" della carne. Come riporta lo stesso Lurati, fino all'inizio del Novecento "... vi sono ancora mezzadri che, appeso al lume della cucina un pesce, mangiano polenta e <la tocan là al pess> (l'appoggiano al pesce) per averne almeno l'odore".¹²⁴ Pratica comune anche nel nostro distretto, come risulta da un'intervista ad un'anziana signora di Coldrerio, la quale anch'essa confermava che i contadini "pucivan là la pulenta in dal saracc".¹²⁵

Solamente verso la fine Ottocento nel Mendrisiotto e nelle adiacenti zone lombarde subentrò l'usanza, prevalentemente riservata agli uomini, di ritrovarsi la domenica sera all'osteria a "mangià la picula", un piatto di carne in umido venduto a prezzo fisso.

Per quanto riguarda il Mulino del Daniello, vi si allevava pollame, in parte destinato alla vendita; alcune citazioni a proposito si trovano nei libretti dei conti e annotazioni: "Conto del Domenicho Brazolla. 1858, 27 agosto, ... più datto una polastra di pesso una lira"¹²⁶, "1858, 23 dicembre, datto caponi 2 di lir 4". "Conto della Maseretta di Villa. 1859, 19 gennaio, ... più datto una polastrella", "Conto del fare giussepe di balerna. 1861, 23 giugno, datto due anadini"¹²⁷. Il 30 novembre 1875 Giovanni Galli saldò con "8 capponi del peso di libbre vecchie 20 e once 25" parte di una fattura di medicinali acquistati presso il farmacista Federico Tatti di Mendrisio. Si ricorda che "polastri, capponi e ova" facevano parte degli appendizi previsti nel contratto d'affitto del 1807. Quando si iniziò a pagare la quota di locazione con denaro contante, l'obbligo di consegnare ai padroni alcuni capponi fu mantenuto, come riporta una ricevuta di pagamento d'affitto per l'anno 1860: "Dichiaro io sottoscritto d'aver ricevuto dal signor Pietro Galli mio molinaro in Coldrerio milanesi lire 145.16:9 (...) e questi pel fitto che paga del molino per i proprietarj Maderni nell'anno scaduto in S. Martino 1859, e rimane ancora da pagare li caponi stabiliti per gli anni 1858 e 1859. In fede Sacerdote Luigi Maderni".

Come riportato in due documenti presenti nell'archivio di famiglia, al Mulino del Daniello erano allevati dei maiali. Questi figurano in un certificato di provenienza, stilato dalla Municipalità di Coldrerio nel 1869, che attestava l'invio effettuato da Pietro Galli di "due majali da macello" verso Lugano e nell'inventario dei beni lasciati dallo stesso Pietro Galli, deceduto nel 1875, dove si elencano "due porci del peso di circa K.li 240".

¹²⁴ O. Lurati, *Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*. In: Almanacco 1982 cronache di vita ticinese n° 1, Bellinzona 1981, pag. 122

¹²⁵ Appoggiavano la polenta alla "saracca", un pesce di mare essiccato con sale e affumicato. Tratto da: A. Nesi (sotto la guida di) *Le vite che abbiamo fatto*, Testimonianze raccolte da un gruppo di allievi del ginnasio cantonale di Mendrisio. Zurigo 1982, pag. 27. Intervista a Teresa Quadri di Coldrerio, classe 1905.

¹²⁶ Il termine "lira" era inteso come "libbra".

¹²⁷ Anatroccoli.



Certificato per l'invio di maiali da macello

All'interno dei libretti dei conti e annotazioni, si citano anche animali di proprietà della famiglia Galli. Si tratta in prevalenza di annotazioni riguardanti il trasporto per la monta o la vendita di alcuni capi di bestiame. Eccone qualcuno: “1859, 7 marzo, menatto la somarina a molin del boscho¹²⁸ la prima volta a coprire. 24 agosto, piu menatto la vacha a renchà a bovarè”, “6 agosto 1861, menato la somarina al Molin del Boscho, 18 Stobre bovatto la manza a Castel da nome la bellezza, 30 9ovembre bovatto la vacha la seconda volta a castello”, “1863, 30 aprile datto la vacha al tella lorenzo di villa al prezo di marenchi 6 ½...”. “1859, 15 dicembre datto una manzeta a domenicho selmoni di coldré e questa manzetta costa lire 100...”.

Ad eccezione di pollame e maiali, è probabile che al Mulino del Daniello non furono mai allevati altri animali destinati alla macellazione. Le mucche si impiegavano per la produzione di latte e in parte per la vendita, i buoi per i lavori agricoli e gli asini come bestie da soma. L'unico riferimento riguardante il consumo di carne sta in un documento della seconda metà dell'Ottocento che, di primo acchito, potrebbe sembrare una lista della spesa. In esso

¹²⁸ Il Molino del Bosco, di proprietà della famiglia Chiesa, era ubicato a Chiasso ai piedi della collina del Penz, in riva alla Faloppia.

vi si trovano elencati prodotti alimentari, alcuni dei quali decisamente inusuali per la quotidianità di quei tempi. Trattasi di:

- *vino nero e bianco*
- *cucharo e cafe* (zucchero e caffè)
- *formaggio e formaggio trido*
- *indivio* (insalata indivia)
- *carna manzo*
- *pomi di pianta* (mele, da distinguersi dai pomi di terra, cioè le patate)
- *fugacsi e mostarda* (focacce e mostarda)
- *amareti* (biscotti amaretti)
- *benisso e cucharo* (confetti e zucchero)¹²⁹

Il motivo dell'acquisto dei suddetti generi “di lusso”, effettuati da Pietro Galli, è svelato in un altro documento che riporta il totale delle somme pagate (comprendente anche la suddetta lista) per i “*Matrimoniali di Giò e Giuseppe*”, celebrati rispettivamente nel 1871 e nel 1862.

Un pasto a base di carne poteva occasionalmente essere garantito anche dall'attività venatoria. Padre Gian Alfonso Oldelli, riferendosi ai “*deliziosi poggi*” del Mendrisiotto, li definiva “*luoghi ancora di cacciagione, e di uccellagione*” e la Campagna Adorna come “... *luogo inoltre di caccia di quaglie, e di lodole*”¹³⁰.

Anche il Ghiringhelli riferiva che una caratteristica della maggior parte delle regioni del Cantone Ticino è la ricchezza di volatili selvatici: “*Fagiani, pernici, starne beccacce e quaglie vengono uccisi ogni anno a migliaia e sono sensibilmente più grossi che al di là delle Alpi*”¹³¹.

La cattura degli uccelli veniva praticata in grande stile anche in prossimità della Valle della Motta in località “*Campagnola*”, nel Comune di Coldrerio, dove vi era edificato un roccolo. Queste particolari costruzioni in pietra, che rappresentavano una delle forme più diffuse di caccia nelle regioni sottocenerine, erano costruite all'interno di una doppia fila di alberi disposti a forma circolare, posti su un diametro di 20-30 metri. Gli uccelli, attirati in prossimità del roccolo da appositi richiami canori, venivano in seguito spaventati dall'uccellatore che lanciava una sagoma di grosso uccello come spauracchio e attivava un particolare fischiotto che imitava lo stridulo verso del rapace. Temendo l'attacco del predatore, durante la disperata fuga, buona parte dei volatili finivano inesorabilmente impigliati nelle reti nascoste tra gli alberi.

¹²⁹ Oltre ai confetti, solitamente riservati ai bambini, era usanza che gli sposi regalassero dello zucchero a tutti gli invitati adulti.

¹³⁰ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 3, 17

¹³¹ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 47

Il roccolo era costruito in prossimità delle principali direttrici migratorie e veniva messo in funzione nel periodo autunnale, quando la maggior parte degli uccelli si spostavano da Nord verso Sud nei principali luoghi di svernamento.

Per evitare le stragi di uccelli che i numerosi roccoli causavano, la legge federale sulla caccia e la protezione degli uccelli del 1875 ne vietò l'utilizzo. Ancora oggi in alcune zone del nostro Cantone si possono ammirare queste originali costruzioni, saggiamente conservate a testimonianza di questa attività che garantì per secoli un'importante fonte di sostentamento.

L'introduzione della suddetta legge venne decisa anche grazie alle aspre critiche, pervenute in particolar modo dalle società agricole, generate dalla consapevolezza dell'utilità che questi animali avevano sul controllo della proliferazione degli insetti nocivi nell'agricoltura. A tale proposito, sul sesto fascicolo dell'allora mensile "*L'agricoltore ticinese*", in data agosto 1869 è riportato un articolo alquanto critico verso questa attività: "*Il 16 agosto fu il giorno di gazzarra per i cacciatori. Il nostro Ticino era un campo di battaglia e i poveri ed utili augelli, cui la natura affida la distruzione degli insetti e il ricreare le nostre campagne, s'ebbero fucilate ed insidie. E bazza agli abolizionisti della caccia, ai protettori degli uccelli da canto ed insettivori. – I bruchi, le gattine facciano pur strage nel Mendrisiotto e molestino pure interi comuni, i vermi, i pidocchi e mille altre specie d'insetti rovinino pure le nostre piantagioni, ma si salvi la caccia !!*

*I nostri Municipj non devono però intenderla così, e dacchè finora la nostra voce e quella di quanti hanno amore alla patria agricoltura non è ancora riescita a far prendere una provvidenza legislativa generale, è dovere dei Municipj, mercè il loro potere discrezionale, di incominciare ad attuare questa protezione. Un ordine che proibisca la caccia nella periferia di un miglio intorno all'abitato, non sarebbe un asilo per i poveri uccelletti?"*¹³².

Oltre ai proventi della caccia, seppur occasionalmente, i gamberi, le rane, le lumache, i pesci pescati nei vari torrenti della regione e, non da ultimo, qualche povero gatto catturato con il classico "*trapulun*", garantivano ai mendrisiotti un nutriente e saporito diversivo da inserire nella monotona alimentazione quotidiana.

Tra i curiosi suggerimenti per incrementare l'apporto proteico nell'alimentazione contadina, vi fu quello di un certo dottor Rezzonico che nel 1871 lanciò, tra le pagine de "*L'agricoltore ticinese*", la proposta di "*introdurre nei fossati e pantani, che intersecano per ogni dove la pianura lombarda, la così detta rana gigante*". Questo particolare anfibio, che a detta del proponente "*è grossa sei o sette volte più della rana comune; è originaria del Brasile e ha le stesse abitudini della rana nostrale; la sua carne è bianca e dolce, colla cottura da un brodo di eccellente gusto e dotato di non dubbia proprietà nutriente*"¹³³. Esperimenti per acclimatare questa rana furono tentati a Parigi, con probabile esito negativo; nelle zone umide del Canton Ticino la presenza di "*rane giganti brasiliane*" non fu mai segnalata.

¹³² *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1869, pag. 194

¹³³ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1871, pag. 100

BEVANDE

Per quanto riguarda l'assortimento delle bevande, la classe benestante disponeva di una scelta alquanto variata: birra, vino, bibite aromatiche, gazzosa, tè, caffè, latte. Prevalentemente consumate in ambienti borghesi, c'erano anche altre particolari bibite, come ad esempio l'“*Acqua imperial*” (acqua con aggiunta di cremotartaro, limone e zucchero) la “*granadina*” (acqua con sciroppo di melograno), la “*mongolfiè*” (acqua con sciroppo di amarena e lamponi), la “*barbaiada*” (latte, cioccolato, caffè e zucchero), il “*grimèll*”, (acqua con coriandolo, tè, fiori di sambuco, orzo, zucchero e aceto)¹³⁴.

La scelta risultava alquanto limitata per la popolazione povera, che doveva accontentarsi prevalentemente di acqua o vino, spesso di scarsa qualità¹³⁵. Si beveva anche il latte, quando non era riservato alla vendita o all'allevamento dei vitelli.

Per quanto riguarda il caffè, i benestanti lo bevevano già dal Settecento, mentre i contadini iniziarono ad utilizzarlo solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, principalmente per uso terapeutico. Spesso si trattava di un surrogato prodotto con ghiande di quercia o castagne secche tostate.

Alla fine del Settecento lo Schinz indicava che il caffè “è in uso soltanto nelle case più distinte, mentre è una rarità nelle famiglie borghesi ed è completamente sconosciuto fra i contadini”¹³⁶. Quarant'anni più tardi, Stefano Franscini ne attesta la sua diffusione nella descrizione del “*Vitto cittadino*”, dove riferisce che “il caffè nero al dopopranzo va generalizzandosi, e non ha che qualche ventina d'anni che il prenderlo tre o quattro o poche più solennità dell'anno, era riservato a' maggiori ricchi e a' curati, ne' di delle sagre”¹³⁷.

Si dovette però attendere ancora qualche decennio perché il caffè potesse essere utilizzato, seppur occasionalmente, anche dai ceti meno abbienti. Lo documenta un articolo apparso all'interno de “*L'agricoltore ticinese*” del luglio 1869, dove si citava un consiglio per la preparazione di “una bevanda utile agli agricoltori”. L'articolaista sosteneva che “La principale causa dell'indebolimento e delle malattie degli agricoltori proviene dall'abbondante traspirazione, che egli prova durante le sue dure fatiche – invano essi tentano di confortarsi bevendo dell'acqua fuor di misura.

La miglior bevanda di questi momenti per l'agricoltore è <l'acqua di caffè>. Il caffè è un tonico che ha la virtù di arrestare la traspirazione cutanea e di sostenere così le forze mu-

¹³⁴ O. Lurati, *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*. Schweizerisches Archiv für Volkskunde 67 (1971), pag. 125. - F. Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*. Milano 1836, ristampa analitica, Segrate Milano 1978

¹³⁵ L'approvvigionamento di acqua potabile e la produzione di vino saranno approfonditi nei capitoli seguenti.

¹³⁶ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 257

¹³⁷ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 188

scolari del lavoratore; quest'acqua di caffè, d'un prezzo minimo, rende perciò un prezioso servizio agli agricoltori.

Per prepararla non è mestieri grande studio. Al mattino prima di sortire al lavoro il nostro agricoltore mette un pentolino d'acqua al fuoco, e quando è in piena ebollizione vi mette la polvere del caffè in quantità sufficiente per convertire l'acqua in un denso caffè nero. Indi lo fa bollire un pajo di minuti, lo lascia deporre, e versa il caffè in un fiaschetto capace di non doppia quantità di liquido, e lo riempie indi con acqua pura.

Noi raccomandiamo l'uso di questa bevanda, l'esperienza avendoci provato i suoi benefici effetti”¹³⁸.

Per sostenere il duro lavoro nei campi, gli agricoltori consumavano anche altre bevande dalle proprietà rinfrescanti e corroboranti, come la “*Cadòlca*”, preparata mescolando latte e vino o il già citato “*Sambaion*”, fatto con farina di castagne, vino, latte e un po' di zucchero, se ce n'era a disposizione.

Tra le bevande zuccherate, la gazzosa fu quella che ottenne il maggiore successo, riuscendo a conservarlo per più di un secolo fino ai giorni nostri. La prima fabbrica del Mendrisiotto, denominata “*Fabbrica di gazose e selz*” (che in seguito prenderà il nome di Gazosa Noè) sorse nel 1883 a Mendrisio su iniziativa di Gaetano Garobbio. La ditta produceva la bevanda su base di concentrato di agrumi, che lo stesso proprietario importava dall'Italia¹³⁹. Aggiungendo in seguito acqua, zucchero e anidride carbonica si otteneva una gustosa e apprezzata bevanda, prevalentemente riservata ai giorni di festa.

Un'altra bevanda che iniziò a diffondersi nel XIX secolo, riscuotendo un crescente successo, fu sicuramente la birra. Una prima fabbrica venne aperta a Milano nel 1766, che rimase l'unica nella regione fino alla fine del Settecento. Nel Mendrisiotto iniziò a diffondersi verso la metà dell'Ottocento, favorita anche dall'oidio, malattia che colpì la vite, pregiudicando il raccolto delle uve e la produzione di vino. Nel 1845 venne aperta la prima fabbrica di birra del distretto, impiantata da Antonio Brenni in località “*Paolaccio*” a Mendrisio. Molto probabilmente questo luogo non fu scelto a caso: l'Oldelli, descrivendo le zone adiacenti al capoluogo, riporta che “... *sopra Mendrisio, in poca lontananza in un luogo detto Paolaccio, una sorgente d'acqua perenne, freschissima, e tanto salubre, che dai medici viene ordinata agli ammalati*”¹⁴⁰. Anche a quei tempi era noto che, per produrre un'ottima birra, si doveva disporre di una buona acqua di sorgente; se oltretutto questa possedeva pure qualità terapeutiche, il successo pubblicitario era sicuramente garantito!

¹³⁸ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1869, pag. 167

¹³⁹ S. Pescia, M. Solinas (a cura di), *La sete ha sede in bocca*. Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1995, pag. 75

¹⁴⁰ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 13

Pochi anni dopo, nel 1848, lo stesso Brenni aprì in società con Luigi Galli una seconda fabbrica di birra a Capolago. Su *“Gazzetta Ticinese”* del 9 febbraio 1848, si poteva leggere a riguardo: *“Antonio Brenni, già fabbricatore di birra sino dal 1845, la cui fabbrica è situata a Paolaccio presso Mendrisio, promette col primo di marzo la solita Birra fabbricata all'uso di baviera e di buonissima qualità. Dà inoltre avviso che in Capolago verrà aperta una nuova Birreria dai socj Brenni Antonio e Galli Luigi, dispensatori della medesima all'uso inglese fabbricata a tutto lusso. Sono invitati coloro che volessero farne prova a presentarsi alle sopranominate Birrerie dove verranno con prontezza ed a prezzi onesti serviti. Salorino li 5 febrajo 1848. Antonio Brenni, Luigi Galli”*¹⁴¹.

Nel mensile *“L'agricoltore ticinese”*, pubblicato nel mese di luglio del 1872, la birra era descritta come bevanda dalle proprietà benefiche:

*“Questa bevanda usata in proporzioni immense nei paesi dove non cresce la vite, e preparata coll'orzo fermentato, può fare anche da cibo per le sue qualità molto nutrienti, ed in questa veduta la si consiglia molto alle persone deboli, e che sieno disposti alla tisi, ed alle donne quando prossime a divenir madri si trovano molto dimagrate, collo stomaco illanguidito, disgustate per qualsiasi cibo, e per il vino. In quei momenti eccezionali e difficilissimi della vita della donna potrebbe l'uso della birra riuscire alle poverette molte volte di grande utilità, se cosa dispiacente a dirsi, la nessuna educazione dei campagnoli non opponesse il più spesso alle sofferenze della madre di famiglia una assoluta indifferenza. Come bevanda qui, dove si ha a disposizione molto vino ed a prezzi discreti, è meglio lasciarla in seconda linea, dove l'abbiamo trovata, e dove, se non anche più indietro, molto probabilmente la lasceremo, finché le nostre belle vigne e lo zolfo ci basteranno saldo”*¹⁴².

¹⁴¹ S. Pescia, M. Solinas (a cura di) *La sete ha sede in bocca. Museo civiltà contadina del Mendrisiotto*, Stabio 1995, pag. 102, 103

¹⁴² *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1872, pag. 182

VITICOLTURA E VINO

Come già esposto in precedenza, la sussistenza della famiglia Galli era anche garantita dall'attività agricola. Pur non disponendo di vaste proprietà terriere, come era il caso dei fiorenti e fertili possedimenti coltivati dai massari nella pianura del Mendrisiotto, l'agricoltura era regolarmente praticata nei terreni adiacenti al Mulino del Daniello. Oltre alla già descritta coltivazione dei cereali, un'importante attività era rappresentata dalla viticoltura.



Il mosto, Luigi Rossi. 1898. Olio su tela cm 148 x 209. Collezione privata.

La vite e il vino sono conosciuti nel Cantone Ticino da almeno due millenni; a testimonianza di ciò, vi è la stele romana di Stabio del I secolo dopo Cristo dedicata a Caio Urio Vero e ornata di tralci di vite scolpiti¹⁴³.

Diversi viaggiatori di fine Settecento, di cui abbiamo già fatto menzione in precedenza, decantarono la rigogliosità dei vigneti e la bontà delle uve del Mendrisiotto. È il caso della po-

¹⁴³ O. Lurati, M. Guidicelli, L. Bosia, *Ticino a tavola*. Muzzano 2003, pag. 27

etessa tedesca Friederike Brun, che si fermò a Mendrisio appositamente per effettuare una cura a base di uva: “Sono sempre in piedi all'alba, e passeggio fra le viti, dalle quali Haller mi lascia cogliere i grappoli più maturi, velati di rugiada, che mangio lentamente camminando. Fra tutte le cure questa è la più gradevole, e si vorrebbe ammalarsi solo per averne bisogno (...) Al pomeriggio facemmo una passeggiata a cavallo. La città era circondata da collinette verdeggianti coperte di viti e spesso ornate da boschetti”¹⁴⁴. Friedrich von Matthiesson, poeta tedesco e suo compagno di viaggio, scrive che “Le uve dei vigneti di Mendrisio, località dove giungono a piena maturazione persino le altissime uve giganti della Palestina, sono reputate le più eccellenti della Svizzera italiana”¹⁴⁵.

Qualche anno più tardi, Paolo Ghiringhelli nel 1812 e Gian Alfonso Oldelli nel 1814, descrivendo la regione del Mendrisiotto non esitarono a lodare anch'essi le qualità dei vini locali: “Il vino è in genere molto pregiato: in alcune regioni riesce particolarmente buono”¹⁴⁶, “I vini sono saporiti, di bel colore, e forti; e gli uni migliori degli altri; e sono quindi un oggetto di vivo commercio cogli esteri, e massime coi limitrofi Comaschi”¹⁴⁷.

Dagli scritti del Franscini riguardanti il vitto dei ticinesi, si riscontra che il vino era generalmente presente sia sulla tavola dei borghesi che quella dei contadini; è probabile che la differenza, ovviamente a favore dei primi, era data dalla qualità e dalla varietà dei vini consumati.

Un esempio della vastità dei terreni coltivati a vigna nella Campagna Adorna e nei suoi dintorni venne descritto dal Lavizzari nel 1863: “Si allargano intorno ridenti campi ornati di gelsi, e più oltre vigneti estesi quanto l'occhio può raggiungere”¹⁴⁸.

Ulteriori accenni riguardanti l'importanza della viticoltura nelle nostre regioni si trovano all'interno del primo numero del mensile “L'agricoltore ticinese” distribuito nel marzo 1869. Un anonimo articolista, che descriveva le diverse tecniche di coltivazione della vite, iniziava il suo scritto con la frase “Se v'ha argomento che interessar possa gli agricoltori dei nostri aprici colli, io non credo di andar errato primissimo proclamando quello che tratta della viticoltura”¹⁴⁹.

Infatti, già dai primi decenni dell'Ottocento, il Ticino era il cantone che vantava la maggior produzione di vino di tutta la Svizzera e il Mendrisiotto, con Luganese, Bellinzonese e Locarnese, era il distretto dove vi era la maggior concentrazione di campi vignati¹⁵⁰. Si può perciò dedurre che sia dal punto di vista qualitativo sia da quello quantitativo, esso

¹⁴⁴ R. Martinoni, *Viaggiatori del Settecento nella Svizzera italiana*. Locarno 1989, pag. 454, 455

¹⁴⁵ R. Martinoni, *Viaggiatori del Settecento nella Svizzera italiana*. Locarno 1989, pag. 430

¹⁴⁶ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 136

¹⁴⁷ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 4

¹⁴⁸ L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 51

¹⁴⁹ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1869, pag. 18

¹⁵⁰ La viticoltura era particolarmente diffusa nella fascia compresa tra i Comuni di Mendrisio, Coldrerio, Castel S. Pietro, Balerna e Vacallo (R. Simoni, *Uomini, terra, lavoro nel Mendrisiotto dell'Ottocento*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Balerna 1986, pag. 219)

rappresentava la regione d'eccellenza per la produzione vinicola.

I fondi adiacenti al mulino del Daniello, che si trovavano prevalentemente in posizione soleggiata, non facevano ovviamente eccezione.

Come descritto in precedenza, la coltivazione della vite in questi terreni era già menzionata negli estimi della Pieve di Balerna del 2 giugno 1755, in riferimento ai beni tassabili della famiglia Pozzi: “*Terreno arativo e vitato, compreso il Roncaccio acquistato dalli eredi del quondam Carlo Francesco Girola pertiche 23= scudi 496*”.

Anche nel contratto di affitto del 1807 si fa riferimento alla suddivisione tra locatore e conduttore di metà dell'uva o del vino ricavato dai suddetti fondi: “*Li suddetti locatori saranno padroni della metà dell'uva ogni anno, oppure la metà del vino durante detta investitura*”.

Il prodotto di questi vigneti veniva probabilmente vinificato il loco e conservato nella piccola cantina, tutt'ora esistente, ubicata dietro il mulino in prossimità delle ruote idrauliche.

Riguardo alle specie coltivate in Ticino, il Franscini riporta che erano 17 quelle che producevano uva nera e 12 quelle di uva bianca. Le più comuni che davano il vino rosso erano l'uva *spanna* o *spagnuola*, la *regina*, la *ostana* o *agostana*, la *rossera*, la *barsamina* o *parsemina* (reputata ottima nel Mendrisiotto), la *bòndola*, la *paganona* o *paganola* (eccellente da mangiare), la *negrera* (spiacevole al palato), la *moscatella rossa*. Le più frequenti che davano il vino bianco erano la *schivava* o *moscatellone di Spagna*, la *spanna e verdisora* (volgarmente detta la bianca majò o bianca maggiore), la *terra di promessa* o *palestina* (dava grappoli molto grossi nelle zone ben esposte del Mendrisiotto), la *malvasia* e *mastirola* (delicate e rare). Citava inoltre lo *strozza-prete* (aspra ma di buona produzione), l'*inganna-villano* (un tipo di moscatello dolce), la *lugliatica* (le cui uve maturavano in luglio) e la *crugnola* (dai chicchi grossi come prugne).

Sempre il Franscini riferisce che “*nella opinion del paese*” i vini più pregiati del Mendrisiotto erano prodotti nei Comuni di Pedrate, Novazzano, Morbio Inferiore, Balerna e Castello¹⁵¹.

Nel Mendrisiotto le viti non venivano sostenute mediante pali ma prevalentemente da tronchi di alberi vivi, in particolare i gelsi. Questo sistema di coltura, denominata “*a rompi*” o “*campi vignati*” venne menzionata dall'Oldelli nella sua descrizione del Mendrisiotto: “*In vece di olmi, come si usa in più Distretti, qui si piantano gelsi in gran copia nei campi medesimi di grano, ai quali poi si attaccano le viti; eccosì lo stesso terreno produce tre generi di frutti utilissimi*”¹⁵².

Nella seconda metà dell'Ottocento, questo originale ma disordinato sistema di coltivazione venne lentamente abbandonato, in quanto riconosciuto poco adatto alla produzione di

¹⁵¹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1943, pag. 221, 222

¹⁵² G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 5

uve di qualità. Come si legge nel già menzionato articolo presentato sull' "Agricoltore ticinese" del marzo 1869, l'autore consigliava agli agricoltori la scelta di vitigni pregiati per la produzione di vini di alta qualità. Egli si dimostrava però scettico sulla buona riuscita di queste coltivazioni, a causa principalmente dello "sragionevole metodo di coltivazione generalmente in uso presso di noi. Che le scelte qualità di vitigni del Medoc ed i famosi Pinot neri specialmente possano dar vini di una squisitezza, e profumo superiore ai nostri, io non ne dubito punto attese le mie, sebbene limitatissime, prove; ma io dubiterei che il tentativo potesse riuscire per bene qualora si volesse adattare queste delicatissime qualità al nostro rozzo metodo Neotico di coltivazione. Infatti che vitigni di una straordinaria fecondità e delicatezza possano riuscire a mantenersi vigorosi, coltivati in mezzo al frumento, alla canapa, al lino, e lavorati sul vecchio a tralci di due, tre, o più metri; il più semplice buon senso e l'esperienza lo contraddicono, per cui siamo condotti a concludere che per adottare con successo queste pregiate qualità, dobbiamo pure adottare il metodo di coltivazione in uso presso i Francesi; metodo d'altronde non ignoto appo di noi: onde chi vuole ottenere vini squisitissimi, ricorra alle suddette qualità, ma specializzati, bandisca, cioè, dal vigneto ogni altra coltivazione, gli educhi bassi ad un metro circa, vanghi la terra profondamente una volta all'anno, la zappi di frequente, sicchè non vi alligni fil d'erba, eseguisca lo sgarzolamento e la sarchiatura, (...) ed allora posso assicurarvi che le felici posizioni dei nostri colli vi forniranno vini squisitissimi da non temere il confronto di qualsiasi straniero più pregiato"¹⁵³.

La viticoltura e la vinificazione non erano certamente attività esenti da problematiche. Oltre alla difficoltà di disporre di luoghi idonei alla conservazione del vino (le cantine di Mendrisio erano molto rinomate) le periodiche variazioni climatiche e, in particolare modo le malattie, causarono ai contadini non poche delusioni.

Solo per citarne qualcuna, negli anni compresi tra il 1851 e il 1858 le viti furono infettate dall'"oidio" e rimasero per tutto il detto periodo completamente infruttuose. Poteva anche succedere che, da un anno all'altro, la produzione di uva subisse importanti variazioni quantitative. È il caso del 1871, anno in cui il raccolto fu doppio rispetto alle stime, mentre la vendemmia del 1872 venne ricordata come una fra le più disastrose, con la produzione limitata a circa un decimo rispetto a quella precedente. La causa principale di questo scarso raccolto la troviamo esposta in una lettera inviata nel maggio 1872 da Angelo Galli al fratello Giuseppe emigrato a Buenos Aires, dove vennero descritte le pessime condizioni meteorologiche che condizionarono la primavera di quell'anno: "ti faccio sapere che è una primavera grama cattiva sono già quasi due mesi che continua a piovere e fa freddo sempre cioè una trista vendemmia luvata e scapata tutta dal acqua fredda".

¹⁵³ L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario. Lugano 1869, pag. 20

Nel 1891 le malattie causarono la mortalità, oscillante tra i 50 e il 90 per cento del totale, delle viti presenti nelle Valli superiori e nel Sottoceneri. Il colpo di grazia fu inferto ai vigneti nel 1897, quando la *"fillossera"* colpì il Mendrisiotto, dichiarato "zona infetta". I viticoltori furono obbligati ad estirpare tutte le piante. Chi troverà ancora il coraggio e la forza di cimentarsi in questa attività, inizierà ad introdurre i vitigni francesi ¹⁵⁴.

All'interno dell'archivio Galli sono presenti numerose fatture d'acquisto, che partono dal 1898 fino ai primi anni del Novecento, di rilevanti quantità di vino fornite dalla ditta *"Fratelli Valsangiacomo fu Vittore, vini all'ingrosso"* di Chiasso. Questo potrebbe confermare che, dopo avere estirpato tutti i vitigni presenti al mulino, si dovette ricorrere all'acquisto del vino per provvedere alla necessità della famiglia ¹⁵⁵.

Questi particolari documenti non sono certamente passati inosservati nella moltitudine del materiale cartaceo classificato nell'archivio della famiglia Galli; la grossa intestazione che troviamo stampata su queste fatture, per il suo colore appariscente e la sua originalità grafica, a quei tempi rappresentava sicuramente una efficace forma pubblicitaria.



Intestazione fatture d'acquisto della ditta Fratelli Valsangiacomo, 1899

¹⁵⁴ R. Simoni, *Uomini, terra, lavoro nel Mendrisiotto dell'Ottocento*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Balerna 1986, pag. 220

¹⁵⁵ Nel contratto di affitto del 1902 (che verrà trattato in seguito) risulta menzionato *"Il fondo annesso al Molino (...) a selva e a ronco vitato"* e *"Sarà d'obbligo agli affittuari la cura delle viti"*. Questo prova che la famiglia Galli provvede al ripristino di tutto o parte dei terreni coltivati a vite presenti al Mulino.

IL TABACCO

Riguardo alla coltivazione del tabacco, non si dispone di testimonianze dirette che ne certifichino la presenza al Mulino del Daniello. Solamente nel “*Conto di Lorenzo Tella domiciliato a Besazio*” del 30 aprile 1863, figura che i Galli gli consegnarono “*centinajo tabacco 10 da piantare*”, mentre in un documento del 1876, riguardante la divisione dei beni del defunto Pietro Galli, risulta elencata “*una cassa di peccia per imballare il tabacco*”. Da queste informazioni, si potrebbe presupporre che si coltivava tabacco anche nei terreni attigui al mulino.

Di certo, nelle pianure adiacenti la Valle della Motta, la tabacchicoltura fu un'attività agricola importante su tutto l'arco dell'Ottocento.

Proveniente dall'America Centrale e Settentrionale, venne introdotto nel Mendrisiotto alla fine del XVII secolo, sembra per opera di alcuni monaci che lo importarono dall'Italia. Qui, trovando il terreno e il clima adatti, si iniziò a coltivarlo su piccola scala, principalmente per ottenere tabacco da fiuto.

Già alla fine del Settecento lo Schinz scriveva che al contadino dei baliaggi italiani “*Il tabacco da fumo è completamente sconosciuto, mentre è diffuso il tabacco da fiuto, e fra gli individui più ordinari e più rozzi, carrettieri, barcaioi e cavallanti, regna la pessima abitudine di cicare: a questo fine essi si servono di un tabacco preparato appositamente, mezzo marcio, nero e succoso, di cui non soltanto appaiono sempre sporchi e maleodoranti, ma con il quale si rovinano i denti e rendono la cavità boccale così sconciamente nerastra da suscitare veramente ribrezzo*”. Egli riportava inoltre che l'abitudine di fiutare tabacco era generalizzata anche tra le donne e, dato che la produzione in loco era notevolmente minore rispetto alla grande richiesta, si spendevano grosse somme di denaro per poterlo acquistare¹⁵⁶.

A partire dai primi anni dell'Ottocento disponiamo di testimonianze che attestano il costante sviluppo, seppur in modo irregolare, della coltivazione del tabacco nel Cantone Ticino. Nel 1812 il Ghiringhelli riportava che “*Il lungo e severo blocco marittimo¹⁵⁷ ha molto favorito la coltura del tabacco. Esso cresce bene (...) da attualmente attraenti guadagni, e il ricavo di una pertica coltivata a tabacco procura il denaro per l'acquisto di grano quanto potrebbe essere fornito da due pertiche.*” Riferendosi in modo particolare al distretto di Mendrisio, egli affermava che in questa regione “*Il tabacco è già ora un oggetto importante di coltura e lo sarà sempre di più*”¹⁵⁸.

¹⁵⁶ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 257, 329

¹⁵⁷ Blocco continentale ordinato da Napoleone per colpire l'economia dell'Inghilterra e delle sue colonie, e il contro-blocco organizzato dall'Inghilterra contro la Francia e i paesi che figuravano nel raggio d'azione della politica francese.

¹⁵⁸ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 41, 136

Due anni più tardi l'Oldelli, nella sua descrizione del Mendrisiotto, riferiva che “... la piantagione del tabacco è divenuta comune, e articolo di grande industria vantaggiosa”¹⁵⁹. Da rilevare che nel periodo descritto dall'Oldelli, nel Canton Ticino iniziarono a sorgere le prime manifatture di tabacco, generalmente piccole ditte a conduzione familiare.

Nel 1837 il Francini confermava l'ulteriore sviluppo delle piantagioni avvenuto nei primi due decenni del secolo e rimarcava un susseguente (seppur temporaneo) calo di redditività: “Il tabacco si fa assegnare qualche piccola parte del podere da pressoché tutti i contadini del Mendrisiotto e del Luganese. Nel resto del Cantone se ne vede in orti e campi qualche ajuola. Nelle migliori annate da una doppia raccolta di foglie. Dimagra il terreno, e richiede assidua cura. Ne' primi vent'anni di questo secolo la piantagione se n'era molto propagata. Al di oggi è divenuta meno profittevole”. Riguardo alle fabbriche di tabacco, lo stesso Francini indicava che “se ne trovano 12 in Lugano, 2 a Stabbio, 3 in Chiasso: total numero, 17, tutte, come si vede, nella regione trans-cenerina; ciascuna però consiste in una macchina o mulino per macinare la foglia, e nell'opera di una o due persone al più”¹⁶⁰.

Nel 1863, il Lavizzari dava anch'egli conferma della continua espansione delle piantagioni di tabacco nel Mendrisiotto, citandolo tra i vegetali più coltivati nel distretto¹⁶¹.

Questa diffusione proseguì fino al 1870 circa, periodo in cui si assistette ad una stagnazione della produzione che si protrasse fino alla fine del secolo. Le difficoltà riscontrate dai coltivatori in questo periodo furono causate soprattutto da una serie di cattive annate e dal deprezzamento del prodotto locale, provocato dalla concorrenza del tabacco americano importato in grandi quantità. Questo, definito migliore rispetto al prodotto indigeno, venne impiegato dalle principali manifatture cantonali prevalentemente per la produzione di sigari di qualità.

Alla fine dell'Ottocento la coltivazione di tabacco era concentrata per la maggior parte nel Mendrisiotto il quale, da solo, copriva l'85% dell'intera produzione cantonale¹⁶².

Nei primi anni del Novecento la “Cattedra ambulante di agricoltura del Canton Ticino” intraprese, in alcuni campi situati a Genestrerio, Balerna e Chiasso, diversi esperimenti di coltivazione con cinque varietà di tabacco fatte pervenire espressamente dall'America. Tre di queste ottennero ottimi risultati, sia dal punto di vista quantitativo sia da quello qualitativo. Le nuove varietà sperimentali garantirono, con la stessa spesa e lo stesso impegno di lavoro, una produzione fino a tre volte maggiore rispetto al “nostrano” fino ad allora coltivato. Contrariamente a quest'ultimo, le foglie del nuovo prodotto si presentavano

¹⁵⁹ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 6.

¹⁶⁰ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 209, 264

¹⁶¹ L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 19

¹⁶² R. Simoni, *Uomini, terra, lavoro nel Mendrisiotto dell'Ottocento*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Balerna 1986, pag. 221

molto più ampie, elastiche e resistenti, ideali da utilizzare per la “copertina dei toscani” e con un maggior valore commerciale¹⁶³.

I contadini che si impegnavano nella coltivazione del tabacco erano ben consapevoli che le cure da riservare alle preziose piante erano notevoli. La prima operazione consisteva nella semina, che avveniva in febbraio. In maggio avveniva la piantagione nel campo, seguita dalle diverse sarchiature, rincalzature e taglio dei germogli, operazioni indispensabili per ottenere un buon sviluppo delle foglie. In agosto si iniziava la sfogliatura della pianta, partendo dal basso verso l'alto. L'ultima fatica era rappresentata dalla filatura, perlopiù effettuata dalle donne, le quali disponevano le foglie in lunghe file pronte per essere appese ad essiccare nei caratteristici loggiati, dove vi rimanevano per circa due mesi.

In questo periodo le facciate delle case contadine si trasformavano in esclusivi e pittoreschi scenari, esprimendo nel loro tradizionale splendore il risultato delle numerose fatiche.

Pietro Bianconi, in un suo racconto, seppe esprimere in maniera particolarmente suggestiva questa ultima fase della raccolta. Eccone un estratto:

SOTTO IL VESTITO DI TABACCO¹⁶⁴

Di questa stagione le grasse piantone del tabacco si spogliano a poco a poco, restan fuori pei campi vedovate delle più belle foglie sotto la corona dei rosei fiori di carne. Le piante se ne svestono, se ne vestono finalmente le case, i cortili, le logge, i corridoi, i soffitti, le altane, gli atri e le facciate; le architetture scompaiono sotto quella ossessionante e danzante decorazione che all'umido verde fresco e peloso trascolora appassendo e raggrinzendosi verso il giallo diafano, verso il bruno sempre più fondo, sempre più color tabacco. Le grandi foglione infilate dalla svelta pazienza della massaia rinsecchiscono pendule, si direbbero i merluzzi infiniti d'una pesca miracolosa, in questo paese povero d'acqua. Stanghe appoggiate ai muri, colonne e pilastri, balaustrate inferriate scale e travi del tetto, tutto serve per reggere questa traballante apoteosi del tabacco che per un paio di mesi nasconde o meglio integra e trasfigura l'aspetto dei villaggi, impedisce insomma di godere spogliata e nuda la bellezza di quella grande invenzione che è il cortile della casa rustica del Mendrisiotto, cioè della Lombardia.

¹⁶³ A. Fantuzzi, *Il tabacco*. Bellinzona 1908, pag. 1

¹⁶⁴ Tratto da: G. Macconi, A. Pedrolì, A. Soldini, *Testimoni sulle colline*. Mendrisio 1988, pag. 54

LA PRODUZIONE DI OLIO

Al mulino del Daniello non si produceva unicamente farina; oltre alle macine adibite alla molitura dei cereali, il frantoio (o pesta) era impiegato per la frantumazione delle noci o dei semi, da dove si ricavava del prezioso olio utilizzato nell'alimentazione, per l'illuminazione e come medicinale per uso interno ed esterno.

Grazie alle indicazioni presenti nei numerosi documenti dell'archivio Galli, si è potuto determinare le diverse qualità di olio che erano prodotte al mulino:

- di noce
- di lino
- di ravizzone
- di canapa

Non si produceva olio di oliva. Oscar Camponovo, citando un documento del 1426 che parla di piantagioni di ulivi nel territorio di Chiasso, affermava che in passato nelle nostre regioni l'albero era largamente coltivato e il suo olio era primo per ordine d'importanza, seguito da quelli di noce, di lino e di ravizzone¹⁶⁵. Sembra che le piantagioni di ulivi subirono un importante declino a partire dai primi anni del Settecento, causato da inverni eccezionalmente rigidi che decimarono le piantagioni e dalla facilità sempre maggiore di procurarsi l'olio di oliva proveniente da altre regioni.

Alla fine dell'Ottocento questo olio veniva utilizzato principalmente come medicinale, da acquistare in farmacia su ordine medico. Per uso culinario non era certamente il preferito della popolazione, che lo definiva spregiativamente “*oli da peceneta*”¹⁶⁶. La gente favoriva soprattutto il saporito olio di noce.

Olio di noce

Era l'olio più diffuso e più pregiato fra tutti. La sua produzione è tradizionalmente molto antica nelle nostre regioni, tanto da venir menzionato in un testamento del 1313 a Salorino, nel quale si obbligava gli eredi del defunto a donare annualmente alla chiesa un quartario di olio di noci in perpetuo: “*debeant dare ecclesie de Selorino quartarium unum olei nuchuum, imperpetuum*”¹⁶⁷. Nelle chiese, questo era il caratteristico olio utilizzato per illuminare la lampada del Santissimo. Da una testimonianza riportata dal signor Arturo Galli (1903-2001), diretto discendente dei mugnai Galli, anche al mulino del Daniello questo

¹⁶⁵ O. Camponovo, *Sulle strade regine del Mendrisiotto*. Bellinzona 1976, pag. 176

¹⁶⁶ “Olio da pettine”. Il pettine veniva intinto nell'olio di oliva e passato sui capelli; oltre che fissarli e garantirne una particolare lucentezza, rinforzava il cuoio capelluto.

¹⁶⁷ L. Brentani, *Codice diplomatico ticinese*. Lugano 1954, pag. 29

pregiato olio era utilizzato per alimentare un lumicino posto ai piedi di un dipinto murale, tutt'ora visibile nel vecchio cucinino, rappresentante la “*Beata Vergine Maria del Carmine*”.



Dipinto rappresentante la Beata Vergine Maria del Carmine, cm 57 x 78. Autore e datazione sconosciuti. (Foto I. Camponovo)

Durante tutto l'arco dell'Ottocento il noce era un albero molto diffuso nel nostro Cantone; cresce fino ad un'altitudine di 1200 metri e, oltre che essere molto longevo, può raggiungere dimensioni assai ragguardevoli.

Il Franscini, indicava che esso “*fornisce frutti copiosi e per servire di cibo e per averne olio da ardere, ed anche, se sia bene e diligentemente fatto, per gli usi della cucina: fornisce poi una ingente quantità di legname da opera*”. Precisava pure che “*la lucerna, accesa coll'olio di noce, è d'uso assai comune nella contrada meridionale, e la candela di sego nella settentrionale*”¹⁶⁸.

Oltre che garantire un nutriente prodotto alimentare¹⁶⁹, il Ghiringhelli indicava che anche dal punto di vista economico il noce poteva assicurare un interessante introito: “*Per ciò che ha riferimento agli alberi da frutta, solo i castagni, di cui fu già parola, e i noci, forniscono guadagni degni di nota*”¹⁷⁰.

Le proprietà di questo albero vennero sfruttate in modo notevole anche al Mulino del Daniello. Il Signor Arturo Galli ricordava che, all'inizio del Novecento, almeno un centinaio

¹⁶⁸ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 226, 444

¹⁶⁹ Un vecchio detto popolare riporta “*Pan e nus, mangiaa da spus*” (pane e noci, alimento da banchetto nuziale)

¹⁷⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 42

di noci erano presenti sul fondo del mulino. Questi furono purtroppo tagliati nel corso della prima guerra mondiale, quando la Confederazione ne requisì il legno per fabbricare i calci dei fucili militari modello “*Moschetto 1911*”.

Oltre che a produrre piantine in loco, la famiglia Galli effettuò diverse acquisizioni di alberi già adulti; a proposito citiamo due documenti presenti nell'archivio, riguardanti ricevute d'acquisto di alberi di noce, effettuate negli anni 1840 e 1843:

Meride li 29embre 1840

Venduto al Signor Pietro Galli di Coldrerio 3 tre piante di noce due di mia ragione e l'altra di Ragione di mia Sorella Maria le sudette piante sono poste una nel fondo detto Meroni l'altra nel fondo Piane la terza nel fondo spinarolo per il prezzo di lire quattrocento settanta quattro e queste lire 474 li o in oggi ricevuto ed in fede
Matteo Arioli

Coldré li 22 7embre 1843

Io sottoscritto confeso di avere ricevuto dal Sig. Pietro Galli di Coldrerio il saldo delle piante di noce vendute il giorno quindici (corrente?), e già aterate, e strappatole dal mio fondo
Ein fede Vitale Conza

Rilevanti erano pure le quantità di “*colli di noce*”, indicate all'interno dei libretti dei conti e annotazioni, che venivano consegnate ai mugnai Galli, affinché provvedessero a trasformarli in prezioso olio. Ne citiamo solo alcuni come esempio:

- *giorgio da guspar, stabbio, 1857, 30 maggio, colli di noce 10*
- *rosso dela canova, 1858, 7 maggio, colli di noce 10*
- *domenico della motta di rovio, 1858, fatto 4 volte colli di noce lire 2*
- *domenico di boscarina, 1859, 28 gennaio, colli di noce 10*

Passiamo ora alla descrizione dell'esatto procedimento per l'estrazione dell'olio, che veniva effettuato anche al Mulino del Daniello.

Le noci, dopo la raccolta eseguita nei mesi di settembre-ottobre, erano poste su appositi graticci ed essiccate al sole per alcune settimane. Al sopraggiungere dell'inverno, quando i lavori dei contadini erano limitati dalle cattive condizioni meteorologiche, tutta la famiglia si riuniva intorno al tepore del fuoco e, con l'ausilio di martelletti, si procedeva alla sgusciatura.

I gherigli, liberati dal mallo, venivano sistemati all'interno di sacchi e portati in seguito al mulino.

Il mugnaio, come prima operazione, disponeva i gherigli all'interno del frantoio, dove erano schiacciati e trasformati in una massa farinosa e oleosa. Questa, dopo essere stata rac-

colta e sistemata su di un apposito fornello, veniva riscaldata fino a quando iniziava a colare l'olio. A questo momento, si avvolgeva il tutto in uno speciale telo di iuta e si passava alla torchiatura¹⁷¹. Lo stesso sacco veniva pressato due volte: la prima procurava un olio di buona qualità, limpido e aromatico, utilizzato prevalentemente per scopi alimentari o medicinali, la seconda un olio più scadente, generalmente impiegato per l'illuminazione (da qui deriva l'espressione "*oli da segunda*").

Per produrre un litro di olio erano necessari circa un chilo e mezzo di noci sgusciate; un buon albero poteva garantire la produzione di una trentina di litri di olio ogni anno, ottenuta con poca fatica da parte del contadino.

La "*nusiscia*", cioè la parte solida dei gherigli che usciva dal torchio, veniva data da sgranocchiare ai bambini, i quali la consideravano una vera ghiottoneria.

Olio di lino

L'olio di lino, denominato nel gergo dialettale "*oli da linusa*", era secondo per ordine di importanza dopo l'olio di noce e veniva utilizzato anch'esso per scopi alimentari, per l'illuminazione e come medicinale.

La coltivazione del lino era particolarmente comune nel Mendrisiotto. Nella seconda metà dell'Ottocento il Lavizzari annoverava il lino tra "*i vegetabili più coltivati*"¹⁷². Esso veniva seminato verso la fine di marzo e raccolto, a maturazione avvenuta, nel mese di giugno.

Le piantine, alte circa un metro e legate in piccoli fasci, si lasciavano appese al sole per qualche giorno, per garantirne una perfetta essiccazione. Si trasportavano in seguito alla masseria, sistemati al coperto sotto i portici o nei ballatoi; in seguito, quando si aveva a disposizione un po' di tempo, si procedeva alla separazione dei semi oleosi contenuti nelle capsule.

Per questa operazione esistevano diversi procedimenti. Il più comune, al quale partecipava tutta la famiglia, consisteva nel pestare i fasci di lino con un particolare martello di legno su di un ceppo; i semi staccati (*la linusa*) venivano così raccolti in appositi teli posati a terra.

Dopo averli puliti dalle impurità passandoli al setaccio, il coltivatore li sistemava in sacchi che portava al frantoio, dove venivano ridotti in farina. Una parte di questa veniva conservata dal massaro, perché si diceva avesse particolari proprietà terapeutiche, sia per la famiglia, sia per gli animali. In casi eccezionali, qualcuno si fermava a questa fase di lavorazione e ritirava solo la farina, che veniva venduta alle farmacie.

In seguito si procedeva alla torchiatura, che si effettuava in due fasi. Dalla prima si otteneva inizialmente un olio limpido di ottima qualità, che tendeva a intorbidirsi verso la fine della pressatura. La farina pressata, ridotta a forma circolare, veniva tolta dal torchio e sminuzzata ancora una volta nel frantoio, era così pronta per la seconda torchiatura.

¹⁷¹ Il torchio per l'olio, che era mobile e probabilmente di modeste dimensioni, è scomparso dal Mulino del Daniello in epoca sconosciuta.

¹⁷² L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 19

Il duro residuo rimasto dopo la seconda torchiatura, denominato “*panello*”, veniva in seguito pestato o macinato e utilizzato come ottimo foraggio per gli animali, puro o da sciogliere nel beverone.

Le diverse testimonianze a proposito contenute nei libretti dei conti e annotazioni dell'archivio Galli, attestano una cospicua produzione di olio di lino al Mulino del Daniello. Eccone qualche esempio:

- *conto del giuseppe motta, 1858, 20 lullio, colli di linosa, 14*

- *al calzolaio di marzelina, 1859, 18 genajo, datto una quartina e meza di linossa*

- *giorgio rossinello di coldré, 1864, 19 genajo, fatto colli di linossa, 14*

Il lino non si utilizzava solamente per produrre olio, vi erano qualità che venivano coltivate anche per realizzarne preziosa fibra tessile seguendo speciali procedimenti di lavorazione. Da rilevare che, contrariamente ai cereali che erano mietuti, il lino veniva estirpato con le radici per poter disporre della massima lunghezza della fibra.

Inizialmente, dopo aver staccato le capsule, i fasci erano legati assieme formando covoni. Questi venivano in seguito messi al macero per alcuni giorni¹⁷³, per permettere alla cortecchia di staccarsi facilmente dalla fibra. Per questa operazione venivano utilizzati dei fossi, con acqua stagnante o poco corrente, scavati appositamente in prossimità dei torrenti o in zone acquitrinose.

A riguardo, riportiamo l'estratto di una testimonianza di un'anziana di Coldrerio, che descriveva in modo sommario i vari procedimenti per la produzione di fibra di lino:

“*Si facevano delle fosse, in particolare a Corteglia, dove c'erano tante muiach (perché la collina di corteglia è invasa d'acqua). In queste fosse si mettevano gli arbusti di lino sotto dei sassi, dopo un po' di giorni portavamo a casa il lino e lo lavoravamo con la maiöla (si tagliava la güseta dalla pianta) con un arnese pieno di chiodi lo raspavano tutto (il lino). Facevano i cavezz. Di sera nelle stalle, questo si faceva d'inverno, tutte le donne filavano con la rocca i mazzetti di lino. Con questo lino le ragazze facevano la scherpa, tutti sapevano filare*”¹⁷⁴.

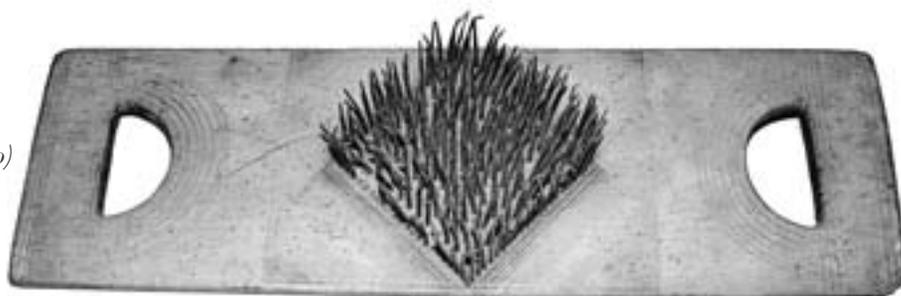
In modo più dettagliato, i vari procedimenti per ottenere le fibre di lino consistevano inizialmente nel pestare con una mazzetta i fascetti, precedentemente lasciati essiccare per alcuni giorni dopo la macerazione. Questa operazione (*stigliatura*), eseguita con la massima attenzione per non rompere la fibra, serviva ad ammorbidire il lino e a separarlo dalla par-

¹⁷³ Solitamente venivano lasciati sommersi da una a due settimane, a dipendenza dalle dimensioni del fosso e dall'eventuale ricambio d'acqua presente in esso.

¹⁷⁴ *Muiach*: buche dalla quale usciva l'acqua, nelle zone acquitrinose, *maiöla*: strumento che serviva a battere i fusti delle piante di lino per ottenere le fibre che venivano poi ripulite e filate, *güseta*: cortecchia che veniva staccata dal fusto, *cavezz*: tele di lino larghe ottanta centimetri e lunghe circa sette, otto metri, *scherpa*: corredo nuziale. Tratto da: A. Nessi (sotto la guida di) *Le vite che abbiamo fatto*, Testimonianze raccolte da un gruppo di allievi del ginnasio cantonale di Mendrisio. Zurigo 1982, pag. 28. Intervista a Teresa Quadri di Coldrerio, classe 1905.

te legnosa. In seguito quest'ultima veniva quasi totalmente eliminata mediante un procedimento di spatolatura (*scotolatura*), che si effettuava con un apposito attrezzo di legno piatto e allungato. A questo punto rimanevano i soli fili di lino, che venivano ulteriormente trattati mediante la pettinatura (*cardatura*). Per questo procedimento si utilizzavano delle assicelle rettangolari con numerosi chiodi piantati al centro di essa; impugnando il fascetto di fibre di lino ad un'estremità, lo si passava con forza dall'alto in basso sui chiodi. Per la prima pettinatura si usavano dei pettini con la dentatura più rada, mentre per quella conclusiva si rendevano necessari pettini con i chiodi più fitti.

*Pettine
per cardare
(Foto
I. Camponovo)*



Dopo aver passato i fascetti numerose volte, ne risultavano delle matasse di soffice fibra, le quali venivano filate dalle donne durante le lunghe serate invernali, solitamente trascorse con tutta la famiglia nel tepore della stalla.

Olio di ravizzone

Il ravizzone è una pianta erbacea campestre dal fusto ramificato, molto simile alla colza, che può raggiungere l'altezza di 1,5 metri.

Come per il lino, il Lavizzari annoverava il ravizzone tra i vegetali più coltivati nella regione del Mendrisiotto. L'olio prodotto da questa pianta si poteva considerare un buon succedaneo all'olio di noce o di lino, anche se per uso alimentare la sua qualità non poteva reggere il paragone con gli altri due. Pur risultando più denso, opaco e dal gusto leggermente amarognolo, veniva spesso usato in cucina per arrostire o come condimento.

A riguardo, lo Schinz riferiva che nei baliaggi italiani “*Si coltiva anche la colza (in dialetto ravettone), e nei dintorni di Lugano ce n'è di una varietà che non soltanto fornisce molto olio da illuminazione come quella comune, ma permette anche, pressandone i semi a freddo, di ottenere un eccellente olio alimentare*”¹⁷⁵.

¹⁷⁵ In questo caso lo Schinz commette un errore affermando che l'equivalente dialettale di “colza” è “ravettone”; la colza (*Brassica napus oleifera*) e il ravizzone (*Brassica campestris oleifera*) sono due specie vegetali distinte (tratto da: G. de Rougemont, *Guida alle piante utili*. Padova 1990, pag. 161, 162, 163). Dato che a quei tempi il ravizzone era molto comune anche nel Luganese, è probabile che la sua descrizione si riferiva proprio a questa specie. H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 373

La lavorazione dei piccoli semi nerastri contenuti nelle capsule della pianta di ravizzone era simile a quella dei semi di lino. Passati dal frantoio al torchio, davano un buon olio utilizzato sia per l'alimentazione, sia per l'illuminazione.

Nei libretti dei conti e annotazioni dell'archivio Galli, il ravizzone è menzionato alcune volte. Anche se non specificato, nel primo dei tre appunti sotto descritti, si tratta quasi sicuramente del conto relativo alla spremitura dei semi (contenuti in 14 colli) effettuata al Mulino del Daniello. Gli altri dovrebbero riguardare la vendita di alcuni panelli di ravizzone, anch'esso utilizzato come foraggio:

- *filippo ferari di coldré, 1856, 19 gennaio, colli ravetone 14*
- *giacomo manggera stabio, 1858, 19 febbraio, piu datto lir di pannello deto di ravetone, 6 ½*
- *quiricho di giovan rovello di novazano, 18 agosto, ..piu o in mano panelli 2 di ravetone di peso lir 8*

Dopo l'asportazione dei semi, le piantine di ravizzone erano conservate per costruire il “*bosco*”, dove i bachi da seta vi avrebbero formato il bozzolo. Questo argomento verrà trattato in modo dettagliato in seguito, nel capitolo riguardante il baco da seta.

Olio di canapa

Anche la canapa è menzionata dal Lavizzari tra i “*vegetabili più coltivati*” nel Mendrisiotto, sebbene nella seconda metà dell'Ottocento la sua utilizzazione cominciasse lentamente a diminuire.

La canapa era seminata in primavera tra aprile e maggio, particolarmente in campi umidi, mentre la raccolta si effettuava nei mesi di luglio-agosto. La pianta era soprattutto coltivata per ricavarne cordame, stoppa e fibra tessile, mediante procedimenti simili a quelli della lavorazione del lino. I semi venivano prevalentemente utilizzati come becchime. Raramente si seguiva lo stesso procedimento di lavorazione del lino e del ravizzone, per ricavarne olio per l'illuminazione.

La produzione di olio di canapa al Mulino del Daniello viene menzionata solo una volta in un documento riguardante il “*Conto di Giorgio de guspare di stabbio di fattura d'olio fatto*” nel quale, in data “*10 gennajo 1857*” veniva rimarcato “*fatto olio canape*”. L'unica prova riguardante la lavorazione (e la probabile coltivazione) di questo vegetale nei terreni adiacenti al mulino la si trova all'interno di una lettera datata 2 febbraio 1870 scritta da Angelo Galli al fratello Giuseppe emigrato a Buenos Aires, dove si cita il taglio di un pioppo avvenuto “*sopra la fossa del canapee*”.

A testimonianza di aree coltivate a canapa, qua e là troviamo ancora alcuni toponimi che ne indicavano la presenza, come ad esempio la zona “*Canavée*” a Mendrisio.

IL BACO DA SETA

L'introduzione dell'allevamento del baco da seta in Europa sembra sia stata opera di due frati di S. Basilio i quali, inoltratisi fino in Cina per diffondere la loro fede, impararono l'antica arte della sericoltura. Ritornati a Costantinopoli con alcune delle preziose uova di baco nascoste fra i nodi dei loro bastoni da pellegrino, diedero inizio intorno all'anno 1120 al primo allevamento con successiva produzione di seta. In Italia quest'arte venne importata dalla Grecia intorno alla seconda metà del XII secolo, giungendo in Lombardia e nelle zone dell'attuale Canton Ticino solamente intorno al 1400, inizialmente promossa nel Ducato di Milano da Filippo Maria Visconti e in seguito dagli Sforza con Gian Galeazzo Maria e Ludovico il Moro.

La bachicoltura nelle nostre regioni fu certamente influenzata dalle vicende dell'industria comasca, dove la filatura della seta iniziò a muovere i primi passi nella seconda metà del XVI secolo. Nei secoli seguenti, a causa di guerre, pestilenze e del malgoverno degli Spagnoli, l'industria serica comasca subì una fase di rallentamento che durò fino alla seconda metà del Settecento. Dopo questo periodo, grazie all'illuminata amministrazione austriaca, iniziò un progressivo rafforzamento che andò consolidandosi, tra alti e bassi, su tutto l'arco dell'Ottocento fino ai primi decenni del Novecento¹⁷⁶.

Alla fine dell'Ottocento l'Italia realizzava il 75 % della seta dell'Europa Occidentale. La maggiore concentrazione di produzione era situata nelle regioni del Nord, con il primato inizialmente detenuto dal Piemonte e in seguito dalla Lombardia, con in testa le zone comasche, bresciane e bergamasche. Negli anni compresi tra il 1830 e il 1840 la provincia di Como produceva mediamente 20.000 quintali di bozzoli ogni anno.

Informazioni inerenti la lavorazione dei bozzoli nei baliaggi italiani vengono riportate dallo Schinz il quale, descrivendo l'esportazione dei prodotti locali, così riferiva: *“La seta riveste una grande importanza per le Comunità di Lugano e Mendrisio. (...) Le sole filande di Lugano, stando a quello che mi è stato assicurato da conoscitori di questo commercio, filerebbero ogni anno circa 80 balle di seta fine, cioè per un valore di 300.000 lire. Tanto ne filarono almeno nel 1779; un terzo di questo quantitativo va considerato prodotto milanese importato dalle filande di Lugano. Si possono calcolare 8 balle di produzione propria di Mendrisio e 7 in tutta la comunità di Locarno e Valmaggia; complessivamente dunque un totale di 67-70 balle, che fruttano un reale guadagno al paese; la seta viene però spedita alle manifatture della Svizzera tedesca, specialmente a Zurigo e a Basilea”*. Riguardo alla qualità del prodotto, egli precisa che *“I commercianti fanno una grande differenza*

¹⁷⁶ S. Sganzi, D. Mombelli, *Bigatti cavalieri*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana, Bellinzona 2002, pag. 5

*in fatto di seta: quella svizzera viene preferita a quella milanese; quanto più alta è la località nella quale si allevano i bachi, tanto più fine e migliore è considerata la seta che essi producono*¹⁷⁷.

Su tutto l'arco dell'Ottocento l'allevamento del baco da seta rappresentò per la civiltà contadina un interessante reddito supplementare a quello già ottenuto dal tradizionale lavoro dei campi.

La seta era un prodotto perlopiù sfruttato da un mercato ricco-borghese; i tessuti prevalentemente utilizzati dalla popolazione contadina erano limitati alle fibre di lino, canapa e alla lana. La produzione della seta era perciò unicamente finalizzata a procurare entrate accessorie in denaro. Infatti, con il lavoro di poche settimane, nelle annate favorevoli questa attività garantiva un provvidenziale guadagno, elargito in moneta contante, che permetteva ai contadini di far fronte ai bisogni più urgenti.

Per questo motivo, l'allevamento del baco da seta rappresentò una crescente e importante attività da svolgere con coscienza, meticolosità e attenzione. Nulla era lasciato al caso; i bachi avevano la precedenza su tutto, venivano nutriti unicamente con foglie di gelso di prima qualità, coperti di continue attenzioni e cure, quasi coccolati, nella speranza che le fatiche e i sacrifici compiuti su tutto l'arco del loro sviluppo venissero appagati con una buona e generosa produzione di bozzoli.

Durante tutto l'Ottocento il Mendrisiotto e il Luganese furono le regioni dove la sericoltura ebbe il maggiore sviluppo. Nel 1837 il Franscini, quantificando la produzione di bozzoli a livello cantonale, ne elencò le quantità (*in libbre grosse*) per ogni distretto:

- Mendrisio:	59.800	
- Lugano:	75.050	
- Locarno:	30.375	
- Bellinzona:	15.000	
- Riviera:	3.600	
- Blenio:	0	
- Leventina:	3.600	
- Vallemaggia:	0	
- Totale	187.425	(corrispondenti a circa 1500 quintali attuali)

Riguardo al Mendrisiotto, egli osservava inoltre che *“In tutti i Circoli del Distretto la produzione della seta è importante: in quel di Stabbio e Balerna più specialmente, in quel di Riva meno. La produzione Luganese è in generale un po' minore che ne' buoni circoli del Mendrisiotto...”*¹⁷⁸.

¹⁷⁷ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 249

¹⁷⁸ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 259

Già nel 1812, descrivendo il Mendrisiotto, il Ghiringhelli confermava che l'allevamento del baco da seta era un'attività assai prospera in questa regione. Egli annoverava la seta tra i “*prodotti più importanti di questa zona*” e che “*La produzione di seta è molto intensa*”¹⁷⁹.

A livello cantonale la produzione di bozzoli andò aumentando su tutto l'arco del secolo raggiungendo il primato del 1871 con ben 2536 quintali¹⁸⁰.

Ovviamente, le opportunità offerte da questa remunerativa attività non passarono certamente inosservate al Mulino del Daniello; l'allevamento del baco da seta fu un'occupazione ampiamente sfruttata dalla famiglia Galli già dai primi anni del loro arrivo a Coldrerio. A prova di questo, vi è una clausola all'interno del contratto di affitto del 1807 che citava la presenza di “*moroni*” (piante di gelso) nei terreni attigui al mulino: “*La foglia dei moroni, che esistono in detto fondo Roncaccio sarà di ragione del suddetto conduttore durante detta investitura*”. La foglia dei gelsi, come verrà ampiamente esposto in seguito, era riservata all'alimentazione del baco da seta.

All'interno dell'archivio Galli vi è una discreta documentazione riguardante la sericoltura. Descrivendo alcuni di questi manoscritti in ordine cronologico, troviamo una ricevuta di pagamento rilasciata nel 1830 da un commerciante di bozzoli a Daniele Galli: “*Addì 22 giugno 1833, io Benedetto Chiesa ho riceuto le gallette di Daniele Galli di Coldrerio e sono di peso libbre 53 $\frac{3}{4}$* ¹⁸¹ *é abiamo da cordo £ 3.10 per ogni lira é raporto il prezzo della mensa é il Signor Michelino di Balerna e ho dato à conto £ 106. Addì 14 lulio ho dato altro à conto £ 82.7.6*”.

Anche nei libretti dei conti e annotazioni è registrato il ricavo della vendita di una quantità imprecisata di bozzoli: “*li 27 agosto 1860, ricevo a conto della galletta datta al signor antoni chiessa di balerna numero 3 marenghi*”. Un'altra ricevuta di pagamento, datata 28 giugno 1870 e recante il timbro di “*Valsangiacomo Giovanni*”, riporta: “*Riceuto la galletta del Gio Daniello del Morne. Galletta ch. 19,68 netto a fr. 5,20. Importo fr. 100,5. Fatto spesa fr. 0,95*”.

Fondamentale ricordare anche la presenza della bigattiera (in dialetto “*bigatèra*”), costruzione appositamente riservata per l'allevamento dei bachi, edificata nel 1870 vicino al mulino e tutt'ora esistente.

Dato che la sericoltura ha rappresentato per l'intera popolazione del Mendrisiotto la più importante attività industriale dell'Ottocento, è doveroso descrivere in modo dettagliato le varie fasi legate alla produzione di questa preziosa fibra, partendo dall'allevamento fino alla lavorazione della materia prima.

¹⁷⁹ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 135, 136

¹⁸⁰ I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 130

¹⁸¹ 53 $\frac{3}{4}$ libbre grosse del baliaggio di Mendrisio corrispondono ad un attuale peso di circa 42 chili

LA GELSICOLTURA

La coltivazione del gelso (in dialetto “*murun*”) era specificamente legata all'allevamento del baco da seta, per il quale il fogliame prodotto da questo albero rappresentava l'unica fonte sufficientemente nutritiva. Per tale motivo, la pianta era soggetta a particolari attenzioni da parte del contadino-allevatore; il successo per un'abbondante produzione di bozzoli dipendeva dalla necessità di disporre di sufficiente fogliame per nutrire i voracissimi bachi. Per alimentare un'oncia di seme di baco, che corrispondeva a circa 30 grammi e conteneva dalle 50.000 alle 60.000 uova, erano necessari ben 10 quintali di foglia che veniva prodotta da almeno 15-20 gelsi di alto fusto. Malgrado ciò gli allevatori ben sapevano che, senza complicazioni, con un'oncia di buon seme si sarebbero potuti ricavare circa 55 chili di preziosi bozzoli¹⁸².

Il gelso, coltivato fino ad un'altitudine di 800 metri, è riconoscibile dal suo particolare aspetto capitozzato; dalla bitorzoluta e nodosa testa del tronco, solitamente alto non più di due metri, dipartono folti e lunghi rami ricchi di foglie. Nel mese di giugno produce in abbondanza un particolare frutto a forma di mora allungata (da qui proviene il termine dialettale “*murun*”) dal sapore dolciastro. Questo frutto, a dipendenza della varietà, si presenta di colore bianco o nero. Era largamente risaputo che la migliore qualità di fogliame indicata come alimento per i bruchi era prodotta dal gelso bianco, mentre il gelso nero, poco diffuso, veniva prevalentemente coltivato per i suoi deliziosi frutti. Questa affermazione ci viene confermata dallo Schinz il quale, parlando della sericoltura praticata nelle nostre regioni, riportava: “*I gelsi sono di due varietà, neri e bianchi. Quello nero (morus fructu nigro) viene coltivato soltanto nei giardini o presso le abitazioni, soprattutto per il suo frutto gradevole da mangiare, ma in piccole quantità, per cui lo si trova di rado. (...) il gelso bianco (morus fructu albo) è invece quello coltivato in tutte le regioni più calde per alimentare i bachi da seta*”¹⁸³.

Le piante di gelso si propagavano per semente ed innesto. Dal frutto maturo si estraevano i piccoli semi, i quali venivano sistemati nel terreno precedentemente lavorato e concimato; all'età di un anno la piantina era pronta per essere innestata. Difficilmente però i privati ricorrevano a questo sistema di riproduzione; nella maggior parte dei casi le giovani piante di gelso venivano acquistate direttamente nei vivai (*ul murunée*), situati prevalentemente oltre frontiera. Queste piante, che nelle nostre regioni venivano coltivate ad alto fusto, si portavano a scadenze regolari per impedire che si sviluppavano eccessivamente in altezza.

La raccolta delle foglie si iniziava quando i bachi erano appena nati ed era svolta in particolar modo dai ragazzi, abili nell'arrampicarsi agilmente sulle piante di gelso. Queste venivano colte una ad una e sistemate in un apposito sacco munito di un cerchio di legno, che serviva per tenere aperto l'imboccatura, e un uncino che permetteva di appenderlo ai rami.

¹⁸² G. Roncaglioli, *Cenni agrari sul metodo di migliorare l'agricoltura nel Canton Ticino*. Volume secondo, Lugano 1842, pag. 69

¹⁸³ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 405

*Vecchio gelso
nella campa-
gna del
Mendrisiotto,
testimone
solitario di
un'epoca ormai
scomparsa.
(Foto
I. Camponovo)*



Dato che era sconsigliato nutrire i bachi con la foglia bagnata, nei periodi piovosi si era costretti a riporla sotto i portici e asciugarla accuratamente con l'ausilio di carta o panno. La presenza sul territorio di queste preziose piante crebbe in modo esponenziale su tutto l'arco del secolo in rapporto allo sviluppo della sericoltura; nella seconda metà dell'Ottocento, nelle campagne del Mendrisiotto erano presenti non meno di 15.000 gelsi¹⁸⁴.

Solitamente, come riportato in quasi tutti i contratti di masseria stipulati nella campagna del Mendrisiotto, il guadagno della vendita dei bozzoli veniva diviso a metà tra il padrone e il massaro. Dai documenti dell'archivio a nostra disposizione, risulta invece che la famiglia Galli poté disporre dell'intero provento della bachicoltura senza che i padroni ne esigessero la benché minima parte. Come risulta nel passaggio del contratto di affitto del 1807, citato precedentemente in questo capitolo, la “*foglia dei moroni*” era completamente a disposizione del “*conduttore*” del mulino, mentre non esisteva nessuna menzione riguardante la divisione del ricavato dei bozzoli. Trent'anni più tardi, in un documento datato 4 agosto 1837 che fissava il pagamento del nuovo affitto, si richiedevano delle quantità stabilite di frumento e segale per “*il fondo Roncaccio e foglia gelsi*”. Anche in questo caso non figurava nessuna pretesa, da parte dei padroni Pozzi e Maderni¹⁸⁵, di una parte dei bozzoli prodotti.

¹⁸⁴ D. Robbiani, *Genestrerio*, Lugano-Muzzano 1991, pag. 228

¹⁸⁵ Come verrà descritto dettagliatamente in seguito, la proprietà del Mulino del Daniello era per i 7/12 della famiglia Pozzi di Coldrerio e per i rimanenti 5/12 dei fratelli Maderni di Capolago, figli di Anna nata Pozzi.

A titolo di paragone, riportiamo in dettaglio il “*prezzo del nuovo affitto*” stabilito da Pietro Pozzi e dai fratelli Don Giacomo e Don Luigi Maderni nell'agosto del 1837. Non si tratta di un nuovo contratto d'affitto che sostituiva interamente quello stipulato nel 1807 (descritto in precedenza), ma riguarda semplicemente l'adeguamento alle nuove tariffe decise dai padroni per l'affitto del mulino e dei terreni annessi. Per quanto concerne i grani, i Pozzi-Maderni si limitavano a richiedere frumento e segale, che rappresentavano i cereali di maggior pregio. Non venivano menzionati granturco, grano saraceno, panico, farro e orzo, presenti nel primo contratto del 1807.

Per la prima volta c'è la richiesta di una parte di pagamento in denaro, mentre per quanto riguarda gli “*appendizi*”, si limitavano ai consueti capponi, pollastri e uova. La quantità di uva richiesta rimaneva invariata; l'intera produzione era divisa a metà tra i padroni e i Galli.

Al Signor Pietro Galli

Stabbio li 7 agosto 1837

... qui in calce vi comunico le mie intenzioni, le quali senza indugio e non più tardi di domenica 9 del corrente mese vi rechiare da me onde definire ogni cosa od almeno combinare pel prezzo del nuovo affitto, che per vostra norma possiate preparare per il pagamento di questo anno.

In grano cioè frumento per la pura mia parte qualmente moggia due e staja cinque, segale staja cinque e quartine quattro, e questo per il fondo Roncaccio e foglia gelsi.

In denaro pagherete franchi trecento cinquanta per il fitto del molino e casa annessa.

Ai Signori Maderni pagherete per il fondo Roncaccio staja quindici frumento e staja quattro e quartine dodici segale compreso la foglia gelsi.

In denaro pagherete franchi duecento cinquanta per il fitto del molino e casa annessa.

Più pagherete capponi n° otto, polastre n° sei al sottoscritto, l'uva a metà, n° 56 ovi.

Ai Signori Maderni pagherete capponi sei e pollastre cinque, ovi 40.

Il restante dei patti si ritengono quelli già descritti nella sua data investitura.

(...)

Pietro Pozzi di Coldrerio

Non tutti gli anni si poteva disporre di foglia sufficiente per alimentare i bachi, in particolare modo durante l'ultima fase dello sviluppo, quando era necessario nutrirli in continuazione. Il principale pericolo era dato dalle brinate tardive e dalle grandinate, che potevano rovinare gran parte del raccolto. Testimonianze di queste sventure si trovano all'interno

di due lettere scritte da Giovanni e Angelo Galli al fratello Giuseppe emigrato in America. Nella prima, del 2 giugno 1873, si lamentava che una “*provinata*” verificatasi il 29 di aprile “*aportato via tutta la foglia del gelso al basso e molta vigna*”, nella seconda, datata 17 maggio 1874 si informava che, causa una “*prina*” avvenuta nello stesso giorno, “*siamo guastati tutto l'uva della vigna, tutti i gelsi in questogi dobbiamo gettare via tutti li bigatti*”.

La prima di queste brinate anomale è documentata all'interno de “*L'agricoltore ticinese*” del 1873, il quale ci conferma che nel mattino del 28 aprile “*si ebbe una brinata che arrecò non pochi danni alla vegetazione, specialmente nei luoghi piani e meglio esposti alla notturna irradiazione*”¹⁸⁶. La seconda è descritta nell'edizione del 1874, che cita ben due brinate avvenute in data 17 e 19 maggio: “*Nel distretto di Mendrisio le campagne che più risentirono i danni della brina, sono i piani di Chiasso e di Balerna, ed una gran parte della Campagna Adorna (il giardino del Canton Ticino). I bachi furono ridotti in certi paesi alla metà per mancanza di foglia*”¹⁸⁷.

In caso di necessità, si era perciò obbligati a procurarsi altrove la foglia di gelso necessaria. All'interno dei libretti dei conti e annotazioni, sono riportate due note riguardanti una fornitura di foglia barattata con della farina: “*Stabio, 12 giugno 1856, ricevo la follia di gelzi della riscina, netta lira 1:14 al prezzo di lira 12 al cento*”, “*1856, 17 giugno, dato un ste farina in polenta*¹⁸⁸ *a conto della folia alla riscina lire 5*”. In un altro documento, probabilmente risalente intorno al 1860, è registrata la consegna di una quantità non specificata di foglia di gelso: “*Tiratto il conto di giorgio rosinello di coldre (...) 3 giugno, piu ricevo la folia gelzi, lira 6:18*”. Anche questa fornitura, effettuata dal “*rossinello*”, fu verosimilmente barattata con una quantità imprecisata di farine per far fronte ad una impellente necessità di fogliame.

I pochi gelsi rimasti nelle nostre regioni, sopravvissuti alla progressiva urbanizzazione e alla conseguente scomparsa degli ambienti rurali, rappresentano ormai solo il ricordo di un'epoca lontana quasi del tutto dimenticata. Se però ci avviciniamo ad osservare attentamente questi alberi per la maggior parte secolari, con un po' di fantasia riusciamo a percepire nei loro massicci e nodosi tronchi le antiche testimonianze del nostro passato. Non chiamiamole semplicemente piante, esse rappresentano delle sculture lentamente modellate dal tempo e dalla mano dei nostri avi, dei monumenti alla memoria di tempi lontani che, se solo abbiamo la sensibilità di saper ascoltare, ci sanno narrare la loro straordinaria storia.

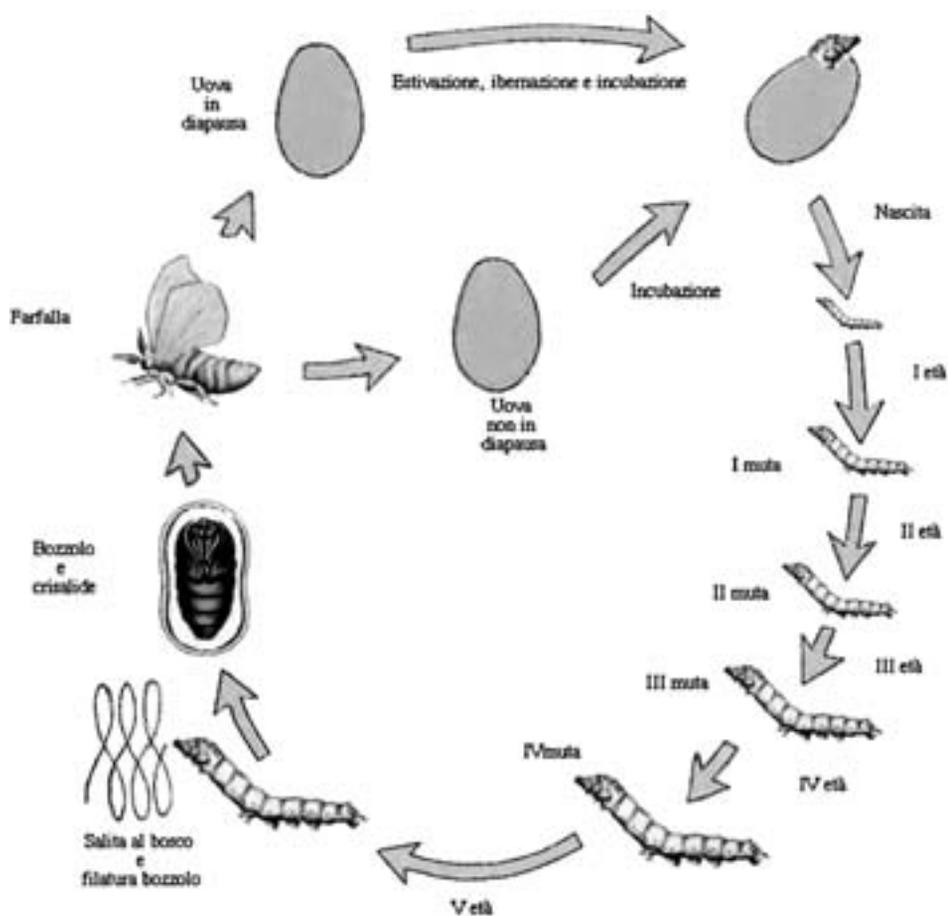
¹⁸⁶ Nella lettera dei Galli viene citato il 29 aprile 1873, ma la data esatta è probabilmente quella descritta da “*Agricoltore ticinese*” (28 aprile 1873). *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*, Lugano 1873, pag. 118

¹⁸⁷ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1874, pag. 118

¹⁸⁸ Uno staio di granturco

LA BACHICOLTURA

Il baco da seta (*Bombix mori*), è classificato nell'ordine dei lepidotteri, ossia delle farfalle. Diverse specie di larve di farfalle notturne si costruiscono dei bozzoli dove avviene la metamorfosi; questa particolarità è conosciuta soprattutto nella famiglia dei *Saturnidi* e dei *Bombicidi*. I bozzoli di alcune specie di *Saturnidi*, che non è possibile allevare se non in situazioni di semilibertà, vengono sfruttati per ricavarne la seta unicamente in paesi extraeuropei. Il *Bombicid*e più conosciuto che fu allevato anche nelle nostre regioni è il *Bombix mori*, comunemente chiamato *Bombice del gelso* o *Filugello* (in dialetto *bigatt* o *cavalée*). Il *Bombix mori* è così chiamato per evidenziare la sua totale dipendenza alimentare dalle sole foglie di gelso (*Morus*), di cui si nutre avidamente durante tutta la fase di sviluppo larvale.



Ciclo biologico del baco da seta

L'acquisto delle uova

L'acquisto delle uova, o seme (*sumenza*), rappresentava il momento più importante dal quale poteva dipendere tutto l'esito dell'allevamento. Questa azione doveva essere svolta

con grande attenzione e competenza per evitare di comperare seme di scarsa qualità o infetto da malattie.

Al momento dell'acquisto, ben difficilmente ci si poteva rendere conto della qualità del prodotto; per evitare spiacevoli sorprese, i maggiori trattati di bachicoltura consigliavano di rivolgersi presso i fornitori di fiducia, scelti in base alle esperienze personali maturate nelle precedenti annate.

A tale proposito, *“l'Almanacco dell'agricoltore ticinese”*, pubblicato nel 1868 dalla Società agricola-forestale del I circondario (Mendrisio), raccomandava ai bachicoltori estrema attenzione nell'acquisto dei semi per la campagna serica dell'anno venturo. In esso si affermava che, a riguardo delle malattie, *“tutte le sementi che non sono di origine Giapponese, fallirono completamente (poche eccezioni fatte) e le riprodotte Giapponesi non pose- ro quest'anno un risultato soddisfacente, essendosi verificato un progresso nell'atrofia anche in queste. Fu solo la coltivazione dei Cartoni Giapponesi originarii quella che corrispose alle sollecitudini e ed alle attenzioni del bachicoltore”*.

I semi importati direttamente dal Giappone erano infatti particolarmente richiesti sia per la qualità, sia perché si dimostrarono i soli ad essere immuni dall'atrofia, una malattia dei bachi molto diffusa a quei tempi.

Nel suddetto almanacco si evidenziava che, causa la forte richiesta, la disponibilità dei semi giapponesi originali non sarebbe bastata neppure per far fronte alla metà della domanda delle regioni sericole. Furono perciò elencate una serie di raccomandazioni affinché gli allevatori *“posti sull'avviso non abbiano tardivamente a sottostare alla più mere di- sillusioni.*

1° La merce, quanto più scarsa ed a prezzo elevato, altrettanto porge occasioni di frodi. Stiano perciò all'erta i nostri bachicoltori, e non si rivolgano per acquisti del prezioso seme se non a persone conosciute e che godono piena fiducia. Le Ditte con pompose circolari, i venditori girovaghi, le persone che vengono ad esibire seme sia a caro che a prezzo limitato denno ritenersi fonte sospette e devesi evitare di farvi ricorso per acquisti.

2° Chi ebbe la fortuna di sottoscrivere Cartoni sia presso il lod. Governo, che presso le società agricole e le Ditte più accreditate del nostro Cantone e della vicina Lombardia, se li tengano preziosi e ben riguardati giacché sono gli unici Cartoni che offrono le maggiori probabilità di un felice risultato.

3° Anche le sementi di prima riproduzione, confezionate da gente fida e versata vogliono essere tenute in pregio e considerazione. Un previdente agricoltore che non possa disporre di altrettanti Cartoni Giapponesi originarii per il bisogno della sua coltivazione, non farà opera sconsigliata se limiterà la sua educazione a metà seme originario ed a metà riprodotto. La coltivazione di solo seme riprodotto la consideriamo un'impresa un po' troppo arrischiata”.

Si consigliava inoltre di *“limitare la coltivazione il più che sia possibile, ed il poco curarlo con maggior diligenza”*.

Per il controllo della qualità, la società agricola istituì un “*corso di esperimenti microscopici*” per l'esame delle sementi riprodotte, a disposizione di ogni allevatore che ne facesse richiesta¹⁸⁹.

Per selezionare i semi di qualità, esistevano pure dei sistemi popolari che si limitavano però a tecniche empiriche. Una di queste è presentata dallo Schinz il quale, alla fine del Settecento, descriveva un sistema di cernita in uso tra la popolazione di baliaggi italiani: “*Siccome le uova sono molto differenti e quelle leggere danno solo bachi deboli e poco sani, le persone più accorte usano selezionarle, versandole in un recipiente con del vino bianco tiepido, poiché allora le migliori scendono al fondo, mentre quelle più scadenti restano alla superficie del vino; queste ultime le gettano via, tenendo soltanto quelle più pesanti.*”¹⁹⁰ Questo tipo di tecnica veniva però fortemente sconsigliata da alcuni esperti dell'epoca, che mettevano in guardia gli allevatori sugli importanti danni che la struttura dell'uovo poteva subire.

Normalmente il seme veniva acquistato previa sottoscrizione direttamente dalle filande, da venditori privati, da società agricole o ditte specializzate. Nel Mendrisiotto si usava anche recarsi oltre frontiera, presso gli stabilimenti specializzati di Como. Su incarico annuale del Gran Consiglio Ticinese, nel periodo 1864-1881 anche il Consiglio di Stato si occupò dell'importazione di semi di bachi del Giappone, procurati direttamente per mezzo del consolato svizzero di questo paese. Questa iniziativa, sfruttata da circa due terzi degli allevatori¹⁹¹, ebbe lo scopo di promuovere la bachicoltura a livello cantonale sostenendo commercialmente la semente giapponese. La distribuzione delle quantità di seme prenotato era effettuata dalle municipalità dei Comuni dove era avvenuta la richiesta.

A questo proposito all'interno dell'archivio Galli si trovano due documenti concernenti la sottoscrizione per l'acquisto di uova di baco. Il primo riguarda la certificazione del pagamento di un cartone di semi a favore della Municipalità di Coldrerio, nell'ambito della sottoscrizione per la campagna 1874: “*Coldrerio li 27 luglio 1873. Ricevuto dal Signor Pietro Galli fr. 10 dieci per un cartone seme bachi del Giappone commesso alla Municipalità per la campagna 1874. 1° deposito. Alfonso Mola Municipale incaricato.*”

Il secondo documento concerne una circolare riguardante l'avviso per la sottoscrizione d'acquisto di “*cartoni di seme bachi giapponese*” per la campagna 1869.

Le uova, che si potevano acquistare in qualsiasi momento, si portavano a casa in speciali cartoni o scatolette sigillate che ne contenevano solitamente un'oncia; in caso di minori necessità, era possibile ordinarne fino a un quarto di oncia. Queste venivano conservate in un luogo fresco e asciutto in attesa del periodo ideale per iniziare l'allevamento. Per rendere più sicura l'eventuale ibernazione delle uova, le società agricole si impegnavano alla

¹⁸⁹ *Almanacco dell'agricoltore ticinese*, Società agricola del I° circondario. Lugano 1868, da pag. 56 a

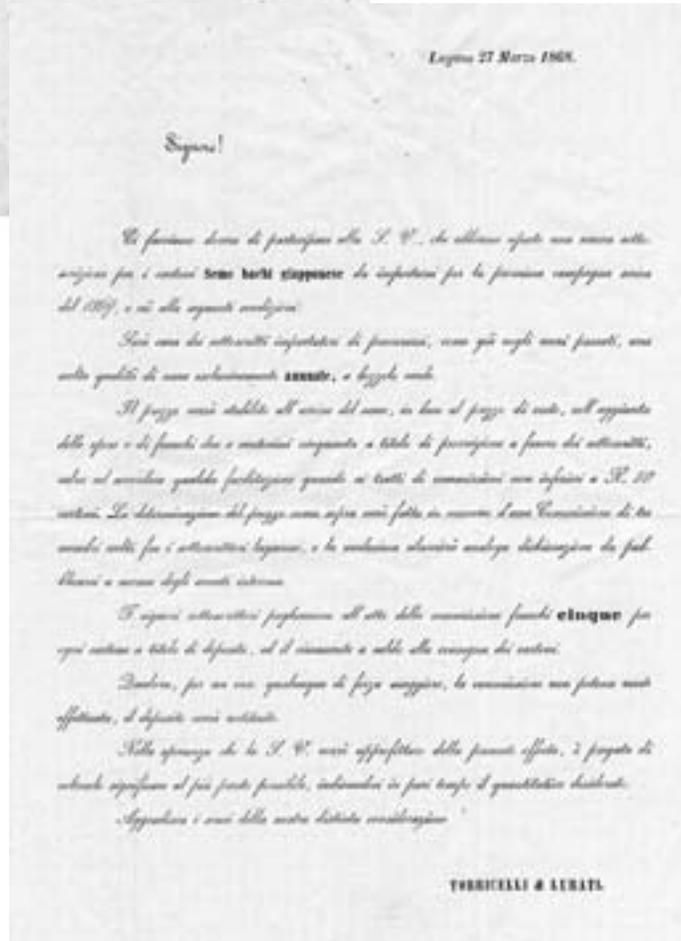
60

¹⁹⁰ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 407

¹⁹¹ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1872, pag. 274



Acquisto seme bachi



Sottoscrizione seme bachi

ricerca di luoghi dove tale pratica potesse svolgersi nelle circostanze maggiormente favorevoli. Nel 1879 venne prescelto il celebre “Albergo Bellavista”, situato sul Monte Generoso ad un'altitudine di 1200 metri, eretto nel 1867 per iniziativa del dottor Carlo Pasta di Mendrisio: “per la sua posizione, per i magnifici locali difesi da mutamenti di temperatura troppo repentini e per la diligente custodia che vi si esercita dall'esimio dottor Carlo Pasta, proprietario dello stabilimento, si presenta, sotto ogni rapporto, convenientissimi

mo”¹⁹². Chi desiderava far svernare i preziosi semi doveva consegnarli in novembre a Mendrisio direttamente presso l'abitazione del dottor Pasta il quale, previo rilascio di una ricevuta, si occupava del trasporto impiegando *“le maggiori cautele onde preservarlo da qualsiasi nociva influenza”*. Verso la fine di aprile le uova venivano riconsegnate ai rispettivi proprietari dietro compenso di *“cent. 15, per ogni oncia di seme o cartone, oltre alle spese incorse per corrispondenze o telegrammi”*.

L'incubazione delle uova

Al momento propizio per iniziare l'allevamento, solitamente verso fine aprile - inizio maggio, si provvedeva ad organizzare l'incubazione delle uova che durava una decina di giorni circa, a dipendenza del sistema utilizzato.

Dapprima, in base alle quantità dei semi da fare schiudere, i metodi impiegati furono essenzialmente due: quello “casalingo” e quello del locale di incubazione.

In generale si utilizzava il metodo casalingo, che consisteva nel sistemare le uova nel letto tra due materassi. Di notte il calore era assicurato dal calore umano, mentre di giorno si ricorreva allo scaldaletto oppure alla costante presenza di alcuni addetti, in particolare donne e bambini, che si alternavano a turni di “cova” coprendo tutto l'arco della giornata. C'erano anche donne che durante il giorno usavano mettere le uova, avvolte in pezzuole di tela, sotto le ascelle o nei corsetti a diretto contatto del seno; vi era infatti la teoria che nulla era meglio del naturale calore corporeo per assicurare una buona schiusa del seme.

Gli esperti avvertivano tuttavia che questi sistemi alquanto primitivi potevano risultare molto dannosi; gli sbalzi di temperatura, il calore eccessivo del corpo umano e lo scarso ricambio di aria potevano compromettere parzialmente o totalmente la delicata fase di incubazione: *“È poi da sommamente riprovarsi, siccome dannosissimo, il metodo usato da certe donnicciuole di mettere la semente a far nascere, dopo l'averla con le mani o con altri mezzi improprij staccata dai pannilini primitivi, ravvolta in altri pannilini o pezze di qualunque natura, e come le prime forse sucide, servendosi o del calore dei letti in cui dormono, o di quello dei loro corpi, o di quelle delle cucine e simili, alternando un tal genere d'ambiente di notte nei primi e di giorno sui secondi”*¹⁹³. Questi curiosi metodi vennero in seguito sempre più abbandonati, preferendo il locale di incubazione. In questa specifica “stanza di nascita” i semi dei bachi erano posti tra due materassi e la temperatura del locale, controllata con un apposito termometro, veniva alzata gradatamente fino a circa 21°C, ritenuta la più adatta alla schiusa delle uova.

Durante il delicato periodo di incubazione si doveva verificare che la temperatura rimanesse costante, si controllavano regolarmente le uova e si pregava che tutto procedesse per il meglio.

¹⁹² *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1879, pag. 17

¹⁹³ G. Roncajoli, *Cenni agrari sul metodo di migliorare l'agricoltura nel Canton Ticino*. Volume secondo, Lugano 1842, pag. 100

Per gli allevatori alle prime armi o che non volevano accollarsi troppe responsabilità, vi erano anche a disposizione persone esperte che, dietro pagamento, si occupavano di fare schiudere le uova per conto di terzi.

La preparazione del locale

In attesa che le uova si schiudessero, si provvedeva a preparare il luogo che avrebbe accolto i piccoli ed affamati bruchi, in seguito amorevolmente accuditi durante tutta la fase del loro sviluppo. Il delicato periodo da dedicare all'allevamento del baco era limitato a poco più di un mese e tutti erano consapevoli che da questa attività dipendeva buona parte del benessere della famiglia. Per garantire le maggiori possibilità di successo erano necessari l'impegno e il sacrificio di tutti i membri del nucleo familiare. La posta in gioco era troppo alta per permettersi negligenze o trascuratezze: i bachi erano fonte di sopravvivenza e ad essi si dovevano garantire la massima attenzione e cura!

Chi non disponeva della bigattiera si doveva organizzare con gli spazi che aveva a disposizione. In genere si utilizzava la cucina, l'unico locale solitamente molto ampio e dotato di camino, obbligando gli inquilini a sloggiare per fare spazio ai bruchi che, col susseguirsi delle mute, richiedevano sempre più spazio. Queste insolite situazioni vennero confermate in un'intervista effettuata ad un'anziana signora di Coldrerio, della quale ne riportiamo un estratto: *“Quando era il tempo di cavalee ci tenevano tutti a fare bella figura queste donne e questi paisán: uscivano dalla cucina e andavano a vivere sotto il portico, mettevano i cavalee non solo in bigatèra ma anche in cucina, per averne tanti.”*¹⁹⁴

I locali scelti per l'allevamento dovevano essere accuratamente disinfettati. I sistemi utilizzati erano diversi; dal tinteggio delle pareti con la calce all'affumicamento dei locali bruciando paglia bagnata. Il metodo più usato ed efficace era quello di bruciare dello zolfo, sostanza comunemente utilizzata in agricoltura come disinfettante. Dentro un secchio contenente braci se ne versava un abbondante strato, il quale produceva un fumo particolarmente acre che veniva lasciato per alcune ore all'interno dei locali chiusi ermeticamente.

Lo zolfo, che si impiegava anche per il trattamento della vite, era sovente utilizzato anche al Mulino del Daniello, come riportato nelle note di pagamento citate all'interno dei libretti dei conti e annotazioni. Ne riportiamo un esempio: *“pagatto il fitto del molino e stalla e foglia gelsi e zolfo dell'anno 1865”*.

La bigattiera

Nel 1870, che fu uno degli anni in cui si ebbe il maggiore sviluppo dell'attività serica nel Canton Ticino, la famiglia Galli terminò la costruzione della bigattiera ubicata a lato del mulino.

¹⁹⁴ A. Nessi (sotto la guida di) *Le vite che abbiamo fatto*, Testimonianze raccolte da un gruppo di allievi del ginnasio cantonale di Mendrisio. Zurigo 1982, pag. 28. Intervista a Teresa Quadri di Coldrerio, classe 1905

I lavori di edificazione di questo stabile vennero menzionati in una lettera che Angelo Galli scrisse nel febbraio 1870 al fratello Giuseppe emigrato da poco a Buenos Aires, chiedendogli “soccorso” economico per potere completare la costruzione:

“... riguardo alla fabbrica abbiamo fatto il portico sopra la bigatera dei bigati di altezza Bracia 6 di altezza di lunghezza 12 larghezza 8 ma abbiamo fatto appena il Rustico e non abbiamo fatto la soffitta ma abbiamo tagliato due pobia una nel prato e l'altra sopra la fossa del cannapee e crediamo che siano abbastanza per la soffitta e il falegname abbiamo fatto venire giuseppe del gagio perche tanto avanzavamo qualche cosa riguardo alla spesa dei muratori fino adesso abbiamo fuori lire milanesi 294 dico lira due cento novantaquattro e che noi spetiamo soccorso presto perché non siamo al caso di terminare...”.

La costruzione, comprendente due ampi locali sovrapposti, venne terminata ancora nel corso di quell'anno, come testimonia un rilievo situato sopra la porta d'entrata del primo piano con incisa la data “1870” e le iniziali di Giuseppe, Giovanni e Angelo Galli, realizzatori dell'opera.



La bigattiera del Mulino del Daniello (Foto I. Camponovo)

La “bigatèra” era un locale che doveva rispettare determinate caratteristiche richieste dai manuali d'epoca; una spaziosa superficie dove posare uno sopra l'altro i numerosi graticci, ampie finestre per permettere un'eccellente aerazione e un camino (o una stufa) che garantiva una temperatura costante anche nelle giornate fredde. Quando l'allevamento era terminato, si poteva convertirla velocemente in magazzino attrezzi o deposito materiale.

Dato che all'interno del locale la temperatura doveva assolutamente essere regolata in base ai diversi stadi dell'allevamento, questa veniva continuamente controllata con l'apposito “termometro di Réaumur”. Con una temperatura superiore o inferiore a quella consigliata i bachi non si nutrivano più e la foglia dei gelsi rischiava di appassire. Perciò, quando nel locale il caldo era eccessivo, si aprivano le finestre facendo attenzione a non creare pericolose correnti d'aria. Se la temperatura diminuiva, si alimentava il fuoco, solitamente sempre acceso.

Importante era pure il tasso di umidità che si doveva garantire all'interno della bigattiera, controllato con l'ausilio dell'“igrometro di Saussure” o più artigianalmente usando del sale da cucina, che aveva la particolarità di reagire immediatamente all'umidità. Quando iniziava a liquefarsi, era segno che si doveva correre velocemente ai ripari alimentando il fuoco o arieggiando i locali, in modo da ridare all'ambiente le condizioni ideali.

Anche la presenza di una eccessiva luce solare rappresentava per i bachi una fonte di disturbo, perché essi tendevano a rifugiarsi nella parte meno illuminata del graticcio. Per ovviare a questo inconveniente, le finestre venivano schermate con tende, che garantivano all'ambiente una debole luce diffusa.

Numerosi e curiosi sistemi per semplificare il lavoro degli allevatori vennero presentati da sperimentatori, improvvisati inventori o industrie meccaniche che promettevano incrementi di produzione con il minimo sforzo. È il caso, per esempio, di una “stufa portatile a doppia camera” presentata alla Società agraria di Lombardia da un certo sig. rag. Sartorio che “provvede con inappuntabile regolarità alla buona nascita del seme bachi”. Oppure di una rivoluzionaria “bigattiera rotante”, che veniva così presentata nell'aprile del 1869 sulla rivista *L'agricoltore ticinese*: “Altra novità degli stromenti di bachicoltura è la bigattiera rotante di invenzione Marchesi e Rizieri. Con questa bigattiera si sta comodamente seduti e mediante un manubrio (sistema Marchesi) o un pedale (sistema Rizieri) si muove tutta la bigattiera, e si puliscono, si esaminano, e si alimentano i bachi disposti sulle venti tavole di cui è composta la bigattiera stessa, senza dover cambiare posto”.

Intorno al 1870 giunse dalla Francia una notizia che incuriosì non poco gli esperti bachicoltori ticinesi: un certo dott. Carnet di Chambery riuscì ad allevare i bachi in soli 18 giorni mantenendoli in un ambiente caldissimo, ottenuto grazie ad una stufa di lamiera di sua invenzione. Alcuni esperimenti effettuati in seguito con questa rivoluzionaria tecnica non diedero purtroppo i risultati sperati; la stufa in lamiera si dimostrò alquanto problematica per la regolazione uniforme della temperatura all'interno della bigattiera, mentre con l'ambiente eccessivamente caldo le malattie tendevano a manifestarsi con maggiore in-

tensità e le mute risultarono alquanto irregolari¹⁹⁵. Non risulta comunque che i nostri contadini, da sempre legati a sistemi fin troppo tradizionali, furono particolarmente attratti da queste novità che uscivano dagli usuali schemi di produzione.

Dalla nascita dei bachi alla salita al bosco

Quando i minuscoli bacolini iniziavano ad uscire dall'uovo, si ponevano all'interno dei cartoni delle foglie di gelso finemente sminuzzate e mondate dei peduncoli. Questo procedimento, che veniva effettuato con un apposito tritafoglia, era indispensabile affinché i piccoli bachi potessero assimilare al meglio il nutrimento “*Ciò è indispensabile, giacché i bachi ancora bambini anzi che mangiarla, ne estraggono il sugo succhiando; poi perché attratti dall'odore che esala dal taglio della stessa, ne vanno in ricerca, e la succhiano meglio: infine perché i contorni di essa sono maggiori in numero e più facile ne riesce l'addentamento, e più regolare il consumo*”¹⁹⁶.

Quando le foglie erano completamente ricoperte di bachi, si trasportavano delicatamente sui graticci sopra la “*carta di cavalée*”, un apposito foglio di resistente carta porosa con impresso un crocefisso con valore propiziatorio. Questa veniva usata da quasi tutti gli allevatori come protezione dei graticci e per impedire allo sporco di cadere sui sottostanti ripiani. Da questo momento iniziava la vera e propria attività di allevamento, che per almeno una trentina di giorni avrebbe occupato più persone sull'arco delle ventiquattro ore.

Il periodo larvale del baco da seta era diviso in cinque periodi di vita attiva e quattro periodi di riposo. Durante la vita attiva (*età*), il bruco non faceva altro che mangiare foglia in continuazione, mentre nei periodi di riposo (*durmida*) cadeva in uno stato di apparente sonnolenza ed effettuava la muta (*müda*). Dato che il corpo del baco era rivestito da una struttura protettiva rigida, durante le fasi di sviluppo la muta gli permetteva di liberarsi del vecchio involucro sostituendolo con uno più ampio. Le quattro dormite venivano definite in gergo “*dala prima, dala segunda, dala terza e dala quarta*”.

Durante tutto questo periodo, gli addetti erano continuamente impegnati in scrupolosi lavori di nutrizione e pulizia, effettuata spostando delicatamente i bachi adagiati sulle foglie e rimuovendo con delle apposite scopette gli avanzi delle foglie e gli escrementi presenti sulla lettiera. Per facilitare il lavoro di pulizia senza manipolare direttamente i bachi, si poteva ricorrere alle carte forate, disponibili con cinque differenti misure di fori, corrispondenti ai diametri corporei delle cinque età larvali. Disposte sopra i bachi, su di esse veniva somministrata la foglia. Le larve, per potersi nutrire facilmente, passavano attraverso i buchi e salivano sopra le carte forate, che venivano in seguito spostate su graticci puliti.

Massima attenzione era riservata anche all'ambiente dei locali, che dovevano essere

¹⁹⁵ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1872, pag. 153, 243

¹⁹⁶ G. Roncajoli, *Cenni agrari sul metodo di migliorare l'agricoltura nel Canton Ticino*, Volume secondo. Lugano 1842, pag. 74



Fasi dell'allevamento del baco da seta. (Stabio, Museo della civiltà contadina)

asciutti, ben arieggiati e con la temperatura regolata, in base all'età del baco, tra i 15 e i 20 gradi Réaumur¹⁹⁷.

Oltre alle continue cure ordinarie, si doveva prestare particolare attenzione alle malattie a cui era soggetto il baco da seta, che potevano causare in poco tempo una parziale o totale moria dell'allevamento. Le principali cause di queste problematiche erano da ricercare nella fragilità del baco stesso, indebolito dallo stato domestico a cui era stato sottoposto per millenni, che ne aveva diminuito le difese naturali.

Le principali patologie che imperversarono negli allevamenti dell'epoca, furono le malattie parassitarie come la “*Pebrina*” (Atrofia del baco), il “*Calcino*” o il “*Giallume*”, oppure quelle più fisiologiche come la “*Flaccidezza*” o la “*Macilenza*” (Malattia delle gattine).

Contro queste malattie furono cercati dei rimedi. L'applicazione dei principi igienici e produttivi raccomandati dagli esperti e l'utilizzo di sementi più resistenti ebbero una certa efficacia nella lotta al “*maa di cavalee*”.

L'incalzare delle malattie fu comunque una delle ragioni principali che causò il declino della bachicoltura nel Canton Ticino.

¹⁹⁷ 1 grado Réaumur corrisponde a 1,25 gradi Celsius

Di fronte a queste problematiche vi furono inventori o studiosi che approntarono rimedi ritenuti rivoluzionari per combattere queste specifiche malattie, ma che alla realtà dei fatti non riscosero il successo sperato. È il caso di un annuncio apparso su *“L'agricoltore ticinese”* dell'agosto 1872, che informava di una scoperta avvenuta in un allevamento di Piacenza: *“E dalla flaccidezza, che, come abbiamo visto nella passata campagna, ha portato tanti guasti alle bigattiere, chi ci salva? Non lo indovinereste in mille anni... La luce violetta! È il dott. Guarinoni di Piacenza, che fa noto come di due allevamenti, uno fatto alla luce naturale e l'altro alla luce violetta, quest'ultimo soffrì soltanto del 10% d'apoplessia, mentre l'altro andò per metà. In Francia si stanno facendo esperienze su questo soggetto, principalmente dal comizio agrario del circondario di Vigan. Se son rose fioriranno. Staremo alle vedette”*.

Un altro annuncio, apparso sulla stessa rivista nell'aprile del 1869, informava che *“Il sig. Verda Giovanni di Verona pretende aver scoperto il modo di guarire la malattia nelle semente di bachi. Una polvere minerale, applicata alla semente poco prima di metterla all'incubazione, assorbirebbe l'umore che produce, indi servendosi di un liquido apparcchiato dall'indicato sig. Verda si sradicherebbe e depurerebbe totalmente la semente annuale dalla malattia, in modo di rinforzare la nascita e rendere forte il filugello per progredire vigorosamente nelle sue età. L'inventore dice di aver fatto molti e replicati esperimenti che riuscirono felicemente”*.

Durante tutto il periodo di sviluppo del baco, la paura dell'insorgere di malattie che avrebbero vanificato tutte le fatiche intraprese e le speranze di un provvidenziale guadagno, manteneva in costante stato di ansia gli allevatori. Non c'è da meravigliarsi se in questo ambito il ricorso alla divina provvidenza e a pratiche superstiziose era prassi comune. Per invocare la buona riuscita dell'allevamento, pochi giorni prima di iniziare l'incubazione, la semente e la *“carta di cavalée”* venivano portate in processione o in chiesa per essere benedette. L'accesso alla bigattiera era riservato unicamente alle poche persone addette all'allevamento; si riteneva che la gente estranea potesse disturbare i bachi o addirittura essere portatrice di sventure.

Il credo popolare riteneva molto dannoso anche il rumore del tuono, il quale si diceva potesse uccidere l'intero allevamento in breve tempo, oppure si credeva che la pioggia del giorno di Pasqua potesse rivelarsi particolarmente dannosa *“Se l'piöv par Pasqua i cavalée sota la brasca”* (se piove per Pasqua i bachi possono tanto essere gettati nelle braci del focolare). Per evitare che i cattivi odori disturbassero i bachi, non era ovviamente concesso introdurre del tabacco da fumo o da fiuto. I letamai e altre fonti di cattive esalazioni dovevano rigorosamente trovarsi distanti dalla bigattiera. Inoltre, la donna che si trovava nel periodo mestruale, non poteva assolutamente accedere all'interno della bigattiera; si pensava che potesse infettare tutto ciò che toccava.

Se l'intera fase di sviluppo dei bachi procedeva senza complicazioni, raggiunta la quinta età il bruco misurava circa 9 centimetri di lunghezza e il suo peso, rispetto alla nascita, era

PROSPETTO SINOTTICO

Dell'educazione dei filagelli nati da un'oncia di seme.

N.° giorni del giorno	Età	Gradi di ciascun grado	Gradi di ciascun giorno	Pasti di ciascun giorno	Quantità di foglia appressa, lb. Mil.	
1	I.	19 al 20	12	1	1	Trasporto dei bachi nella stanza d'educazione.
2		"	"	"	1 1/2	Divedamento.
3		"	"	"	4	Pasti cresciuti. I bachi cambiano in color nero.
4		"	"	"	8 1/2	Cominciano ad assopirsi. Pesti deturcati.
5		"	"	"	1	Foca foglia, ma secondo il bisogno. Parte sono assopiti, parte cominciano a svegliarsi. Occupano 4 braccia quadrate di superficie.
6	II.	18 al 19	10	3	3	Levata dei bachi, e trasferimento sopra un graticcio e mezzo circa, occupando la metà.
7		"	"	"	5	Divedamento, e pasti cresciuti.
8		"	"	"	8	Pesti crescere cresciuti.
9		"	"	"	7	Pesti deturcati: l'assopimento comincia.
10		"	"	"	2	Pesti leggeri: si svegliano. Occupano 9 braccia quadrate di superficie.
11	III.	17 al 18	8	6	6	Levata, e trasferimento sopra due graticci e mezzo, occupando la metà.
12		"	"	"	9	Pesti secondo il bisogno.
13		"	"	"	11	Sottrazione del letto; colore erules; pasti cresciuti.
14		"	"	"	15	Divedamento.
15		"	"	"	6	Dormono; pasti leggeri.
16	IV.	"	"	4	4	Parte dorme, parte comincia a svegliarsi. Occupano 20 braccia quadrate superficiali.
17		16 al 17	6	12	12	Levata e trasporto sopra cinque graticci, occupando una metà.
18		"	"	"	18	Pesti cresciuti, color erules, sottrazione del letto.
19		"	"	"	25	Pesti cresciuti e generosi.
20		"	"	"	30	Appetito grande.
21	V.	"	"	18	18	I bachi imbiancano e cominciano a dormire.
22		"	"	"	18	Assopimento generale.
23		"	"	"	10	Cominciano a svegliarsi. Occupano 45 braccia quadrate superficiali.
24		15 al 16	5	35	35	Levata e trasporto sopra 10 graticci, occupandone la metà.
25		"	"	"	45	Sottrazione del letto.
26	V.	"	"	100	100	Divedamento: pasti cresciuti e generosi: cominciarono del bosco.
27		"	"	"	200	Sottrazione del letto e dividedamento sopra 14 graticci.
28		"	"	"	250	Sottrazione del letto e assopimento del bosco. Occupano 102 braccia quad. superficiali.
29		"	"	"	125	Sottrazione del letto; pasti meno abbondanti.
30		"	"	"	30	Cure per l'imbiancamento e trasporto dei nealissimi sopra separati graticci.
31	"	"	"	15	Si cominciano a prestar foglia, stanchi essi ottenuto il perfetto imbiancamento.	

lib. 1010

Prospetto sinottico datato 1842, descrivente lo sviluppo dei bachi nati da un'oncia di seme (tratto da: G. Roncajoli, Cenni agrari sul metodo di migliorare l'agricoltura nel Canton Ticino. Lugano 1842, pag. 128)

umentato di ben 8000 volte. Anche il suo colore era tramutato dal nero al bianco, fino a raggiungere la quasi trasparenza alla fine della quinta età, quando era pronto per avvolgersi nel bozzolo (*galéa*).

Giunto questo momento, era importante preparare al più presto il “bosco” dove le larve si sarebbero arrampicate per iniziare la preparazione del loro prezioso involucro. Per la creazione del bosco si usavano mazzetti di ramoscelli secchi di ravizzone, saggina o erica, alti circa 50 centimetri e sistemati uno accanto all'altro su tavole già predisposte.

Il bruco vi si arrampicava e, sostenendosi con la parte posteriore come un cavaliere in sella (da qui deriva probabilmente la denominazione *cavalée*), iniziava ad avvolgersi nell'involucro che creava con i sottilissimi fili di seta che secerneva dalla bocca. A differenza della qualità e della provenienza del baco, il bozzolo poteva risultare di differenti colorazioni; le più comuni erano quelle gialla, bianca e verde. Dopo circa una settimana dalla salita al bosco, quando i bozzoli risultavano ben solidi al tatto, si poteva iniziare la raccolta. Dopo

averli sistemati accuratamente all'interno di ceste o gerle, venivano portati subito alle filande dove era riscossa la meritata retribuzione.

Una bella descrizione ambientata verso la fine dell'Ottocento ci é tramandata dal Canonico Don Eugenio Bernasconi, il quale riuscì a illustrare con nostalgiche e poetiche sfumature il lavoro dei contadini impegnati in questa estenuante e tradizionale attività.

IL BACO DA SETA¹⁹⁸

Hanno cambiato. Adesso coltivano il tabacco e dai campi hanno strappato tutti i <moroni>. Ma ai miei tempi non era così: di giugno c'erano i <cavalieri> e si attendeva a quelli con una premura, una cura, una fatica che negli ultimi giorni, diventava ininterrotta, febbrile, estenuante per tutti, uomini, donne e ragazzi.

Chi non lo sapesse, i <cavalieri> sono i filugelli.

Il primo giorno di maggio, dopo la processione a Sant'Antonio di Cereda, nel pomeriggio, il Curato benediceva in cotta e stola i cartoni di semenza che le donne portavano alla balaustra dell'altar maggiore, avvolti in candidi mantili. Poi la <reggiora> se li metteva in seno, come se fossero una reliquia, e per alcune mattine si attardava a lasciar le coltri, il cui tepore doveva aprire le larve. Si trattava di qualche oncia di roba: minutissimi vermi, sottili come la punta di un ago, neri e fitti come i semi del tabacco.

Su quel brulicame, che occupava una carta non più grande di una pagina di vecchio mesale, con la stampa benedetta del SS. Crocifisso dell'Annunciata di Como, le anziane si chinavano attente al colore, al moto, all'odore a trar pronostici, con trepida speranza.

Questa rinasceva ogni anno e sosteneva tutti per il mese della dura fatica. Ma venivano anche i temporali freddi e lividi a far correre tutti a tappare le finestre ed ogni buco della <bigattiera>; veniva il calcino (che Dio ne liberi) veniva il giallume e i bruchi, magari grossi e lucenti, si afflosciavano, si insecchivano a migliaia...

Intanto la massaia sfarinava sulla muta dei <cavalieri> piano piano, a pizzichi, una polverina d'erba, quasi vapore verde e leggero: le cimette giovanissime del gelso, tritate la notte, fresche come la rugiada.

A vederlo non si sarebbe detto, ma entro una quindicina, un mese, quel grumo occupava trenta, quaranta graticci di canne, collocati a dieci a dieci uno sull'altro alle pareti e, in doppia fila, nel mezzo dello stanzone, grande come quelli di una caserma. E i <cavalieri> la facevano da padroni, esigenti, sempre più ghiotti, insaziabili. Perché dopo la seconda e più ancora dopo la terza dormita crescono a vista d'occhio e divorano a tutto spiano, giorno e notte.

¹⁹⁸ E. Bernasconi, *Con i contadini*. Ligornetto 1990, pag. 38

Dentro la bigattiera si manteneva temperatura costante, coi ciocchi al focolare nei di piovosi, con ventilazione regolata da grandi drappi, alle aperture nei giorni afosi, con la precauzione rigorosa però di scamparli dal colpo d'aria: li avrebbe fatti cascare irrigiditi morti.

Un po' di sosta, quando dormivano tutti alla grossa, con la testolina ritta, immobile in una posizione che aveva dell'incantesimo e quasi dell'estasi. Ma poi era la ripresa, e le donne, scarmigliate e discinte, s'aggiravano in silenzio, come zingare, per le tavole a dar foglia ai lavoratori, non più tritata, ma larga, lucida e leggera, come se si staccasse allora, per alito di vento, da invisibili rami.

Le coglievano gli uomini, fuori, nel gran sole, sui gelsi dei campi, aiutati dai marmocchi che ne colmavano grandi sacchi da moggia aperti alla bocca da un cerchio di legno; oppure, nei di di pioggia, dalle rame recise e distese ad asciugare sotto i portici.

Negli ultimi giorni, un ingordo brusio riempiva tutto lo stanzone, fitto fitto, come una pioggerella fra gli alberi; e non c'era tregua neppure la notte: la <reggiora>, sempre l'ultima a coricarsi e la prima a levarsi, interrompeva (quante volte!) il suo sonno inquieto e breve per una corsetta tra il buio, a vedere, a regolare, a ripulire sotto quei mangioni, a gettare una manciata di foglia ai più voraci, a diradare i grovigli, a spiare se cascavano, se ne morivano...

Ma a la fine basta! Non si mangiava più non si vegetava, ma si lavorava. Ardeva costante il focolare: sui graticci si rizzava il bosco: eran mazzi di ravizzone, cespugli di scoparia inalberati rigidi e, tra gli steli ed i ciuffi, ecco si arrampicavano lenti, a decine a migliaia, i <cavaliere> cerniti e puliti, oscillando e roteando lievissimamente il capo, boccheggiavano e davano un invisibile filo che li attaccava ad un ramo e la seta si allungava, si doppiava, si moltiplicava, svolta dall'umile filiera della bocca infaticata, a metri, a centinaia di metri: il bruco si includeva in un velo leggerissimo e che si faceva sempre più fitto, sempre più dorato. In breve il guscio si faceva compatto e pareva spenta la mobile vita; ma pendevano a mille a mille i caldi grappoli dei bozzoli, nella penombra, soffici, balenanti, preziosi come l'oro.

E arriva il giorno di canto e di festa. Nell'intrico dei rami, entro uno strano filo bianco che le avvolgeva, le gallette stavan tenaci e bisognava staccarle con mano svelta e leggiera. Ad ogni strappo (erano le donne ed i ragazzi alla bisogna) era un lieve sdruscio di seta lacerata; poi, fragili e splendenti, cadevano a mucchi nelle ceste, che gli uomini portavano via colme e, ricoperte di bianca tela casalinga, caricavano sui carri.

Dall'aia, dal fienile, dal granaio, dai loggiati le voci salivano, scendevano, s'incrociavano liete, nel sole splendente. Sulla serata i bovi longanimi prendevano l'avvio col loro passo lento e solenne, alla volta del borgo, verso la filanda. Davanti, il contadino; dietro il carro, la sposa e i ragazzi vestiti della festa, come a una processione gaudiosa. Era il rendiconto: la partita rappresentava la posta più alta di tutta l'annata.

La <reggiora> intanto prendeva furtiva un'altra strada, con un involtino: portava la decima delle gallette alla Chiesa, all'altare della Madonna, che aveva benedetto i <cavalieri>, porta bene un manto di seta in Paradiso!

Per informazioni più dettagliate riguardo l'allevamento del baco da seta nelle nostre regioni, si veda: S. Sganzi, D. Mombelli, *Bigatti cavalieri*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana, Bellinzona 2002, dal quale sono state tratte alcune informazioni riportate in questo capitolo.

LA FILANDA

Già dai primi anni dell'Ottocento, in Ticino erano attive delle piccole filande artigianali. Nel 1814 l'Oldelli informava che “*Le così dette filande poi di seta nel Distretto di Mendrisio oltrepassano i venti*”¹⁹⁹.

Nella filanda veniva effettuata la prima operazione del ciclo di lavorazione della seta, denominata “*trattura*”. Per svolgere il filo dai bozzoli occorreva lasciarli ammolliare all'interno di bacinelle (*o fornelli*) contenenti acqua molto calda, permettendo alla materia vischiosa che teneva uniti i sottilissimi fili di seta di sciogliersi.

La filatrice, con mano sicura ed esperta, estraeva il bozzolo e cercava l'inizio del filo, che poteva misurare dai 300 metri fino ad un chilometro di lunghezza, unendone alcuni in numero necessario per ottenere lo spessore richiesto. In seguito i fili, disposti in modo incrociato, venivano avvolti su di un aspo. Se durante questa delicata operazione il filo si spezzava, intervenivano delle operaie specializzate che lo riunivano con dei nodi, permettendo alla filatrice di continuare il suo lavoro.

Uscita dalla filanda, la seta grezza era affinata all'interno dei filatoi, detti anche “*opifici per la torcitura*”, dove il filo veniva attorcigliato a spirale. Questo procedimento permetteva di avviluppare la sottile peluria presente nella seta grezza e di ottenere un filo affinato, impiegato per produrre i più delicati e pregiati tessuti.

Il numero di filande sul territorio cantonale crebbe in modo considerevole grazie all'aumento della produzione serica. Le piccole filande a conduzione familiare vennero lentamente assorbite dai grandi stabilimenti che sorsero nei principali centri.

Il Frascini, citando la lavorazione della seta, riportava che “*Di là nell'anno 1834 lavoravano 35 filande, 14 nel Luganese e 21 nel Mendrisiotto: con un totale di 409 fornelli. Quasi tutta la galletta cis-cenerina vien portata a venderci di là del Ceneri*”²⁰⁰.

Otto anni più tardi, dalla prima inchiesta federale sull'industria e sul commercio del 1842, risultarono in attività 41 filande con un totale di 512 fornelli, ripartite nei distretti

¹⁹⁹ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 15

²⁰⁰ Con il termine *Cis-cenerina* si intendeva la zona del Sopraceneri. S. Frascini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. 1987, pag. 261

di Mendrisio (15 filande con 161 fornelli), Lugano (23 filande con 266 fornelli), Bellinzona (2 filande con 73 fornelli) e Locarno (1 filanda con 12 fornelli). In quell'anno le 1144 persone impiegate, in prevalenza donne, in circa 43.000 ore di lavoro produssero 23.900 chili di seta greggia per un valore totale di Fr. 1.355.940.-.

Nel 1885, sull'intero territorio cantonale erano attive 4 grandi filande che impiegavano complessivamente 1200 operaie, con una produzione di 60.000 chili di seta greggia²⁰¹.

Tra queste grosse industrie vi era la filanda e torcitura Torriani-Bolzani, eretta a Mendrisio nel 1870 e dotata di 140 aspe, che nel periodo di massima attività riuscì ad occupare fino a 350 persone.

A questo stabilimento si recava anche la famiglia Galli per consegnare i bozzoli prodotti al mulino, come certifica una ricevuta datata 17 giugno 1891 che riguarda la consegna di 24,10 chili di "galletta di qualità gialla", pagata complessivamente Fr. 65,05.

N° 00083

MENDRISIO li 17. 6. 1891

Bolzano e Torriani di Mendrisio

hanno ricevuto dal Sig. *Galli Sofia Colobrenis*

Galletta di Qualità *Gialla*

Peso Chil. *24.10* a *Fr. 2.70* = *Fr. 65.05*

PAGATO

Ricevuta della filanda Bolzani

Nel Mendrisiotto, oltre alla Filanda Torriani-Bolzani, vi erano altre industrie seriche più o meno importanti²⁰²:

²⁰¹ A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911, pag. 20. La produzione annuale di circa 60.000 chili di seta greggia fu una costante durante tutto il ventennio 1865-1885 (I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 131)

²⁰² Informazioni estratte da: - I. Schneiderfranken, *Le industrie del Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 131, 132. - R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 110

- la Torcitura Segoma di Capolago, fondata nel 1873 da Salomon Gessner di Zurigo. Nel 1889 venne assunta da Bodmer v. Muralt e nel 1900 dall'Impresa Banco Sete S.A. Milano, che la chiuse nel 1932. Nel 1934 venne rilevata dall'industriale Theodor Wettstein sotto il nome di Torcitura Zwirnerei Segoma integrando, oltre alla filatura della seta naturale, anche la seta sintetica e altri filati di origine artificiale. Nel 1935 dava occupazione a 100 operaie e 20 operai.
- la Filanda di Melano, fondata da Fogliardi nel 1840, era dotata di 80 aspe. Fu rilevata e ingrandita da Salomon Gessner nel 1865. Nel periodo di massima attività, la Filanda di Melano e la Torcitura di Segoma occuparono insieme circa 500 operaie. Cessò l'attività nel 1915.
- l'Incannatoio di Stabio, fondato nel 1903, apparteneva alla Torcitura Segoma e dava lavoro a 85 operai. Cessò l'attività nel 1920.

La triste vita di filanda

A quei tempi, definire la donna come appartenente al cosiddetto “sesso debole” sarebbe stato un autentico sproposito. All'interno delle classi sociali meno abbienti, che rappresentavano la maggioranza, la donna era colei che lavorava sodo anche quando l'uomo si concedeva un po' di riposo. Essa doveva svolgere nel contempo numerose attività quotidiane: contadina, casalinga, operaia, madre, serva o ancor peggio, come descrisse il Bonstetten, impiegata come “*bestia da soma*”. Nel 1888, fra i 33.000 agricoltori attivi presenti sul territorio Cantonale, ben 19.500 erano donne²⁰³.

Era lei che si occupava di portare avanti i duri lavori della campagna quando gli uomini emigravano, era lei che doveva sempre sopportare le ingiustizie di una società maschilista che le imponeva continuamente doveri ma quasi sempre le negava i diritti.

Quando lo Schinz visitò i baliaggi italiani, l'impressione che ebbe a riguardo della condizione femminile contadina non fu certamente soddisfacente: “*Le donne dei contadini hanno una vita più faticosa di quanto lo sia di solito quella delle persone del loro sesso: durante l'assenza dei loro mariti (che dura abitualmente da otto a nove mesi) devono provvedere in massima parte da sole ai più duri e gravosi lavori dei campi. Una volta arato, il campo viene lasciato del tutto alle loro cure; in molti luoghi, poi, il terreno scosceso non consente l'uso dell'aratro; allora queste deboli creature devono coltivarlo a mano, concimarlo, portare carichi enormi, ammazzandosi quasi con il lavoro in ogni genere di incombenze: nel contempo devono badare ai figli e a tutte le necessità della famiglia.*

Forse in nessun paese come in questo si vedono le donne povere così tribolate, in continua attività. Portano al mercato pesanti fardelli; portano dai boschi fino a casa, nelle loro ceste, legna e castagne o trasportano carbone, per strette gole o ripidi sentieri, dalle più alte montagne fino alle rive dei laghi; recano la posta a molte ore di distanza e non si vedono

²⁰³ I. Schneiderfranken (a cura di), *Il Ticino in cifre, 1803-1953*. Bellinzona 1954, pag. 21

mai prive della conocchia, che portano addosso in una cintura di cuoio, intente a filare il lino”²⁰⁴.

Le numerose fatiche sopportate dalle donne contadine vennero riportate anche dal Francini, il quale scriveva che l'aratro non era tirato solamente dai buoi ma anche *“in alcuni luoghi, dolorosa e compassionevole cosa a vedersi, da donne e da uomini”*. Descrivendo le attività svolte dalla popolazione durante le lunghe serate invernali, egli ribadiva l'incessante e abituale laboriosità della donna: *“Nelle lunghe sere iemali le donne che tanto lavorano hanno sempre alle braccia, sono quasi le sole occupate. Filano canape, lino, lana, fanno tela o altro per la famiglia. L'uomo o ciarla o sonnecchia, di rado lavora”*. (...) *“Un paesano ticinese poi si recherebbe a vergogna di impiegare utilmente le ore vacue del verno filando colle femmine, come si fila e si tesse nel Zurigano e dall'Appenzellese”*²⁰⁵.

Per quanto riguarda la realtà particolare delle donne del Mendrisiotto, dobbiamo avvalerci delle informazioni riportate dal Lavizzari nella seconda metà dell'Ottocento, che confermava che *“Le contadine sono non rare volte di belle forme e di vivaci modi e portano intrecciato nella capigliatura un ornamento a guisa di ventaglio composto di spilloni d'argento. La loro avvenenza però declina innanzi tempo per effetto forse del soverchio lavoro che viene loro affidato nelle case e nei campi”*²⁰⁶.

Questa estenuante efficienza non si riscontrava solamente nelle attività rurali e casalinghe, ma anche all'interno delle diverse industrie che, all'epoca, impiegavano quasi completamente manodopera femminile. Fu proprio in questi settori, in particolar modo nelle manifatture di tabacco e di seta, che la donna rappresentò il principale artefice dello sviluppo industriale dell'Ottocento.

Sfruttata, malpagata, maltrattata, ma umilmente e costantemente presente come una vigile e tenace figura, indispensabile a muovere quella grande e spietata macchina che, per la maggior parte di loro, era rappresentata dalla filanda.

Interminabili turni di lavoro, fino a 14 ore giornaliere per 6 giorni la settimana, in un ambiente malsano dove regnavano il puzzo delle crisalidi morte, l'umidità e il calore elevato. Le mani delle povere filatrici si presentavano letteralmente cotte dal continuo contatto con l'acqua bollente contenuta nelle bacinelle. Una situazione che metteva a dura prova il fisico di quelle poverette, già indebolito dalla carente alimentazione.

Un medico che aveva fatto visita all'interno di questi stabilimenti, di fronte a queste tristi situazioni riferiva: *“Bisogna immaginare queste povere filatrici sotto l'influsso di un calore tropicale, curvate per 14 ore sopra una caldaia in continua ebullizione, costrette ad un incessante dimenare delle braccia e quindi immerse ognora in un profuso sudore”*. Per quanto riguarda il lavoro nelle torciture, un altro medico osservava che le ragazze erano obbligate *“a piegature del tronco molto incommode e a lungo protratte, ad ispirare un'a-*

²⁰⁴ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 262

²⁰⁵ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 210, 444

²⁰⁶ L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869, pag. 39



Una filanda, acquarello di Luigi Rossi (ubicazione sconosciuta)

ria poco ossigenata e impregnata fuori misura di pulviscoli serici, ed a vivere sempre d'un vitto asciutto e per se stesso malsano". I danni fisici procurati da queste attività erano ovvi, tanto che il rachitismo, l'anemia e la tubercolosi erano malattie assai diffuse in quegli ambienti²⁰⁷.

Anche la loro alimentazione presentava considerevoli carenze, date dall'insufficiente tenore proteico dei cibi che spesso non apportavano le energie necessarie a sopportare un così alto dispendio di forze. Non si doveva inoltre trascurare la malsanità dell'ambiente dove si custodivano gli alimenti; a questo proposito un Ispettore dell'epoca scriveva che "*Nelle filande di Lugano Melano, Riva S. Vitale e Mendrisio ho notato un'abitudine funesta e antigenica al massimo: le operaie introducono nei locali di lavoro minestra, caffè o altro con recipienti raramente coperti, così che gli alimenti entrano in contatto con l'aria viziata per un lungo periodo della giornata. Dovrebbe essere seriamente proibito alle operaie di consumare i pasti sul posto di lavoro, un'usanza fra le più deplorabili che occorre assolutamente far scomparire, creando per ogni fabbrica un locale speciale vicino al refettorio*

²⁰⁷ Archivio di Stato Bellinzona (in seguito ASTi), Dipartimento igiene, 1873. (Tratto da: R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 111)

*nel quale le operaie dovranno depositare alla mattina appena arrivate il loro pasto quotidiano*²⁰⁸. Un'alimentazione ancora più scadente era riservata a quelle operaie che, abitando molto distanti, erano obbligate a soggiornare all'interno della filanda durante tutto l'arco della settimana. A questo proposito, nel 1873, un medico del Mendrisiotto descrisse che il cibo che quelle poverette dovevano portarsi da casa consisteva *“in cattivissimo pane di granturco, mal cotto e spesso ammuffito, perché le filatrici portavano seco il lunedì quella quantità di pane che può bastare per tutta la settimana: per companatico poi fanno uso di ricotta, di qualche uovo e d'insalata, specialmente di cocomeri”*²⁰⁹.

Per quanto riguarda le condizioni igieniche all'interno delle filande, diversi documenti d'epoca rimarcavano la scarsa o addirittura totale mancanza di impianti sanitari o gabinetti. Le operaie lavoravano in condizioni sanitarie spesso indecenti.

Purtroppo l'ambiente della filanda non si limitava solamente a queste tristi realtà; attorno alle numerose operaie adulte si muovevano altrettante piccole figure, tanto essenziali quanto miserevoli, che davano il loro umile ma importante sostegno all'attività industriale. Vittime innocenti di una povertà dilagante, sfruttate vergognosamente dall'avidità di padroni senza scrupoli e amor cristiano, le bambine di filanda condividevano le fatiche e il destino di quelle operaie che, nella maggior parte dei casi, avevano trascorso anch'esse la fanciullezza all'interno di quello squallido ambiente.

Già a partire dall'età di 7 anni, queste poverette dovevano riuscire a reggere una giornata lavorativa di 12-14 ore in un ambiente destinato a logorare lentamente e inesorabilmente il loro delicato equilibrio psico-fisico. Le ostiche fatiche a cui dovevano sottomettersi non erano certamente rapportate al compenso quotidiano che ricevevano, che bastava solamente ad acquistare l'equivalente di un chilo e mezzo di pane di segale.

Nel 1873, due deputati del Mendrisiotto solleccitarono il Governo ad intervenire per far fronte a queste preoccupanti situazioni, definendo *“sconfortevole che, per non nuocere ai guadagni di alcuni negozianti già ricchi, si permetta che fanciulli di tenera età, obbligati alle scuole, per un fittizio guadagno, vadino a rovinarsi la loro fisica costituzione senza godere dei benefici della scuola, che tanto costano al Comune e allo Stato”*²¹⁰.

Per tentare di migliorare la condizione di quelle poverette, lo stesso anno il Governo Ticinese stabilì che la giornata lavorativa nelle fabbriche non doveva superare le 12 ore e raccomandò ai proprietari *“di somministrare giornalmente agli operai delle razioni di pane di frumento di buona qualità e ben cotto, deducendone al caso il prezzo del salario”*²¹¹.

²⁰⁸ Tratto dal filmato *“Vite di filandaie”* di Delta Geiger, 1981. Documentazione e archivi RTSI.

²⁰⁹ ASTi, Dipartimento igiene, atti non classificati. Tratto da: R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 338

²¹⁰ Atti del Gran Consiglio, sessione ordinaria aprile-maggio 1873, pag. 14 (Tratto da: R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 116)

²¹¹ R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 116

La legge federale sul lavoro nelle fabbriche, entrata in vigore nel 1877 e ritenuta tra le più progredite d'Europa decretò, almeno in teoria, la fine dello sfruttamento minorile; essa limitava la giornata lavorativa a 11 ore e stabiliva a 14 anni l'età minima per accedere alle fabbriche come lavoranti. Per garantire che questa legge venisse rispettata, l'incarico di sorvegliarne l'applicazione spettava all'Ispettore generale delle fabbriche il quale, dopo ogni visita, redigeva regolarmente un rapporto conclusivo. Durante queste ispezioni, molto spesso si constatavano irregolarità causate dall'assidua reticenza dei padroni, particolarmente restii a rispettare le leggi in vigore.

A tale riguardo, un Ispettore riferiva: *“Ho dovuto sporgere denuncia contro un fabbricante di seta del Ticino che occupava 11 bambine di età inferiore ai 14 anni. Interrogato dal giudice, il delinquente ha ammesso puramente e semplicemente i fatti, sostenendo che l'impiego di queste bambine è una necessità da cui dipende l'esistenza della sua industria. Il tribunale di polizia lo condannò a una multa di 5 franchi, ossia al minimo della pena prevista dalla legge.*

Bisogna ammettere che una sentenza simile non è adeguata alla gravità del delitto e poteva incoraggiare il fabbricante di seta alla recidiva.

Il Consiglio di Stato ha compreso il problema ed ha richiesto la revisione della sentenza. Il Tribunale di cassazione ha poi condannato il prevenuto a 25 franchi di multa e alle spese processuali. Tuttavia la Legge federale attribuisce al giudice una competenza che va fino a 500 franchi. Nulla di sorprendente quindi se il fabbricante continua ad occupare bambine di età inferiore ai 14 anni”.

In un altro rapporto fornito al Consiglio di Stato dal Segretario della Camera del lavoro, anch'esso impiegato a vigilare sull'osservanza delle leggi nelle fabbriche, si mise in evidenza il generale disinteresse del padronato al rispetto delle leggi contro lo sfruttamento minorile: *“Abbiamo fatto un'ispezione nello stabilimento di filatura Segòma di Capolago. Dal direttore seppimo che 2 o 3 giorni prima era passato l'Ispettore federale delle fabbriche, ma che non aveva trovato nulla di anormale.*

Non persuasi abbiamo non di meno voluto compiere il nostro dovere e con la presente ci pregiamo trasmettervi le risultanze della nostra visita.

Molteplici certificati dei minorenni presentavano evidenti tracce di raschiature e cancellazioni delle date di nascita delle bambine impiegate. Durante la nostra visita ci accorgemmo di un certo lavorio che ci fece dubitare che si tentava di nasconderci qualcosa. Infatti, appena terminata la visita, ci siamo recati nei prati circostanti lo stabilimento e troviamo una decina di bambine fatte fuggire dallo stabilimento e che avevano imparato una lezione nel caso che venissero interrogate.

Interrogate alcune di queste ragazze, ingenuamente ci raccontarono che la direzione aveva loro tanto raccomandato di non dire a nessuno né il nome né l'età”²¹².

²¹² Tratto dal filmato *“Vite di filandaie”* di Delta Geiger, 1981. Documentazione e archivi RTSI.

Per citare un esempio a livello locale, mentre la Filanda Bolzani e Torriani di Mendrisio assicurava le autorità di non impiegare manodopera infantile, un'inchiesta del Dipartimento di igiene accertò che al suo interno venivano occupate una settantina di setaiole minori di 14 anni. Queste, tutte provenienti dal Mendrisiotto, rappresentavano circa un quarto della manodopera totale impiegata all'epoca nella filanda mendrisiense.

Già dalla sua entrata in vigore, la legge federale trovò la forte opposizione degli industriali. Questi, dichiarandosi fortemente minacciati dalla concorrenza delle fabbriche comasche che potevano impiegare manodopera infantile senza limitazioni d'età, ne chiesero una deroga. Nel 1880 il Governo Cantonale concesse il permesso "provvisorio" di abbassare l'età minima da 14 a 12 anni. Quando finalmente nel 1898 la Confederazione decise di revocare la deroga e di non più tollerare eccezioni dannose alla frequenza scolastica, alcuni industriali chiusero senza esitazione gli stabilimenti o li trasferirono oltre confine. Uno di questi fu la filanda Lucchini di Lugano, che licenziò in tronco 400 setaiole e trasferì l'attività in Lombardia, perché la legge italiana permetteva di impiegare anche bambine di 9 anni.

L'impiego di manodopera femminile molto giovane rappresentò in generale una caratteristica costante nell'industria ticinese, soprattutto in quella della seta.

Anche se non portato a livelli di così alto sfruttamento, il lavoro minorile costituì per tutto l'arco dell'Ottocento una realtà molto diffusa all'interno della società agricola. In questo campo i bambini rappresentavano un prezioso e valido aiuto in tutti quei lavori che non necessitavano particolare forza fisica e competenze professionali.

Anche al Mulino del Daniello, per apprendere i necessari trucchi del mestiere, i giovani Galli dovettero sicuramente rimboccarsi le maniche lavorando all'interno della struttura familiare e nei campi adiacenti, operando però in un ambiente certamente più salubre e meno logorante di quello della filanda.

Decadenza della sericoltura

A partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento iniziò il lento e inesorabile declino della sericoltura ticinese, che si concluse verso la fine del secolo nelle zone del Sopraceneri e intorno al 1930 nel Sottoceneri.

I fattori che contribuirono alla sua decadenza furono diversi:

- le malattie dei bozzoli, favorite anche dalla negligenza degli allevatori che si dimostrarono alquanto reticenti nell'applicare i consigli igienici suggeriti dalla scienza. Dannosissima si dimostrò la diffusione della *pebrina* che, intorno al 1860, distrusse il 50% dei raccolti a livello europeo, obbligando gli allevatori a importare costosa semente direttamente dal Giappone;
- la malattia del gelso (*diaspis pentagona*), che verso il 1890 distrusse una enorme quantità di preziosi alberi. "Fu nel circondario di Mendrisio che si manifestò e si dif-

*fuse la diaspis, la quale a poco a poco penetrò nel luganese, invadendo i gelsi tanto al piano che sui colli in tutto il Cantone. L'insetto malefico trovò facile via ad espandersi per la scarsa, pigra, saltuaria applicazione dei rimedi, malgrado i continui richiami delle Autorità e delle Società agricole sparse nel Cantone*²¹³;

- la forte emigrazione, che sottrasse notevole forza lavoro principalmente nel settore agricolo;
- il costo elevato della manodopera, specialmente se paragonato alla realtà delle industrie italiane, dove la giornata con maggiori ore lavorative, gli stipendi più bassi e la possibilità di impiegare manodopera infantile garantivano a queste ultime una netta competitività;
- l'arrivo sul mercato della seta asiatica e della seta artificiale, favorito dallo sviluppo dei trasporti, fece di conseguenza diminuire i prezzi del prodotto locale.

Particolarmente rappresentative sono le seguenti cifre che coprono un arco temporale di quasi un secolo, relative allo sviluppo e poi alla decadenza della sericoltura a livello ticinese²¹⁴:

Produzione di seta greggia:

- 19.000 chili circa nel 1834
- 23.900 chili circa nel 1842
- 60.000 chili circa all'anno dal 1865 al 1885
- 41.780 chili nel 1897
- 27.253 chili nel 1900
- 22.000 chili circa nel 1928

Produzione bozzoli:

- 142.000 chili circa nel 1830
- 253.617 chili nel 1871 (produzione massima raggiunta, per un valore di Fr. 1.007.396.-)
- 91.956 chili nel 1890
- 56.206 chili nel 1903 (per un valore di Fr. 188.433.-)
- 12.187 chili nel 1928

²¹³ A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911, pag. 9

²¹⁴ Cifre estratte da: - I. Schneiderfranken, *Le industrie del Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 130-133. - A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911, pag. 15. - S. Sganzi, D. Mombelli, *Bigatti cavalieri*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana. Bellinzona 2002, pag. 27. - A. Airoldi, R. Talarico, G. Tavarini, *Il Cantone Ticino nella Confederazione Elvetica*, vol. 1. Bellinzona 2003, pag. 215

Allevatori attivi:

- 3699 allevatori nel 1890
- 48 allevatori nel 1928

Impiegati nell'industria serica:

- 1088 operaie / 119 operai nel 1882
- 1262 operaie / 118 operai nel 1888
- 1042 operaie / 75 operai nel 1895
- 657 operaie / 65 operai nel 1901
- 656 operaie / 55 operai nel 1911
- 202 operaie / 23 operai nel 1923
- 204 operaie / 22 operai nel 1929

Nel 1892 un imprenditore ticinese della seta scriveva: *“Da parecchi anni il raccolto dei bozzoli nel Cantone Ticino è grandemente diminuito. Nel locarnese il baco è quasi scomparso, nel bellinzonese gli allevamenti trovansi ridotti a un quarto circa dell'importanza avuta, nel luganese non si coltiva che la metà del seme che si usava di allevare. Soltanto nel Distretto di Mendrisio la bachicoltura si sostiene ancora discretamente sebbene anche colà sia alquanto scemata”*²¹⁵.

A livello cantonale, nel 1934 erano attive solamente la Filanda Bolzani di Mendrisio e la Torcitura Segoma di Capolago. Queste, che già da tempo filavano anche i bozzoli provenienti dall'Italia, per sopperire alla costante diminuzione del prodotto indigeno, si trovarono costrette a ricorrere sempre più all'acquisto di materia prima proveniente dalla vicina penisola. Negli ultimi anni di attività di queste due industrie, a causa dell'abbandono della bachicoltura nel distretto, la galletta importata rappresentò la totalità del prodotto lavorato.

Menzionando la Filanda Bolzani, così Mario Medici ne ricorda la sua ingloriosa fine: *“L'immenso e alto fabbricato (che ancora si vede) a poco a poco sfollò; gli arcolai ammutolirono, i rocchetti cessarono la loro vertiginosa giostra e, nella memoria non restarono che l'alta fumante ciminiera, l'eco delle gioiose canzoni delle filandere, (le bicicole) che, nella buona stagione, straripavano dalle grandi finestre spalancate e il puzzo che, emanando dai forni e dalle bacinelle dove veniva fatta morire la crisalide, intanfava i vicoli della vecchia Mendrisio, suscitando le vibrato proteste dei borghigiani”*²¹⁶.

Alcuni allevatori del Mendrisiotto, come ultimo tentativo di difendere i loro interessi, nel 1922 si unirono in cooperativa; chiunque volesse portarvi i propri bozzoli doveva essere

²¹⁵ [P. Lucchini], *Gelsi e bachi nel Cantone Ticino. Notizie dedotte dai fatti più che dalle scientifiche dottrine*, Lugano 1892. (Tratto da: R. Ceschi, *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 308).

²¹⁶ M. Medici, *Storia di Mendrisio*, vol. 1. Mendrisio 1980, pag. 1409

socio sottoscrivendo una quota di almeno 20 franchi. Purtroppo il mercato dei bozzoli subì un'ulteriore crisi e la cooperativa fu costretta a sciogliersi pochi anni dopo, con la perdita del capitale sociale.

A nulla valsero gli appelli per incoraggiare il proseguimento della bachicoltura. Tra coloro che esortarono alla continuazione della tradizionale attività vi fu Angelo Tamburini²¹⁷ il quale, nel 1910 incitava: *“Ogni buon cittadino, nella sua propria sfera d'azione è tenuto a correggere alla prosperità nazionale, e quindi ogni possessore di gelsi dovrebbe coltivare una proporzionata quantità di bachi. Siccome poi, pel buon esito della coltivazione, si richiede coraggio contro eventuali rovesci, così egli non si lascerà intimorire da totali o parziali fallanze de' raccolti ma dovrà invece indagarne le cause, cercare di rimuoverle e raddoppiare di cure. L. Pasteur scrisse: <si raddoppierebbero i raccolti se al vantaggio dei piccoli allevamenti si aggiungesse quello delle cure che esigono continuamente i bachi>.*

La coltura del baco, che non assorbe il lavoro, ma un tempo breve, serve ad utilizzare il tempo libero dei campagnuoli e costituisce un'industria provvidenziale, una fonte di risorse supplementari, assai giovevoli al contadino.

(...) Gli agricoltori ticinesi, specialmente nei distretti di Lugano e di Mendrisio, non devono per nessun conto abbandonare la bachicoltura. La coltivazione del gelso, di questa pianta preziosa che, da quasi quindici secoli, forma una delle principali ricchezze per parecchie regioni dell'Europa, pare non abbia non solo tendenza a diminuire, ma a scomparire del tutto dai nostri paesi.

Lo Stato, le Società Agricole, gli amici della patria agricoltura devono incoraggiare le piantagioni del preziosissimo per quanto modesto albero, il quale sa anche accontentarsi, al caso, di qualsiasi frustolo di terreno, purchè non venga dimenticato dalla mano dell'uomo.

All'opera! agricoltori ticinesi. Con piante numerose e sane risulterà più estesa la coltivazione del proficuo filugello, il cui allevamento darà sempre un forte ed eccellente reddito al contadino già troppo aggravato dall'imposta fondiaria.

L'assistere impassibili alla scomparsa dei vecchi gelsi che piantarono e resero gloriosi i nostri padri con tante fatiche, non sarebbe opera da buon patriota anelante a migliorare le condizioni agricole del nostro Cantone. E non dimentichiamo che l'allevamento dei bozzoli rappresenta il pane quotidiano anche di molte famiglie operaie”²¹⁸.

In pochi decenni si concluse così in modo impietoso quella gloriosa attività che, su quasi tutto l'arco dell'Ottocento, garantì alla popolazione ticinese uno dei principali sostegni economici.

²¹⁷ Angelo Tamburini (1867-1942). Noto docente malcantonese, innovatore e politico, si impegnò principalmente per il promuovimento di tematiche quali la scuola, l'igiene e l'agricoltura.

²¹⁸ A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911, pag. 18

Ai giorni nostri, qua e là sopravvive ancora qualche testimonianza a ricordo di quel periodo, come ad esempio qualche bigattiera, alcuni grossi gelsi centenari miracolosamente risparmiati da qualche nostalgico contadino o la struttura esterna della Filanda Bolzani, tutt'ora esistente grazie alla sapiente opera di ristrutturazione effettuata per ospitare un importante centro di acquisti. Passeggiando al suo interno, tra la quantità di merce utile e superflua esposta in vendita, mai si potrebbe immaginare che tra quelle pareti, un secolo fa, con il duro lavoro centinaia di donne lottavano per garantirsi la sopravvivenza.

Quelle vecchie mura impregnate di storia riescono ancora a parlarci, a narrarci momenti di vita intensa, di speranze, di drammi umani. Se chiudiamo per un attimo gli occhi, in lontananza ci pare ancora a sentire i canti delle filandaie, l'odore acre delle gallette, la morbida seta. Sensazioni di un tempo che fu che non possiamo e non dobbiamo dimenticare, con la speranza che quei periodi di stenti e sofferenze non tornino mai più a ripetersi.

AGRICOLTURA E MEZZADRIA

Anche se diverse tematiche riguardanti l'agricoltura sono già state in buona parte esposte nei capitoli precedenti, è doveroso presentare brevemente le condizioni di vita dei contadini che operavano sull'intero territorio cantonale e di quelli che lavoravano le grandi estensioni situate nella pianura del Mendrisiotto.

*“Fra le località che videro le prime forme di coltivazione della terra in quello che è ora il nostro Cantone, erano anche quelle di Coldrerio e Giubiasco-Camorino (...). Dall'epoca romana a quella feudale e lungo tutto il Medioevo l'agricoltura era praticata intensamente, soprattutto nel Sottoceneri”*²¹⁹.

Numerose testimonianze di viaggiatori e scrittori dell'epoca definivano il Mendrisiotto come la terra più fertile e più adatta all'attività agricola di tutto il Cantone: *“Nelle valli e pianure più meridionali il campo è ovunque molto fertile”* (H.R. Schinz), *“L'agricoltura è qui nella maggiore sua attività”* (G.A. Oldelli), *“Popolazione relativa del Mendrisiotto e del Piano di Magadino. Nella prima di queste due contrade abbiamo i massimi progressi dell'agricoltura, nella seconda i minimi”* (S. Francini), *“Per clima, veracità e bellezza del suolo è il primo. L'aria è dappertutto sana, dato che le acque stagnanti sono molto rare a di dimensioni irrilevanti”* (P. Ghiringhelli)²²⁰. Purtroppo, come si leggerà più avanti, il potenziale produttivo non venne sfruttato pienamente dalla classe contadina che lavorava questi pregiati terreni.

Già agli inizi della sua autonomia politica, il Ticino si trovò confrontato con condizioni agricole alquanto miserevoli. In generale, il terreno idoneo all'agricoltura si dimostrava carente; la metà del territorio cantonale era coperto da boschi e pascoli di alta montagna, un quarto era improduttivo e nelle zone di pianura i numerosi terreni acquitrinosi e i fiumi allo stato naturale e regolarmente straripanti sottraevano ulteriore pregiato terreno agricolo. Oltre a queste problematiche di origine territoriale, altri ostacoli venivano posti dall'organizzazione agricola tradizionale, che propendeva a favorire la pastorizia a scapito della coltivazione dei campi. Numerosi fondi privati e comuni, adatti ad essere trasformati in prezioso terreno coltivabile, furono così destinati a rimanere improduttivi per favorire gli allevatori più poveri, incapaci di mantenere i loro animali in modo diverso. Molti di questi terreni erano infatti gravati da diritti collettivi di pascolo che limitavano notevolmente quelli dei proprietari, che potevano disporre delle loro terre in modo assai limitato;

²¹⁹ A. Bächtold, *L'istituto agrario Cantonale di Mezzana*. Bellinzona 1971, pag. 30

²²⁰ - H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 366. - G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 5. - S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 172. - A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 135

il pascolo comune (*trasa*) era autorizzato per la maggior parte dell'anno e rendeva impossibile qualsiasi tipo di coltivazione. Benché il Cantone fin dall'inizio riconoscesse il libero pascolo come particolarmente dannoso, le leggi emanate che tentarono di proibirlo vennero avversate su più fronti, permettendo a diverse regioni di continuare tale pratica in modo indisturbato su quasi tutto l'arco dell'Ottocento.

A questo proposito, ritornando al paragone fatto dal Franscini tra il Mendrisiotto e il Piano di Magadino, si indicava che nel distretto sottocenerino i diritti di pascolo non erano quasi più praticati, con unica eccezione delle zone di montagna, mentre nella pianura sopracenerina erano “*conservati in tutta la loro integrità questi flagelli della rurale economia e con si gelosa cura che in alcuni luoghi proibito è al possidente di piantar alberi sul proprio terreno soggetto al pascolo*”. Per questo motivo descriveva il Mendrisiotto come “*il giardino della nostra repubblica*” mentre il Piano di Magadino come “*la nostra palude pontina, scarsa di abitanti e di produzioni, e funesta agli uomini e a' bestiami*”²²¹.

La pastorizia, come confermava lo stesso Franscini, era un'attività molto praticata nel Canton Ticino: “*... ma è di fatto che tutto il paese, eccettuata solo una parte del Mendrisiotto e del Luganese, è molto dedito alla pastorizia*”.

Pur non disponendo di dati ufficiali, egli avanzava una statistica del “*bestiame grosso e minuto*” presente sul suolo cantonale nella primavera del 1833²²²:

- bovini	52.600
- capre	75.000
- pecore	23.000
- cavalli	1.500
- muli e asini	600
- suini	27.500

I capi di bestiame allevato non erano certo di grande qualità. In particolare i bovini risultavano spesso di piccola stazza e di “*forme difettose*”, se confrontati a quelli presenti nella Svizzera d'oltralpe e in Lombardia. Il Ghiringhelli spiegava questa particolarità “*al modo di trattamento del bestiame. (...) La facilità di mantenere d'estate il bestiame e lo stolto pregiudizio che fa sì che l'importanza economica del contadino si valuti in proporzione al numero di bovini che possiede, causano un sovraccarico di bestiame durante l'estate, con la conseguenza che d'inverno il bestiame stesso vien nutrito male e scarsamente, così che non può più rimettersi. (...) Il bestiame stesso è d'altronde tenuto troppo sporco. Le manzette vengono messe a produzione troppo presto, e per di più accoppiate con tori della peggior razza e denutriti*”²²³.

²²¹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 172

²²² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 235

²²³ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona 1943, Lugano 1943, pag. 44

L'emigrazione influiva anch'essa negativamente sull'esercizio dell'agricoltura; una sempre più numerosa ed efficiente manodopera disertava il lavoro dei campi per trasferirsi provvisoriamente o stabilmente all'estero, lasciando i lavori agricoli a donne, vecchi e bambini che si trovarono a fronteggiare situazioni tra le più faticose e irte di ostacoli.

Anche il frazionamento dei terreni e la distanza che ne intercorreva causavano notevoli problemi ai contadini, che dovevano effettuare continui e a volte importanti spostamenti da un appezzamento di terreno all'altro. A questo proposito il Ghiringhelli rilevava che *“la coltura del suolo non corrisponde al bel clima e alla bontà del terreno. Quante e vaste estensioni di territorio sono incolte o mal coltivate!”*. Egli faceva notare che tra le principali cause di questa situazione vi era *“l'eccessivo frazionamento del suolo. Un contadino che possieda 6 o 8 pertiche di fondi, le ha disperse in 12-15 luoghi diversi. (...) I piccoli appezzamenti del contadino spesso non solo non sono attorno alla sua casa, ma nemmeno nel suo comune. Egli deve camminare sovente un'ora, due ore o anche più per giungere a lavorare una mezza pertica di terreno”*²²⁴.

Per contro, nel Mendrisiotto, il frazionamento dei terreni non risultava così marcato come in altre zone del Cantone. A questo riguardo il Lavizzari indicava che *“Il distretto non ha vasti tenimenti, essendo il terreno assai diviso, ma rare volte al punto di recar impedimento alla buona coltura, come in altre parti del Cantone, ove la possidenza è talvolta così dispersa e intrecciata a minuti pezzi da rendere inapplicabili le leggi sulla proprietà; a che si ebbe a provvedere nel 1852 colla legge sulla permuta delle piccole frazioni”*²²⁵.

Riguardo alle critiche riportate del Ghiringhelli, egli teneva a specificare che le carenze da lui riscontrate nella coltura dei campi ben raramente erano da ricercare nella pigrizia dei coltivatori: *“I motivi risiedono soprattutto nella mancanza di conoscenze agricole ed economiche. Quanto l'Italia da secoli è ricca di pubblicazioni su tali argomenti – e ancor oggi giornalmente ne appaiono in abbondanza – tanto meno gli abitanti del Cantone se ne occupano”*²²⁶.

Di stesso avviso fu il Franscini che, vent'anni più tardi, denunciò anch'egli la mancanza di istruzione agraria tra i contadini che *“né nelle scuole di comune né nei collegi ricevono istruzioni d'economia rurale, di chimica, di storia naturale, così giovevoli all'incremento dell'agricoltura; e la pubblica autorità non si pigliò mai a cuore di far sorgere o un giornale agrario o libri popolari o concorsi rustici o premi e simili incoraggiamenti”*²²⁷.

Così sull'intero territorio cantonale l'agricoltura continuò ad essere esercitata senza precisi orientamenti, seguendo tradizionali insegnamenti tramandati da generazione in generazione. Si dovette però attendere la seconda metà del secolo per riscontrare tangibili miglioramenti a riguardo, tra i quali l'istituzione delle Società di Agricoltura di circondario

²²⁴ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 66

²²⁵ L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992, pag. 18

²²⁶ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 66

²²⁷ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 207

che ebbero, tra i vari obbiettivi inizialmente preposti, il compito di promuovere le conoscenze agrarie necessarie a migliorare ed accrescere la produttività delle coltivazioni e degli allevamenti.

Nel marzo del 1869 si iniziò la pubblicazione del mensile “*L'agricoltore ticinese*” giornale economico-agrario, inizialmente redatto e pubblicato a cura della “Società agricola-forestale del I circondario” (Mendrisiotto) che non cessò mai le sue pubblicazioni, risultando a tutt'oggi un valido e prezioso aiuto per tutti gli agricoltori del nostro Cantone. All'interno dell'archivio Galli sono conservati i primissimi numeri di questa pubblicazione e un attestato rilasciato dal Comitato a Giuseppe Galli, entrato come “*membro effettivo di questa Società, essendovi stato ammesso a pieni voti nell'adunanza del giorno due febbraio 1868*”.

In generale, i contadini dell'epoca reagirono alquanto tiepidamente ai validi consigli e insegnamenti portati da queste società, continuando ad affidarsi ai tradizionali e spesso arretrati metodi di lavoro fin lì appresi. L'ostinazione conservatrice dei contadini fu spesso oggetto di critiche e riflessioni da parte dei progressisti, che all'interno delle pubblicazioni esortarono gli agricoltori ad impegnarsi maggiormente per incrementare le proprie conoscenze agrarie.

Sul numero di maggio 1869 de “*L'Agricoltore ticinese*”, a riguardo dell'istruzione agraria, il Maestro L. Salvadé di Besazio si interrogava sulla reticenza dei contadini ad iscriversi alla Società agricola. Egli osservava che “*Dall'elenco dei membri componenti la Società rilevammo che i soci effettivi sono circa 200. Se esaminiamo quale sia la condizione di ciascuno di essi, non tarderemo a persuaderci che i contadini, i quali dovrebbero in detto elenco figurare nel massimo numero, sono invece in numero assai limitato.*

Perché dunque i contadini non accorrono in forte numero a farsi iscrivere nel nostro elenco sociale? Donde proviene tale ritrosia? Forse che i contadini non apprezzino l'istituzione nostra? Cerchiamo dunque il mezzo per farla loro apprezzare, col renderli persuasi che lo scopo della nostra istituzione non è altro che il prosperamento dell'agricoltura. Rendiamoli edotti che l'agricoltura, oltre le ricchezze che ci procura, giova grandemente alla sanità del corpo e alla quiete dell'animo, mercé l'aria pura delle campagne, la soavità del riposo e la semplicità del vivere. Egli è vero che l'arte dell'agricoltura in certi tempi era reputata vile e spregevole; ma oggi è da noi meritatamente giudicata la più nobile e la più importante delle arti”²²⁸.

Tre anni più tardi, all'interno della medesima pubblicazione, si legge un'ulteriore critica per lo scarso interesse manifestato dai contadini a seguire corsi d'istruzione organizzati dalla Società agricola: “*L'egregio prof. Galanti ha compiuto il promesso corso di lezioni agricole pegli allievi maestri e gli agricoltori vogliosi d'istruirsi. Ahimè! questi ultimi si potrebbero contare sulle dita d'una sola mano a giudicare dal numero dei frequentatori di*

²²⁸ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario, Lugano 1869, pag. 89*

quelle interessantissime conferenze. Molti i chiamati e pochi anzi pochissimi gli eletti. Siamo al solito ritornello di dover lamentare come ci sia così poca volontà di coltivare gli studi agricoli (...) Credevamo che almeno quei benemeriti cittadini che concorsero con denaro a compiere questa bell'opera di far spezzare agli affamati il pane della scienza agricola, credevamo, diciamo, che almeno quelli avrebbero onorata di loro animatrice presenza l'aula delle conferenze; ma niente di tutto questo, che anzi tranne qualche eccezione si sono si può dir quasi tutti accontentati di pagare; ne sapevan già di troppo.

Abbiamo osservato anche in questa circostanza che c'era più buona volontà di istruirsi nelle donne che non negli uomini; trattandosi di agricoltura è proprio alquanto disonorante per questi ultimi. Queste cose le possiamo dire in un giornale che difficilmente avrà l'onore di cadere in mani femminee e farle inorgoglire”²²⁹.

Tra le diverse concause che contribuirono ad alimentare tale disinteresse, vi furono i gravosi vincoli stabiliti nei contratti di mezzadria, che non aiutarono certamente ad accrescere il già scarso entusiasmo dei numerosi contadini dipendenti.

La mezzadria

Contrariamente ai villaggi di montagna, come per esempio quelli della Valle di Muggio, dove l'economia era basata sull'associazione tra allevamento e sfruttamento dei boschi, nelle zone della pianura del Mendrisiotto la cerealicoltura, la viticoltura, la gelsibachicoltura e la tabacchicoltura rappresentarono su tutto l'arco dell'Ottocento i prodotti che maggiormente contribuirono all'economia agricola.

Notevolmente differenti erano anche le condizioni sociali di queste due realtà, molto vicine in termini di distanza ma operanti in situazioni ben distinte. Mentre nei Comuni di montagna, generalmente situati sopra i 500 metri di altitudine, i proprietari dei terreni erano prevalentemente gli stessi contadini o i patriziati, nelle zone collinari e nelle pianure prevalevano le grandi proprietà lavorate dai mezzadri. Questi ultimi coltivavano i migliori terreni fertili e pianeggianti situati in prevalenza tra i Comuni di Morbio Inferiore, Balerna, Castel S. Pietro, Coldrerio e tutta la Campagna Adorna.

La mezzadria, concezione di proprietà e di gestione agraria di origine medievale che aveva superato indenne l'epoca dei baliaggi, era inizialmente amministrata da nobili famiglie o da enti ecclesiastici milanesi e comaschi. Tra il Settecento e l'Ottocento le terre passarono in buona parte nelle mani di una borghesia indigena, arricchitasi con l'emigrazione e il commercio, o di aristocratici ed enti religiosi locali.

Il proprietario dei terreni (locatore) e il mezzadro (conduttore) si associavano nell'utilizzazione e la coltivazione dei possedimenti e per l'esercizio di tutte le attività correlate, con lo scopo di dividerne i profitti.

²²⁹ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*, Lugano 1872, pag. 242



Masseria del Mendrisiotto (fine '800). (Per cortese concessione del Sig. Giuseppe Haug, Capolago).

Le disposizioni che difendevano i diritti del padrone si dimostravano però alquanto gravose per il conduttore, il quale era costretto ad un costante stato di subordinazione che gli impediva qualsiasi possibilità di migliorare economicamente la sua posizione. Il ricavato di annate con raccolti favorevoli non gli bastavano certamente per trarre un guadagno sufficiente per garantirsi la possibilità di accedere in futuro alla proprietà terriera. Egli lavorava duramente con l'unico obiettivo di ricavare la sussistenza necessaria alla sopravvivenza della sua famiglia: “Nelle annate normali l'onere dell'affittanza costringeva il massaro a coltivare unicamente per corrispondere il fitto, a parte un raccolto di granturco e altri grani minori, commisurati su un sostentamento appena bastante a lui e alla sua famiglia”²³⁰. Nelle annate con raccolti scarsi, al massaro non rimaneva altro da fare che indebitarsi o appellarsi al locatore supplicando “carità cristiana”.

Intermediario tra il locatore e il conduttore era il fattore: “Se a sorvegliare non era proprio il padrone, che spesso abitava piuttosto lontano, c'era però il fattore (*ul fatùr*). Era la persona di fiducia del padrone, e spesso era una presenza scomoda per il massaro. Nella maggior parte dei casi aveva, dal padrone, carta bianca, quindi era lui a disporre per la mag-

²³⁰ B. Caizzi, *Montagna e collina. Lavoro e patti agrari*. In: *Il Cantone Ticino del nuovo stato federale 1848-1859*, (Scuola Ticinese, 94), Bellinzona 1981, pag. 88

gior parte dei lavori, a richiamare all'ordine, a riferire al padrone (a ripurtà), quando nella masseria succedeva qualcosa di poco chiaro: un gelso abbattuto, un muretto rovinato. Veniva pagato dal padrone, (ed in certi casi profumatamente), quindi faceva gli interessi del padrone”²³¹.

Solitamente, a ciascun massaro veniva assegnato un podere comparato alla quantità di lavoro che una famiglia poteva svolgere senza aiuti esterni. Senza il permesso del padrone, non poteva coltivare altre terre e nemmeno darne in subaffitto, ospitare estranei, tagliare alberi, portare modifiche al territorio o agli immobili. Come già descritto in precedenza, nelle masserie del Mendrisiotto vigeva il contratto “*a grano e mezzadria*”, una forma diversa dalla mezzadria classica che prevedeva la divisione a metà di tutti i prodotti raccolti. A scadenze prefissate il contadino doveva consegnare una quantità stabilita di grani, in generale frumento e segale, la metà dell'uva o del vino prodotto, la metà dei bozzoli. Nel contratto potevano figurare richieste di prestazioni supplementari, come una parte della frutta coltivata, quantità prestabilite di pollame e uova, trasporti, giornate di lavoro alla dipendenza del padrone, manutenzione impeccabile degli edifici e fondi annessi, eventuale pagamento di una somma in denaro per lo sfruttamento di edifici e terreni.

Queste situazioni, che gravavano notevolmente sull'impegno che il conduttore riservava al proprio lavoro, limitavano di conseguenza il suo attaccamento alla terra e alla volontà di apportare miglioramenti nella trasformazione più intensiva e produttiva dell'agricoltura. Questa condizione ci fu confermata dal Franscini il quale, descrivendo il contratto di mezzadria, affermava che “*Giusta un siffatto sistema è chiaro che siccome i prodotti di assiduo lavoro non toccano intieramente al massajo, questo non vi è troppo stimolato, il che torna a detrimento non solo di lui ma ben anco del proprietario*”. Analizzando la situazione dei massari operanti nei vari distretti, informava inoltre che “*Nel Mendrisiotto va un po' meglio. Ivi il massajo suol contribuire al padrone un determinato numero di moggia di biade: il vino e i bozzoli si dividono a metà: tutti gli altri prodotti restano al massajo. Si agguangono secondo le circostanze alcuni altri obblighi o pendizi.*

Il massajo Mendrisiotto paga di fitto al padrone da 2 1/3 a 3 fino a 3 1/2 staia di frumentata, cioè metà segale e metà frumento, per pertica. Vè ne sono di quelli che pagano fino a 20 e più moggia, tanto è considerevole la possessione da loro lavorata. Se sopravviene una gragnuola di maggio, gli si condanna qualche cosa, fino a 1/3 del fitto”²³².

²³¹ G. Mombelli, *Terminologia agricola nella masseria della Campagna Adorna (Mendrisiotto)*. Stabio 1982, pag. 56

²³² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 230



La masseria della Motta subito dopo l'incendio del 1920. (Per cortese concessione del Sig. Pietro Riva, Genestrerio).

Sull'estrema parte Nord della Valle della Motta, sono ancora visibili i ruderi di quella che un tempo fu l'omonima masseria “*alla Motta*”, risalente probabilmente al XVII secolo. Pur essendo situata in territorio del Comune di Coldrerio, essa faceva parte del vasto possedimento della Boscherina di Novazzano, in origine esteso su 780.000 mq e di proprietà dei Nobili Cigalini di Como. Venne edificata in più tappe, distinguibili dai diversi materiali di costruzione usati: le parti più antiche in pietra e quelle più recenti in mattoni di cotto, provenienti dalle vicine fornaci. L'ultimo ampliamento fu eseguito nel 1920, a conseguenza di un grave incendio che distrusse parte dello stabile.

Ecco l'elenco in ordine cronologico dei proprietari e delle famiglie affittuarie che abitano nella masseria, fino al suo completo abbandono avvenuto nel 1964²³³:

²³³ I. Camponovo, M. Felber, P. Poggiati, C. Valsangiacomo, *Valle della Motta. Natura e storia*. Coldrerio 2002, pag. 55

Proprietari

- Cigalini :	ca. 1673-1743
- Pedrazzini :	ca. dal 1748
- Morosini:	ca. dal 1826
- Maderni:	ca. 1844-1866
- Riva:	ca. dal 1866
- Rifranin SA	dal 1972

Affittuari

- Bernasconi:	ca. 1671
- Dino:	ca. 1680
- Crivelli:	ca. 1684
- Riva:	ca. 1713
- Sulmoni:	ca. 1723
- Quadri:	ca. 1729
- Riva:	ca. 1751
- Crivelli:	ca. 1753-1872
- Bellini:	inizio 1900-1928
- Bresciani:	1928-1955
- Ganzola:	1955-1962
- Haller:	1962-1963

Interessante rilevare come la famiglia Crivelli abitò nella masseria per quasi 120 anni (1753-1872) equivalenti ad almeno 4 generazioni di mezzadri che si trovarono inesorabilmente legati alla proprietà fondiaria.

Benché l'agricoltura rappresentasse per secoli l'occupazione principale del popolo ticinese, essa iniziò a subire un calo su tutto l'arco dell'Ottocento. Nel Mendrisiotto, all'inizio del secolo, le persone dedite all'agricoltura rappresentavano circa il 90% dell'intera popolazione, nel 1870 erano scese al 48% e nel 1929 solo al 27%²³⁴.

Le cause che contribuirono alla diminuzione della pratica agraria nel nostro Cantone negli ultimi decenni dell'Ottocento furono molteplici, principalmente da ricercare nell'abbandono delle campagne a favore degli impieghi nell'industria, artigianato e commercio e all'apertura della galleria ferroviaria del S. Gottardo, che favorì l'importazione di prodotti agricoli a prezzi sempre più concorrenziali. Vane furono le invocazioni dirette ai giovani affinché non abbandonassero le attività agricole, come quella del già citato Angelo Tamburini che, nel 1910, esortava: *“Agricoltori ! rimanete fedeli alla terra (...). Questo appello lo rivolgiamo in special modo ai giovani, per invitarli a resistere alle tentazioni che li trascinano verso le città, verso le officine, spingendoli ad abbandonare la terra, la cara e buona terra nutrice, la terra che già formò la felicità degli avi nostri.*

La terra non arricchisce, no, ma nemmeno tradisce.

Chi raccoglie il fieno ed il grano, chi coltiva i bozzoli e gli ortaggi è in casa sua: ha il pane assicurato e nessuno lo manda via.

Non è ancor detto che l'operaio stia meglio del contadino proprietario, perché l'operaio forse alla festa si veste alla maniera dei signori. Non è ancora provato che alle ragazze venga imparare la via della fabbrica anziché quella dei campi.

²³⁴ M. Medici, *Storia di Mendrisio*, vol. 1. Mendrisio 1980, pag. 1403

E termineremo con le parole di un dotto, di un amico sincero e affezionato dei campagnuoli, di E. Colomb:

<L'agricoltore abbandona l'aratro, il vignaiuolo lascia il solco, entrambi fuggono il lavoro campestre e la terra. Il campagnuolo diserta la rusticana dimora, protetta dalle siepi di rovi, abbandona l'orto incoronato di ribes, abbellito di garofani e maggiorane. E va in città a cercare un guadagno più facile e distrazioni che non siano la vista degli spazi infiniti e del verde fogliame. Egli troverà in una soffitta o in qualche cortile un angusto alloggio che sostituirà l'ampia dimora campagnuola. La vista dei tetti e dei muri neri e sgocciolanti di umidore terranno il posto dell'alpestre orizzonte.

Ma invece dei duri lavori della fienagione e dell'aratura, egli avrà un posto modesto in una fabbrica, in una impresa o in una amministrazione. Il contadino è diventato manovale, o spazzino, o servitore; da padrone s'è fatto operaio, impiegato o fante: una facile dipendenza ha preso il posto della fiera e dura libertà. I suoi figliuoli, dinanzi rosei e paffuti, quando potevano scorrazzare fra i cespugli o nel prato fiorito, ora sono pallidi e deboli come piante intristite che crescono tra pietra e pietra nei cortili...>.

Il dotto scrittore ha ragione. Giovani ticinesi, pensateci. Chi ha occhi per vedere, veda. Chi ha orecchi per intendere, intenda.

Rimanete, o giovani carissimi, sempre fedeli alla terra e non trascurate quelle coltivazioni che, come quella dei bachi, possono darvi un guadagno sicuro. Non lasciatevi, o giovani, respingere dalle fatiche dei solchi!"²³⁵

²³⁵ A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911, pag. 21

DA FITTAVOLI A PROPRIETARI

Come già rilevato in precedenza, la professione di mugnaio poteva dimostrarsi alquanto redditizia. Contrariamente ai poveri massari, la cui massima aspirazione poteva essere quella di disporre di un profitto sufficiente al sostentamento della propria famiglia, su tutto l'arco dell'Ottocento la famiglia Galli riuscì a risparmiare il denaro per l'acquisto di diverse proprietà situate nell'area del Mulino del Daniello.

Il primo terreno fu acquistato da Daniele Galli, 36 anni dopo il suo arrivo al Mulino. In un rogito del notaio Cristoforo Induni di Stabio troviamo un *“Istromento di vendita”* del fondo *“vicino alla Ronchalia”*, vendutogli dal Patriziato di Coldrerio in data 18 aprile 1838 per la somma di lire milanesi 24.²³⁶. All'interno del documento sta scritto tra l'altro: *“... nominatamente di quel piccolo pezzo di terra boschivo e prativo situato in territorio di Coldrerio vicino al Roncaccio, ed alla Roncaglia (...) il qual fondo di nessun vantaggio sul Patriziato fu venduto a Daniele Galli per la somma di lira ventiquattro -24-...”*.

Lo stesso Daniele effettuò un altro acquisto tre anni più tardi, come testimonia un rogito dell'avvocato e notaio Angelo Soldini di Mendrisio, che riguarda un *“Istromento di vendita”* del fondo *“Valli”*, vendutogli dalla Signora Giovannina Sardi di Coldrerio in data 14 gennaio 1841 per la somma di lire milanesi 1309.-. L'Istromento attestante la compravendita recita tra l'altro: *“... con la promessa di sborsare alle predetti Signori venditori in tanta buona valuta d'oro, d'argento, suonanti, di giusto peso et al corso di cui sopra cioè per lira cinquecento ottantatrè -583- entro la metà dal prossimo futuro mese di febbraio e la restante lira settecento ventisei -726- a pieno saldo di suddetto prezzo entro anni sei -6- a datare dal presente istromento cogli interessi d'oggi in avanti a misura del quattro, e due quarti -4 1/2- l'anno...”*

La rimanente somma di lire 726 fu saldata nel 1844, prestata dal Curato di Scudellate Don Luigi Maderni, comproprietario del Mulino del Daniello, e restituita da Pietro Galli nel 1862.

Dopo la morte di Daniele avvenuta nel 1854, subentrò come mugnaio il figlio Pietro, che acquistò in seguito una superficie situata a ridosso del mulino. In un rogito dell'avvocato Demetrio Maggi di Castel S. Pietro troviamo un *“Istromento di vendita”* del fondo *“Roncaccio”*²³⁷, vendutogli da Antonio Chiesa di Coldrerio in data 17 gennaio 1861 per la som-

²³⁶ 1 Lira milanese corrispondeva a 20 soldi, 1 Soldo corrispondeva a 12 Denari

²³⁷ Il fondo *“Roncaccio”*, in parte proprietà Chiesa e in parte Pozzi - Maderni, comprendeva tutto il lungo pendio con relativo terreno sovrastante situato dietro il mulino.

ma di franchi 4256,19. Nel suddetto Istromento si legge: *“Nominatamente di quel pezzo di fondo denominato Roncaccio posto in territorio di Coldrerio arativo vitato e moronato e come infatti formante un sol complesso della misura approssimativa di pertiche vecchie -15- quindici tavole sedici -16- e piedi -8- otto pari alla misura federale (...) -3- tre trabucchi -39- trentanove piedi -27- ventisette approssimative (...) Qual vendita è fatta e si fa per il vero conto e determinato prezzo di Franchi nuovi svizzeri -4256:19- quattromila duecento cinquantasei e diciannove centesimi quali franchi verranno al suo tempo pagati al corso del momento quando si effettuerà il residuo pagamento come più sotto e come meglio da convenzione speciale seguita fra le parti che promettono di lealmente mantenere. Qual prezzo verrà pagato nel modo seguente: per Fr. 677:96 Franchi seicento settantasette e centesimi novantasei come caparra del contratto vengono sorsati dal Signor Compratore all'atto del presente i quali infatti dichiara il Signor Venditore di averli avuti e ricevuti presenti me notaro e gli infrascritti testimonj in buoni denari d'oro e d'argento che dopo averli numerati gli ha a se ritirati rimossa ogni eccezione. Il residuo del totale pagamento del prezzo definito che è di Fr. -3578:23- Franchi tremila cinquecento settantotto e centesimi ventitré verrà dal Signor Compratore soddisfatto entro anni dodici -12- a datare dal S. Martino prossimo passato...”*

Sette anni dopo, Giuseppe, Angelo e il mugnaio Giovanni, figli di Pietro Galli, acquistarono i 7/12 del mulino e altri fondi annessi. Questa percentuale apparteneva agli eredi di Pietro Pozzi, figlio di Paolo²³⁸, che si videro obbligati a vendere l'intera loro parte per poter saldare importanti debiti accumulati. I rimanenti 5/12 degli immobili rimasero ancora per lungo tempo di proprietà dei parroci Don Giacomo e Don Luigi Maderni, figli di Anna nata Pozzi, cugina di Paolo.

Un rogito del notaio e avvocato Francesco de Abbondio di Balerna, attesta la vendita dei suddetti fondi avvenuta in data 29 aprile 1868 per la somma di franchi 7550.-:

“... a favore dei Signori Giuseppe, Giovanni, ed Angelo Galli figli del vivente Signor Pietro nativi, e domiciliati in Coldrerio, qui presenti: suddetti Signori Giuseppe e Giovanni che comperano per essi e per il loro fratello Angelo, in parti uguali per ciascuno, eredi, e successori. Nominate dalle sette dodicesimi parti (7/12) ossia sette dodicesimi indivisi, dei seguenti beni stabili posti in territorio di Coldrerio appartenenti a fu Signor Pietro Pozzi quondam Paolo, appartenendo gli altri 5/12 cinque dodicesimi pro indiviso ai Signori Don Giacomo e Don Luigi Fratelli Maderni fu Francesco di Capolago, per essi ed eredi della fu Signora Anna Maderni nata Pozzi.

a) Dal Mulino a due mole e ruote per la macina del grano col torchio dell'olio, detto il mulino del Daniello o del Roncaccio, col diritto dell'acqua e della roggia molinara, colla casa d'abitazione e rustici...

²³⁸ Come già riferito, fu Paolo Pozzi, assieme ai fratelli e cugini, che edificarono il Mulino nel 1801.

b) Dal fondo Roncaccio, arativo, vitato, e prativo con piante unito al detto Mulino, della complessiva misura di pertiche 26: ventisei.

c) Dell'altro fondo detto Roncaccio, prativo con piante pella formazione del canale della roggia, della misura di pertiche una, tavole 15: quindici ...

Similmente = Della precisa metà indivisa coi Signori Fratelli Maderni del fondo prativo con pioppi d'alto fusto, detto Bozzoni...

... questa vendita, e rispettiva compera venne fatta e ricevuta per il conto e reale prezzo di Franchi 7240: settemila duecento quaranta per rispetto ai sette dodicesimi del Mulino, case, e fondo Roncaccio suddescritti, e di Franchi 310: trecentodieci per il fondo Bozzoni che in complesso formano la somma di Franchi 7550: settemila cinquecento cinquanta, ottenutisi dall'asta pubblica di cui sopra...”

In data 11 maggio 1876, le proprietà fin qui acquistate dalla famiglia Galli e appartenenti a Giuseppe, Angelo e Giovanni, furono tutte ritirate da quest'ultimo, come risulta da un Istromento in rogito dell'avvocato “Pietro Mola pubblico Notajo residente in Coldrerio”.

La somma da pagare venne stabilita in Fr. 8060.-, divisi in Fr. 7650.- a favore di Giuseppe, emigrato a Buenos Aires nel 1869, e il rimanente ad Angelo.

All'interno del suddetto documento possiamo leggere:

“I Signori Giuseppe, e Angiolo Fratelli Galli fu Pietro, di Coldrerio loro domicilio, volontariamente ed in ogni miglior modo che di ragione, stanno fatta, siccome fanno e confermano la libera vendita, con traslazione del dominio, e col possesso immediato a favore del fratello Giovanni Galli fu Pietro di Coldrerio suo domicilio, che compera e stipula...”

..La detta vendita venne fatta e ricevuta (compreso il giusto spettante al compratore Giovanni Galli) per il certo deliberato prezzo di franchi effettivi 8060= diconsi franchi ottomillesessanta. E siccome il fratello Giuseppe Galli venditore pagò del proprio ai venditori eredi Pozzi, ed a chi per essi, la somma di franchi 7650= settemila seicento cinquanta, così la detta somma di franchi 7650, che formava un debito comune dei tre fratelli Galli verso il solo Giuseppe Galli, sarà dal compratore Signor Giovanni Galli pagata e sborsata nelle mani del nominato Signor Giuseppe Galli, a saldo dell'indicato debito della comunione dei tre fratelli verso il medesimo.”

Dopo che Giovanni divenne l'unico proprietario, Angelo lasciò il mulino e si trasferì a Coldrerio nella casa Mola, situata nella frazione di “Canton Sopra”.

L'ultima acquisizione di immobili venne effettuata in data 7 aprile 1895, quando la signora Annetta Maderni, moglie del fu Pietro Maderni di Capolago, vendette la sua proprietà restante (5/12) a Giovanni Galli, che in questo modo diventò l'unico proprietario del mulino e dei fondi annessi. Precisamente si trattava dei 5/12 del fondo “Bozzone”, i 5/12 del fondo “Boscaccio”, i 5/12 del mulino, i 5/12 del fondo “Roncaccio” e i 5/12 del fondo denominato “Al bosco”.

Nell'Istromento notarile dell'avvocato Carlo Bernasconi di Riva S. Vitale si legge:

“La presente vendita s'intende fatta a corpo e non a misura, con tutte le servitù attive e passive, accessori, annessi, infissi, (...), oneri e diritti d'acqua, attrezzi...”

La seguente vendita s'intende ancora fatta pel certo e così pattuito prezzo di Franchi Svizzeri tremila cinquecento –3500- quali il compratore promette di dare e pagare in buona valuta legale al più tardi per il giorno di S. Martino, 11 novembre 1895...”

Ampliamenti e ristrutturazioni dello stabile del mulino

Oltre agli acquisti di immobili sopra elencati, è stato possibile risalire anche ad alcuni importanti interventi di ampliamento effettuati nello stabile del mulino ad opera della famiglia Galli o dei proprietari. Tralascio l'edificazione della bigattiera, già menzionata precedentemente nel capitolo trattante la bachicoltura.

Il primo riguarda la costruzione della “*nuova stalla*”, come citato all'interno di un libretto dei conti e annotazioni. In data 23 gennaio 1864 vi troviamo riportato: “*Retirato il conto dei fitti della Signora Maria Pozzi vedova Tarchini di Coldrerio resta al saldo di pagare alla sudetta dei caponi e folia gelsi ed un anno di fitto della nuova stalla*”.

All'interno dell'archivio Galli non si trova purtroppo nessun documento che permette di risalire alla data dell'ampliamento. Sappiamo comunque che la vecchia stalla non venne demolita per costruirvi al suo posto quella nuova; le voci “*nuova stalla*” e “*vecchia stalla*” vengono ambedue citate all'interno della planimetria del mulino che troviamo riportata all'inizio del primo capitolo. Il secondo termine lo troviamo ancora riportato in un documento del 18 ottobre 1863 firmato da “*Pietro Pozzi di Coldrerio possessore di una parte di quell'edificio di molino e fondo annesso*” che garantiva, in risposta alle sollecitazioni verbali di Pietro Galli, la sua disponibilità a pagare le spese per la costruzione della “*soffitta della vecchia stalla*”.

Un'altra importante opera di miglioria, apportata per incrementare la redditività del mulino, fu la costruzione della terza macina, aggiunta a fianco delle due preesistenti. Anche se non si conosce la data esatta, grazie a diversi documenti contenuti nell'archivio Galli si è potuto risalire al periodo approssimativo dell'ampliamento:

- Come già riportato in precedenza, nel rogito di vendita dei 7/12 della proprietà avvenuta dell'aprile 1868, si citava il “*Mulino a due mole e ruote per la macina del grano col torchio dell'olio*”.
- In un documento datato 9 ottobre 1869, riguardante una dichiarazione di proprietà effettuata dai fratelli Maderni a favore di Pietro Galli, è menzionata per la prima volta la terza macina: “*Il sottoscritto Pietro Galli fu Daniele domiciliato al mulino in territorio di Coldrerio, avendo fatto porre in suddetto mulino una macina a tutta sua spesa, il sottoscritto Reverendo Sacerdote Don Luigi Maderni di Capolago per sé, e suo fratello Don Giacomo dichiara che la suddetta macina sarà sempre di esclusiva proprietà di esso Signor Galli...*”.

- Ulteriori testimonianze a riguardo si trovano all'interno di due lettere spedite da Angelo Galli al fratello Giuseppe emigrato a Buenos Aires. La prima, datata febbraio 1870, informa che *“riguardo alla mola nuova va bene non poteva andare più meglio da così non si sente per niente però in polenta rende molto ma in pane da poco profitto ma noi siamo contenti”*. Nella seconda, del giugno 1873, si comunica che *“la dentatura delle mole tutte tre 3 sono ancora le tue e vanno avanti ancora un po di tempo”*.

Da queste informazioni si può stabilire che la terza mola, completa di ruota a cassette e meccanismo correlato, venne posata dai fratelli Galli subito dopo l'acquisto dei 7/12 del mulino, nel periodo compreso tra il maggio 1868 e il settembre 1869.

Pochi anni dopo l'acquisto dell'ultima quota del mulino, furono apportati allo stabile altri importanti lavori di ristrutturazione. All'interno dell'archivio Galli figurano numerose ricevute provenienti dalle fornaci di Boscherina, emesse nel settembre 1898, che concernono l'acquisto di importanti quantità di laterizi. Trattasi di circa 930 pianelle, 1500 mattoni mezzani e 500 tegole curve. In mancanza di altri documenti al riguardo, non è stato purtroppo possibile stabilire l'entità dell'intervento e in quale parte del mulino venne effettuato.

GENEALOGIA FAMIGLIA GALLI

PIETRO Galli (ca.1725-1775) di Drezzo sposa Maria Bosetti di Drezzo.

Figli: - Veneranda Maria (1753-1753)
- Carlo Francesco (1755- ?)
- **Fedele** Antonio (1756- ?)
- **Carlo** Antonio (1758- ?)
- **Marianna** (1760- ?)
- **Pasquale** (1762- ?)
- **Antonio** Maria (1763-1807)
- Veneranda Maria (1765- ?)
- **Giovanni** Antonio (1767-1821) sposa nel 1802 Teresa Solcà fu Giovanni di Coldrerio
- **Daniele** (1770-1854) *
- **Filippo** (1773- ?)
- Vincenza Maria (1774- ?)

DANIELE Galli (1770-1854) fu Pietro di Drezzo sposa Maria Antonia Corti (1778-1856) fu Giuseppe di Camnago d'Uggiate. Dal S. Martino del 1802 abitano al “*Molino novo*” di Paolo Pozzi a Coldrerio.

Figli: - **Pietro Paolo** (1803-1875) *
- Serafino **Angelo** (1808-1834)
- Maria **Carolina** (1809- ?) sposa nel 1830 Carlo Fontana di Francesco di Novazzano
- Giuseppe Antonio (1811-1811)

PIETRO Galli (1803-1875) fu Daniele sposa nel 1830 Angela Valsangiacomo fu Giuseppe di Novazzano.

Figli: - **Goffredo** (1831-1842)
- Maria **Carolina** (1832- ?) sposa nel 1866 Gioacchino Bagutti di Rovio
- Stefano **Giuseppe** (1833-1904) *
- Pietro **Giovanni** (1835-1907) *
- **Angelo** (1837-1922) *
- **Maria** Domenica (1838-1916) sposa nel 1866 Cesare Tela fu Antonio di Coldrerio
- **Angela** (1840- ?) sposa nel 1888 Pietro Robbiani di Giovanni di Novazzano
- Maria **Antonina** (1843-1892)
- Maria **Giuseppa** (1843-1843)

GIUSEPPE Galli (1833-1904) fu Pietro sposa nel 1862 Fiorenza Bagutti (1834-1867) fu Antonio di Rovio. Si risposa nel 1872 con la vedova Catalina Crosta di Buenos Aires.

Figli: - **Virginia** Claudina (1862-1911)
- Giuseppa **Ermelinda** (1864- ?)
- Achille **Daniele** (1865- ?)
- **Emilio** Onorato (19.1.1867-12.3.1867)
- N.N. (19.1.1867-19.1.1867)

GIOVANNI Galli (1835-1907) fu Pietro sposa nel 1871 Sofia Gandolla (1840-1911) fu Giovanni di Mendrisio.

Figli: - Maria **Cesarina** (1872-1959) sposa nel 1896 Antonio Vittorio Lupi fu Antonio di Vacallo
- Emilia **Marina** Luigia (1873-1953) sposa nel 1902 Carlo Piffaretti fu Giuseppe di Novazzano

- Pietro **Luigi** (1875-1961) *
- **Pierina** Antonia (1878-1966) sposa nel 1909 Costantino Piffaretti di Luigi di Novazzano

ANGELO Galli (1837-1922) fu Pietro sposa nel 1881 Giuseppa Luisoni (1855-1911) fu Angelo di Stabio.

- Figli:
- **Pietro** (1884-1939) sposa nel 1916 Maria Bernasconi di Chiasso, da cui 3 figli (Luciano, Giuseppina e Liano)
 - **Giuseppe** (1887-1965) sposa nel 1913 Maria Rusconi di Stabio, da cui 3 figli (Ennio, Orlando, Edi)
 - **Angela** (1889-1949)
 - Maria **Erminia** (1891-1981) sposa nel 1920 Valente Crivelli di Pietro di Coldrerio
 - **Luigia** (1892-1976) sposa nel 1923 Giovanni Caverzasio fu Achille di Coldrerio
 - **Vincenzo** (1896-1977) sposa nel 1924 Pierina Crivelli di Pietro di Coldrerio, da cui 1 figlia. Rimasto vedovo, si risposò nel 1935 con Carolina Anzani vedova Bianchi, da cui 1 figlia
 - **Angelo** (1901-1975) sposa nel 1929 Franceschina Mombelli di Stabio, da cui 2 figlie

Pietro LUIGI Galli (1875-1961) fu Giovanni sposa nel 1898 Teresa Brunati (1875-1955) fu Giuseppe.

- Figli:
- **Iginio** (1899-1991)
 - **Eriberto** (1902-1902)
 - **Arturo** (1903-2001) sposa Maria Gerosa, da cui 1 figlia (Daniela)
 - **Giovanni** (1910-2002) sposa Enrica Riboldi, senza discendenza
 - **Sofia** (1911-2002) sposa Guglielmo di Lucia, senza discendenza

INDOLE DEI TICINESI

Il carattere degli abitanti del Canton Ticino venne descritto da diversi autori dell'epoca in modo inequivocabile. Se da un lato l'indole dei ticinesi si presentava tendenzialmente alquanto positiva, dall'altra si riscontravano delle predisposizioni orientate verso un comportamento assai litigioso.

Alla fine del Settecento lo Schinz presentava il carattere degli svizzeri italiani come “*dotti di acume e di grandi capacità; attivi ma impazienti, arditi e intraprendenti ...*”. Continuava però descrivendo i maggiori difetti, rappresentati in particolar modo da un temperamento alquanto violento: “*Se sono a casa in seno alla famiglia, sono gelosissimi e sospettosi degli altri, estremamente iracondi e collerici, vendicativi fino alla furia, circostanza che dà luogo a tanti assassinii. (...) Nelle risse ricorrono molto più facilmente ad armi micidiali che ai pugni, non sono né abili né inclini alla lotta (...) gli svizzeri italiani vigilano gelosamente la fedeltà della moglie; al minimo sospetto che sorga in loro, si preparano al peggio e, molto più di quanto diminuisca l'amore coniugale, cresce in loro il furore vendicativo contro il violatore, vero o presunto, del talamo (...) Questa loro generale gelosia è però anche all'origine dell'inclinazione a processi interminabili che li pervade tutti, e alla quale spesso sacrificano tutto il loro patrimonio e la fortuna guadagnata all'estero con diligenza e fatica*”²³⁹.

Il Francini, descrivendo le qualità dei ticinesi, non esitò a definirli “*operosi molto e lavoratori; che il più di essi, animati da un vivo desiderio di migliorare la propria condizione economica, si mostran pazienti della fatica, capaci di durare ne' maggiori e più prolungati disagi*”. Egli aggiungeva inoltre che “*Il Ticinese, che presso molti degli oltramontani passa per pigro e neghittoso, per un semilazzarone, chi ben lo consideri nella sua vita, nelle fatiche e negli stenti, è dei più laboriosi e pazienti uomini della terra. Non c'è mestiere così aspro e pesante che valga a scoraggiarlo. Le più prolungate e dure privazioni son da lui sopportate con coraggio e perseveranza mirabili*”²⁴⁰. Parlando invece dei difetti, anch'egli confermò la particolare indole litigiosa: “*Per sua gran disavventura il Ticinese è dedito al litigio; cosicché si contano frequenti i casi di famiglie, anzi d'intercomunità rovinate per una serie di processi accanitamente intrapresi, proseguiti pel corso di più anni, e sostenuti con enormi sacrifici anche per cosa di minimo valore e pregio*” (...) “*Spesseggiano in alcuni luoghi contese e litigi per una pianta di castagne, per un muricciuolo, per un campicello; e non è a dire lo scialacquaio di tempo e di denaro*”²⁴¹.

²³⁹ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 276

²⁴⁰ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 446, 452

²⁴¹ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 450, 452

Le liti non avvenivano unicamente tra singole persone o gruppi famigliari, ma si verificavano anche tra i Comuni, quasi sempre per futili motivi. Non si esitava a spendere ragguardevoli cifre di denaro per dar battaglia legale ai rispettivi avversari. A riguardo è ancora il Franscini che, descrivendo le particolarità di queste dispute, non esita a giudicarle con toni molto critici: *“Nulla di più disastroso che un litigio in cui uno o più Comuni ticinesi si trovino complicati: e pure è loro lecito d'immergersi a loro posta, funestissima maniera di libertà pel popolo delle nostre valli.*

*Per i termini o per una spregievole porzione di pastura o di bosco sonosi spesso veduti due Comuni contrastare per più anni di seguito, assoldare avvocati a due, a tre per ciascuno, spendere e spandere in onorari, viaggi, pranzi, e in cent'altre guise, alcune anche immorali e inescusabili, e trovarsi alla fine con una passività a molti doppi maggiore dell'oggetto del litigio. Conosciamo Comuni i cui archivi fanno fede che ad ogni decorrere di secolo in due o tre liti furono profuse ingenti somme: il povero popolo finiva a pena (e talora non finiva ancora) di pagar le spese di una di quelle guerre, e già si trovava avviluppato in un'altra e così via”*²⁴².

A comprova di queste affermazioni, le numerose cronache giudiziarie dell'Ottocento confermano che i fenomeni di litigiosità e di violenza erano ben radicati nella società ticinese di allora.

Anche nell'archivio Galli sono presenti alcuni documenti che si riferiscono a questioni giudiziarie che direttamente o indirettamente hanno riguardato la famiglia; si tratta di richieste di comparizione davanti al tribunale di Mendrisio di Prima Istanza o al Giudice di pace, derivati da motivi futili come litigi o richieste di risarcimento per danni subiti. Di tutt'altra importanza sono le notizie contenute all'interno di una delle lettere spedite a Buenos Aires che raccontano di un grave fatto di sangue avvenuto a Coldrerio, le cui conseguenze hanno indirettamente interessato anche la famiglia Galli. In ordine cronologico riportiamo alcune di queste controversie, scelte tra le più originali.

Un documento del Tribunale di Prima Istanza di Mendrisio, datato 1838, riferisce di una condanna inflitta a Giuseppe Dones e Pietro Galli per una disputa avvenuta probabilmente nei dintorni della Valle della Motta. Si tratta di uno dei documenti presenti nell'archivio Galli tra i più originali e curiosi, che attesta come un fortuito e banale incidente (il morso di un cane) potesse dar luogo ad un litigio con tanto di insulti e minacce con arma da fuoco:

²⁴² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 264

In nome della repubblica e Cantone Ticino

Il Tribunale di 1a istanza di Mendrisio composto dalli Signori Donato Pozzi Presidente, Dottor Pietro Catenazzi vicepresidente, e Signori giudici G. A. Rossi, Pietro Pozzi, e Francesco Baroffio, sedente nella solita sala di sue udienze.

Nella causa correzionale d'azione pubblica in odio di Giuseppe Dones di Novazzano, d'anni 24, di professione Sarto, ed in quella di azione privata in odio di Pietro Galli di Coldré, d'anni 33, di professione Molinaro, vicendevolmente querelanti e querelati.

Imputato il primo, cioè Giuseppe Dones di avere usato violenza a danno di Pietro Galli mediante il fucile, che non fu scaricato ed il secondo, cioè Pietro Galli d'avere pubblicamente offeso Giuseppe Dones con ingiurie e col qualificarlo ladro ruba galline.

Letto il processo costruito dal Signor Giudice – lire

Letto le rispettive querele

Letto il voto del Signor Giudice

Esaurito tutto quanto prescrive la pubblica parte

Sentiti li egregi Signori Avvocati = Francesco Borella per la parte pubblica, Pietro Pozzi per la parte civile ed imputato Pietro Galli, e Gianni Maria Colombara difensore dell'imputato Dones, il quale ebbe per ultimo la parola.

Considerando che in genere, ed in ispecie è provato che Giuseppe Dones per accidentale incontro e dietro alterco avuto con Pietro Galli abbia levato dalla spalla il fucile, e lo abbia diretto contro il Galli in atto minaccioso, ciò che risulta dalle deposizioni dei testi, li quali hanno sentito nello stesso tempo il suono di bricc-tricc (suono causato dall'armatura del cane del fucile, nda.).

Considerando alle deposizioni dei testimoni si aggiunge la confessione di esso Dones, il quale non contraddice al detto dei terzi che anzi confessò che il fucile era carico, e che lo incontrò, ma che però non aveva intenzione di offendere il Galli, sulla quale ultima asserzione, non vi è prova diretta in contrario.

Considerando che dalle tavole processuali risulta che Pietro Galli abbia pubblicamente offeso Giuseppe Dones con ingiurie, ed in specie col qualificarlo ladro roba galline.

Considerando che anche l'imputato Galli Pietro è confesso di avere proferito tale qualificazione di ladro roba galline esacerbato per il seguito ferimento di un suo cane pochi giorni prima del suddetto incontro col Dones, per opera del Dones medesimo.

Considerando che tale circostanza del ferimento del cane è confermata dallo stesso Dones, il quale si scusa coll'asserire che il detto cane aveva tentato di morsicare un fratello del Dones stesso.

Ritenuto che nessun danno contro ne sia derivato ne al Dones ne al Galli

Veduti gli articoli 297 – 328 – 333 Codice penale e l'articolo 268 Codice pubblica parte

Dichiara e pronuncia

Essere reo Giuseppe Dones di Novazzano di avere usato violenza contro Pietro Galli di Coldré mediante il fucile che aveva con lui

Essere reo Pietro Galli di Coldré di avere offeso il Dones con parole ingiuriose, ed in ispecie coll'averlo qualificato ladro roba galline

Ha condannato e condanna

Giuseppe Dones di Novazzano alla pena di detenzione di giorni tre, nella spesa di detenzione, e di due terzi delle spese processuali: compensate le spese d'avvocato

Ha pure condannato e condanna

Pietro Galli di Coldré alla pena della riprensione pubblica ritrattazione, nella multa di franchi due e di un terzo delle spese processuali compensate le spese di avvocato.

Codice penale articolo 297 (...) ogni altra violenza usata ad alcuna persona senza il disegno di offendere in altra maniera, (...) si punisce

(...) se però vi siano intervenuti mali trattamenti o l'uso delle armi, la pena è di detenzione dal 1° al 2° grado, salvo le pene maggiori, quando emerga un delitto più grave.

Articolo 328 Chi in iscritto o a voce o in altra maniera pubblicamente e con animo d'offendere imputerà a taluno un vizio fisico o morale o qualunque altra ingiuriosa qualificazione verrà punito con pubblica riprensione e multa dal 1° al 2° grado.

Articolo 333 In ogni caso d'ingiuria verbale si aggiunge alla suddetta pena la pubblica ritrattazione.

Articolo 268 Codice Penale La parte soccombente sarà sempre condannata nella specie anche verso la parte pubblica, ed al risarcimento dei danni verso la parte civile se vi ha luogo. Fatte e pubblicate alla presenza dei Signor Pietro Fontana e Andrea Roncoroni ambedue di Novazzano testi noti e idonej.

Per il tribunale

Il Presidente Donato Pozzi

Il Segretario Avvocato (...)

Li 24 ventiquattro suddetto febbraio 1838 la presente viene qui intimata al suddetto Galli in fede Alfonso Bernasconi uscire.

Che tra le due suddette famiglie non corresse buon sangue, lo comprova un altro documento datato 1839 che tratta di una disputa causata da una “bestia bovina”, sfuggita al controllo del Galli e finita in un campo coltivato dal Dones. Il fatto è trattato in due distinti documenti; il primo riguarda la perizia che quantifica i danni subiti e la richiesta di risarcimento, l'altro tratta l'ordine di comparizione davanti alla Giustizia di pace di Mendri-

Rispetto ai fatterelli fin qui citati, di ben altra entità è il racconto di un grave fatto di sangue accaduto a Coldrerio il giorno di Natale del 1869, descritto in una lettera inviata nel febbraio 1870 da Angelo Galli al fratello Giuseppe, da poco emigrato a Buenos Aires. In questo caso una tremenda lite a colpi di coltello, causata da non precisati motivi, terminò con il ferimento grave di due persone.

Dato che la famiglia accusata di questo misfatto era debitrice dei Galli, questi ultimi ne subirono indirettamente le conseguenze; l'arresto del capofamiglia e il sequestro dei loro beni fecero temere ai Galli di perdere l'intera somma di denaro che avrebbero dovuto ricevere. Riportiamo un estratto della lettera citata:

... il giorno del S. Natale verso sera dopo i vesperi anno fatto una tremendissima lite tutti i figli di Giorgio Rossinelli colli figli di Solcha giovanni detto il cavagnino che i figli di giorgio anno dato molti colpi di coltello agli figlio del cavagnin il maggiore giorgio e guarito ed il secondo detto paolo fin ora non ciè nessuna guarigione e si trova in prigione il padre cioè giorgio Rossinelli col figlio il quinto e gli altri figli li 4 maggiori sono andati non si posapere due che si trovano e dicono tutti che questa famiglia la deve passarsela male le ano sequestrato tutto il bestiame tutto il tribunale e adesso abbiamo dato il conto del rossinelli in mano alla sua moglie che la deve consegnare al tribunale per mettere avanti prima devono pagare il debito ma finora non sappiamo niente ...

Morale della storia, malgrado le gravi ferite riportate, Paolo Solcà riuscì a sopravvivere; per quanto riguarda il debito, nessun riscontro all'interno della documentazione in nostro possesso permette di stabilire se fu mai restituito.

IGIENE E SANITÀ

Per buona parte dell'Ottocento, le condizioni igienico-sanitarie con cui era confrontata la grande maggioranza della popolazione ticinese non subirono miglioramenti sostanziali, rimanendo in genere molto carenti. L'acqua e i principali prodotti alimentari erano sovente di qualità scadente e le carenze vitaminiche e proteiche, derivanti da un'alimentazione scarsa e poco variata, indebolivano il fisico e lo rendevano preda delle più gravi malattie. Le conoscenze mediche si basavano prevalentemente su cognizioni arcaiche e gli astrusi nonché rischiosi rimedi popolari erano spesso l'unica speranza a cui ci si affidava in caso di necessità. Oltre a questo, una folta schiera di guaritori empirici e ciarlatani ambulanti promettevano prodigiose guarigioni attraverso misteriose pratiche, spacciando per portentosi medicinali prodotti che, troppo spesso, causavano più danni della malattia stessa. Nel 1880, in Svizzera, la speranza di vita si attestava a 41 anni e più del 18% dei bambini nati vivi morivano entro il primo anno di esistenza²⁴³. Molto spesso la parola malattia era sinonimo di povertà.

Affrontare un'analisi storica sulla sanità nel Mendrisiotto è un compito troppo arduo per le modeste conoscenze di chi scrive. L'intenzione è piuttosto centrata a descrivere in modo sommario le condizioni igieniche e sanitarie, con i progressi raggiunti negli ultimi decenni dell'Ottocento grazie alle scoperte scientifiche e alle campagne di sensibilizzazione che garantirono un sostanziale miglioramento della qualità di vita tra la popolazione del distretto.

All'interno dell'archivio Galli sono presenti interessanti informazioni al riguardo, specialmente in relazione ad una delle ultime più gravi epidemie che seminò il panico tra la popolazione di allora; di questo si farà riferimento in modo dettagliato in seguito.

L'IGIENE

Igiene personale

*“Signori e popolani nutrono un'avversione nei confronti del bagnarsi, anche se il clima mite ve li dovrebbero incitare (...) Di fare i bagni caldi manca l'occasione, ma essi non ne approfitterebbero neppure se ne avessero ogni agio”*²⁴⁴. È con questa affermazione poco edificante che lo Schinz, alla fine del Settecento, descriveva le abitudini igieniche dei ticinesi.

²⁴³ P. Quadri, *Riflessioni su alcuni documenti concernenti la sanità nel distretto di Mendrisio*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Caneggio 1986, pag. 69

²⁴⁴ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 278

Le parole del Franscini, di cinquant'anni più tardi, non lasciano certo intendere un miglioramento nell'evoluzione dell'igiene personale; anche a quel tempo la pulizia del corpo non rientrava sicuramente tra le priorità della popolazione: *“il bagno, riputato così indispensabile per la nettezza de' corpi, così utile alla salute loro, è pochissimo in uso fra la nostra classe civile, ed è quasi del tutto sconosciuto al popolo delle contrade non lacuali”*²⁴⁵.

La diffidenza nei confronti dell'igiene personale era diffusa tra la gente dell'epoca. Vigeva addirittura l'opinione che il lavaggio regolare del corpo poteva causare gravi danni alla salute. Addirittura vi era la convinzione che i pidocchi favorissero, in modo non ben definito, la crescita e la salute dei bambini!

L'abitudine di indossare per lungo tempo lo stesso abito spesso confezionato con stoffe grezze e pesanti causava, oltre agli inevitabili cattivi odori, gravi problemi cutanei provocati da irritazioni e affezioni. Tra la maggioranza della popolazione non vi era inoltre l'abitudine di utilizzare biancheria intima; come riportato all'interno del *“Libro dello sconto”*, datato 1869 e appartenente al *“Sergente foriere”* Giuseppe Galli della *“Compagnia Genio Zapatori n° 6”*, nella lista degli oggetti da porre nel sacco militare si specificava che *“È permesso al soldato d'aver con se o di indossare delle mutande”*, mentre i *“fazzoletti da naso”* e *“la cravatta”* facevano parte dell'equipaggiamento obbligatorio.

In generale, si può affermare che agli occhi dei viaggiatori che transitavano nelle nostre regioni, l'aspetto della popolazione rurale appariva alquanto trasandato, con una *“diffusa grande miseria dall'abbigliamento rozzo e stracciato, (...) dalla sua magrezza, dal color bruno della sua pelle, dalla barba lunga a pollici”*²⁴⁶.

Grazie all'importante opera di sensibilizzazione praticata specialmente nelle scuole, un sostanziale miglioramento dell'igiene personale si riscontrò verso la fine del secolo. A tale proposito, nel Conto reso della direzione d'igiene del 1894²⁴⁷, si riportava che quell'anno in sole due scuole comunali vennero rilevate *“traccie di scabbia e in uno di tigna”*; fatto che comprovava, perlomeno tra gli scolari, che *“la nettezza del corpo sia meglio curata”*. La mancanza di igiene personale si poteva ricercare anche nel miserevole stato in cui versavano le abitazioni popolari.

Igiene nelle case e negli abitati

I locali dove i nuclei famigliari passavano la maggior parte del tempo si presentavano spesso disagiati, sporchi, umidi, poco illuminati, mal ventilati e sovraffollati. Le cucine e le camere erano sovente a diretto contatto con le stalle e i letamai si ammassavano disordinatamente anche in prossimità dell'uscio: *“Alle porte stesse di una delle nostre città, in una possessione di ricchi signori, abbiamo visto quasi allo stesso livello e contigue la cuci-*

²⁴⁵ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 181

²⁴⁶ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 67

²⁴⁷ *Conto reso della direzione d'igiene*, Bellinzona 1894, pag. 7

na, e la stalla, e la porticella dell'una dirimpetto a quella dell'altra. I letamai è ben decretato che si debba trasportarli fuori dell'abitato, ma difficil cosa sarebbe accorgersi d'un principio d'esecuzione d'una tal provvidenza”²⁴⁸. I servizi igienici erano praticamente inesistenti e l'acqua corrente si poteva definire una pura chimera.

La descrizione della particolare situazione di degrado abitativo riscontrata al Mulino del Paolaccio a Mendrisio, effettuata a metà dell'Ottocento dal medico Carlo Avanzini²⁴⁹, ci porta un tipico esempio delle pessime condizioni igieniche che spesso si rilevavano all'interno delle abitazioni popolari: “Componesi questa casuccia di otto o nove stanze disposte in tre piani. Nel piano inferiore al S. si trova una stalla, in cui, durante la notte riposano quasi sempre tre o quattro e talvolta fino a sei bestie da soma; e dinanzi a questa, verso il N., ossia verso l'interno della casa si apre un piccolo spazio quadrato, su cui si ammucchia il letame che dalla stalla si estrae. Volgendo a mano manca di questo spazio, si entra in una specie di tomba, oscura, sudicia, umidissima, colle pareti coperte da una melma verdastra, formata dall'impasto dei pulviscoli dei grani macinati, e da piccolissime criptogame. È questo il molino propriamente detto, ed è qui che i membri della famiglia del Paolaccio passano la maggior parte della giornata...”²⁵⁰.

Medici e igienisti dell'epoca denunciavano inoltre la malsana abitudine, in uso tra le famiglie contadine, di trascorrere le serate invernali nelle stalle a contatto diretto con l'acre tepore degli animali.

Oltre alla carenza di pulizia, all'interno dei locali regnava spesso l'aria viziata prodotta dal fumo, dalle immondizie domestiche e dalle esalazioni corporee derivanti dal sovrappollamento. La mancanza di aerazione dei locali, generata dall'opinione alquanto diffusa che un regolare ricambio d'aria causasse agli abitanti più danno che beneficio, comportava un ulteriore peggioramento delle condizioni igieniche nelle abitazioni.

Se le condizioni igieniche vigenti nelle zone di campagna risultavano poco salubri, quelle dei principali centri abitati erano ancora peggiori. A Lugano, solo per citare un esempio, la maggior parte delle acque potabili risultavano inquinate, galline e maiali scorrazzavano tranquillamente nelle vie della città e in pieno centro scorreva a cielo aperto una lunga cloaca che, nei periodi caldi, appestava l'aria in modo ripugnante. Al riguardo, il dottor Basilio Bonardi ci fornisce un'interessante testimonianza delle pessime condizioni di vita presenti a fine Ottocento nei quartieri popolari della città: “Casupole mingherline ed oscure, alte e misere, o casacce puzzolenti, ricordo di più miserevoli tempi, appiccate sul fianco l'una dell'altra e voltatisi il dorso e sostenendosi reciprocamente, vere negazioni non

²⁴⁸ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 196

²⁴⁹ Il Dottor Carlo Avanzini, nato a Meride e residente a Lugano, divenne medico condotto nel 1843 ed operò principalmente nel distretto di Mendrisio (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 54)

²⁵⁰ *Sul Cholera Asiatico osservato nel distretto di Mendrisio dal 28 agosto al 30 settembre 1849. Schizzo di un rendiconto medico statistico ufficiale del Dr. Carlo Avanzino*. Volume 1, pag. 45-64. ASTi, fondo diversi, scatola 1204. (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 423)

del buon senso architettonico, ma del senso comune e di ogni regola anche elementare dell'igiene: è in essa che si accalca buona parte della popolazione più povera della città nostra”²⁵¹.

In generale, all'interno degli abitati del nostro Cantone vigeva uno stato di diffuso sudiciume. Dai rapporti dei numerosi incaricati governativi, inviati a verificare le condizioni sanitarie di alcuni villaggi, traspariva spesso la denuncia di complete inadempienze verso le più elementari norme igieniche; orinai svuotati regolarmente dalle finestre sulle sottostanti strade di transito, mucchi di letame sparpagliati che rilasciavano mefitici liquami lungo le pubbliche vie, immondizie e rifiuti di ogni genere che rimanevano per lungo tempo depositati all'esterno delle abitazioni. Ad esempio di come si potessero riscontrare situazioni di estrema indecenza in alcuni Comuni ticinesi, vi è un rapporto stilato da due medici delegati che ispezionarono Bissone nel 1836. Dopo il sopralluogo, effettuato in compagnia del Sindaco lungo le strade del villaggio, i suddetti sanitari notificarono di aver “*riscontrato la massima impolizia in pressoché tutte le contrade e vicoli*” rilevando particolarmente che “*siffatti vicoli sembrano piuttosto altrettanti depositi delle più sozze immondizie, che strade di comunicazione tra una casa e l'altra (...) In tutto il paese non vi sono forse più di tre o quattro latrine, e serve a un tale uso il di dietro delle loro case, o qualunque siasi viottolo, cosiché da ogni parte esala un puzzo al sommo ributtante*”²⁵².

Un'altra situazione che minava le più elementari norme igieniche era data dalla pratica assai diffusa di seppellire i morti nei sepolcri situati all'interno delle chiese o nelle immediate vicinanze dei sacri edifici. A tale proposito è lo Schinz che descrive in modo dettagliato le gravi conseguenze sopportate dalla popolazione, costretta a subire i malsani effetti che tali pratiche comportavano: “*Quando la salma è arrivata in chiesa (...) il necroforo e il sacrestano spogliano il morto, restituiscono l'abito d'apparato agli eredi e buttano giù il cadavere, senza bara e senza alcun velo, nudo nella cripta, che poi chiudono con la pietra, murando la lastra esterna con malta e gesso, in modo da bloccare saldamente la chiusura interna.*

Si intuisce però facilmente che nonostante questa duplice chiusura i miasmi sprigionati da queste cripte, in cui si putrefanno tanti cadaveri, specie se vi vengono deposte in un breve arco di tempo parecchie salme di una famiglia, non possono essere impediti totalmente: per questo l'aria nelle chiese viene molto inquinata. Il cattivo odore si avverte in maniera particolare d'estate, nelle giornate afose, e in primavera, quando cambia il tempo, né basta a coprirlo l'incenso bruciato in abbondanza”²⁵³. Questa desolante situazione ci viene confermata dal Parroco di Rovio Don Pietro Mola, fervido sostenitore della costruzione

²⁵¹ B. Bonardi, *La tubercolosi in Lugano e l'insufficienza della legge sanitaria*. Lugano 1895, pag. 50

²⁵² ASTi, fondo Diversi, scatola 729. Lugano, 9.8.1836 (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 31)

²⁵³ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 308

dei cimiteri, che in un discorso tenutosi nel 1835 citava testualmente: *“Ma il dimostrare i perniciosi effetti fisici dell'attuale tumulazione: il dirvi come i cadaveri posti giù nel sepolcro, mentre sono in putrefazione, se avvien di aprirlo per riporne nuovi, il dirvi le esalazioni ammorbanti l'atmosfera della Chiesa, del vicinato e talvolta del paese; il dirvi che già più di una volta i becchini furono presi da asfissia, e per l'aria mefitica e non respirabile restavano a far compagnia de' morti; il dirvi che nelle epidemie contagiose come fu quella del 1816 e 1817, dopo dieci anni aprendo i sepolcri per espurgarli nuovamente i sani fossero ammorbati; il dirvi che nelle stagioni calde, e più nelle caldo-umide, anche nelle sepolture cautamente chiuse e murate eccitandosi in esse la fermentazione putrida, i gas fetidi e morbosi penetrano per la morbosità della terra e fin dalle pietre, ed ammorbano le chiese a tal segno di non potervi resistere nelle sacre funzioni. Il dirvi che questi gas mefitici s'insinuano facilmente negli individui per l'apertura de' pori a cagion delle traspirazioni frequenti; che s'inzuppano i panni ed alle abitazioni si portano semi di procurar anticipatamente lo sviluppo di nuove malattie, e sconcertano la pubblica salute”*²⁵⁴.

Ancor più grave era il fatto che questi sepolcri, liberando nel sottosuolo i liquami prodotti dai processi di decomposizione dei cadaveri, potevano persino inquinare le falde d'acqua potabile.

Per tentare di porre termine a queste insopportabili situazioni, diverse personalità politiche chiesero l'edificazione di campisanti lontano dalle abitazioni. A Mendrisio la prima richiesta giunse nel 1802 da parte di Bartolomeo Spinedi, che inviava una petizione al presidente del Tribunale della sanità Torriani per chiedere la costruzione di un cimitero perché *“da gran tempo il fetore causato dai cadaveri esistenti nei sepolcri della parrocchiale è insoffribile al popolo e può cagionare malattie”*²⁵⁵.

L'edificazione dei moderni cimiteri suscitò la tenace opposizione di alcuni Comuni, preoccupati delle spese che ne sarebbero derivate, e di diversi parroci i quali, sempre più diffidenti verso l'ingerenza dello Stato nelle questioni religiose, asserivano che le tumulazioni effettuate fuori dagli edifici sacri si dimostravano indegne per una sepoltura cristiana.

Malgrado queste resistenze, dopo anni di discussioni e il superamento di numerosi ostacoli, nel 1834 il Gran Consiglio approvò una legge che vietava la sepoltura nelle chiese e nei cimiteri attigui, imponendo l'obbligo di tumulazione nei campisanti situati a distanza ragguardevole dagli abitati. Tuttavia questa legge non bastò ad eliminare le difficoltà pratiche e le resistenze di vario genere, che generarono conseguentemente ulteriori ritardi nell'applicazione. In alcuni casi si rese necessario l'impiego delle forze armate, come nel 1837 quando dovettero intervenire nella Chiesa di S. Sisinio a Mendrisio per impedire la

²⁵⁴ P.Mola, *Sulla costruzione de' Campi santi*. Discorso detto dal reverendo parroco don Pietro Mola alla Società Ticinese d'Utilità pubblica tenutosi a Lugano nei giorni 19, 20 e 21 gennaio 1835, s.l.e s.d., tre fogli non numerati. (Tratto da: R.Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 103)

²⁵⁵ P. Quadri, *Riflessioni su alcuni documenti concernenti la sanità nel distretto di Mendrisio*. In: *Mendrisio sotto guardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Caneggio 1986, pag. 71

tumulazione della salma di Marianna Torriani e dirottare il funerale verso il nuovo cimitero comunale²⁵⁶.

Vent'anni dopo, nel 1855, si appurò che ben 62 Comuni risultavano ancora parzialmente o completamente inadempienti e si dovette attendere fino al 1860 quando il Consiglio di Stato poté finalmente annunciare che tutti i Comuni ticinesi avevano ottemperato ai loro obblighi. Coldrerio fu uno degli ultimi paesi che si rese conforme a questa legge, ultimando nel 1857 l'attuale camposanto situato a lato della Chiesa di S. Apollonia.

Oltre a queste squallide situazioni, ad insidiare ulteriormente la salute della popolazione vi era lo smercio di bevande e prodotti alimentari di qualità scadente, se non addirittura definibili avariate o infette.

Qualità dei prodotti alimentari e delle bevande

Sebbene le varie leggi e ordinamenti Cantionali obbligassero le autorità comunali di attuare un maggiore controllo sugli alimenti provenienti dai vari macelli, salumerie, panetterie e produttori di frutta e verdura, in questo ambito le negligenze e le inadempienze rappresentavano la regola, permettendo a derrate alimentari avariate e nocive alla salute di circolare liberamente. Come annotavano numerosi medici dell'epoca, il consumo di questi cibi avveniva prevalentemente all'interno delle classi meno agiate. Praticamente ogni anno, in più parti del Cantone, veniva segnalata la presenza di gravi affezioni gastro-enteriche che causavano numerose vittime, in particolare tra i bambini, gli anziani e i soggetti più deboli.

Si denunciavano specialmente i pessimi metodi utilizzati per la cottura del pane e l'utilizzo di farine avariate, mal conservate o non stagionate a sufficienza, mentre la quasi completa mancanza di controlli favoriva la diffusione sui mercati di carni avariate, infette o di cattiva qualità. Come riferiva il Franscini, tra gli allevatori vi era inoltre la pessima abitudine di macellare prematuramente gli animali destinati ai mercati locali: *“In generale il paesano ha molta premura di disfarsi de' vitelli e de' capretti che non intende allevare; così si macellano per tutto bestiuole piccolissime e di pessima qualità”*²⁵⁷.

Nel 1845 la Commissione cantonale di sanità denunciò addirittura l'esistenza di un traffico clandestino di carne infetta, derivata da animali morti di gravi malattie, proveniente dalla Lombardia e smerciata nei mercati del Luganese e Mendrisiotto. Si ebbero pure notizie in merito allo spaccio di importanti quantità di vino contraffatto e di pessima qualità, proveniente anch'esso dall'estero.

Per salvaguardare la popolazione da una imminente epidemia di colera che stava velocemente avanzando verso i confini cantonali, nel 1831 le autorità sanitarie decisero di diffondere una circolare contenente le seguenti raccomandazioni ed istruzioni:

²⁵⁶ R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 348

²⁵⁷ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 188

“Sappiate pertanto, che devon essere da voi proscritte tutte le frutta aspre, acquose ed immature, tutto ciò che passa facilmente alla fermentazione, od è di difficile digestione come la birra, il latte inacidito, i funghi, i pesci salati, le vivande grasse, il pane il vino le carni di cattiva qualità, l'uso soverchio di bevande spiritose, e di cibi caldi aromatici. L'autorità locale quindi dovrebbe farsi carico singolare della sorveglianza delle bettole, osterie macelli e vettovaglie. Nocivissimo è il pane acido, malcotto, e glutinoso. Il carbone, la ruggine, e molti semi acri e narcotici rendono il grano, se da quelli non si separa, assai sospetto e capace di produrre malattie spasmodiche e perniciose. Sospettissimo il vino che si introduce dall'estero nel Cantone in certe epoche alla sua decomposizione favorevoli, ed ordinariamente è mascherato o guasto od a venefiche sostanze associato, come non poche volte noi stessi il vidimo. Le carni d'animali morti da sé o presi da consunzione, o affetti da tubercoli, che spesso si rinvencono nel fegato, nella milza, ne' polmoni, o da ulcersi, da vermi, da bolle d'aria nelle fauci o nel petto, e da tant'altri organici malori, generano febbri putride e malignissime. I vitelli immaturi, la carne freschissima, e le bestiole troppo magre, che non danno che fibre durissime, e membrane scipite riescono tenaci ed indigeste. I condimenti, i pesci ed altre sostanze fracidite, e le frutta acerbe o putride smerciate in gran copia sulle nostre piazze a buon mercato fanno stragi ne' miserabili”²⁵⁸.

Non mancavano inoltre le frodi alimentari con adulterazioni o falsificazioni dei principali generi alimentari, come per esempio la farina tagliata con polvere di marmo (per aumentarne il peso) o l'annacquamento del latte. *“Abbastanza comune è l'abitudine d'aggiungere acqua al latte, per cui i Comuni ne dovrebbero farne esaminare sovente dei campioni, quantunque questa riesca difficile pel fatto che ognuno smercia il proprio prodotto invece di riunire il latte di vari produttori come praticasi p.es. nella Svizzera tedesca”²⁵⁹.*

Per garantire la propria sopravvivenza, alla popolazione non bastava proteggersi solamente da una cattiva alimentazione; i maggiori rischi si riscontravano nel consumo di acque contaminate, spesso responsabili delle più gravi malattie dell'epoca.

Qualità delle acque potabili

In generale i ticinesi consumavano spesso acque che non corrispondevano ai requisiti minimi di potabilità, perché contaminata da diverse sostanze, principalmente materie organiche in decomposizione. Questa situazione si protrasse per buona parte dell'Ottocento, in quanto solo pochi Comuni s'impegnarono ad installare fontane pubbliche o acquedotti alimentati da buona acqua proveniente da sorgenti non infette.

Sia l'acqua potabile atinta direttamente da sorgenti, fiumi o pozzi, sia quella proveniente dai pochi acquedotti esistenti, era sovente esposta a numerosi rischi di inquinamento.

²⁵⁸ ASTi, fondo Diversi, scatola 719. Lugano, 4.10.1831 (Tratto da: R.Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 28)

²⁵⁹ *Conto reso della direzione d'igiene*, Bellinzona 1894, pag. 37

Non è difficile immaginare la facilità con cui si poteva contaminare una riserva di acqua in quanto, come già riportato, l'igiene all'interno degli abitati si presentava pessima. Letamai, latrine, cloache e scoli di lavatoi, rifiuti di ogni genere, carogne di animali e legnami marcescenti, rilasciavano in continuazione liquami che venivano assorbiti dal terreno, generando gravi inquinamenti alle falde poco profonde. Anche la manutenzione riservata agli acquedotti era generalmente carente e le denunce che segnalavano gravi forme di degrado erano numerose. Solo per citare un esempio, nel 1836, anno in cui imperversava il colera, l'ufficiale del giorno di Mendrisio Giuseppe Baroffio riportava alla commissione sanitaria che all'interno dell'acquedotto che alimentava la fontana della piazza erano stati trovati “*già tre cani morti ed in putrefazione*”²⁶⁰.

A parte il caso di alcuni Comuni, o frazioni di essi, dove si attingeva direttamente dai torrenti o ruscelli, l'approvvigionamento di acqua avveniva quasi esclusivamente dai pozzi. Come osservava il Ghiringhelli, “*Quasi ogni casa ha il suo pozzo. In pianura è raro non trovare acqua ad una profondità di quattro o cinque braccia. In molti luoghi se ne trova già ad una profondità di un braccio e mezzo*”²⁶¹.

Era proprio a causa della presenza di queste falde poco profonde che i pozzi si trovavano facilmente esposti a regolari fenomeni di inquinamento. A peggiorare la situazione, specialmente durante i periodi di siccità, contribuivano lo stato di stagnazione dell'acqua causato dai tempi molto lenti di ricambio, nonché la presenza di piccoli animali od oggetti che vi cadevano accidentalmente dalle aperture.

Solamente negli ultimi decenni del secolo si moltiplicarono i progetti di costruzione di nuovi acquedotti, per la consapevolezza dell'estrema precarietà dei tradizionali metodi di rifornimento idrico.

Al mulino del Daniello l'approvvigionamento idrico era garantito grazie ad una fontana, situata sulla parete anteriore dello stabile e tuttora esistente, azionabile tramite una leva che permetteva di pompare l'acqua da una cisterna sottostante alimentata dalla roggia molinara.

Per quanto riguarda la masseria “*alla Motta*”, grazie a testimonianze dirette sappiamo che i sistemi che garantivano l'apporto di acqua potabile erano costituiti da un pozzo e da una fontana, collocati all'interno dell'aia.

Dato che questa fontana era ubicata su un terreno che risultava rialzato rispetto ai fondi circostanti, per permettere all'acqua di raggiungere la necessaria pressione venne installato nelle vicinanze un ingegnoso meccanismo chiamato “*pompa a colpo d'ariete*” o “*ariete idraulico*”.

²⁶⁰ ASTi, fondo Diversi, scatola 721. Mendrisio, 31.7.1836 (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 33)

²⁶¹ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 72

LA POMPA A COLPO D'ARIETE

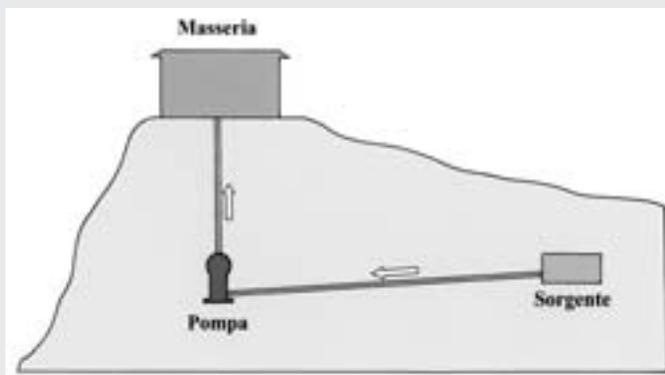
Non si dispone di documentazione al riguardo ma, da testimonianze attendibili, risulta che la pompa a colpo d'ariete della masseria “*alla Motta*” venne installata verso la metà gli anni '40 del secolo scorso. Si sa per certo che era di forma sferica, probabilmente in fusione di bronzo, alta pressappoco 60 centimetri e montata su un piedistallo di cemento ubicato a circa metà del pendio boschivo sottostante la fattoria; venne rimossa qualche anno prima dell'inizio della costruzione della discarica.

Questo interessante congegno, ideato nel 1796 nientemeno che da Joseph Montgolfier²⁶² (1740-1810) sfrutta il principio del “*colpo d'ariete*”²⁶³ per pompare l'acqua, utilizzando la sola energia di un piccolo dislivello. Si pensi che con un salto di soli 1,5 metri, si riesce a pompare fino a 30 metri di altezza.

Nella valle sottostante la masseria “*alla Motta*”, scorreva un ruscello che si voleva sfruttare per alimentare la fontana. Il corso d'acqua, dopo essere stato captato in un piccolo serbatoio, venne convogliato per mezzo di un lungo tubo direttamente alla pompa. All'interno di essa si trovava un sistema di valvole e membrane che, grazie alla pressione del liquido in caduta, creavano un'alternanza modulata di pressione e contropressione, permettendo così all'acqua di risalire lungo la tubatura e alimentare la fontana posta diversi metri più in alto. Per avviarla era sufficiente dare il primo impulso alla valvola situata alla base della pompa; si dava così inizio ad un moto intermittente che diffondeva in tutta la valle un melodioso e inconfondibile tintinnio.

L'aspetto interessante di questa invenzione era che, sfruttando la sola forza gravitazionale dell'acqua che scorre, funzionava in totale assenza di energia. Inoltre, una volta avviata, poteva lavorare ininterrottamente per anni, senza richiedere particolari manutenzioni. Con il passare del tempo, l'ariete idraulico cadde in disuso e solo recentemente si assiste ad una rinascita d'interesse verso questo congegno particolarmente efficiente ed ecologico.

Impianto di pompaggio che alimentava la fontana (disegno di I. Camponovo)



²⁶² Con il fratello Etienne, nel 1783 fu l'ideatore degli aerostati ad aria calda

²⁶³ Questo fenomeno si può sperimentare semplicemente chiudendo in modo repentino una condotta dove scorre dell'acqua sotto pressione; il contraccolpo che ne consegue, associato da un rumore sordo, viene definito “colpo d'ariete”.

Il problema dell'approvvigionamento di acqua potabile di buona qualità non fu certamente una prerogativa dell'Ottocento; un eclatante esempio, relativamente recente, di carenze igieniche è legato alla fontana della masseria “*alla Motta*”.

Il Sig. Ernesto Haller, ultimo affittuario di questa fattoria, nel settembre del 1963 scrisse al Laboratorio cantonale d'igiene richiedendo un'analisi delle acque potabili fornite dalla fontana e dal pozzo, uniche fonti di approvvigionamento idrico a disposizione nella masseria. Nella lettera veniva rimarcato che “*dal momento che siamo qui soffriamo tutti di mal di stomaco e ho avuto un figlio all'ospedale. D'estate l'acqua è questa, ma d'inverno dobbiamo sottrarla da un pozzo sporco e sudicio in cui ci sono delle piccole bestiole e insetti*”.

L'analisi batteriologica immediatamente eseguita dal Laboratorio cantonale permise di appurare che l'acqua della fontana era “*fortemente inquinata*” e, in attesa del risanamento intimato al proprietario, il Sig. Haller venne invitato a “*sottoporre a bollitura tutta l'acqua destinata al vostro consumo domestico onde evitare una catastrofica epidemia per tutta la vostra famiglia*”²⁶⁴.

Anche se non si dispone dei risultati delle analisi effettuate, è molto probabile che quell'acqua, proveniente presumibilmente da una sorgente alimentata dallo scolo delle acque meteoriche dei campi adiacenti, risultasse da sempre inquinata. Le diverse famiglie che per decenni utilizzarono quella fontana si trovarono quasi sicuramente a fronteggiare regolari disturbi gastro-intestinali, senza sapere da cosa fossero realmente causati.

ABUSO DI BEVANDE ALCOLICHE

“*L'uso o abuso del vino è grandissimo, tale che s'avvezzano per tempo i fanciulli dell'uno e dell'altro sesso a sentirsi dire che <l'acqua smangia i fondamenti>. L'acquavite è più in voga nella contrada sfornita di viti: l'uso di lei, favorito dal buon mercato, fa funesti progressi*”²⁶⁵. Così descriveva il Francini un altro tipo di piaga che gravava sulla già delicata situazione sanitaria del popolo ticinese. Il vino era infatti una bevanda estremamente diffusa all'interno di tutte le classi sociali e il suo consumo assumeva dimensioni sempre più preoccupanti, sia tra gli adulti sia tra i bambini. Anche per quanto riguarda le bevande spiritose il loro abuso era spesso rilevante; per contrastarne l'uso smodato si cercò di informare e sensibilizzare la popolazione con articoli divulgativi che rendevano attenti sulle possibili conseguenze fisiche causate da un utilizzo improprio di queste bevande.

L'argomento venne più volte approfondito all'interno de “*L'Agricoltore ticinese*” il quale, rivolgendosi in particolare modo alla popolazione rurale, presentava i pregi e i difetti legati al consumo dell'alcol. Già nell'edizione del luglio 1872²⁶⁶, tra le “*notizie igieniche*” regolarmente riportate in questo mensile, un anonimo articolista cercava di promuovere il motto “*bevia-*

²⁶⁴ Archivio Laboratorio Cantonale, Bellinzona

²⁶⁵ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 188

²⁶⁶ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1872, pag. 179-182

mo poco vino, e buono”, pur sapendo che i contadini “*mostrano di non conoscere questo savio consiglio, o almeno non vogliono seguirlo, giacché fanno continuamente il rovescio*”.

Egli non sottaceva i pregi salutari delle bevande alcoliche, definendo il vino “*alimento e medicamento ad un tempo*”. Descriveva che “*All'uomo che ha deboli le forze per sofferta malattia, abbattuto lo spirito per grave patema, stanca la mente per studio soverchiamente protratto, ridà energia, solleva l'animo, ravviva l'intelligenza. È l'amico del vecchio, che sente spegnersi la vita, il conforto all'operaio, e dell'agricoltore, che sudano nell'officina e sulla vanga. Per l'alcool che contiene rinfranca le forze e trattiene i guasti che l'eccesso della fatica induce nei nostri tessuti, per lo zucchero nutrisce; per certi acidi che contiene rende più resistente e valido il nostro organismo contro tutte le influenze notevoli degli agenti esterni; per una certa sostanza, che chiamasi etere, e che trovasi in più o meno quantità in ogni vino, serve infine, e mirabilmente, a rallegrarci ed a farci apparire più gaia la vita*”. L'articolo continuava lodando le caratteristiche terapeutiche del vino e affermando che “*Molte debolezze delle fanciulline e dei ragazzi possono essere facilmente superate con qualche bicchiere di vino buono; una febbre nel periodo del freddo, una mancanza che si accenni per qualsiasi causa possono venire modificate con un bicchierino di vino spiritoso, specialmente se caldo*”.

Dopo averne evidenziato le virtù, l'autore rendeva però attento che il suo consumo, se portato all'eccesso, poteva dimostrarsi “*un'arma a due tagli*” che “*se da una parte vi dà la salute, e con essa la forza, dall'altra può togliervi l'una e l'altra, e piombarvi per di più nella miseria e nell'avvilimento*”. Raccomandava perciò di non somministrare mai vino ai bambini “*finché sono tenerelli*”, ma di “*permetterne loro qualche poco, fatti giovinetti, e sia sempre proporzionato al genere, ed alla quantità del lavoro che fanno*”, di non bere fuori pasto, fatta eccezione nei casi di “*eccessiva ed insolita fatica*” e di preferire il rosso piuttosto che il bianco.

In maniera molto più intransigente venivano descritte le particolarità nocive dei liquori, considerati “*veleni da tenere lontani da casa come il fuoco*”. Le bevande spiritose maggiormente sconsigliate risultavano l'*assenzio* e l'*acquavite* (o *sozza*), il cui eccessivo consumo portava il bevitore ad abbandonarsi alla “*facile china del vizio*” che portava a gravi conseguenze descritte come “*stupore della mente, il paralitico, l'epilessia, il delirio con tremori, e giù, giù degradando l'infelice discende avanti tempo nella tomba, o va a popolare un manicomio, disonorato e senza neppure il compianto dei parenti o dei paesani*”.

L'autore si dimostrava particolarmente indulgente solamente verso “*l'umile e simpatico alchermes*” che, grazie alla sua particolare aromaticità, poteva dimostrarsi utile per “*mascherare ad un bambino una disgustosa medicina, o quando ad un morente riaccende per l'alcool, e per il suo profumo ancora un istante di vita*”.

Un altro curioso articolo divulgativo apparso sullo stesso periodico²⁶⁷, presentava un rap-

²⁶⁷ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1871, pag. 241

porto dell'Accademia francese delle scienze riguardante un esperimento condotto da un medico di Lione su quattro gruppi di polli, abbeverati con vino rosso, vino bianco, alcool e assenzio. I risultati conseguiti sarebbero serviti come valido ammonimento per tutti i consumatori di bevande alcoliche:

- 1° *I polli a cui fu dato vino rosso stavano ottimamente, e la loro cresta diveniva grande.*
- 2° *Quelli abbeverati col vino bianco si vedeva al contrario che la loro cresta diminuiva, ed erano tosto colti da lesioni al fegato attribuito dalla distruzione delle cellule epatiche.*
- 3° *Quelli trattati coll'alcool deperirono e morirono rapidamente.*
- 4° *Quelli a cui fu fatto inghiottire l'assenzio morirono immediatamente.*

Malgrado tutti i tentativi effettuati per sensibilizzare la popolazione riguardo ai rischi derivanti da un consumo eccessivo di queste bevande, l'abuso di alcool rappresentò una rilevante causa di degrado fisico e mentale per molte persone.

MALATTIE E PRINCIPALI CAUSE DI MORTE

È chiaro che dinanzi a tali carenze igieniche e alimentari, le malattie trovarono terreno particolarmente fertile per la loro diffusione. Descrivere tutte le patologie presenti nell'Ottocento sarebbe un compito alquanto arduo; perciò ci soffermeremo su quelle principali con cui la popolazione locale dell'epoca si trovò maggiormente confrontata.

La malattia si poteva definire un fenomeno sociale, una presenza quotidiana con cui si doveva obbligatoriamente convivere, spesso con impotenza e rassegnazione.

La terminologia medica usata all'epoca appare oggi giorno di difficile interpretazione; numerose espressioni utilizzate dai medici di allora risultano a noi completamente ignote, impedendo di determinare con esattezza la natura della malattia diagnosticata. Spesso un'affezione veniva identificata in base a semplici sintomi o riferendosi alle disposizioni presenti nei principali trattati di medicina di allora. Così, tra le ben definite patologie comuni all'epoca, si trovavano menzionate denominazioni difficilmente determinabili. Ci riferiamo per esempio al Ghiringhelli che menzionava imprecisate “*febbri intermittenti*” che si dimostravano le malattie più frequenti e con il maggior numero di vittime. Oltre alle frequenti “*febbri secche*”, citava un'elevata mortalità provocata ogni anno dalle “*febbri acute*”²⁶⁸. Dal canto suo, il Franschini riferiva di “*mali di petto*”, “*tossi*” e “*punture*” che causavano la morte di una “*moltitudine di adulte e ancor robuste persone*” mentre le “*febbri terzane e le quartane*” tormentavano le popolazioni delle valli del Sopraceneri²⁶⁹.

²⁶⁸ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 60

²⁶⁹ S. Franschini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 180

Riferendoci alle malattie ben determinate, si può dire che tifo, vaiolo, colera, affezioni gastro-intestinali, pellagra, malaria, febbri, tubercolosi e malattie degli organi respiratori erano le patologie maggiormente diffuse.

Aspettativa di vita

Prima di passare alla descrizione dettagliata di alcune tra le principali malattie, è doveroso evidenziare l'aspettativa di vita della popolazione ticinese su tutto l'arco dell'Ottocento. Come già descritto, le carenze igieniche, l'alimentazione scadente, le numerose malattie, le avverse condizioni climatiche e la mortalità infantile mietevano un numero impressionante di vittime; le possibilità di diventare anziani erano di conseguenza alquanto ridotte.

Una testimonianza a riguardo ci giunge dal Ghiringhelli, il quale così descriveva l'infelice situazione con cui si trovava confrontata buona parte della popolazione ticinese d'inizio Ottocento: *“Tarde età non vengono mai raggiunte. Gli inverni quasi sempre continuamente umidi, la grande instabilità del tempo in primavera e in autunno, in ispecie nei mesi di febbraio e di novembre in cui si alternano giornate veramente di stagione a giornate primaverili, il duro e poco igienico tenore di vita, il cibo troppo indigesto, lo smodato uso di vino e di acquavite non permettono che raramente il raggiungimento di età avanzate”*²⁷⁰.

Altre preziose informazioni ci giungono dal Francini il quale, riferendosi al primo censimento popolare effettuato in Ticino nel 1808 su un totale di 43.286 soggetti di sesso maschile, riporta i seguenti dati:²⁷¹

- sotto ai 16 anni:	16.365	soggetti	(37,8%)
- dai 16 ai 24 anni:	6.181	“	(14,3%)
- dai 24 ai 40 anni:	10.293	“	(23,8%)
- dai 40 ai 60 anni:	7.860	“	(18,2%)
- dai 60 agli 80 anni:	2.472	“	(5,7%)
- dagli 80 ai 90 anni:	111	“	(0,2%)
- oltre i 90 anni:	4	“	(0,01%)

Dalla tabella si può notare che i giovani al di sotto dei 24 anni rappresentavano ben il 52% della popolazione totale e che solo il 24% comprendeva persone di età superiore ai 40 anni. È importante anche rilevare che i ticinesi erano meno longevi rispetto alla popolazione delle zone circostanti. Commentando i suddetti dati, il Francini riferiva che *“dove comunemente la popolazione dal 40 al 60 forma il 20/00 della totale; nel nostro caso, preso per ba-*

²⁷⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 59

²⁷¹ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 183

se il numero de' maschi, non eccederebbe il 18 per cento (...) Che è pure alquanto sfavorevole la proporzione del 60 al 80 consistendo nel 5 ½ per 100 laddove suol essere del 7”²⁷².

Circa 40 anni più tardi, nel 1849, in base ai rilevamenti del dottor Carlo Avanzini di Meride si possono constatare pochi miglioramenti; su un totale di 5520 abitanti di nove Comuni del Mendrisiotto, solo il 6,2% superava l'età di 60 anni e le donne, causa le rilevanti fatiche a cui erano sottoposte, risultavano ancor meno longeve degli uomini²⁷³.

Nel 1880 a livello svizzero la speranza di vita si attestava a 41 anni e si dovette attendere ancora qualche decennio per assistere ad un rapido aumento dell'età media, che all'inizio del Novecento raggiunse i 50 anni²⁷⁴.

In controtendenza, diversi membri della famiglia Galli si distinsero per la loro longevità, in particolare per quanto riguarda i mugnai. Daniele morì nel 1854 all'allora invidiabile età di 84 anni, il figlio Pietro nel 1875 a 72 anni e il nipote Giovanni nel 1907 anch'egli a 72 anni. I fratelli di quest'ultimo, Giuseppe e Angelo, che operarono per diversi anni al mulino, morirono all'inizio del Novecento a 72 rispettivamente 85 anni. Il motivo di tale longevità, oltre a fattori ereditari, può essere ricercata nella particolare posizione socio-economica che garantiva ai Galli un'adeguata alimentazione e la possibilità di ricorrere alle cure mediche e farmaceutiche quando era necessario.

Colera

Il “*Cholera morbus*” rappresentò per tutta la popolazione ticinese dell'Ottocento una delle malattie maggiormente temute. Proveniente dall'Asia, dove era presente in alcune zone allo stato endemico, il colera raggiunse l'Europa a partire dagli anni venti, quando iniziò a diffondersi seguendo le rotte commerciali. Venne rilevato in Russia intorno al 1830 e fece la sua prima apparizione in Europa Occidentale due anni dopo.

Sebbene i danni causati da questa malattia non fossero catastrofici come quelli arrecati dalla peste, essa suscitò notevole panico e terrore tra l'intera popolazione. La sua diffusione mise in grave difficoltà la sanità, che per diversi decenni si trovò completamente impreparata e impotente a fronteggiare un male che si propagava in modo veloce e imprevedibile. Le epidemie di colera si diffusero in Europa a ondate successive, prediligendo in particolar modo le zone urbane dove c'erano pessime condizioni di vita.

Per cercare di arginare l'avanzata della malattia che incombeva minacciosa alle frontiere, nel Canton Ticino furono predisposti minuziosi regolamenti sanitari, come per esempio la richiesta di attestati di origine e certificati sanitari per merci e animali d'importazione e in transito o quarantene obbligatorie per chi rimpatriava da zone infette. Come in altre si-

²⁷² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 183

²⁷³ R. Ceschi, *Radiografia di una società*, in <Scuola ticinese> 1981 n° 94, pag. 74 (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 24)

²⁷⁴ P. Quadri, *Riflessioni su alcuni documenti concernenti la sanità nel distretto di Mendrisio*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri*, Associazione cultura popolare, Caneggio 1986, pag. 69



IL CONSIGLIO DI STATO

DELLA REPUBBLICA E CANTONE DEL TICINO

AL POPOLO.

Sono alcune settimane che il temuto morbo, il *Cholera*, si è manifestato in alcuni luoghi del Regno Sardo, e vi fa delle vittime.

Una tale circostanza, attesa la prossimità del nostro territorio col detto Regno, dà luogo, come è pur troppo naturale, ad inquietudini e timori.

Gli è per questo, cari Concittadini, che ci siamo determinati a ristabilire la *Commissione Cantonale di Sanità*, ed a rinnovare alle Municipalità ed a' Commissarj i più energici ordini di polizia. Noi però proviamo il bisogno di esortarvi, cari e diletti Concittadini, a non darvi troppo in preda alla paura ed alla agitazione; perchè il male che affligge alcune città e terre del vicino Piemonte, è ben lontano dall'essere così micidiale, come alcuni si immaginano e paventano; perchè le più recenti e sicure relazioni dimostrano che il medesimo è già sul mitigarsi e indebolirsi; perchè finalmente è lecito supporre che non sia il vero *Cholera Asiatico* che menò tante stragi in altri paesi.

Prestatevi volentieri, cari Concittadini, alle discipline di *pulizia e nettezza* per rispetto all'interno de' paesi e delle case: usate *temperanza* ne' vostri cibi e nelle bevande, astenendovi il più che potete da ogni *eccesso di fatica*, e con somma cura da ogni *bagordo e disordine*: date retta alla meglio che potete e sapete alle istruzioni ed ai consigli che si divulgano per cura della *Commissione di Sanità*: abbiate fiducia nelle disposizioni e provvidenze che il vostro Governo non tralascierà di prendere per preservare il paese dal flagello; e del resto pregate il Signor Iddio, confidate nella sua bontà; e siate tranquilli.

Ricordatevi specialmente, cari Concittadini, che una cosa potrebbe riuscire incredibilmente funesta e disastrosa, ciò è se voi prestaste facile e incauto orecchio a tutte le voci erronee o assurde o per lo meno mal fondate che non mancano mai d'andare attorno in simili circostanze; che si dovrebbe mettere un cordone alla frontiera; che non si dovrebbero ricevere nè forestieri nè mercanzie nè tampoco i nostri proprj Concittadini che ripatriano da luoghi sospetti, e simili altre cose che sarebbero impossibili a praticarsi per la natura dei luoghi e dei passi, e per l'apocchezza dei mezzi disponibili a tale effetto, od anche, se pur potessero eseguirsi, riuscirebbero del tutto inefficaci e inutili per noi come riuscirono per altri paesi. Siate certi in vece, che a tutto costo il Governo, con que' mezzi e quelle forze di cui può disporre, provvederà coll'opera della sua Commissione alla salute del Popolo con tanto maggior sollecitudine ed energia quanto maggiore si mostrasse il pericolo; e che si farà ogni sforzo acciocchè non manchino nè luoghi di ricovero nè mezzi di cura nè soccorsi di qualsivoglia guisa in qualsivoglia località del Cantone.

Venerandi Ministri dell'Altare; Parrochi del Cantone! A voi nelle critiche evenienze ci è sempre grato di rivolgerci con piena confidenza. Voi che, vivendo in mezzo al Popolo, esercitate un ministero che vi procaccia la conoscenza delle abitudini e de' bisogni del popolo e la di lui confidenza, voi potete anche in questo difficile momento rendere preziosi servigi. Sgomberate dalla mente del Popolo le opinioni che potessero riuscirgli funeste, i timori esagerati, le inquietudini mal fondate: dichiarategli con semplice ed insinuante linguaggio l'opportunità, la necessità delle comandate misure di pulizia: dichiarategli ad una ad una le istruzioni sanitarie che si fanno pubblicare espressamente; la vostra opera tornerà molto fruttifera, e voi sarete benemeriti dei vostri Parrocchiani e della Patria.

Bellinzona, 22 Agosto 1835.

PER IL CONSIGLIO DI STATO

IL PRESIDENTE
A. LUVINI.

Il Segretario di Stato
STEFANO FRANSCHINI.

(Tip. Patria)

Proclama del Consiglio di Stato del 1835 per rassicurare la popolazione riguardo ad un'eventuale epidemia di colera. Tratto da: M. Agliati (et al.), Il Cantone Ticino e il nuovo corso politico 1831-1847. Bellinzona 1980

tuazioni di carestia o epidemia, si decretò l'espulsione di tutti i mendicanti, accattoni e vagabondi presenti sul suolo cantonale, in quanto ritenuti persone ad alto rischio di diffusione della malattia. Le municipalità emanarono regolamenti per cercare nel limite del possibile di migliorare le condizioni igieniche all'interno degli abitati, come ad esempio quello deciso il 10 luglio 1836 dal Municipio di Coldrerio che, *“per prevenire il dominante morbo cholera”* stabiliva: *“A datare di quest'oggi resta proibito in codesto Comune il gettare dalle finestre nelle pubbliche strade, orina, escrementi, immondizie, letamai, ed ogni cosa che può infettare l'aria, e produrre degli effetti dannosi alla pubblica salute, e tutto sotto la penale di franchi 2 ogni volta, ed a ciascuno dei violatori di quanto sopra”*²⁷⁵.

Malgrado l'adozione di queste severe misure, il Canton Ticino non restò immune a queste calamità, subendo cinque ondate epidemiche localizzate quasi esclusivamente nei distretti di Lugano e Mendrisio. Queste regioni furono le più colpite proprio a causa della loro alta densità demografica, per la presenza di cattive condizioni igieniche e alimentari e per il continuo spostamento di persone tra il Ticino e i principali agglomerati lombardi, che facilitarono l'importazione dell'epidemia. La malattia infierì in particolar modo tra la popolazione più povera e malnutrita e risparmiò, quasi del tutto, i ceti più benestanti. Dopo un periodo di incubazione di 1-5 giorni, il colera si manifestava con violenti diarree e vomiti, causando una notevole perdita di liquidi, unite ad un'estrema sensazione di spossatezza, gelo, sete e arsuratura. Dall'apparizione dei primi sintomi la morte sopraggiungeva generalmente entro le 24/36 ore, anche se in molti casi l'estrema disidratazione portava al decesso ancor più rapidamente.

Il *“morbo asiatico”* raggiunse per la prima volta il Ticino nel 1836 proveniente dal Regno Lombardo-Veneto. Tra luglio e settembre colpì 293 persone facendo 183 morti, in particolar modo nei Comuni di Stabio, Chiasso, Coldrerio e Lugano.

La chiesetta dedicata a S. Rocco, situata in prossimità dell'attuale palazzo municipale di Coldrerio, venne ricostruita dopo la prima ondata epidemica sul luogo dove sorgeva una preesistente cappella²⁷⁶. All'interno dei protocolli dell'Assemblea generale di questo Comune, si legge che la sua costruzione fu richiesta dal popolo che, *“mentre l'anno scorso minacciava d'essere codesto Comune invaso dal cholera, codesti abitanti comunali a voce generale vollero interporre il soccorso, e l'intercessione di S. Rocco presso l'Altissimo nelle critiche circostanze, e sciagure che il predetto morbo menava terrore nella popolazione”*. Considerato che *“la predetta piccola cappelletta di S. Rocco trovasi in stato di indecenza, ed indivozione, perché estremamente piccola, aperta a chiunque persino alle bestie, cancellata del tutto la pittura ed ogni effigie del Santo, e minacciando anche di cadere...”*, nella seduta dell'Assemblea comunale del 23 luglio 1837 venne stanziato l'ultimo sussidio

²⁷⁵ Protocollo della municipalità, 10 luglio 1836. Archivio comunale Coldrerio.

²⁷⁶ Sul fondo chiamato *“Campagnolo o Gesiolo”* già nel 1580 si segnalava la presenza di una cappella dedicata a S. Rocco, eretta per invocare protezione contro le epidemie di peste. (Tratto da: G. Solcà, G. Solcà, www.coldrerio.ch, cronologia. Coldrerio 2001)

che con altri fondi, frutto di due questue, bastò a pagare le spese di rifacimento della chiesetta, inaugurata il seguente 16 agosto, giorno dedicato a S. Rocco²⁷⁷.

Secondo la tradizione, S. Rocco era un pellegrino che agli inizi del Trecento si dedicò alla cura degli appestati, rimanendo a sua volta contagiato. Guarì miracolosamente dopo essersi ritirato in un bosco per evitare di trasmettere la peste ad altre persone, assistito solo da un cane che gli procurava quotidianamente una pagnotta dalla vicina città. Invocato a partire dal sedicesimo secolo durante le terribili epidemie di peste, il Santo assunse anche da noi il ruolo di protettore contro il contagio.

Il colera del 1836 nel Luganese e Mendrisiotto²⁷⁸

Località	Colpiti	Deceduti	Abitanti nel 1836
Lugano	42	32	4100
Rovio	3	1	412
Massagno	2	2	206
Gentilino	1	1	246
Magliaso	1	1	291
Comano	1		254
Tesserete	1		59
Stabio	63	35	1367
Chiasso	54	32	802
Villa e Coldrerio	44	27	640
Mendrisio	25	23	1560
Ligornetto	25	13	725
Corteglia	12	5	60
Rancate	6	3	584
Vacallo	3	3	404
Balerna	3	1	640
Pedrinata	2	1	238
Tremona	2	1	201
Besazio	2	1	153
Novazzano	1	1	824
Totale	293	183	13.766

²⁷⁷ Protocollo dell'Assemblea generale del Comune di Coldrerio, Archivio comunale Coldrerio

²⁷⁸ Rapporto Minnich, 1836. Archivio federale di Berna, Eidg. Tagsatzung 1814.1848, vol 1825. *Generalbericht des eigenössischen Sanitätskommissärs in Kanton Tessin* (Tratto da: R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 7)

La malattia ricomparve nuovamente verso la fine di agosto del 1849; infierì nel Mendrisiotto, dove in un mese colpì 39 persone a Salorino, Mendrisio e Castel S. Pietro causando 25 vittime²⁷⁹.

Dopo soli sei anni di tregua, il colera ricomparve con maggior vigore nei soliti mesi di agosto e settembre del 1854 e 1855. Nel 1854 colpì 127 persone, causando 71 decessi prevalentemente nei comuni di Lugano, Mendrisio, Melano e Somazzo mentre nel 1855 si mostrò con maggiore virulenza coinvolgendo 433 persone e uccidendone 243, principalmente a Stabio (83 morti su una popolazione totale di 1780 abitanti) e Arzo (33 morti su 634 abitanti).

Il colera del 1854 nel Luganese e Mendrisiotto²⁸⁰

Località	Colpiti	Deceduti
Lugano	52	25
Melano	21	14
Pregassona	2	1
Castagnola	1	1
Viganello	1	
Mendrisio	32	18
Somazzo	10	6
Sagno	2	2
Coldrerio	2	1
Morbio Inferiore	2	1
Castel S. Pietro	1	1
Vacallo	1	1
Totale	127	71

Il colera del 1855 nel Luganese e Mendrisiotto²⁸¹

Località	Colpiti	Deceduti
Lugano	21	16
Massagno	12	5
Pura	11	6
Rovio	7	5
Barbengo	5	4
Bioggio	4	4
Gandria	3	3
Biogno	2	2
Viganello	2	1
Castagnola	2	1
Cadempino	2	2
Bidogno	2	1
Colla	2	1
Cagiallo	1	
Stabio	176	83
Arzo	66	33
Ligornetto	21	14
Rancate	18	11
Chiasso	15	9
Balerna	13	10

²⁷⁹ R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 7

²⁸⁰ Conto reso del Consiglio di Stato, 1854, pag. 146-148 (Tratto da: R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 7) Nel Sopraceneri vi furono due casi letali a Magadino e uno a Prato Leventina

²⁸¹ Conto reso del Consiglio di Stato, 1855, pag. 182-184 (Tratto da: R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 8) Nel Sopraceneri vi fu un caso letale nel Bellinzonese e un caso non letale nel Locarnese.

Novazzano	12	8
Mendrisio	7	5
Morbio Superiore	6	4
Capolago	6	3
Morbio Inferiore	4	2
Castel S. Pietro	4	3
Vacallo	3	2
Besazio	2	2
Genestrerio	2	2
Pedrinato	1	1
Coldrerio	1	
Totale	433	243

L'ultima epidemia si verificò nell'estate del 1867, e colpì ancora una volta principalmente il Mendrisiotto. Su un totale di 221 ammalati, si riscontrarono 122 decessi.

Il colera del 1867 nel Luganese e Mendrisiotto²⁸²

Località	Colpiti	Deceduti
Magliaso	33	17
Morcote	21	17
Bironico	2	2
Cimo	1	1
Calprino	1	1
Vernate	1	1
Rovio	1	
Coldrerio	56	25
Balerna	33	19
Chiasso	26	11
Vacallo	16	9
Riva S. Vitale	11	6
Morbio Inferiore	6	3
Rancate	5	4
Novazzano	4	3
Ligornetto	3	2
Salorino	1	1
Totale	221	122

²⁸² Conto reso del Consiglio di Stato, 1868, pag. 72 (Tratto da: R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 8)

La totale impreparazione, il disorientamento e la sensazione di essere completamente vulnerabili ed esposti alla malattia, provocarono un'ondata di panico tra la popolazione a tal punto che numerose persone si diedero alla fuga, cercando rifugio in altri Comuni. Scappava la gente comune che abbandonava gli ammalati in balia della malattia, i possidenti che cessavano i lavori lasciando i salariati privi di sostentamento, le autorità comunali che lasciavano i paesi alla più totale anarchia.

Le precauzioni adottate per cercare di arginare la propagazione della malattia furono molteplici. Vennero adottati sistemi drastici, discutibili e persino curiosi. Nel 1836, quasi tutti i Comuni che in un primo momento risultarono risparmiati dall'epidemia, cercarono di difendersi con misure vessatorie e l'impiego di guardie armate lungo i propri confini, formando un cordone sanitario che limitasse il transito di persone provenienti dai paesi dove il morbo si era già diffuso. Il Comune di Mendrisio cercò di tutelarsi impiegando una severa guardia armata di trenta soldati con l'ordine di respingere chiunque provenisse da località infette o sospette, suscitando forti tensioni e proteste che occasionalmente si trasformarono in disordini e pestaggi. I notevoli disagi che le drastiche misure causarono alla popolazione residente nei paesi limitrofi furono riportate nelle memorie del dottor Francesco Beroldingen, medico mendrisiense che si occupò della cura dei colerosi durante la prima epidemia: *“A Corteglia pure inferociva in questo frattempo questo desolante flagello, e siccome questi necessariamente dovevano portarsi a Mendrisio per le provvigioni si' di medicina che di pura vettovaglia, le guardie che stavano appostate alla Torre prendevano le ricette, il canestro ed i denari di quei di Corteglia, ed esse medesime andavano a Mendrisio a fare le provvisioni dei suddetti e quindi loro riportavano il dovuto. Succedeva spesso che taluno degli appostati riceveva col fucile il canestro, come se fosse infetto anch'egli, e dopo avervi messo quanto era stato domandato, li riportava al padrone nel medesimo modo. Perfino i denari si ricevevano involti in un poco di carta od altra materia. Chi poi passava a Mendrisio era accompagnato dall'una all'altra estremità da uno o più uomini armati, né era loro permesso di fermarsi per entrare in una bottega o altrove, ma se di qualche cosa abbisognavano dovevano dipendere da chi li accompagnava”*²⁸³.

Anche il Comune di Coldrerio, su decisione dell'Assemblea generale del 31 luglio 1836, dispose di *“armare una guardia comunale giornalmente composta di N° 6 uomini che saranno levati a sorte frà le famiglie che compone questa comune (...) Le quotidiane sei guardie sorvegliarono colla massima diligenza, e veglieranno in codesto Comune tutti quelli che entreranno nel Comune provenienti da Paesi infetti, o sospetti del colera, chiederanno ai forestieri l'analoghe fedi sanitarie rilasciate dalle rispettive municipalità; le guardie suddette tratterranno ciascuno con tutta urbanità possibile, in caso che qualche individuo prepotente violentasse le suddette guardie, allora le medesime potranno servirsi di tutti quei rigori che li ponno accordare le leggi; ciascuna guardia perciperà dalla cassa comu-*

²⁸³ G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942, pag. 30

nale una piccola gratificazione di soldi cinque”. L'Assemblea stabilì inoltre che “la Chiesa di S. Apollonia servirà di ospedale per i colerosi già riconosciuti, e dichiarati dal medico, (...) qualora qualche persona colerosa volesse farsi curare nella propria casa d'abitazione, dovrà sottoporsi a sopportare una guardia che sarà messa dalla municipalità a carico della suddetta famiglia”²⁸⁴.

Purtroppo, anche le misure apparentemente più severe si dimostrarono inefficaci, con la conseguente diffusione del temibile morbo anche all'interno di quei comuni che erano stati inizialmente risparmiati.

Con l'ulteriore diffusione della malattia aumentò di conseguenza il panico tra la popolazione. Trovandosi in balia delle circostanze e prevalentemente senza supporti medici, ognuno iniziò a diventare diffidente verso l'altro, sentendosi minacciato dal colera anche in luoghi dove la malattia non imperversava. Fu così che per il timore del contagio molti ammalati vennero tragicamente abbandonati, perfino dai loro stretti famigliari, a morire nella più completa solitudine.

Seppur umanamente comprensibile, sconcertante fu il fatto che il panico s'impadronì anche di alcuni medici che cercarono in tutti i modi di sottrarsi all'obbligo della cura dei colerosi. Fu il caso del dottor Giuseppe Maggi di Castel S. Pietro²⁸⁵ che venne tacciato di codardia nientemeno che dall'allora Segretario di Stato Stefano Franscini, inviato dal Governo Cantonale nel Mendrisiotto per verificare la gravità della situazione: “Egli è preso da una così vile paura che non si vede quali servigi possa essere in grado di prestare in questo frangente”²⁸⁶. Alcuni medici che a malincuore decisero di adempiere ai loro doveri professionali, adottarono delle precauzioni talmente drastiche da scoraggiare e infastidire gran parte della popolazione. Evitando di entrare nelle case degli ammalati, si limitavano “a star sulle loggie o al più sull'uscio, ordinando agli infermieri i medicinali”. Altri invece, in maniera apparentemente più coraggiosa, si presentavano al capezzale del coleroso avvolti in funerei vestiri generando non poche apprensioni tra i sofferenti: “vedere certi medici entrare nella stanza dell'infelice coperti di certa veste, e sopraveste, dalla quale altro non rimanevano scoperti che gli occhi, e picciolissimi questi pure (il resto non era che un volume di nero) era un accrescere di comune terrore, e risvegliare nella mente dell'infetto un'idea tutt'altro che lieta del suo stato.

Il rappresentarsi al letto del coleroso di questi spauracchi, che avrebbero incusso terrore non solo a chi aspettava l'ultimo istante del suo essere, ma ad uno di corpo sanissimo, e che a guisa del lampo ora erano nella camera ora erano lungi un mezzo miglio, certo doveva finire col farlo morir di paura”²⁸⁷.

²⁸⁴ Protocollo dell'assemblea generale del Comune di Coldrerio, 31 luglio 1836. Archivio comunale Coldrerio.

²⁸⁵ In base ad un documento che verrà presentato in seguito, il dottor Maggi risultò essere il medico curante della famiglia Galli dal 1833 al 1852.

²⁸⁶ G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942, pag. 39

²⁸⁷ Rapporto della Commissione sanitaria distrettuale. (Tratto da: G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942, pag. 39

È ancora il dottor Beroldingen che ci illustra nella sua “*memoria*” un quadro alquanto sconcertante riguardo alla disperazione che il colera generava tra la popolazione di Mendrisio: “*Si videro sugli ingressi delle botteghe tavolini attraversanti le porte che proibivano d'entrarvi; dai bottegai si riceveva il denaro degli avventori entro un vaso pieno d'aceto; non si toccava cosa di sorta senza essere profumata in mille guise; l'amico era diventato diffidente dell'amico, ed anco col proprio sangue non si osservavano più riguardi. Furono osservati uomini singolari in robustezza e di una complessione sanissima divenuti pallidi, smorti, quasi insensati andare qua e la vagando come se non sapessero dove n'andavano, ed a guisa d'imbecilli non rispondere al saluto che loro veniva diretto. Più si vedevano le persone fermate sulle piazze in piccol crocchio a ragionare sugli eventi del giorno: più nelle private case si teneva fra gli amici conversazione, più nelle osterie si vedevano giovani sollazzandosi giocando o raccontando fra loro delle baje. Le chiese istesse erano divenute luoghi di sospetto, dove o non vi si entrava, o se vi si entrava v'era fra l'uno e l'altro tanto spazio che una persona avrebbe potuto comodamente passeggiare frammezzo alle genti, senza crearvi il minimo disturbo. Portavasi la maggior parte in tasca un vasetto d'acque odorose, col quale solevano ad ogni istante confortare il naso quando si sentiva qualche ingrato odore. Solevansi ungere le mani e il labbro superiore con un'acqua chiamata <Aceto dei sette ladri> di cui fu comune l'uso. Insomma tant'era il terrore cagionato a Mendrisio, tanto era lo smarrimento anche nelle persone per l'addietro più coraggiose che pareva la morte istessa nel suo più terribile aspetto innalzato a danno di quei abitanti il tremendo suo trono”²⁸⁸.*

Ed è proprio in simili frangenti che l'animo umano può generare reazioni contrapposte, compensando la viltà di taluni con il coraggio di altri; durante queste epidemie di colera furono diversi coloro che, sprezzanti del pericolo, si prodigarono nella cura degli ammalati. Tra le file dei coraggiosi impegnati ad alleviare le sofferenze altrui, operarono numerose figure anonime particolarmente valorose: il personale sanitario, composto da medici e infermieri, i “*monatti*”, addetti al trasporto dei malati e all'inumazione dei morti e i “*profumieri*”, produttori di rudimentali disinfettanti adibiti ad uso esterno: tutte persone dotate di encomiabile altruismo, coraggio e spirito di abnegazione, continuamente impegnate in una gara di aiuto al prossimo.

Purtroppo, senza conoscere il vettore di diffusione della malattia, la scienza si dimostrò completamente incapace a trovare rimedi per contrastare efficacemente queste temibili epidemie. Trovandosi nella più completa ignoranza in materia, ogni medico presentava disparate teorie riguardo alla possibile cura del morbo, sperimentando ogni sorta di terapia. Si procedeva insomma per tentativi, dove ogni trattamento poteva dimostrarsi apparentemente efficace. Il problema principale era scoprire qual'era l'agente patogeno della malattia; si diffondeva per “*contagio*”, cioè per diretto contatto tra una persona sana e un am-

²⁸⁸ G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942, pag. 47

malato o per via “*epidemic*”, ovvero attraverso particelle microscopiche trasportate dall'aria che colpivano indiscriminatamente?

Il dibattito fra “*contagisti*” e “*epidemisti*” fu acceso: se il male era di origine contagiosa, con i disagi economici e sociali che ne sarebbero derivati, si rendeva necessario chiudere le frontiere a persone e merci, bisognava isolare gli ammalati, trattenere in quarantena i casi sospetti, distruggere gli effetti personali dei colerosi e disinfettare le loro abitazioni. Se invece la propagazione si verificava per via aerea, dato che tutti i suddetti provvedimenti si dimostravano inutili, si optava per rimedi atti a “*purificare*” l'atmosfera. “*Chi credeva nella diffusione aerea consigliava di accendere nottetempo nelle vie e nelle piazze grandi fuochi purificatori di legna resinosa e aromatica, o di provocare esplosioni che, squarciando l'atmosfera, avrebbero allontanato i pestiferi vapori, o di provvedere, nelle abitazioni, a fumigazioni di cloro, acido nitrico e simili. Per l'incolumità personale si consigliava l'inalazione dei vapori purificatori dell'aceto o di altre essenze aromatiche, l'uso di abiti spessi e impermeabili e una gran quantità di precauzioni ingegnose...*”²⁸⁹.

Vennero ovviamente testati parecchi “*rimedi terapeutici*”, taluni particolarmente fantasiosi: si passava dal comune siero latteo a vari decotti e sciroppi vegetali, intensi salassi da stremare anche le più forti fibre, purganti, frizioni con panni di lana, cataplasmi di farina di senape, “*strofinazioni secche e ruvidamente praticate, e quindi la successiva applicazione de' senapismi, più o meno lungamente tenuti al posto, sino a che l'ammalato non possa più resistere al dolore*”²⁹⁰. Consigliate erano pure le applicazioni di “*polentine di linosa*” inumidite con essenza di trementina, i bagni di vapore con l'aggiunta di aceto forte o canforato, l'assunzione di tisane di menta o melissa. Riscontrando ovvie difficoltà d'applicazione, si cercò inoltre di istruire la popolazione meno abbiente a migliorare le proprie condizioni igieniche e a consumare unicamente alimenti di buona qualità.

²⁸⁹ R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 5

²⁹⁰ Lettera del dottor G. Clerici alla Commissione distrettuale di sanità di Mendrisio. (Tratto da: G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942, pag. 55)



Di fianco al viale alberato della chiesa di S. Antonio di Balerna, si trova una lapide che ricorda i 35 morti di colera, sepolti in un cimitero di emergenza creato nel 1855 in prossimità della chiesa stessa. (Foto I. Campinovo)

Sfogliando le pagine dei primi numeri de “*L'agricoltore ticinese*”, spesso rilevatosi un valido supporto di informazioni di vario genere, si da notizia di una miracolosa cura per il colera proveniente dall'Inghilterra. Trattandosi di una delle numerose pseudo-scoperte che a quei tempi fin troppo facilmente venivano propagandate a livello internazionale, in modo saggiamente cauto l'autore dell'articolo preferì esprimere qualche dubbio sull'attendibilità dell'informazione: “*Si annuncia in questi giorni che a Londra un medico inglese, il dott. Hutchison, abbia scoperto un metodo infallibile di guarire il cholera morbus, e che ha di già salvato, in effetto, un gran numero di ammalati nei quartieri attaccati da quell'epidemia. Il suo rimedio sarebbe tutto semplicemente, a quanto si assicura, una applicazione di collodion sullo stomaco combinato coll'assorbimento di una forte quantità di rhum o di acquavite. Si dice che in poche ore gli ammalati, il cui stato sembrava disperato, sono stati rimessi in salute. Noi diamo però questo metodo di trattamento con tutte le riserve*”²⁹¹.

Solamente dopo decenni di infruttuose ricerche, il medico tedesco Robert Koch riuscì nel 1883 a isolare il batterio del colera (*Vibrio cholerae*), dimostrando scientificamente che si trattava di una malattia contagiosa trasmessa per via oro-fecale, cioè dall'ingestione di alimenti contaminati da materiale fecale. La principale causa del contagio era da ricercare nei regolari inquinamenti delle acque potabili causati dallo scolo di latrine, fognature e cloache. Dissetarsi e preparare cibi con acqua contaminata e il contatto diretto tra persone sane e ammalate in condizioni igieniche precarie si rivelarono le azioni più a rischio di contagio. Senza ricorrere a complicate terapie, si sarebbe potuto facilmente abbassare la percentuale di mortalità, che mediamente si attestava intorno al 60%, semplicemente reidratando i colerosi con acqua non inquinata. L'eccessiva paura della malattia, la mancanza di personale sanitario, la scarsità di acque potabili e una pessima situazione igienica ebbero conseguenze disastrose.

Pur risiedendo in una zona relativamente isolata rispetto ai principali nuclei abitativi di Coldrerio e Novazzano, la famiglia Galli non rimase immune dalle nefaste conseguenze del colera. Nell'agosto del 1867 Fiorenza Galli, moglie di Giuseppe, fu colpita dalla temibile malattia e morì a 33 anni, lasciando tre figli in tenera età. A documentare questa tragedia, nell'archivio Galli sono conservati due manoscritti. Il primo riguarda una bozza della lettera inviata alla Municipalità di Coldrerio in cui si chiede il rimborso “*dell'abbruciamiento*” del letto e degli effetti personali di Fiorenza avvenuto, secondo il parere del marito, senza valido motivo. Il secondo riguarda la lettera originale del Municipio inviata in risposta alla suddetta richiesta di risarcimento. Anche in questo caso si può notare la totale confusione che regnava a riguardo delle precauzioni da adottare in caso di morte da colera; i sanitari diedero alle fiamme gli oggetti personali della defunta, sebbene questi fossero già stati resi sterili mediante un lavaggio in acqua salata.

²⁹¹ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1871, pag. 225

*Alla Lodevole municipalit  di Coldrerio
Onorevoli signori Sindaco e Municipali*

Il giorno 14 agosto 1867 mori in Coldrerio Fiorenza Galli nata Bagutti moglie del sottoscritto falegname Giuseppe Galli di questo comune.

Nel giorno 16 di detto agosto recaronsi nella casa del ricorrente i Signori Battista Bianchi e Giovanni Solc  di Giuseppe, infermiere il primo e guardia sanitaria il secondo per i colerosi. I detti due funzionari nominati dalla municipalit  ordinarono al sottoscritto di abbruciare gli abiti, letto, e biancheria serviti nell'ultima malattia della detta Fiorenza Galli, morta di cholera morbus.

I nominati Bianchi e Solc  dissero che un tale ordine era datto dalla Municipalit  e della commissione medica e che il comune avrebbe pagato l'importo degli oggetti da distruggersi. Il sottoscritto fece riflettere che gli abiti e le biancherie erano gi  statte da lui purgati e lavati con l'aqua di sale e che in nessuna altra famiglia infetta del contagioso morbo in Coldrerio furono arsi gli abiti e lingerie degli ammalati. Queste osservazioni a nulla valse, ro, arvegnach  i due incaricati insistettero pella esecuzione dell'ordine, anzi essi medesimi colle proprie mani eseguirono col fuoco l'abbruciamento dei seguenti oggetti:

<i>Pagliaricio quasi nuovo di braccia 21 tella del valore</i>	<i>di fr. 14</i>
<i>detta braccia 7 tela cotone colorato</i>	<i>“ “ 7</i>
<i>2 vesti nuove l'una di cotone e l'altra di percallo</i>	<i>“ “ 20</i>
<i>3 serviette tella di lino</i>	<i>“ “ 3</i>
<i>2 sottanini uno di percallo e l'altro di bambagia</i>	<i>“ “ 8</i>
<i>1 coperta di strusa</i>	<i>“ “ 14</i>
<i>1 coperta di lana usata</i>	<i>“ “ 8</i>
<i>2 prepuntini</i>	<i>“ “ 4</i>
	<i>78</i>

I prezzi preposti sono inferiori al reale valore degli oggetti distrutti per ordine della Lodevole Municipalit  di Coldrerio. L'usciera Comunale un giorno port  12 franchi al sottoscritto per pagare gli oggetti di cui sopra, ma non furono ricevuti perch  insufficienti ad indenizzare il danno sofferto. Nessuna distribuzione di sussidi venne fatta alla famiglia del vedovo Giuseppe Galli, mentre a tutte le altre colpite dal detto morbo furono elargite dell'indenizzazione raccolta dalla carit  cittadina. Per tutte le supposte ragioni ricorre dimandando i suddetti franchi 78 a lui dovuti e promessi come sopra riferendosi per il caso di rifiuto integri e vevoli i propri diritti da esperirsi ecc.

Spera dalla conosciuta imparzialit  e giustizia delle Signorie Loro di vedere accolta quest'umile domanda e rassegna ai sensi di suo profondo ossequio.

Coldrerio li 19 gennaio 1868

*Devotissimo servo
Galli Giuseppe*

La risposta del Municipio di Coldrerio giunse al Mulino del Daniello in data 6 febbraio, annunciando l'impossibilità di risarcire l'intera somma richiesta, dichiarandosi non responsabili delle azioni intraprese dalla Commissione medica. Venne comunque proposto un compenso di 12.- franchi corrisposti dall'Assemblea comunale, da assommare ai 49,80 Franchi provenienti dalla pubblica beneficenza. Si ignora se Giuseppe Galli accettò la somma di rimborso propositagli.

Coldrerio li 6 febbraio 1868

Confederazione Svizzera

Cantone Ticino

LA MUNICIPALITÀ DI COLDRERIO

Al Signor Giuseppe Galli Coldrerio

Riscontriamo alla vostra petizione 19 corrente mese.

Per parte di nessun delegato Municipale venne dato ordine di distruggere gli oggetti da voi indicati. Che se l'ordine partì dalla Commissione Medica, in tale caso il Comune non può essere risponsoevole di un ordine sanitario dato a profitto della salute di vostra famiglia. Noi abbiamo già sottoposti i conti all'Assemblea, relativi alle spese fatte in occasione del colhera, nei quali sta a vostro favore la somma di fr. 12, e il nostro rendiconto venne approvato dall'Assemblea, non siamo quindi abilitati ad aumentare l'indennizzo a vostro favore. Il mandato di fr. 12 sta a vostra disposizione, e quando siate disposto a riceverlo vi verrà portato dal nostro Usciere.

Relativamente ai sussidii provenienti dalla pubblica beneficenza, non è vero che nulla sia stato assegnato, giacchè nella 1a piccola distribuzione stanno a vostro

<i>favore</i>	<i>fr. 2,80</i>	
<i>nella 2a</i>	<i>fr. 7</i>	
<i>nella 3a</i>	<i>fr. 40</i>	<i>cioè nella distribuzione d'oggi</i>
<i>Totale</i>	<i>fr. 49,80</i>	

Tale denaro fu sempre a vostra disposizione, come lo è tuttora, e dobbiamo invitarvi a ritirarlo subito, altrimenti dobbiamo far rapporto al Dipartimento d'Igiene, restituendo il denaro.

Sarete persuaso del sopra esposto, e speriamo che accetterete le offerte.

Vi salutiamo

*Per la Municipalità
Il Sindaco Beccaria Pietro*

*Pel Segretario
Alfonso Mola Municipale*

Tifo

A causa dei gravi ritardi nella costruzione di efficienti impianti di acqua potabile, varie epidemie di tifo si presentarono regolarmente nel Cantone su tutto l'arco dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, in particolare nel Luganese e Mendrisiotto. Negli anni di carestia 1817 e 1818 imperversò in tutto il Canton Ticino, colpendo in particolare il distretto di Mendrisio dove causò una cinquantina di morti nel solo Comune di Balerna e una trentina a Novazzano. Come per il colera, il tifo si trasmette per via oro-fecale e i principali sintomi sono dati da forte emicrania, mal di gola, febbre alta, diarrea e vomito con conseguente forte disidratazione. Nei casi più gravi possono manifestarsi anche emorragie gastro-intestinali e la perforazione dell'intestino. Per ridurre al minimo la mortalità, la migliore terapia da adottare consisteva semplicemente nel reidratare il corpo del malato, avendo cura di alloggiarlo all'interno di locali freschi che permettessero alla febbre di mantenersi più bassa possibile.

Nei documenti dell'archivio Galli si fa riferimento a questa malattia una sola volta in un manoscritto risalente alla prima metà del Novecento, riguardante una parziale ricerca genealogica della famiglia effettuata probabilmente da Arturo Galli (1903-2001). Oltre alle date di nascita e di morte, in questo studio si trovano pure riportate informazioni personali di alcuni membri della famiglia. Con dovizia di particolari, viene presentata la breve vita di Eriberto Galli *“nato a Chiasso il 20 maggio 1902 giorno di martedì alle ore 3 e 10 minuti antimeridiane, e morto dopo venti minuti di respirazione e pianto alle ore 3 e 30 minuti ant. Nel cui frattempo fu battezzato coll'acqua battesimale dalla levatrice, e la causa di questa sua morte fu provocata dalla nascita in senso contrario divenuta lunga e mancante di respirazione anche causa del suo concepimento avvenuto in tanto tempo di malattia nello stato di gravidanza cui la madre era ammalata di tifo e da forte febbre gastriga”*.

Nell'attesa che finalmente tutti i Comuni si organizzassero per la realizzazione di moderni ed efficienti acquedotti, questa malattia continuò a imperversare nelle nostre regioni fino ai primi decenni del Novecento, a causa delle carenze igieniche che sovente si riscontravano. È il caso dell'ultima grave epidemia di tifo a Coldrerio nel 1921, descritta in una ricca documentazione conservata negli archivi del Laboratorio cantonale di Bellinzona. La diffusione del morbo avvenne verso la fine del mese di agosto di quell'anno quando alcune persone residenti nel Comune presentarono sintomi dalla malattia.

Dopo breve analisi della situazione, si scoprì che l'epidemia era causata dai liquami rilasciati da una stalla con relativa latrina e letamaio situata in prossimità dell'acquedotto che riforniva buona parte delle famiglie di Coldrerio e della frazione di Villa.

Già nel 1914, un rapporto stipulato dal Laboratorio cantonale d'igiene rendeva attento il Municipio di Coldrerio sulla pericolosità della situazione, riportando che *“La concimaia e stalla Carlo Valsangiacomo di Castello rappresenta un pericolo permanente d'inquinamento dell'acqua comunale di Coldrerio”* raccomandando, a titolo preventivo, di *“energicamente provvedere alla immediata chiusura della concimaia stessa ed all'eli-*

minazione dei bovini dalla stalla.”²⁹² L'acquedotto in questione era ubicato in località “*Loverciano*”, nel comprensorio del Comune di Castel S. Pietro. L'acqua qui raccolta veniva pompata in un serbatoio intermedio situato sul Colle degli Ulivi e distribuita attraverso la rete idrica del paese.

Non dar seguito alle raccomandazioni del Laboratorio cantonale costò molto caro alla municipalità di allora la quale, per imperdonabile negligenza, si trovò a pagare un sacrificio alquanto importante in termine di sofferenza e perdita di vite umane.

Benché si reagisse immediatamente, ordinando l'osservanza di severe prescrizioni sanitarie impartite dal Cantone e la vaccinazione per tutta la popolazione “*senza eccezione di sorta, sotto minaccia delle pene disciplinari*”, su un totale di 890 abitanti si contarono ben 125 contagiati con conseguenti 11 decessi (scrupolosamente annotati dal parroco sul registro dei morti) avvenuti tra l'8 settembre e il 6 ottobre 1921. Tra questi, 8 perirono in casa propria e 3 all'Ospedale della Beata Vergine di Mendrisio, dove per l'occasione venne istituito un lazzaretto. Da rilevare che a quei tempi non tutti gli abitanti di Coldrerio erano allacciati all'acquedotto e coloro che facevano capo a sorgenti private o ai pozzi ancora presenti in numerose abitazioni furono risparmiati dall'epidemia.

Questa triste esperienza obbligò la Municipalità di Coldrerio ad impegnarsi nella ricerca di nuove riserve idriche che garantissero una maggior sicurezza. Si ventilò addirittura lo sfruttamento di alcune sorgenti situate in Valle di Muggio, più precisamente a Casima e in Valle della Crotta. Dopo aver ottenuto il permesso da parte del Comune di Castel S. Pietro di potersi allacciare provvisoriamente ad un altro acquedotto, in modo molto più semplice ed economico si decise di utilizzare sorgenti situate in Valle della Motta, che tutt'oggi garantiscono il fabbisogno di acqua potabile per l'intera popolazione del paese.

Ulteriori epidemie di tifo di minore entità vennero segnalate nel distretto anche negli anni successivi; nel 1926 si contarono 52 persone colpite, prevalentemente concentrate a Chiasso (15) e Castel S. Pietro (12) con una mortalità pari all' 11%; nel 1927 ci furono 52 casi e nel 1928 14 casi²⁹³.

Vaiolo

“... *in quanto alla epidemia e cessata però contro il male del vajolo che questo e tutto l'anno ma ora fa stragi immense e muoiono una quantità*”. Con questa frase, estratta da una lettera spedita nel novembre 1871 da Buenos Aires, Giuseppe Galli informava i parenti di Coldrerio sulla grave minaccia rappresentata dall'epidemia di vaiolo che in quel periodo stava mietendo numerose vittime in città. Sul fronte di questa malattia, la situazione che si presentava nelle nostre regioni non era certamente delle migliori, come si riportava nella lettera di risposta del fratello Angelo inviata nel febbraio 1872: “... *noi stia-*

²⁹² Rapporto del Laboratorio d'igiene di Lugano, 1 settembre 1921. Archivio Laboratorio Cantonale di Bellinzona.

²⁹³ Rendiconti del Consiglio di Stato, Dipartimento igiene, anno 1926, 1927, 1928

mo da mal cuore il sentire le tue triste novità della forte malattia del Vaiolo ma io tu facio sapere anche qui dintorno anoi domina forte questa malattia Lugano Ugiù Ugiate e Ulgiate Como Campione domina forte in questi pochi paesi”.

Queste citazioni rappresentano gli unici riferimenti contenuti nell'archivio Galli a riguardo di questa temibile malattia endemica, che per buona parte dell'Ottocento si manifestò frequentemente nelle nostre regioni causando numerose vittime e sfigurando il volto dei vaiolosi guariti.

Da rilevare che le malattie epidemiche sovente si davano il cambio e il vaiolo poteva introdursi dove da poco era passato il tifo o il colera, senza lasciare tregua alcuna alla povera popolazione che si trovava costantemente confrontata con l'assillo di pericolose patologie.

Il vaiolo era una malattia molto infettiva e si trasmetteva da persona a persona principalmente per il tramite delle secrezioni del naso o della bocca, come le minuscole goccioline di saliva che venivano espulse con colpi di tosse o starnuti. Anche gli oggetti personali come vestiti e lenzuola, venuti a contatto con i liquidi corporei di persone infette, potevano trasformarsi in pericolosi vettori di trasmissione del morbo.

Dopo un periodo di incubazione variabile tra i 7 e i 17 giorni, la malattia si manifestava con la comparsa dei primi sintomi rappresentati da febbre, debolezza, dolori muscolari, emicrania e vomito. Dopo 2-4 giorni compariva la caratteristica eruzione cutanea, che si manifestava inizialmente sul volto e sugli arti, per poi diffondersi su tutto il corpo nel giro di sole 24 ore. Con il passare dei giorni le vescicole si trasformavano in pustole purulenti ed in seguito in croste che, staccandosi, lasciavano sulla pelle profonde cicatrici. Generalmente la mortalità si attestava intorno al 30% e chi aveva la fortuna di sopravvivere, oltre a rischiare la cecità, si trovava il volto gravemente sfigurato dalle cicatrici provocate dalla malattia.

Anche in questo caso la medicina si dimostrò completamente incapace di trovare un'efficace terapia per curare la malattia, affidandosi come sempre ai classici rimedi empirici suggeriti dalla scienza medica di allora; purganti, salassi, emetici e abluzioni²⁹⁴. Così il dottor Vincenzo Pozzi di Morbio Superiore nel 1830 descriveva alcuni rimedi consigliati per curare un malato di vaiolo: *“Sul di lei principio, convengono i vomitivi sull'idea di disimbarazzare le prime vie, essendo colà ove tale contagio, come tutti, mostrano la sua delitesciente attività; non che l'uso dei blandi purganti, ed emollienti clisteri per facilitare così le evacuazioni delle gastriche materie, bevanda fredda, ed acida, ambiente temperato, e profumi d'aceto, se arvi poi sopore, o delirio l'applicazione delle sanguisughe alla tempia, e dietro agli orecchi, per togliere o scemare l'ingorgo al cervello, se dietro a questo metodo debilitante evacuante, la malattia nel suo andamento prendesse il carattere vero di maligno nervoso, bisogna in allora ricorrere al metodo eccitante; così alle bagnature fredde del corpo, all'applicazione degli epispastici, all'uso interno del chinino, del decotto di chi-*

²⁹⁴ Emetici: farmaci o sostanze che provocano il vomito. Abluzioni: lavaggio del corpo o di una parte di esso

*na avvalorato cogli eteri col laudano, all'uso generoso di buon vino alla canfora, ed al muschio; separazione in un locale apposito degli individui intaccati, e degli abiti facendo uso dei suffumigi nitrici fra la giornata nel locale, quindi a me pare possi essere questo un metodo conveniente in tal genere di malattia per ottenere dei buoni risultati sull'andamento d'essa, ed arrestare i progressi del contagio”*²⁹⁵.

In realtà, l'unico rimedio per combattere efficacemente il vaiolo era dato dalla prevenzione attuata con la vaccinazione. Tentativi di immunizzazione erano già stati sperimentati nel corso del Settecento, iniettando del pus di un malato in via di guarigione nel corpo di un soggetto sano con lo scopo di stimolarne le difese immunitarie; spesso però questa pratica generava reazioni letali. La problematica venne risolta nel 1796 dal medico inglese Edward Jenner il quale, notando che le persone addette alla mungitura spesso contraevano il vaiolo bovino ma difficilmente quello umano, sperimentò con successo l'inoculazione di siero proveniente da pustole di vaiolo vaccino.

Nel Canton Ticino la vaccinazione venne introdotta per la prima volta nel 1826, senza riscontrare un particolare successo fra l'opinione pubblica. I genitori si rifiutarono di vaccinare i propri figli, sia perché le spese erano interamente a carico delle famiglie, sia perché il vaiolo era ritenuto una sorta di prova inevitabile e necessaria per superare l'infanzia; essa purificava l'organismo da ogni negatività e chi sopravviveva ne usciva più sano e rafforzato. Pure il clero cercò di osteggiare con ogni mezzo l'inoculazione del siero, in quanto ritenuta un'ingerenza umana nei disegni della divina provvidenza. Resisi conto dell'evidente insuccesso della legge, nel 1834 le autorità si convinsero a rendere gratuita la vaccinazione, dimezzando nel frattempo la parcella dei medici. La situazione migliorò solo di poco; i medici demotivati, i parroci sempre ostili e la popolazione piuttosto diffidente, contribuirono per numerosi anni al fallimento delle campagne di vaccinazione, permettendo al vaiolo di imperversare in tutto il Cantone con frequenti epidemie locali e regionali. Si dovette attendere ancora molto tempo prima di riuscire a sensibilizzare la popolazione e riscontrare sostanziali segni di miglioramento sufficienti a sconfiggere definitivamente la terribile malattia.

Solamente nel 1980 l'Organizzazione mondiale della sanità dichiarò la malattia del vaiolo completamente debellata a livello planetario.

Pur non trovando menzione di altre patologie negli incarti dell'archivio Galli, altre malattie imperversarono su tutto l'arco del secolo, causando ulteriori sofferenze, infermità e decessi in particolare tra le fasce più povere della popolazione.

Una di queste era la pellagra, tipica patologia causata da malnutrizione che si installò nelle nostre regioni nel corso del Settecento, parallelamente alla monoalimentazione maidi-

²⁹⁵ ASTi, fondo Diversi, scatola 862. (Tratto da: A. Airoldi, R. Talarico, G. Tavarini, *Il Ticino nella Confederazione Elvetica*, vol. 2. Bellinzona 2003, pag. 83)

ca²⁹⁶. L'elemento scatenante di questa malattia era la farina di mais la quale, cucinata in polenta e consumata in abbondanza senza sale e condimenti, generava nell'organismo importanti carenze vitaminiche. I sintomi si presentavano inizialmente con eritemi cutanei che si trasformavano in bolle, causando una susseguente desquamazione delle parti colpite. Seguivano disturbi gastrici e, nelle manifestazioni più gravi, si verificavano importanti danni al sistema nervoso che potevano generare confusione mentale, delirio e stati demenziali. La pellagra venne definitivamente sconfitta nei primi decenni del Novecento grazie alla somministrazione di vitamina PP e al generale miglioramento del regime alimentare.

Altra malattia legata alla malnutrizione era il gozzo endemico, disfunzione della tiroide dovuta a carenza di iodio che causava l'ingrossamento più o meno marcato nella zona della gola, principalmente imputabile al consumo di acque potabili povere di questa preziosa sostanza e all'uso di un'alimentazione poco diversificata e con scarso valore nutritivo. Oltre al gozzo negli adulti, la carenza di iodio poteva causare gravi patologie nei bambini, come la crescita rallentata, il ritardo mentale e la sordità. All'inizio dell'Ottocento il Ghiringhelli menzionava una certa tendenza all'aumento di questa malattia fra la popolazione del Cantone *“Il gozzo è apparizione normale solo in pochi comuni, ed è per così dire ereditario, proveniente dall'aria, dall'acqua potabile e dal misero tenore di vita (...) Questa deformazione sembra divenire sempre più frequente”*²⁹⁷. In alcuni Comuni, come per esempio Rancate, gli abitanti vengono folcloricamente denominati *“i goss”*, proprio a causa dell'alta percentuale di gozzuti presenti in passato tra la popolazione.

Tra le più diffuse patologie degli organi respiratori c'era la tubercolosi, o tisi. Si trattava di una infezione polmonare provocata da un batterio che si poteva contrarre per via aerea, attraverso tosse o starnuti di persone malate. I sintomi tipici di questa malattia erano forte stanchezza, inappetenza e perdita di peso, febbre e colpi di tosse con eventuale presenza di sangue. A questi potevano associarsi altri sintomi come dolori al petto, difficoltà di respirazione e forte sudorazione. La tubercolosi allo stato avanzato poteva provocare gravi danni permanenti ai polmoni con conseguenze spesso letali.

Non sottovalutabile era anche il fenomeno delle malattie mentali, presenti in tutte le sue forme più o meno gravi, generalmente originate dalla cattiva alimentazione, dalle numerose malattie, dai traumi subiti durante il parto o nel corso dell'infanzia. Prevalentemente appartenenti alle classi popolari più indigenti, questi poveretti conducevano spesso una miserabile vita vagabondando nel completo abbandono oppure segregati all'interno di abitazioni o carceri in condizioni disumane. *“Capitava di frequente di veder vagare per le piazze e le strade dei villaggi questi individui disgraziati, dall'aspetto spesso abbruttito, sudici, in condizioni miserabili, motivo di scherno, di commiserazione e di paura e a volte*

²⁹⁶ Prevalente consumo di alimenti a base di mais.

²⁹⁷ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 59

oggetto di qualche modesta benevolenza”²⁹⁸. La loro triste sorte indusse le autorità cantonali a ricercare i fondi necessari per l'edificazione di un manicomio cantonale, sorto finalmente dopo numerose vicissitudini nel 1898 a Mendrisio, sul fondo Casvegno generosamente donato nel 1870 da Agostino Maspoli di Coldrerio.

Infortuni

Come se il quadro patologico non bastasse a causare vittime e provocare gravi infermità fisiche e mentali, la totale mancanza di prevenzione contro gli infortuni contribuì sicuramente a causare altrettante sofferenze e disperazione. In particolar modo durante il duro svolgimento delle attività agricole, erano frequenti gli incidenti che vedevano coinvolti adulti e bambini, come per esempio le cadute da rupi, da alberi o cascine, annegamenti, bruciature, lesioni causate da utensili taglienti o appuntiti, morsi di animali, incidenti di carri o carrozze. Non da ultimo vanno menzionate le diverse ferite, spesso letali, provocate da azioni violente con l'impiego di armi bianche o da fuoco. I quadretti di “*Grazia ricevuta*”, custoditi in buon numero nelle nostre chiese, ci ricordano scampati pericoli nello svolgimento di attività quotidiane.

Mortalità infantile

*“In nessun'altra regione della Svizzera si trovano tante persone dal fisico disgraziato, sorde o mute. Ciò va ascritto ai duri lavori delle donne, che spesso portano sulla schiena, in salita e in discesa, carichi pesantissimi persino il giorno del parto, alla poca destrezza della levatrici e al cattivo allattamento dei bambini. Le madri, e in genere tutte le donne adulte di una famiglia, in primavera e in autunno sono lontane da casa tutto il giorno e lasciano in custodia i bambini ad altri bambini che a malapena si reggono da soli. È un vero caso se ciò non provochi distorsioni, scottature, cadute, ecc. Quanti esempi si contano, di miali che hanno morso, sbranato o comunque gravemente ferito bambini nella cuna! In estate i piccoli vengono portati nei campi. Ma quanto spesso rimangono, poi, senza copricapo, esposti ai diretti raggi del sole, che riscaldano i loro cervelli e li rendono sordi, muti o totalmente idioti!”*²⁹⁹.

Di fronte a questa angosciante descrizione fatta dal Ghiringhelli, non c'è sicuramente da meravigliarsi se la mortalità infantile, su tutto l'arco dell'Ottocento, fu particolarmente elevata. Le malattie, i duri lavori svolti dalle donne in avanzato stato di gravidanza, l'incompetenza delle levatrici, la scarsa igiene, la cattiva alimentazione e la generale trascuratezza delle più elementari necessità dei bambini in tenera età erano le principali cause dei decessi prematuri. Da una statistica cantonale effettuata nella seconda metà del secolo, si rilevava che nel periodo intercorso tra gli anni 1881-1885 ben il 19,1% dei bambi-

²⁹⁸ R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 124

²⁹⁹ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 59

ni morì prima di raggiungere l'anno di età. Ancor peggiore era stata la situazione nella prima metà del secolo; fonti provenienti da realtà locali riferivano che a Lugano tra il 1815 e il 1840 si poteva calcolare una mortalità alla nascita o durante i primi giorni di vita compresa tra il 25 e il 30% dei decessi totali. Sempre in questo Comune, dati riferiti al 1816 indicano che ben il 42% dei decessi totali avvenivano nella fascia di età compresa tra il primo e il quinto anno, mentre nel periodo intercorso fra gli anni 1882-1893 la mortalità nei primi 5 anni di vita si attestava intorno al 32%³⁰⁰.

Da rimarcare che a quei tempi la perdita di un bambino era spesso sentita come un fatto del tutto normale da accettare con rassegnazione e a volte, in mezzo a tanta povertà, anche con un certo sollievo. Un neonato veniva spesso a occupare il posto di un fratello morto ereditandone il nome, dando l'impressione di una situazione di "intercambiabilità" che poteva instaurarsi tra la prole di una famiglia.

In generale, chi riusciva a sopravvivere si trovava confrontato con un contesto sociale che spesso trascurava le più evidenti necessità fisiche e psichiche essenziali per un sano sviluppo. Come riferiva lo Schinz, ai bambini "non si dedica alcuna attenzione né alla pulizia e allo sviluppo del corpo, né alle prime impressioni del cuore. Tutto mira soltanto a non avere fastidi con loro; è rarissimo sentire due madri che parlino fra di loro dei figli, delle loro qualità, dei loro difetti o delle cose buffe che dicono"³⁰¹. Una mancanza di affetto e di attenzioni che potevano generare gravi scompensi nello sviluppo psicofisico del bambino, con rilevanti ripercussioni protrattesi fino nell'età adulta.

Riferendoci alla genealogia della famiglia Galli riportata in questa ricerca, tra le 34 persone nate al Mulino del Daniello tra il 1803 e il 1911, solamente 5 bambini (3 dei quali nati da parti gemellari, considerati a maggior rischio) morirono nel primo anno di vita e nessuno tra il primo e il decimo anno di età. È probabile che fu proprio grazie alla particolare posizione socio-economica dei Galli e al buon tenore di vita condotto al Mulino del Daniello che la mortalità infantile si attestò a livelli notevolmente più bassi rispetto alla media cantonale.

Mammane e levatrici

Su tutto l'arco dell'Ottocento il parto era un avvenimento prettamente domestico. Le gestanti venivano soccorse per tutto il periodo del travaglio dalle comari contadine, o cosiddette "mammane". Queste donne, che godevano di un indiscusso riconoscimento popolare, erano spesso totalmente prive delle minime conoscenze scientifiche in materia e operavano unicamente sulle cognizioni maturate con l'esperienza. Nulla da meravigliarsi se, in caso di parti dove subentravano complicazioni, le sole capacità delle mammane si dimostravano assolutamente insufficienti a garantire l'incolumità del neonato e della puerpera. Ed è pro-

³⁰⁰ R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 81

³⁰¹ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 266

prio in tali contesti che l'incompetenza di queste donne poteva trasformare il parto da avvenimento di gioia in pura tragedia. Purtroppo solamente quando la situazione si presentava disperata si faceva ricorso al medico il quale, soventemente, giungeva al capezzale della partoriente quando il disastro era già stato compiuto. Numerose cronache dell'epoca raccontano di situazioni strazianti che si presentarono agli occhi increduli del medico, accorso d'urgenza per cercare di porre rimedio agli scempi provocati dalle mammane.

Di conseguenza i rapporti fra i medici e le suddette comari diventarono sempre più tesi. Si levarono violente proteste contro il loro imprudente operato troppo spesso responsabile di morti e sofferenze.

Nel 1837, il Franscini riferiva che in tutto il Canton Ticino si contavano “*non più di dieci o dodici comari regolarmente patentate*” e che era consuetudine che fosse il parroco ad occuparsi della nomina delle levatrici, scelte “*fra le femmine più pratiche e più ardite del villaggio, nulla ostando il sapersi che non hanno ricevute istruzioni in proposito*”³⁰².

L'antica tradizione di nominare le mammane da parte del parroco derivava principalmente dalla necessità di disporre di personale istruito ad impartire il battesimo ai neonati in caso di estrema urgenza. Trattandosi perciò di un'attività più che altro voluta a soddisfare un bisogno religioso, le prescelte dovevano soprattutto distinguersi per religiosità e moralità e solo in second'ordine in fatto di conoscenze in ostetricia.

Benché il Cantone si impegnasse fin dagli inizi a cercare di disciplinare l'attività delle levatrici con leggi che permettessero di regolamentarne l'esercizio alle sole diplomate, fino alla prima metà del secolo le comari agirono prevalentemente indisturbate, sostenute dalla remissività dei paesani che, incoscientemente, si fidavano più della pubblica fama che dalle reali conoscenze mediche specifiche. La situazione iniziò lentamente a migliorare solo nella seconda metà dell'Ottocento, grazie all'impegno profuso dalle autorità cantonali per rendere l'assistenza sanitaria sempre più efficiente e qualificata.

Oltre al già citato documento riguardante la morte del neonato Eriberto Galli avvenuta nel 1902, all'interno dell'archivio Galli si ha notizia di un altro parto problematico, documentato dalla fattura del dottor Giuseppe Maggi di Castel S. Pietro che riporta: “*1843, maggi 5, alla sposa levato due gemelli, visite 2, lire 6*”. La citata “*sposa*” era Angela Galli, moglie del mugnaio Pietro, che diede alla luce le due gemelle Antonia e Giuseppa, nate entrambe da un parto verosimilmente difficoltoso che obbligò la levatrice a doversi rassegnare all'aiuto del medico. Purtroppo Giuseppa morì quattro giorni dopo la nascita mentre Antonia crebbe con una grave menomazione mentale, quasi sicuramente imputabile alle complicazioni del parto. Come risulta in un documento presente nell'archivio di famiglia, essa morì nel 1892 “*all'ospedale dei dementi di Como*”. Il ricovero di Antonia fu reso possibile grazie ad una convenzione stipulata nel 1884 tra il nostro Governo e il manico-

³⁰² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo secondo. Bellinzona 1987, pag. 97

mio di Como il quale, in attesa dell'edificazione del manicomio cantonale, garantì l'accoglienza dei dementi provenienti dal Ticino.

MEDICI E CIARLATANI

Nel 1839, su un totale di 115.727 abitanti, il Canton Ticino poteva disporre di ben 201 avvocati e notai mentre i medici e chirurghi erano solo 77³⁰³. Questi dati non fanno altro che confermare che i ticinesi, piuttosto che della propria salute e di quella dei loro cari, si preoccupavano soprattutto di curare i loro affari, litigi e controversie varie.

In una regione dove il tradizionalismo, l'ignoranza, la superstizione e la povertà regnavano incontrastati tra la maggior parte della popolazione, c'era una generale diffidenza verso i medici, che sembravano irrompere con le loro novità nelle consuetudini dei costumi tradizionali. Fu proprio in questo contesto ostile e irto di ostacoli che i medici dell'epoca si trovarono impegnati nel difficile e coraggioso compito di diffondere le conoscenze scientifiche e le scelte sanitarie volute dal Governo Cantonale. Spesso furono osteggiati dall'operato dei numerosi guaritori empirici che promettevano rapide guarigioni con tradizionali ed economici rimedi di farmacopea popolare, confezionati utilizzando ingredienti scelti più secondo una base magico-superstiziosa che per le reali qualità terapeutiche.

Medicina popolare

Benché il Cantone tentasse a più riprese di regolamentare la vendita dei farmaci e l'esercizio dell'arte medica emanando disposizioni che escludevano tutti coloro che non disponevano dei necessari requisiti professionali richiesti, un numero elevato di comari, guaritori e ciarlatani continuarono ad operare pressoché indisturbati. Queste figure erano particolarmente attive all'interno delle classi meno abbienti della popolazione, dove il tradizionalismo estremamente radicato impediva a qualsiasi novità di intaccare gli antichi costumi, le cui origini si perdevano nella notte dei tempi. È proprio in questo ambiente che, ancora nel corso dell'Ottocento, riaffioravano nelle credenze e nelle superstizioni popolari gli echi di antichi culti e pratiche esoteriche ornate di magia che, tra un misto di religiosità e paganesimo, offrivano un apparente senso logico a tutti quei fenomeni che risultavano inspiegabili alla razionalità di allora.

Quando la malattia sembrava derivata dalla maledizione operata da qualche strega o spirito ostile, si faceva capo ad un guaritore, il quale interveniva sconfiggendo il male con specifiche pratiche tipo preghiere, amuleti, frasi arcane e prodotti particolari che creavano un'insolita commistione tra sacro e profano.

Altra categoria di guaritori dotati di speciali poteri erano i preti i quali intervenivano bene-

³⁰³ Annuario della Repubblica e Cantone del Ticino per gli anni 1841-42, Locarno 1841 (Tratto da: R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980, pag. 34).

dicendo il fedele sofferente ed effettuando pratiche esorcistiche quando si sospettava che la malattia fosse causata da una presenza demoniaca.

In generale, i rimedi terapeutici su cui si faceva affidamento potevano variare dal ricorso ad attività magico-religiose, come il “*segnare*” o lo “*scongiuro*”, all'utilizzo di quei metodi che permettevano il “*trasferimento*” della malattia direttamente dall'uomo all'animale od oggetto. Per esempio, si curavano le patologie della testa posando sul capo dell'ammalato una gallina nera da poco squartata oppure, per guarire i dolori addominali, si collocava sul ventre una pietra affinché la stessa potesse assorbire e annientare il male.

Oltre alle sostanze di sconosciuta composizione, spacciati dai venditori ambulanti come rimedi miracolosi che guarivano ogni sorta di malattia, si ricorreva anche a rimedi prevalentemente di origine animale o vegetale, la cui azione terapeutica veniva dedotta attenendosi al semplice intuito o al rapporto indiretto che il nome o la provenienza del principale ingrediente aveva con la malattia stessa, basato sul principio che “*il simile chiama il simile*”. Per citare qualche esempio, si faceva ricorso a prodotti contenenti vesciche animali per curare problemi urinari, piante sassifraghe³⁰⁴ per rompere i calcoli dei reni o della vescica, denti di animali per favorire la dentizione nei lattanti, grasso di cane per curare la tosse canina (pertosse).

Nulla da meravigliarsi se, per combattere le più svariate malattie, erano prescritti “rimedi” che oggigiorno potrebbero risultare alquanto stravaganti. Tra i numerosi e originali modelli di medicina popolare ticinese, ecco alcuni esempi raccolti da Vittore Pellandini³⁰⁵ all'inizio del Novecento:

- **Mal del Benedetto**³⁰⁶, dial. *Brütüra, Poltrögna*. È un male che attacca i bambini lattanti. Si guarisce dando loro da bere del sugo di sopravivolo (agnin) pesto, oppure limatura di corno di cervo in un cucchiaino di latte oppure limatura dell'anello nuziale pure nel latte.
- **Epilessia o mal caduco**, dial. *Brütmaa*. Si guarisce applicando sul cervello dell'ammalato un uovo arrostito a dismisura, che senta di bruciaticcio.
- **Ferite piccole d'arma da taglio**. Si guariscono fasciandole colla cosiddetta Erba del taglio o applicandovi delle ragnatele.
- **Itterizia**. Si dà da bere all'ammalato un uovo frullato in cui siano stati messi tre pidocchi.
- **Lentiggini**. Scompaiono bagnandole coll'umore che cola dalla vite appena potata, oppure coll'orina dei bambini. Altro mezzo per farle scomparire è il bagnarle con fior di latte.
- **Morsicatura dei cani**. Guariscesi bagnando la parte ferita con un pannolino intriso nell'orina dei bambini o persona vergine.
- **Male d'occhi**. Si guarisce bagnandoli con acqua di rose lasciate per 24 ore nell'acqua.
- **Male d'orecchi**. Si guarisce facendosi mungere nell'orecchio del latte di donna.

³⁰⁴ Le sassifraghe, piccole piante grasse che crescono nelle fessure della roccia, si credeva avessero la capacità di rompere le pietre.

³⁰⁵ V. Pellandini, *Tradizioni popolari ticinesi*. 1983, pag. 130

³⁰⁶ Cachessia, stato di gravissimo e progressivo deperimento generale dell'organismo.

- **Porri o verruche.** *Scompaiono ungendoli con mestruo.*
- **Risipola**³⁰⁷. *Si copre con ragnatele di mulino. Altro rimedio è d'unger prima la parte malata con olio di mandorle e d'applicarvi poi un sacchettino contenente farina di segala con entravi una moneta d'argento.*
- **Serpigine**³⁰⁸, *dial. Dèrbat.* *Si guarisce applicandovi una moneta d'argento e tenendovela aderente legandola con un fazzoletto. Altro mezzo è di bagnarla con sale di cucina sciolto nella saliva sul palmo della mano. Altro mezzo è anche di circoscrivere la serpigine con dell'inchiostro e disegnarvi nel mezzo, pure con l'inchiostro, una croce.*
- **Tosse asinina.** *Si dà da mangiare all'ammalato un topo arrostito.*

Ancor più assurda risulta la lista dei medicinali contenuta nella raccolta “*Secreti medicinali*”, “*Ne' quali si contengono i più scelti rimedi, che si cavano dagli animali per salute dell'uomo*” di Alessandro Venturini, accresciuta e messa in circolazione nel nostro Cantone nel 1844 per opera di un guaritore di Camorino, certo Pietro Gianocca Todeschini. La pubblicazione di questo manualetto costò all'imprudente Todeschini una denuncia con conseguente forte multa e sequestro dell'opera. Presentiamo qualche esempio dei numerosi rimedi contenuti in essa:

- *Peli de' testicoli proprii stagnano il flusso di sangue in ogni parte infallibilmente applicati.*
- *Ossa umane bevute in polvere vagliono a' dolori artefici.*
- *Dente di uomo morto, fattone suffumigio, libera i legati e maleficiati.*
- *Sudore di cavallo affaticato, bevuto con vino fa partorire al sicuro.*
- *Vessica di porco mangiata, ferma l'orina incontinente.*
- *Pelo di cane, posto su la ferita da lui fatta, la sana.*
- *Sterco di cane, dato con vino, giova al mal caduco.*
- *Sangue di uomo, untandone la bocca a chi è caduto in epilessia, subito si rizza.*
- *Orina propria di chi patisce di milza, bevendone quello, al sicuro sana.*
- *Testicoli d'uomo dati in polvere alla donna dopo il mestruo, la farà concepire.*
- *Lumache peste, ed applicate alle giunture, levano i dolori artefici.*
- *Corno di capra cotto con il pelo in acqua, e bevuto in brodo, sana tutte le rotture, e ferite interne per caduta.*
- *Latte di cagna bevuto, fa crescere i peli, ed i capelli.*
- *Cenere di Cranio di uomo maschio, dato con vino a bere a' putti, che cadono di epilessia, sanano essendo purgati il corpo.*
- *Bocca d'uomo morto posta sopra il paziente libera dal dolore il corpo.*
- *Dente di uomo morto in polvere, farne soffomigio in carboni sotto donna sterile, diventerà feconda, ricevendo quel fumo per la natura.*

³⁰⁷ Infiammazione della pelle.

³⁰⁸ Eruzione cutanea.

- *Orina di putto calda bevuta, sana i mali interni del petto.*
- *Latte di donna con rosso d'uova vale all'arsura delli occhi, impiastrandovelo.*
- *Cenere di capo di cane, posta sulla fistola, la sana.*
- *Piedi d'un cane bianco schietto sospeso al collo sana l'epilettico.*
- *Unghia interiore della vacca fatta in cenere, e data a bere alle donne di parto, aumenta il latte.*
- *Vipera tutta pestata, ed applicata a' suoi morsi, sana.*

Quando non causavano gravi danni, era possibile che qualcuno dei suddetti “*secreti*” riuscisse effettivamente a portare benefici a qualche persona sofferente, certamente non grazie ai principi attivi contenuti in essi; una buona dose di casualità e autosuggestione potevano tramutare in miracoloso anche il più stravagante dei rimedi proposti. I numerosi maghi e veggenti che sono tutt'oggi in piena attività insegnano...

Medicina ufficiale

Non è possibile tracciare una distinzione netta tra la medicina popolare e la medicina ufficiale in uso nell'Ottocento, in quanto la linea di demarcazione tra i due specifici campi appariva alquanto sfumata e tra essi si verificavano spesso reciproche intromissioni. La fragilità delle conoscenze mediche di allora, dovuta ai continui mutamenti pratici e teorici di una scienza in pieno sviluppo, non poteva garantire precise e uniformi modalità d'intervento. In assenza di una reale conformità dei criteri scientifici, gli addetti alle professioni sanitarie cercavano di agire prevalentemente a tentativi, intervenendo con rimedi fugaci e spesso contraddittori che solitamente non garantivano maggiori successi rispetto alla medicina tradizionale. Per questo motivo la classe popolare preferì non allontanarsi dai vecchi e classici rimedi, molto più consoni alla sua mentalità. Non bisogna inoltre trascurare il fatto che una visita medica poteva costare fino all'equivalente di una settimana di salario per un operaio e una capra o un vitello per un contadino; nulla da meravigliarsi se il medico veniva chiamato solo per casi molto gravi, magari poco prima che intervenisse il parroco ad impartire l'estrema unzione.

L'eccessiva diffidenza verso i medici in molte parti del Cantone si tramutò addirittura in reazioni violente; alcuni di essi furono accusati di propagare per il loro tornaconto le più gravi malattie oppure di somministrare agli ignari ammalati potenti e misteriosi veleni per provocarne volutamente il decesso. Le raccomandazioni mediche e le leggi sanitarie volute dal Governo vennero bellamente trasgredite e la diffidenza verso l'operato dei medici si tramutò in ostinato rifiuto a ricorrere alle loro cure. La paura poteva a volte trasformarsi in vera e propria fobia, come nel tragicomico caso dell'anziana contadina ammalata di colera che, all'arrivo dei sanitari “*sbalzò fuori dal letto e fuggì lungo le contrade del paese*”³⁰⁹.

³⁰⁹ ASTi, dipartimento igiene, colera 1867 (Tratto da: R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986, pag. 129)

Malgrado tutte queste difficoltà, per preservare la salute del popolo lo Stato si impegnò a realizzare rilevanti riforme igienico-sanitarie le quali, pur essendo oggetto di trasgressioni, ritardi e inosservanze, spianarono la strada per la realizzazione di una lenta ma efficace promozione della medicina scientifica. Un primo tentativo fu effettuato nel 1808 con una legge che vietava l'esercizio dell'arte sanitaria a tutti coloro che non possedevano un diploma o una patente riconosciuta. La mancanza di un'efficace sorveglianza permise la diffusione di ogni tipo di abusi e trasgressioni, che in breve tempo vanificarono i nobili intenti contenuti in questo decreto. Grazie anche alle dolorose esperienze vissute durante la prima epidemia di colera, nel 1837 si trovò la disponibilità di attuare importanti decisioni politiche in materia con l'approvazione del regolamento generale di polizia sanitaria. Tra le più rilevanti disposizioni contenute in esso, si creava la commissione cantonale di sanità con funzioni esecutive e di sorveglianza, si sanciva il divieto di esercitare la chirurgia minore a chiunque non fosse in possesso di titoli universitari o non avesse superato un esame di capacità. Si cercò inoltre d'incentivare la formazione di levatrici diplomate che sostituissero le numerose "mammane" che operavano ovunque indisturbate e si propose l'istituzione delle condotte mediche.

Per la costituzione delle condotte medico-chirurgiche, definita tra le più importanti iniziative sanitarie a livello cantonale, si dovette però attendere il 1845, quando fu emanata una legge che garantiva a tutti i ticinesi un'assistenza sanitaria regolare, efficace ed economica. Per i poveri e i miserabili, che non potevano permettersi cure a pagamento, si prevedeva l'assistenza completamente gratuita. In base al numero degli abitanti, si calcolò d'istituire una cinquantina di condotte che potessero coprire circa 3000 anime ognuna, tentando di ovviare all'eccessiva disparità di distribuzione dei medici che tendevano ad addensarsi prevalentemente nelle città e nei villaggi più popolosi del Cantone. Nel 1833, su una popolazione cantonale di 113.634 anime, si contavano 29 medici attivi nel Sopraceneri e 34 nel Sottoceneri (11 operanti nel solo distretto di Mendrisio) con una media di uno ogni 1800 abitanti. Da rilevare che, a dipendenza delle regioni, la loro distribuzione si presentava molto irregolare; nel Luganese e Mendrisiotto vi era un medico ogni 1500 abitanti mentre nei distretti di Leventina, Blenio e Rivera la media scendeva a uno ogni 4000 abitanti. Nel 1841 il numero totale dei medici rimase pressoché stabile nel Sopraceneri con 28 attivi, mentre il maggior incremento si verificò nel Sottoceneri, dove il numero aumentò a 49. Nel 1850 la loro distribuzione non subì particolari cambiamenti; su un totale di 116 medici presenti a livello cantonale, ben 76 operavano nei due distretti sottocenerini³¹⁰.

L'istituzione sollevò da subito notevoli opposizioni, principalmente generate dalla difficoltà nella definizione dei circondari e dai Comuni poveri che si trovarono impossibilitati a finanziare lo stipendio annuo da garantire al medico. Per tutta una serie di ritardi causati da intralci e dissensi vari, si dovette attendere fino al 1870 quando, spinti anche

³¹⁰ R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 56

dall'ennesima e tragica epidemia di colera del 1867 che contribuì al ravvedimento di molti contrari, il Gran Consiglio decise finalmente di approvare la legge che rese le condotte obbligatorie.

In essa si prevedeva anche l'assistenza medica gratuita per tutti, esclusi i più impegnativi interventi chirurgici, e la nomina di medici condotti i quali, stipendiati da contributi cantonali e comunali, si recarono anche all'interno dei villaggi più isolati del Cantone e a vigilare sulle condizioni lavorative degli operai impiegati nelle industrie.

Con questa legge venne dato un ulteriore impulso allo sviluppo di un efficiente sapere medico-scientifico che riuscirà a guadagnarsi, non senza difficoltà, la fiducia dei ceti più poveri e conservatori della popolazione, indebolendo sempre più l'immagine e la credibilità dei numerosi guaritori empirici e ciarlatani.

Un importante miglioramento della situazione sanitaria nel nostro Cantone fu realizzato grazie alla generosità del Conte Alfonso Turconi (1738-1805), aristocratico di origine comasca, il quale devolse nel 1803 un importante lascito per edificare a Mendrisio un ospedale per la cura degli ammalati provenienti da famiglie povere e bisognose.

Dopo notevoli ritardi causati da discordie varie e da alcuni beni rimasti vincolati per molti anni, nel 1853 iniziarono i lavori di costruzione del nosocomio, diretti dall'architetto Luigi Fontana di Muggio. L'ospedale fu denominato per volere dello stesso Turconi "*Ospizio della Beatissima Vergine*".

La nuova e moderna struttura sanitaria, inaugurata il 19 marzo 1860 con solenne cerimonia, rappresentò un'importante risposta alla grave carenza di infrastrutture ospedaliere nel Canton Ticino e contribuì a centralizzare la pratica medica e ad approfondire lo studio delle malattie, favorendo la formazione di specializzazioni che diedero un importante apporto alla lotta contro le più gravi patologie.

Si dovrà però attendere gli ultimi decenni del secolo per riscontrare importanti progressi nelle ricerche medico-scientifiche, che porteranno finalmente a combattere in modo efficace buona parte delle malattie che fino ad allora avevano seminato morte e sofferenza tra la popolazione dell'intero continente europeo.

LA RIVALSA SUL DOLORE

Per buona parte dell'Ottocento, in mancanza di efficaci prodotti anestetizzanti, il dolore fisico era una regolare e inscindibile conseguenza per quasi tutte le malattie; dalla più comune estrazione di un dente cariato alla più complessa amputazione, il paziente si trovava obbligatoriamente confrontato con indescrivibili sofferenze. Dato che tutti gli interventi avvenivano su persone completamente coscienti, i chirurghi più ricercati erano quelli che sapevano condurre le operazioni nel modo più rapido possibile.

In generale la chirurgia veniva utilizzata come ultima e disperata risorsa. Si eseguivano solo gli interventi d'urgenza quando non rimaneva altra possibilità di salvare il paziente da morte sicura.

Le tecniche maggiormente usate per tentare di alleviare il dolore erano spesso brutali e quasi sempre inefficaci a coprire completamente gli stimoli chirurgici. Per far perdere i sensi al paziente, si variava dal pugno sferrato con forza sul volto al blocco dell'ossigenazione al cervello con parziale strangolamento. Potevano essere utilizzate anche svariate sostanze più o meno efficaci, come la somministrazione di abbondanti dosi di alcool o l'utilizzo di droghe come l'hashish o l'oppio.



Il dottor Antonio Soldati di Mendrisio (1761-1828) opera d'urgenza l'ernia strozzata di Giovan Battista Brenni nel 1820. Il Brenni, sopravvissuto all'intervento, commissionò questo ex-voto al pittore Francesco Catenazzi (Olio su tavola cm 36 x 50, Oratorio di S. Nicolao di Salorino).

Ovviamente i risultati ottenuti erano spesso insoddisfacenti e la mortalità tra i pazienti era assai elevata, causata principalmente dalla totale assenza di norme igieniche e dalle complicazioni che ne derivavano, sia durante sia dopo l'intervento (infezioni, emorragie, stress, dolore, ecc.).

All'inizio dell'Ottocento alcuni scienziati si accorsero che con inalazioni di protossido di azoto o etere solforico si induceva uno stato di ebbrezza molto superiore a quello dell'alcool e si acquisiva una notevole insensibilità al dolore fisico. Inizialmente le proprietà di queste sostanze non furono purtroppo prese in considerazione per un utilizzo in medicina; "l'ubriacatura da gas" riscontrò un notevole successo unicamente come attrazione da baraccone, esibita nelle pubbliche piazze e negli ambienti mondani. Fu proprio durante queste dimostrazioni che venne scoperta la possibilità di utilizzare tali sostanze per scopi ben più importanti.

Pur non essendo il primo scopritore delle virtù anestetizzanti dell'etere e del protossido di azoto, il dentista americano William Thomas Morton fu colui che, durante una dimostrazione pubblica avvenuta nel 1846 presso il Massachusetts General Hospital di Boston, eseguì ufficialmente il primo intervento chirurgico in anestesia totale con l'ausilio dell'etere, riuscendo ad asportare in modo indolore un grosso tumore dal collo di un paziente. Quel giorno nacque ufficialmente l'anestesia moderna la quale, esportata in seguito in tutto il mondo, riuscì finalmente a scindere quel temibile binomio chirurgia-sofferenza che per centinaia di anni aveva indotto tremendi supplizi fisici ai pazienti e intense sollecitazioni psicologiche a quei medici che si trovavano impotenti di fronte al dolore.

Per quanto riguarda l'attività medica, all'interno dell'archivio Galli è presente un documento che elenca le "visite fate del Dottor Maggi alla famiglia di Daniele Galli di Coldrerio di professione Mugnaio", cioè tutte le prestazioni mediche effettuate al Mulino del Daniello dal 1833 fino al 1854.

Si tratta di un totale di 39 visite, dove non sempre risulta specificato il motivo; solitamente il dottor Maggi³¹¹ riportava solo il numero delle visite (V) con relativo importo in Denari (D) effettuate a favore di alcuni membri del nucleo familiare (*alla sposa, alla moglie, alla regiora, al servo*). Solo in alcuni casi descriveva il motivo dell'intervento:

- 1833 3 luglio alla moglie per caduta	V7	D21
- 1840 Xbre 17 alla sposa salasi	V1	D1
- 1843 maggi 5 alla sposa levato due gemelli ³¹²	V2	D6

³¹¹ Si tratta del già citato dottor Giuseppe Maggi di Castel S. Pietro, accusato di codardia dall'allora Segretario di Stato Stefano Franscini, durante l'epidemia di colera del 1836.

³¹² Si tratta del parto gemellare di Angela, moglie di Pietro Galli fu Daniele.

- 1847 marzo 11 al figlio ferito al capo
- 1848 genajo al figlio medicazioni

V1 D13
V3 D9

1833 Visite fatte dal Dottor Maggi alla
famiglia V. Daniele Gelli D. Calosci 136
V. professione Maggiori
Lulio 5 alla Moglie succudata V7. A 21
1834 Maggio 10 alla sposa 1. 3
1837 agosto 21 alla Moglie 1. 3
1839 Marzo 19 al servo 1. 3
1840 Xbe 14 alla sposa 1. 3
1842 Marzo 23 alla Moglie Salari 1. 1
1843 Maggi 5 alla sposa levato da 2. 6
1844. Maggi 8 Semelle alla regina 1 24
1845 Stobre 16. alla sposa 2. 3
1847 Marzo 11. al figlio ferito al capo 1 13
1848 Genajo al figlio medicazioni 3. 7
aprile 11 id 1. 3
Salari 1. 1
alla Moglie 1. 1
1850 Stobre 20 alla sposa 2. 7
1851 aprile 12 alla sposa 8. 24
1854 a Barbara visite e prasse 3. 12
molte visite non messe in questa 1168
conto venendo a passone si ricordano
1857. il tutto ripreso e conto di 30

Conto del dottor Maggi

Da rilevare che oltre alle 39 visite descritte in dettaglio, sul conto se ne menzionano diverse altre non specificate, in quanto già saldate in precedenza “*molti visits non messo in questo conto venendo a pagare si perdonerebero*”.

In caso di gravi malattie, la famiglia Galli non esitò a ricorrere ad affermati specialisti, come nel caso descritto dalla giovane Virginia in una lettera inviata nel 1875 al padre Giuseppe residente in Argentina: “... *per mia sventura sono quasi 5 mesi che ho gli occhi ammalati e sono andata a rischio di perdere la vista, sono stata a Como e a Milano dei più eccellenti professori, ma non mi fecero operazione veruna, ora colla grazia di Dio sono per guarire*”.

Pur non disponendo di ulteriori dati al riguardo, probabilmente non documentati in quanto saldati regolarmente ad ogni visita, si può affermare che su tutto l'arco dell'Ottocento i Galli fecero capo alle cure mediche abbastanza frequentemente, grazie alla disponibilità economica che gli permetteva di ricorrere a regolari cure sanitarie solitamente inaccessibili a buona parte della popolazione dell'epoca.

L'assistenza farmaceutica

In generale, dove operava un medico, era presente un'attività farmaceutica che gli garantiva i necessari strumenti terapeutici indispensabili al buon esercizio della sua attività.

Come i medici, anche i farmacisti vivevano spesso realtà analoghe, cercando di farsi faticosamente breccia all'interno di quella farmacopea empirica ben radicata nelle classi popolari meno abbienti, composta dai già citati “*secreti*” e “*pozioni*” miracolose varie, troppo spesso realizzati con ingredienti di dubbia o misteriosa origine.

Nel nostro Cantone la presenza di spezierie e farmacie era concentrata nei maggiori centri urbani, mentre gli abitanti delle vallate e dei villaggi discosti, per sopperire al bisogno di medicinali di prima necessità, si trovavano obbligati a spostamenti che spesso richiedevano ore e ore di faticoso cammino. La situazione, alquanto paradossale, vedeva da una parte vaste regioni ticinesi completamente scoperte e dall'altra una concentrazione tale da generare spesso situazioni di concorrenza. Nel 1853, su un totale di 38 farmacie distribuite a livello cantonale, 9 erano ubicate nel distretto di Mendrisio (una ogni 2388 abitanti) e ben 15 nel distretto di Lugano (una ogni 2675 abitanti). Situazione che non reggeva il confronto con la realtà di altri distretti del Sopraceneri, come per esempio la Valle di Blenio, dove l'intera popolazione di 8806 abitanti si vedeva obbligata a far capo ad un unico speciale³¹³.

Un ulteriore grave problema era dato dal fatto che inizialmente non esisteva nessuna normativa che disciplinasse l'attività degli speciali, funzione spesso svolta da persone che avevano appreso l'arte lavorando come garzoni o apprendisti in qualche bottega farmaceuti-

³¹³ Conto reso del consiglio di Stato della Repubblica del Cantone del Ticino, Lugano 1853, Ruggia e Veladini, pag. 177 (Tratto da: R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988, pag. 71)

ca, senza disporre di conoscenze teoriche o qualifiche riconosciute ufficialmente. Non esisteva inoltre una precisa farmacopea che uniformasse le dosi e i pesi dei preparati medicinali, permettendo agli speciali di attenersi alle norme generali più utilizzate che presentavano comunque notevoli disparità. Spesso l'interno delle botteghe si presentava in condizioni deplorabili. La mancanza d'igiene, l'incuria, il disordine, la sporcizia e i prodotti avariati destavano non poche preoccupazioni alle commissioni sanitarie che occasionalmente si recavano ufficialmente a farvi ispezione.

Come già esposto in precedenza, poteva anche accadere che tra la farmacopea ufficiale e quella popolare si verificassero reciproche intromissioni, permettendo ai medicinali empirici di comparire nel negozio di qualche farmacista o addirittura venire prescritti da alcuni medici. Questa precaria situazione, che generava rischi non indifferenti per i malcapitati pazienti, iniziò a migliorare nel 1843 grazie all'approvazione della prima *“farmacopea ticinese”* per opera della Commissione cantonale di sanità. Essa garantiva finalmente all'arte farmaceutica la necessaria uniformità. Ad ogni malattia doveva corrispondere una medicina ben precisa, si permetteva la vendita dei soli farmaci autorizzati dalla Commissione sanitaria, c'erano precise norme sulla composizione e dosaggio dei medicinali e se ne fissavano i prezzi. Con la farmacopea vennero inoltre stabilite le esatte competenze del medico e del farmacista; solo il primo, dopo aver visitato il paziente, poteva stabilire l'esatta terapia da prescrivere e lo speciale, ad eccezione di qualche medicamento ad azione blanda, non era più legittimato a vendere direttamente farmaci ai propri clienti senza la necessaria ricetta medica.

Diversi documenti presenti nell'archivio di famiglia dimostrano che i Galli facevano largamente uso di medicinali. Si tratta di 12 fatture di farmacisti e speciali che vennero saldate nel periodo intercorso dal 1829 al 1907, con l'elenco dei preparati medicinali che furono acquistati nelle diverse botteghe di Mendrisio e Stabio:

- 1829: *Speciale Giuseppe Lavizzari di Mendrisio;*
- dal 1823 al 1833: *Farmacia Antonio Giorgioli di Mendrisio;*
- dal 1833 al 1857: *Farmacia Luigi Buzzi di Mendrisio;*
- dal 1838 al 1844: *Speciale Giuseppe Gusberti di Stabio;*
- dal 1844 al 1851: *Eredi fu Giuseppe Lavizzari Speciale di Mendrisio;*
- 1872, 1875, 1876 e dal 1878 al 1879: *Farmacia Federico Tatti di Mendrisio;*
- 1900 e 1903: *Farmacia Beroldingen di Mendrisio;*
- 1906: *Farmacia Rossi già Beroldingen di Mendrisio;*
- 1907: *Farmacia Galli già Beroldingen di Mendrisio.*

È probabile che queste fatture rappresentano solo una parte dei medicinali utilizzati dalla famiglia Galli; l'acquisto di altre medicine potrebbe non risultare documentato

nell'archivio in quanto saldato al momento della consegna senza il rilascio di ricevute di pagamento.

Il maggior numero di acquisti di medicinali venne effettuato presso lo speziale Gusberti di Stabio dove, negli anni intercorsi tra il dicembre 1838 e il giugno 1844, i Galli vi si recarono ben 90 volte, con una media di una visita ogni 3 settimane.

In questa interessante fattura di 6 pagine sono riportate le diverse sostanze che venivano utilizzate sia singolarmente sia per la preparazione di prodotti composti come infusi, tisane, elettuari, unguenti, ecc. realizzati con meticolose procedure di dosatura e combinazione che richiedevano notevole esperienza e precisione (da qui il detto *“fa mia ul spiziee”*, riferito ad una persona eccessivamente precisa e minuziosa).

Si trattava prevalentemente di prodotti di origine vegetale, i cui principi attivi erano utilizzati per la cura di svariate patologie: colliri, disinfettanti, cicatrizzanti, cardiotonici, antitussivi, astringenti, vermifughi, diuretici, sedativi, vomitivi e una grande quantità di purganti.

È quasi certo che i diversi medicinali riportati in questa fattura non vennero impiegati per curare una malattia cronica di una sola persona, bensì utilizzati da più membri della famiglia Galli in base alle necessità che regolarmente si presentavano.

Se analizziamo la fattura del farmacista Tatti, dal quale i Galli si recarono 40 volte tra il gennaio e il novembre 1875, è interessante rilevare come a distanza di oltre 30 anni la composizione delle singole medicine e dei preparati non si differenzia molto dai medicinali venduti dal Gusberti, composti prevalentemente da prodotti vegetali con i purganti che rappresentavano l'assoluta maggioranza³¹⁴. L'abbondante impiego di lassativi, vomitivi e sanguisughe era conseguente alla convinzione di allora che la “pulizia” interna del corpo potesse svolgere un importante ruolo terapeutico; il sangue reso più fluido, l'evacuazione forzata dell'intestino e dello stomaco garantivano anche l'eliminazione di tutte quelle impurità che generavano la malattia stessa.

Da questa analisi si può affermare che i Galli, grazie alle loro disponibilità economiche e alla loro apertura verso la medicina e la farmacopea scientifica, in tutto il periodo di permanenza al Mulino del Daniello riuscirono a garantirsi un benessere fisico e un'aspettativa di vita certamente molto più elevata rispetto alla media.

³¹⁴ La traduzione integrale dei conti dello speziale Gusberti e del farmacista Tatti sono consultabili nell'ultimo capitolo di questa ricerca.

EMIGRAZIONE

È difficile trovare una famiglia ticinese che, al suo interno, non abbia avuto un parente emigrante; su quasi tutto l'arco dell'Ottocento furono migliaia coloro che decisero di abbandonare il paese natio per recarsi a cercare miglior sorte oltre i confini cantonali.

Per buona parte della popolazione le risorse a disposizione non erano sufficienti a garantire il sostentamento dell'intera famiglia e l'emigrazione era sovente l'unica possibilità che permetteva di racimolare il profitto sufficiente per i bisogni primari.

All'inizio si praticava prevalentemente un'emigrazione di tipo stagionale, condotta in buona parte dalle popolazioni delle valli superiori, che periodicamente trasferiva i lavoratori nelle città più importanti dei Cantoni confederati o delle nazioni vicine, lasciando la conduzione dell'attività agricola e della pastorizia alle donne e ai figli minorenni. Rimpatriando regolarmente, portavano a casa i guadagni del faticoso lavoro che, assommati al reddito dell'attività rurale, permetteva di coprire il fabbisogno familiare e magari risparmiare qualcosa per la vecchiaia.

Così lo Schinz descrive, con parole di lode, le particolarità dell'emigrazione ticinese a fine Settecento: *“Come altri abitanti di regioni montagnose, gli uomini inseguono la fortuna fuori dalla loro patria ed emigrano più spesso di tutti gli altri svizzeri e perfino più dei loro vicini savoardi. Hanno lo spirito molto più sveglio degli abitanti della pianura, e sono più attivi, più ingegnosi, più inventivi e intraprendenti e aspirano quindi maggiormente ad uscire dalla loro situazione, che pure non è così cattiva, e a cercare una via verso una sorte migliore; mentre l'abitante delle pianure lombarde va avanti avvilito per la sua strada abituale e non pensa a mutare la propria condizione, l'italiano di montagna se ne va in tutte le città e in tutti i paesi, per guadagnarsi - anche nei modi più strani - qualcosa di cui potere poi vivere una volta tornato a casa. Quando è lontano dalla sua patria, si distingue per audacia, abilità e tenacia. Durante l'estate, nei grossi villaggi, oltre al parroco, al cappellano, al sagrestano, alle autorità comunali e a qualche anziano ormai inabile al lavoro, non si trovano neanche dieci uomini adulti. Dappertutto non si incontrano che donne impegnate nei lavori più gravosi”*³¹⁵.

Una caratteristica particolarità dell'emigrazione ticinese era data dal fatto che, in genere, gli abitanti di una stessa regione si distinguevano per l'arte o la professione che solitamente svolgevano. Si trovavano così interi gruppi di emigranti, provenienti dalla stessa località, che detenevano la maggioranza nella conduzione di una determinata attività: *“Molti sono i mestieri a cui si dedicano i Ticinesi all'estero. Nel Luganese e nel Mendrisiotto e sulla riva sinistra del Verbano (Riviera di Gambarogno nel Locarnese) abbondano moltissimo i*

³¹⁵ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 263

*muratori, gli stuccatori e i tagliapietre. Alcune terre del Luganese somministrano fornaciai: Val Colla calderai (volgar. magnani). La sponda dritta del Verbano (Brissago, Ascona ecc.) dà garzoni di mercante di vino e d'oste e camerieri. Dalle valli del Locarnese escano spaccalegna, spazzacamini e fumisti. N'escono ben anche di Val Maggia. I Circoli Locarnesi della Melezza e dell'Onsernone sono pure noti pei facchini che inviano nel porto di Livorno ed a Roma. Facchini manda pure a Milano la inferiore Leventina dalle sue più montane terre (Sobrio, Cavagnago, Anzonico ecc.) La Leventina di mezzo con Val Blenio dà marronai e garzoni di mercante di vino. La superiore dà vaccai, caciai e fantesche. Blenio a parte somministra molti fabbricatori di cioccolate, garzoni e mercanti dello stesso genere. Vetrai escano in gran numero dalla Leventina, dalla Riviera e dal Bellinzonese*³¹⁶.

Per quanto riguarda in modo specifico il distretto di Mendrisio, verso metà Ottocento si riportava che “*L'arte del Muratore viene in ispecie intrapresa dagli abitanti delle comuni di Mendrisio, Stabbio, Genestrerio, Salorino, Castello e Novazzano. Quella di Tagliapietra e Marmorino da quelli di Rancate, Besazio, Tremona, Arzo e Meride. Quella di Fornasaro da quelli di Coldrerio, Riva e Balerna. Il più di sud. i operaj si recano nel Regno L. o e negli Stati Sardi*”³¹⁷. *Nel decorso dell'anno un buon centinajo di muratori e contadini si recarono nella Moravia a lavorare nella costruzione di quelle strade ferrate. All'incontro gli abitanti della Valle di Muggio professano l'arte di mercante ambulante nella Francia, Inghilterra e Spagna*”³¹⁸.

La particolarità di queste specializzazioni dipendevano generalmente dalle capacità acquisite nelle principali attività che si svolgevano nel comprensorio della propria regione (cave, fornaci, boschi, ecc.) o dai sistemi di reclutamento che avvenivano tra i numerosi parenti di quei nuclei famigliari tradizionalmente specializzati in determinate professioni.

Nel Mendrisiotto, oltre ai movimenti stagionali, si contavano pure numerosi pendolari provenienti dai Comuni situati sulla fascia di confine che si recavano nelle vicine località italiane per intraprendere attività legate all'edilizia, all'artigianato, al commercio, al contrabbando o, per quanto riguarda le donne, impiegate nell'industria della seta o come domestiche e balie nelle famiglie più benestanti.

Nella prima metà del secolo, a livello cantonale, l'emigrazione temporanea coinvolse dalle 10.000 alle 15.000 persone, in maggioranza uomini, che rappresentavano circa un terzo della popolazione maschile attiva. Situazione ancor più marcata nei due distretti di Lugano e Mendrisio, dove uscirono circa la metà degli uomini atti al lavoro e vi era addirittura qualche singolo Comune dove emigrarono quasi tutti³¹⁹. In generale i ticinesi provenienti

³¹⁶ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 253

³¹⁷ Nel Regno Lombardo, in Piemonte e in Liguria.

³¹⁸ Rapporto generale dell' Uff. Commissariale di Mendrisio pel 1845, Fondo Commissari di governo, ASTi (Tratto da: R. Simoni, *Uomini, terra, lavoro nel Mendrisiotto dell'Ottocento*. In: *Mendrisiotto sguardi e pensieri, Associazione cultura popolare*. Balerna, pag. 216)

³¹⁹ R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 204

dalle regioni meridionali erano prevalentemente assenti durante i periodi estivi per praticare le professioni legate all'attività edile (marmorini, tagliapietre, stuccatori, capimastri, carpentieri, ecc.), quelli provenienti dalle zone settentrionali sceglievano in genere i mesi invernali per intraprendere attività di piccolo commercio e servizi (marronai, cioccolatai, domestici, facchini, fruttivendoli, ecc.) mentre da alcune impervie valli centrali si emigrava in tutte le stagioni per praticare le più svariate attività.

L'attività migratoria dei ticinesi aumentò in modo regolare fin verso la metà del secolo, periodo in cui si verificò un'importante svolta.

L'EMIGRAZIONE TRANSOCEANICA

Gli anni centrali dell'Ottocento rappresentarono per il Canton Ticino un periodo di grave crisi economica. Con l'entrata in vigore della Costituzione Federale del 1848, i proventi derivati dai dazi doganali e dai pedaggi vennero accentrati dalla Confederazione, sbilanciando le finanze dei Cantoni periferici a favore di quelli centrali. Il Ticino, che ricavava notevoli somme di denaro dal transito delle merci lungo il suo territorio, si trovò così confrontato con un'importante diminuzione di questa risorsa che, insieme con altre situazioni sfavorevoli, diede inizio ad una lenta ma costante decadenza economica. Oltre a questo, come già riportato precedentemente in questa ricerca, in quegli anni la popolazione si trovò confrontata con un'importante carestia, nonché col blocco dei commerci alla frontiera e con l'espulsione di migliaia di emigranti ticinesi dal Regno Lombardo-Veneto, attuato come ritorsione da parte del governo austriaco.

Fu proprio nel 1848 che in Europa si diffuse la notizia che in Australia e in California erano stati scoperti importanti giacimenti d'oro. La martellante propaganda delle agenzie di emigrazione spinse frotte di disperati e avventurieri verso quelle lontane mete, con l'ingannevole promessa del rapido guadagno e della sicura prosperità. Con la speranza di potersi costruire oltreoceano un avvenire migliore, tra il 1850 e il 1860 ben 4768 ticinesi³²⁰ lasciarono il loro paese natio per dirigersi verso queste destinazioni. Purtroppo la febbre dell'oro durò poco e i nostri emigranti si trovarono confrontati con la triste realtà di doversi rimboccare le maniche e impegnarsi in altre attività più redditizie. L'emigrazione in Australia non si rivelò particolarmente fortunata e molti, raggranellato il denaro per pagarsi un altro viaggio, tornarono ad imbarcarsi dirigendosi verso l'America, dove trovarono miglior sorte.

Una seconda importante ondata migratoria verso l'oltremare ebbe inizio nel 1869, causata principalmente dalle forti alluvioni dell'anno precedente che arrecarono importanti disastri specialmente nel Sopraceneri.

³²⁰ F. Bolla, *La popolazione del Canton Ticino*. In: *Bollettino della Società ticinese di scienze naturali*, 1927, tav. LXXVI

RIASSUNTO per Distretti		Numero complessivo degli emigranti oltremare negli ultimi trent'anni		Numero degli individui morti per viaggio	Numero degli individui morti all'estero	Numero degli individui dei quali si hanno ancora notizie	Numero degli individui che ripatriarono nei trent'anni	Numero della popolazione secondo i ruoli comunali	Stabiliti oltremare	In Stati esteri	Nei Cantoni Confederati	Fornitieri domiciliati nel Cantone	
		Maschi	Femmine										
1	Nendrisio	1429	1160	269	12	202	951	240	21538	845	652	229	1153
2	Lugano	3857	3461	396	29	564	2560	1114	44397	2008	1543	290	2237
3	Locarno	2327	2157	170	18	189	4344	527	27439	1639	1496	288	1300
4	Vallemaggia	1841	1728	113	15	159	4314	430	8455	826	188	63	86
5	Bellinzona	4219	4026	193	8	117	848	218	14021	608	371	73	434
6	Riviera	377	337	40	8	34	117	139	5203	79	264	13	282
7	Elenio	246	229	17	2	16	126	51	9843	151	1032	58	76
8	Leventina	1643	1272	371	38	244	831	387	12686	908	1039	122	250
Totale		12,939	11,370	1,569	130	1,525	8,191	3,106	143,582	7,063	6,585	1,136	5,818

Emigrazione oltremare dal 1834 al 1874. In: Conto reso del Consiglio di Stato per il 1874, pag. 92. (Tratto da: R. Ceschi, V. Gamboni, A. Ghiringhelli, Contare gli uomini, fonti per lo studio della popolazione ticinese. Bellinzona 1980, pag. 117)

Verso l'America vi furono due correnti migratorie ben distinte. I sopracenerini, in maggioranza contadini valligiani, privilegiarono la California dove si occuparono di allevamento e di agricoltura, mentre i sottocenerini preferirono l'America del Sud, in particolare l'Argentina e l'Uruguay, dove si dedicarono in prevalenza ai mestieri che già esercitavano in Ticino, principalmente legati all'edilizia.

Le cause che spinsero i ticinesi ad espatriare non furono dettate unicamente dal puro bisogno di sopravvivenza, ma anche da altri importanti motivi come lo spirito di avventura, il desiderio di forgiarsi il carattere con nuove esperienze, la volontà di emulare o misurarsi con parenti o amici già emigrati, il desiderio di lasciarsi alle spalle una vita di duri sacrifici e privazioni o perché semplicemente illusi dalla spesso ingannevole propaganda condotta dalle numerose agenzie di emigrazione attive sul nostro territorio.

Giuseppe l'emigrante

Anche nella famiglia Galli vi fu chi decise di abbandonare la comoda esistenza condotta al Mulino del Daniello per intraprendere la via dell'emigrazione oltremare; Giuseppe Galli (1833–1904) lasciò la Valle della Motta per dirigersi verso l'Argentina in uno dei periodi di massima attività migratoria del popolo ticinese. A testimonianza di questa avventura, nell'archivio della famiglia Galli sono conservate 55 documenti, tra bozze e lettere originali, scritte negli anni intercorsi tra il 1870 e il 1911, 39 delle quali spedite da Buenos Aires (scritte da Giuseppe o dai suoi figli) e 16 spedite da Coldrerio (scritte dai fratelli Giovanni e Angelo), queste ultime probabilmente riportate al Mulino del Daniello durante viaggi di ritorno in patria. Anche se purtroppo una parte non quantificabile della corrispondenza avvenuta sull'arco di oltre 40 anni è andata persa, le preziose notizie contenute nell'epistolario a disposizione sono state sufficienti per conoscere alcuni interessanti si-

tuazioni di vita quotidiana e vicende famigliari delle due lontane realtà, raccontate con dovizia di particolari da Giuseppe e dai parenti rimasti al Mulino del Daniello.

Gli argomenti che vengono trattati nelle lettere sono molteplici ma per praticità ne presentiamo solo alcune, scelte tra le più interessanti e rappresentative, nell'ultimo capitolo di questa ricerca.

Pur non conoscendo l'esatta data di partenza, in base ai documenti a nostra disposizione è stato possibile risalire al periodo in cui Giuseppe decise di abbandonare il paese natale.

Nell'aprile del 1868, al momento della stipulazione del rogito di vendita dei 7/12 del mulino, Giuseppe figurava presente nell'ufficio del notaio Francesco de Abbondio di Balerna “... a favore dei Signori Giuseppe, Giovanni, ed Angelo Galli figli del vivente Signor Pietro nativi, e domiciliati in Coldrerio, qui presenti...”. Nei mesi che seguirono, si sa che si occupò personalmente della realizzazione della terza nuova macina del mulino, come riportato in una lettera spedita nel 1873 da Angelo Galli allo stesso Giuseppe a Buenos Aires: “*ti faccio sapere che la dentatura delle Mole tutte tre 3 sono ancora le tue a vanno ancora avanti un po di tempo*”. Sfogliando i registri contabili di Giuseppe si rileva che l'ultimo termina in data 11 settembre 1869 mentre la più vecchia lettera presente nell'archivio, data 2 febbraio 1870 e inviata da Coldrerio a Buenos Aires, è stata spedita in risposta ad una lettera ricevuta in data 18 gennaio 1870, purtroppo andata persa, e inviata da Giuseppe già residente in Argentina. Se calcoliamo che a quei tempi una lettera impiegava circa un mese per giungere a destinazione³²¹, la stessa risulta spedita intorno alla metà di dicembre 1869.

Grazie a queste informazioni, si deduce che Giuseppe si imbarcò per l'America del Sud tra la metà di settembre e l'inizio novembre 1869.

Il lungo viaggio

Anche se purtroppo non si dispone di descrizioni che riguardano i particolari della partenza, del viaggio e dell'arrivo in Argentina, è molto probabile che il Galli si imbarcò dal porto francese di Le Havre. Nonostante la vicinanza del porto di Genova, che manteneva regolari trasporti di persone e merci per il Brasile e le due Americhe, Le Havre rappresentava la principale meta di partenza di molti ticinesi, in quanto gran parte delle agenzie di trasporto ed emigrazione avevano la propria sede a Basilea. Dopo aver attraversato la Svizzera, gli emigranti che giungevano a Basilea venivano smistati in direzione di Parigi, che si raggiungeva in circa tre giorni di diligenza; in seguito si proseguiva fino a Le Havre utilizzando la ferrovia.

Gli imbrogli e gli abusi in cui potevano incappare i poveri e spesso ingenui emigranti erano numerosi; albergatori e negozianti senza scrupoli si arricchivano alle loro spalle fro-

³²¹ Nell'archivio Galli è presente una busta spedita dall'Argentina dove figura il timbro postale del 21 maggio 1874 e una nota che riporta “*Lettera ricevuta del Paese il giorno 18 giugno 1874*”.

dandoli sull'assistenza, sull'offerta dei beni di prima necessità e sul cambio della moneta. Per cercare di offrire sostegno ai numerosi emigranti svizzeri, nel 1848 la Confederazione delegò a Le Havre una speciale commissione la quale, lavorando in collaborazione con il consolato elvetico residente in loco, forniva preziose informazioni a chi era in procinto di partire, lo metteva in guardia contro le agenzie disoneste e gli offriva ragguagli sui paesi di destinazione.

Malgrado le numerose calunnie e minacce ricevute dagli sfruttatori, questa commissione riuscì in buona parte a porre rimedio agli abusi che accadevano a Le Havre, mentre negli altri porti dove il Consiglio Federale non si valeva di un controllo diretto, i poveri emigranti continuarono ad essere sfruttati e raggirati.

A tal proposito, si raccontava di una tragicomica disavventura accaduta nel 1869 ad un certo Carlo Jam di Moleno il quale, dal porto di Genova, attendeva di partire per Buenos Aires con una buona e veloce nave a vapore, già prenotata in agenzia. Quest'ultima, in modo sfacciatamente truffaldino, per risparmiare denaro imbarcò il povero Jam con numerosi altri ingenui emigranti su di un bastimento a vela precedentemente camuffato da nave a vapore usando una finta ciminiera da dove, per rendere la cosa più realistica possibile, fuoriusciva denso fumo prodotto da una stufa abilmente nascosta al suo interno. Inizialmente soddisfatti della loro scelta, gli ignari passeggeri furono ben presto obbligati a ricredersi; il viaggio a vela durò ben tre mesi e, prima di riuscire a raggiungere l'agognata meta, per buona parte del tragitto dovettero sopportare indescrivibili privazioni e disagi³²².



*Ex voto del 1856
rappresentante una
nave degli emigranti
in difficoltà durante
una tempesta. Giovanni
Antonio Vanoni. Olio
su tela cm 47 x 56,5.
Santuario della Madon-
na del Sasso, Orselina.*

³²² A.O. Pedrazzini, *L'emigrazione Ticinese nell'America del sud*. Locarno 1962., pag. 390

Sicuramente salpato a bordo di un buon vapore, Giuseppe giunse al porto di Buenos Aires dopo circa un mese di viaggio. Egli non era partito senza una precisa meta; ad attenderlo c'era probabilmente un conoscente che lo consigliò durante i primi giorni di permanenza in quella terra straniera. Come riportato sull'indirizzo di una busta spedita da Coldrerio nel 1874, egli si stabilì nella città di Buenos Aires a “*Calle Uruguai n° 294*” dove trovò lavoro come “*Carpintero*”, continuando così a svolgere la sua precedente attività di falegname, principalmente in campo edile.

Gli esatti motivi che spinsero Giuseppe ad emigrare, lasciando in affidamento i suoi tre figli in tenera età ai famigliari rimasti al Mulino del Daniello, non ci sono noti. In base alle informazioni contenute nei documenti si possono avanzare le ipotesi più plausibili.

In rapporto alla maggior parte della popolazione dell'epoca, egli conduceva una vita abbastanza agiata e dal punto di vista professionale, se si analizzano i registri contabili riguardanti la sua attività di falegname, risulta che le commissioni non gli mancavano. Di certo Giuseppe non partì spinto da necessità di sopravvivenza, ma probabilmente lusingato dalle notizie dei lauti guadagni che percepivano amici e parenti già presenti in Argentina. A questo proposito, all'interno di una lettera spedita da Coldrerio in data 17 maggio 1874, il fratello Angelo accenna l'intenzione, mai attuata, di recarsi anch'egli in America “... *perché il guadagno anche fare il mognaiò cie poco guadagno guarda un po il fratello di cesare*³²³ *in quattro anni a portato acasa franchi quattromille e noi neanche in 8 anni non vanziamo quattro mille franchi compresa tutta la famiglia...*”.

Il motivo predominante della decisione di emigrare potrebbe anche essere ricercato nel desiderio di fuggire al doloroso ricordo dalla prematura morte di due figli gemellini maschi e dell'amata moglie Fiorenza, avvenuti nel 1867 a pochi mesi di distanza. Queste tristi circostanze causarono a Giuseppe un forte abbattimento che traspare anche in una lettera inviata alla famiglia nel 1871 dove, con animo malinconico, si firmava “*vostro figlio disgraziato Giuseppe Galli*”.

Emigrazione ed economia

Dinanzi a una quantità così importante di spostamenti, molti iniziarono a chiedersi se l'emigrazione fosse utile o dannosa all'economia del Cantone.

All'inizio dell'Ottocento il Ghiringhelli analizzava la problematica suddividendo l'emigrazione ticinese in due classi: quella “*periodica*”, intrapresa esclusivamente nella vicina Italia, e quella dove si “*osano viaggi più lunghi e più lontani*” dove “*nessun paese d'Europa e forse nessuna parte del mondo vien da loro negletta*”. Egli definiva spostamenti meno dannosi quelli periodici intrapresi durante l'inverno, momento in cui la necessità di manodopera agricola era meno richiesta. Definiva comunque “*desiderabile (...)*”

³²³ Giuseppe Tela (1835-1911), emigrato in Argentina dal 1870 al 1873. Era fratello di Cesare Tela che aveva sposato Maria Galli, sorella di Giuseppe Galli.

che tali emigrazioni si occupassero piuttosto a casa: troverebbero qui certo lavori almeno altrettanto buoni quanto quelli cui si dedicano all'estero". Riguardo a quella estiva, il suo giudizio risultava meno conciliante, definendo che *"Tale specie di emigrazione vuota interi villaggi di popolazione maschile. I lavori dei campi e le occupazioni casalinghe rimangono a carico delle donne sole. La gravosa situazione di quest'ultime, la cattiva impostazione della economia sono facilmente immaginabili".*

Per quel che concerne la categoria che comprendeva i più importanti spostamenti a livello europeo o transoceanico, pur ammettendo che *"molti di tali cacciatori di fortuna sono veramente industriosi e abili, e che più d'uno raggiunge patrimoni cospicui"*, esprimeva un giudizio alquanto negativo su tanti altri che in compenso *"sciamano per il mondo, e tornano, ricchi solo di vizi e di bisogni, schivi dei lavori dei campi"*.

Rilevava inoltre che *"a molti la fortuna divien presto infedele quanto prima, per un certo tempo, era stata propizia"* e che in generale *"rarissimi sono quelli che tornano in Patria, e portano con sé i frutti delle loro industrie, i benefici della fortuna"*³²⁴.

Anche il Franscini analizzò le diverse opinioni pro o contro l'emigrazione e, osservando in un contesto generale i vantaggi e gli svantaggi che l'importante espatrio causava all'economia e allo stato sociale delle diverse regioni del Canton Ticino, concluse saggiamente che *"In generale ci sembra di poter asserire che i vantaggi dell'emigrazione sono inferiori di molto all'opinione che se ne forma il villico al vedere di ritorno da lontane contrade questo o quel giovinotto con una ventina o trentina di luigi d'oro dopo un'assenza di tre o quattro anni, e con una provvista di belli abiti di panno fino e con l'oriuolo. Il villico non tiene conto né dei terreni decaduti di valore, né delle viziosi abitudini acquistate da molti di que' giovinotti, né degli stenti e dello sfinimento toccati ai più deboli della famiglia per l'assenza dei più robusti: ancora egli trascura il novero non piccolo di coloro a cui l'emigrazione riesce di perdizione e rovina. L'emigrazione per l'esercizio dei mestieri più comuni può forse consigliarsi in generale alle famiglie sprovviste di beni o affatto indebitate e senza scorte; ma è da deplorarsi moltissimo che vi si diano qua e là i giovani di famiglie rustiche né scarse di terreno da coltivare, né oppresse dai debiti"*³²⁵. Egli rilevava inoltre che, paragonando le diverse regioni dove l'emigrazione risultava più o meno marcata, in quei Comuni dove il numero degli espatri era maggiore non veniva per contro riscontrata una migliore *"prosperità del popolo"*.

Il fenomeno venne approfondito anche all'interno del mensile *"L'agricoltore ticinese"* del 1874, periodo in cui il numero delle emigrazioni era ancora molto importante. Nel rapporto letto alla riunione della Società Agricola-forestale del III circondario tenutasi a Bioggio il 30 novembre del precedente anno, si riportava un interessante approfondimento agricolo-economico dal tema *"Se l'emigrazione sia utile o dannosa al nostro Cantone"*³²⁶.

³²⁴ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 62-64

³²⁵ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag.257

³²⁶ *L'agricoltore ticinese, giornale economico-agrario*. Lugano 1874, pag. 57-62

Anche in questo caso l'emigrazione periodica e quella *“transatlantica”* furono oggetto di analisi separata. La prima, vista la situazione economica in cui viveva la maggior parte della popolazione, venne descritta come *“una triste necessità (...) per far fronte ai più indispensabili bisogni dei suoi abitanti”*, definendola allo stesso tempo *“utile”* dal punto di vista finanziario. L'abbondante lavoro ben retribuito che l'emigrante di allora trovava nei Cantoni confederati e negli altri stati europei, alla fine della stagione gli garantiva il rientro in patria con somme di denaro ben superiori rispetto a quella esportata o a quella che avrebbe potuto guadagnare rimanendo al paese natale. Da statistiche fornite dal Dipartimento dell'Interno e riportate nello studio, nel 1869 a livello Cantonale 6269 emigranti esportarono la somma di Fr. 140.094 e ne importarono ben 593.919, con un guadagno netto di Fr. 453.825. Si affermava inoltre che l'emigrazione periodica non si poteva definire controproducente all'agricoltura locale in quanto, grazie al clima favorevole, quando l'emigrante si trovava in patria riusciva a dedicarsi *“ai lavori agricoli prevalentemente devoluti al sesso forte”*, lasciando il resto delle faccende agli uomini che rimanevano in famiglia o alle donne che *“valgono quanto gli uomini per robustezza ed intelligenza”*.

Molto criticata invece l'emigrazione transatlantica, definita controproducente sotto ogni punto di vista. Riferendosi alla sopra menzionata statistica, nel 1869 risultava che a livello cantonale 1442 emigranti d'oltremare esportarono la somma di Fr. 691.252.- mentre quella importata fu di 208.680.-, con una perdita netta di Fr. 482.572.-. Diversamente dall'emigrazione periodica, quest'ultima allontanava per molti anni consecutivi un'importante forza lavoro che conseguentemente lasciava *“paesi squallidi, spopolati, famiglie desolate, campagne deserte ed incolte”*. Alquanto sconfortante, e forse in certi casi esagerata, la descrizione delle difficoltà che l'emigrante poteva riscontrare nella sua permanenza oltremare, probabilmente voluta dagli articolisti appositamente per scoraggiare ulteriori nuove partenze: *“I lunghi e perigliosi viaggi, l'eccessivo lavoro, la differenza di clima, le malattie indigene dei paesi d'oltremare, cominciano dallo scemare fortemente il numero di quegli infelici che, o troppo avidi di denaro od ingannati dalle fallaci promesse di alcuni mercanti d'uomini, trovano la miseria e la morte dove credevano di trovare miniere d'oro e felicità.*

Altri, giovani d'anni e d'esperienza, gettati d'un tratto senza guida su d'un mondo sconosciuto, in balia di se stessi, divengono vittima dei propri vizi”.

In generale si può rilevare che, se durante tutto l'arco dell'Ottocento l'emigrazione periodica venne generalmente giudicata tutto sommato come un fenomeno economicamente necessario e socialmente sopportabile, quella d'oltremare fu stigmatizzata dagli analisti dell'epoca, che la definirono sotto molti aspetti assolutamente controproducente.

Una nuova vita in Argentina

Malgrado i sempre più numerosi giudizi negativi che da più parti giungevano a coloro che decidevano d'intraprendere l'avventura oltremare, si continuò comunque ad espatriare

anche se, per la maggior parte degli emigranti, il desiderio di far fortuna rimase un sogno che mai si avverò. Di ricchi sfondati se ne videro in realtà pochi e la maggioranza dovette accontentarsi di trovare un'occupazione che garantisse loro il necessario per poter sopravvivere.

Vi furono comunque delle famiglie originarie del Mendrisiotto che riuscirono a realizzare ingenti fortune in Argentina. Tra queste si possono citare i fratelli Antonio, Pietro e Achille Chiesa di Chiasso, i quali giunsero a Buenos Aires all'inizio degli anni settanta con modeste disponibilità finanziarie. In associazione con altri compaesani, aprirono a Rosario una ferrareccia che in breve tempo si sviluppò in un importante e fiorente emporio di macchine agricole, materiali e legnami da costruzione, vernici ed articoli sanitari. Ritornati all'inizio del Novecento in Europa con notevoli disponibilità finanziarie, Antonio e Achille si sistemarono a Milano mentre Pietro si stabilì nel Mendrisiotto nella sua lussuosa villa a Vacallo. Oltre a munifiche donazioni, che servirono a finanziare la colonia climatica “*La Perfetta*” di Arzo, la maternità di Mendrisio, il padiglione sanitario della Croce Verde di Chiasso e altre importanti opere di interesse pubblico, nel 1912 acquistò la proprietà di Mezzana, estesa su 50 ettari di pregiato terreno agricolo e la donò allo Stato, con la condizione di insediarvi una scuola di agricoltura.

Il calzolaio Giovanni Bernasconi, originario di Coldrerio ed emigrato a Buenos Aires verso il 1855, sviluppò con il fratello Alfonso un'importante attività d'importazione e fabbricazione di calzature e commercio di pellami. Parteciparono in seguito a imprese finanziarie e acquistarono estesi territori situati nella provincia della Pampa, poi utilizzati per attività immobiliari e allevamento. Ritornati in patria a fortuna fatta, Giovanni fece costruire nel 1872 a Mendrisio la lussuosa “*Villa Argentina*” mentre nel 1890 il fratello Alfonso edificò, nel medesimo Comune, la stupenda “*Villa Foresta*”.

Passiamo ad analizzare la specifica situazione vissuta da Giuseppe Galli dall'arrivo a Buenos Aires fino alla sua morte, avvenuta nella stessa città 35 anni dopo.

Il lavoro abbondante e ben retribuito, intrapreso subito dopo l'arrivo in America, gli permise di risparmiare cospicue somme di denaro, in buona parte inviate alla famiglia per fronteggiare le spese di manutenzione e miglioria del mulino e per saldare parte dei debiti derivati dai vari acquisti di terreni e immobili. Il primo versamento documentato in dettaglio è riportato in una lettera del 12 novembre 1871 dove si informava la famiglia dell'invio di una cambiale di Fr. 2020.-, consegnata per il tramite di un certo Diego Mantegazzi di Como, necessaria a saldare il debito del fondo “*Roncaccio*” acquistato nel 1861. All'interno della stessa lettera, Giuseppe esprime particolare ottimismo riguardo alla possibilità di estinguere tutti gli impegni finanziari della famiglia, affermando che “*se dio mi darà salute a poco a poco possiamo pagare tutti i debiti*”. Altre informazioni riguardanti somme di denaro che furono inviate da Giuseppe nei primi anni di permanenza a Buenos Aires, sono elencate in un documento scritto dall'anziano padre Pietro Galli.

1869³²⁷

7 agosto ricevo del filio giuseppe dalla mericha 10 sterline doro
del 1870 ricevo 2 milla franchi di pagare il roncaggio³²⁸ del ranpoldi
del 1871 oriceutto 30 marengli alugano del trazini
del 1873 o riceutto 100 marengli doro per fare la chiusa
quando e vutto acassa cersare³²⁹ miei mandato 3 sterline in regalo

Va rilevato che la famiglia Galli non si dimostrò particolarmente entusiasta della scelta di Giuseppe di emigrare; Angelo e Giovanni, in quasi tutte le loro lettere, pregarono insistentemente il fratello affinché si decidesse a fare definitivo ritorno in patria. Riportiamo un passaggio particolarmente significativo contenuto in una lettera spedita da Coldrerio nel 1875, in cui l'intera famiglia gli chiede esplicitamente che *“noi avessimo desiderio che tu ti recasti acasa, sappi che abbiamo bisogno del lavoro, abbiamo la ruota del pane di giorno in giorno ed il canale della stessa ruota e quella del formento di cambiare in questo anno, non si può più fare di meno, e poi qui cié tanto lavoro”*. Infatti, anche se dall'America giungevano rilevanti somme di denaro, la conduzione del mulino subì un'importante perdita di manodopera qualificata. Giuseppe era il solo che, con la sua specifica attività di falegname, si occupava della manutenzione e riparazione di tutte le parti in legno del mulino e delle macine in pietra. In seguito alla sua partenza, i Galli dovettero far capo a manodopera esterna che non sempre svolse i lavori con la necessaria professionalità. In una lettera spedita da Coldrerio in data 2 giugno 1873, si trova un riferimento riguardo a divergenze sorte in relazione a lavori commissionati ad un falegname della regione: *“... la spesa che abbiamo fatto e statta quella del falegname e avevamo un falegname che era un imbroglione non sapeva da che parte si prendeva li feri pena per mettere su questa Mola e fare 16 canalette a tenuto il tempo di 7 giornate ½ che noi li facciamo in 2 al più che pareva di essere il primo delli artisti e invece tono aripettere che era un mangia giornate e abbiamo dovuto pagare franchi 2 ½ per ogni giornata e le spese da vivere e non si voleva contentare voleva franchi 3 al giorno era un vecchio uomo di Brengia detto gernobio ...”*.

Malgrado le continue insistenze della famiglia, Giuseppe decise di stabilirsi definitivamente in Argentina dove si risposò nel 1872 con una vedova, certa Catalina Crosta di Buenos Aires, madre di due figli. Nel 1876 ritornò per la prima volta in patria per riprendersi i tre figli Daniele, Ermelinda e Virginia di 11, 12 e 14 anni, che portò con sé in America. A

³²⁷ La lista, stilata dall'ormai ultrasettantenne Pietro Galli negli ultimi anni della sua vita, riporta il primo versamento effettuato in data 7 agosto 1869. Si tratta evidentemente di un errore in quanto, come già riferito, Giuseppe emigrò tra la metà di settembre e inizio novembre 1869.

³²⁸ Si tratta della già citata somma di Fr. 2020. - per estinguere il debito del fondo *Roncaccio*. Anche in questo caso la data del 1870 risulta errata, in quanto si sa che il denaro venne spedito da Giuseppe alla fine del 1871.

³²⁹ Quando è venuto a casa Cesare (Cesare Tela, cognato di Giuseppe, emigrato anch'egli a Buenos Aires). Solitamente le somme di denaro venivano inviate al paese per il tramite di parenti o persone di fiducia che ritornavano in patria.



Cartolina di auguri di buon anno, spedita da Ermelinda Galli nel 1909 alla zia Sofia di Coldrerio.

parte qualche occasionale viaggio di ritorno effettuato con il padre tra il 1876 e il 1887, i tre figli di Giuseppe Galli si stabilirono tutti definitivamente a Buenos Aires, dove formarono famiglia e rimasero fino alla morte.

Anche se dalle prime lettere traspare, seppur velatamente, una situazione di ritrovata agiatezza che Giuseppe vive nella nuova realtà oltreoceano, l'instabilità politica, le rivoluzioni, le guerre civili, le crisi economiche e il deprezzamento della valuta che si verificheranno in seguito, causarono non poche difficoltà per la popolazione argentina. Tra i fatti più cruenti, si ricordano le rivoluzioni del 1880 e del 1890 che generarono, in particolare nella provincia di Buenos Aires, gravi situazioni di miseria e sofferenza.

In due lettere di Giuseppe del 1890 e 1894 sono descritte le difficili condizioni economiche con cui si trova confrontato, facendo riferimento alla mancanza di lavoro, ai risparmi appena sufficienti per sopravvivere, all'aumento del costo dei generi alimentari, degli affitti e delle imposte. In una lettera datata 28 settembre 1890, Giuseppe così descrive al fratello Giovanni la sua precaria situazione: "... crede tu che tanti anni che lavoro avanti non tengo quel poco che avevo lo guastato nel mulino i viaggi andata e ritorno del '76 al '87 5 anni senza lavoro colla famiglia non potei avanzare un soldo...". Nella lettera scritta il 2 agosto 1894 troviamo riportata un'altra descrizione, un po' più dettagliata, delle difficoltà che continuarono a persistere in Argentina: "Riguardo poi alle circostanze che passa qui in America è peggiore che in Europa la grande carestia il poco lavoro il vitto caro le im-

poste tanto alte (...) che io al giorno doggi appena si guadagna solo per vivere e pagare i fitti al mese per mia solla stanza che sta il letto e i pochi utensili della famiglia si paga a 18 a 20 nazionali al mese anticipati che son come 90 a 100 franchi popul moneda io del tempo che vivo a questa parte denari non tengo appena faccio i miei interessi stando sanno e lavorando”.

Questa situazione obbligò Giuseppe a chiedere al fratello Giovanni la restituzione di alcune somme di denaro investite nel mulino che gli furono inviate, in forma di prestito, durante i primi anni di permanenza in Argentina.

Ammalato di diabete da diversi anni, si spense il 6 febbraio 1904 a Buenos Aires all'allora veneranda età di 71 anni, amorevolmente assistito dai tre figli.

In conclusione, si può affermare che la decisione di Giuseppe di lasciare il mulino per intraprendere l'avventura argentina non portò particolari benefici né a sé stesso né ai suoi figli. Come per buona parte dei suoi compatrioti che avevano scelto la via dell'emigrazione, i suoi desideri e le sue speranze furono in parte traditi da una realtà rivelatasi ben diversa dai sogni che lo avevano spinto, affranto dal dolore, ad abbandonare il paese natio in cerca di fortuna.

Immigrazione

Tra la moltitudine di gente che emigrava, vi erano per contro numerosi lavoratori forestieri che entravano in Ticino a svolgere mestieri che generalmente erano abbandonati o rifiutati dalla popolazione indigena.

In base ai permessi di dimora che furono rilasciati dal Cantone, si calcola che il flusso degli immigrati, proveniente prevalentemente dal Nord Italia, corrispondeva ad oltre un terzo delle partenze.

Questa statistica non comprendeva ovviamente le entrate clandestine, difficili da quantificare ma probabilmente anch'esse assai numerose.

I mestieri esercitati dagli immigrati erano molteplici; generalmente si trattava di lavori umili e di fatica, praticati in campo agricolo e forestale, nella costruzione della rete stradale e ferroviaria o come domestici nelle famiglie più benestanti. In buona parte forestieri erano pure i lavoratori stagionali nei mulini, i fornaciai impiegati nelle fabbriche di tegole e mattoni del Mendrisiotto, gli ambulanti che percorrevano tutto il Canton Ticino vendendo nei mercati e nelle pubbliche piazze ogni sorta di mercanzia: *“tele, fazzoletti, nastri, prodotti di merceria, scodelle in legno, vasellame e stoviglie, cesti, scope, scarpe, sementi, olio, aceto, vino, tabacco, chiodi e ferramenta, coti per affilare le lame, immagini sacre e oggetti religiosi; era in parte la stessa mercanzia che i merciaioli ticinesi offrivano all'estero”*³³⁰.

³³⁰ R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 205

Non erano solo lavoratori generici che immigravano nel nostro Cantone; in alcuni casi, per supplire alla mancanza di manodopera specializzata locale, si doveva ricorrere ai servizi di artigiani qualificati provenienti da oltre frontiera.

Il Francini riportava che nel 1824 il numero totale “*de' non ticinesi*” presenti sul territorio cantonale era stimato attorno a 3000 individui, compresi da 200 a 300 svizzeri attinenti d'altri Cantoni³³¹. Riguardo alla provenienza e ai mestieri praticati dagli “*operai forestieri*”, lo stesso Francini ci indica che: “*Oltre a calzolai della Valtellina, a fabbri-ferrai e falegnami di Lombardia, a muratori e tagliapietre di val Intelvi, a materassai della Brianza, a lavoratori di terreno Genovesi, a merciadri Piacentini, a segatori di legname del Trentino, abbiamo in alcune delle nostre borgate e nelle ville panettieri (volg. prestinai), camerieri, mercanti di panni, di tele ecc. quasi tutti forestieri. Calcolasi che il numero degli artigiani e operai esteri sia di oltre a due mila, e non v'ha dubbio che molti di loro fanno di buoni guadagni*”³³².

Poteva anche succedere che molti di quei lavori praticati in Ticino dai forestieri erano gli stessi che i nostri emigranti andavano a svolgere all'estero. Questa situazione, che a prima vista potrebbe sembrare paradossale, era già stata osservata dal Ghiringhelli all'inizio dell'Ottocento: “*Strano invece è che un paese, abbandonato dai suoi figli in cerca di mille occupazioni redditizie all'estero, sia invece sommerso da una fiumana di stranieri, che traggono denaro spesso appunto dagli stessi mestieri*”³³³. Ciò è un'ulteriore conferma che la forte emigrazione dei ticinesi non fu imposta solamente dalla fame, ma anche dallo spirito di avventura e dal desiderio di liberarsi di quei costumi che a molti risultavano troppo arcaici e soffocanti.

Si può anche affermare che la nostra emigrazione rispondeva, almeno in parte, a scelte ben ponderate: i mestieri sgraditi e poco redditizi venivano volentieri lasciati agli stranieri in quanto all'estero si riusciva a trovarne altri meglio retribuiti e più consoni ai propri desideri.

È probabile che anche i mugnai Galli fecero occasionalmente capo a manodopera straniera come supporto nella conduzione del mulino. La già citata figura anonima del “*garzone*”, “*domestico*” o “*servo*”, che occasionalmente compare in alcuni documenti datati tra il 1829 e il 1888, potrebbe essere un aiutante proveniente da oltre confine. A prova di questo, nell'archivio di famiglia è presente un permesso di dimora, rilasciato dal Consiglio di Stato in data 15 maggio 1838, in cui si autorizza un certo Battista Galli di Uggiate³³⁴ a soggiornare per un periodo di 12 mesi nel Comune di Coldrerio. Con ogni probabilità il suddetto venne assunto dalla famiglia Galli come aiuto nelle diverse attività legate alla gestione del mulino e proprietà annesse.

³³¹ S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 175

³³² S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 258

³³³ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 65

³³⁴ Probabile parente dei Galli del mulino, morì a Coldrerio per cause sconosciute nel 1839 all'età di 40 anni.

ISTRUZIONE

La maggioranza dei ticinesi che scelsero di cercare fortuna all'estero erano consapevoli che, per potersi meglio districare tra le mille difficoltà che avrebbero incontrato in territorio straniero, era necessario disporre di una buona base di nozioni scolastiche. Era inoltre risaputo che ottime conoscenze professionali unite ad una buona preparazione teorica garantivano maggiori possibilità d'impiego e salari più alti rispetto a coloro che non avevano un mestiere.

Contrariamente, tra la maggioranza della popolazione, l'istruzione pubblica non venne sentita come una necessità primaria e di conseguenza il suo sviluppo fu molto lento e difficoltoso, principalmente durante la prima metà dell'Ottocento.

Già alla fine del Settecento in diversi villaggi dei baliaggi italiani erano in funzione scuole, condotte in prevalenza dai parroci e cappellani, i pochi che disponevano di una sufficiente istruzione che li rendeva idonei all'insegnamento. Regolate in base a semplici accordi ufficiosi o da contratti formali, le scuole erano gratuite o a pagamento. L'apprendimento era generalmente limitato alla sola lettura e, oltretutto, soltanto i maschi vi potevano accedere: *“Nei principali borghi, ed anche nella più parte dei villaggi, vi sono scuole dirette da ecclesiastici (nei piccoli villaggi dirette da parroci e cappellani) ma soltanto i fanciulli v'imparano a leggere, nessuno a scrivere ed i più capaci a conteggiare un tantino. Le fanciulle ne sono escluse: volessero anche soltanto imparare a leggere, deve ciò combinarsi di speciale maniera. Vi sono sì ragionevoli madri che istruiscono esse stesse le proprie figlie, donne che lo fanno per mercede, ma le ricche le mandano, ancor giovanissime, nei conventi. Dalle fanciulle dei paesani non tutte imparano a leggere, nessuna a scrivere”*³³⁵.

Le scuole d'antico regime erano ideate per rispondere unicamente alle esigenze di una comunità di giovani studenti di sesso maschile, che sarebbero presto diventati contadini, lavoratori o emigranti. Alle ragazze, non ufficialmente ammesse alle scuole dei parroci, non rimaneva altra possibilità che ricorrere all'insegnamento impartito tra le mura domestiche da parte di parenti o conoscenti, mentre solo le più benestanti potevano avvalersi di insegnanti privati. In quelle scuole comunali dove maschi e femmine partecipavano insieme alle lezioni, quest'ultime ricevevano comunque un'istruzione di grado inferiore; a tale proposito, nel 1837 il Franscini denunciava che *“non è gran tempo che nella nostra campagna era molto se la fanciulla anche di benestante famiglia imparava non solo a leggere ma anche a scrivere: se poi aggiungeva il fare le somme, la resta e la moltiplica, era quasi troppo”*³³⁶.

³³⁵ H. R. Schinz, *Sussidi per la maggior conoscenza della Svizzera*, Zurigo 1783 - 1787. In: Bollettino storico della Svizzera Italiana, *Dalla pubblica istruzione nella Svizzera italiana nei secoli passati*, settembre 1881, pag. 222

³³⁶ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 330

Per cercare d'impartire un'adeguata istruzione a tutta la popolazione, il 4 dicembre dell'anno 1800 il Consiglio esecutivo della Repubblica Elvetica, per il tramite del Ministero d'arti e scienze, emanò un decreto affinché venissero istituite scuole elementari in tutti quei Comuni che ne erano ancora sprovvisti, permettendo agli allievi di imparare a “*leggere, scrivere e far di conto*”. In questa disposizione si chiedeva la preparazione di un locale ampio, comodo e sufficientemente riscaldato da adibire ad aula scolastica. Al maestro, nominato dal Consiglio di educazione, si doveva assegnare un alloggio e un compenso di almeno 80 Lire per tutto il tempo d'insegnamento, esercitato durante il periodo invernale fino a Pasqua. A quei piccoli villaggi situati uno vicino all'altro era permesso di riunirsi per istituire una scuola in comune, con la condizione di non raggruppare più di 80 bambini all'interno della stessa aula. Le necessarie spese dovevano essere interamente coperte dai fondi già esistenti e dai contributi volontari, da una tassa sui beni immobiliari presenti nel Comune e da una imposta fiscale a carico di ogni fuoco. In questo decreto furono anche minacciate sanzioni pecuniarie verso tutte quelle municipalità che non avessero adempito a tale dovere, con un'eventuale multa di 40 Lire. Purtroppo, quando varcarono le Alpi, questi ordini si trasformarono in semplici “inviti” e, complice anche l'eccessiva ignoranza del popolo e la mancanza di abili insegnanti, i buoni propositi di istituire una scuola popolare rimasero senza applicazione.

Vi è comunque da rimarcare che il Mendrisiotto era il distretto che, rispetto agli altri, disponeva del maggior numero di scuole pubbliche. Nel 1812 il Ghiringhelli, riferendosi al distretto di Mendrisio, riportava che “*Nessun Comune è privo di scuole elementari. Alcuni hanno un maestro specialmente stipendiato, in altri l'istruzione è compito del parroco*”³³⁷. Questa affermazione venne confermata due anni più tardi dall'Oldelli che ribadiva “*Tutte le Comuni hanno la scuola normale; alcune tengono maestri stipendiati; in altre è poi obbligo del Parroco, annesso ad altri pesi della Parrocchia*”³³⁸. Il motivo di questo privilegio è in parte legato anche ai guadagni ottenuti dalla confisca di alcuni conventi, con i loro relativi beni, decisa dal Governo Arciducale della Lombardia alla fine del Settecento. Come ci spiega il Franscini, grazie a queste soppressioni “*divennero liberi nel Mendrisiotto alcuni poderi e capitali del monastero di sant'Orsola in Como, la sovranità elvetica per mezzo del sindacato del 1794 e di quello del 1796 non esitò ad aggiudicarli al baliaggio nel quale si trovavano, ed a ripartirne il prodotto in ragione di lir. 800 per ciascun comune, statuendo che l'annuo introito fosse applicato alla scuola elementare. Dalla quale commendevole disposizione datano appunto alcune istituzioni scolastiche di non lieve profitto per quella contrada*”³³⁹.

³³⁷ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 136

³³⁸ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814, pag. 6

³³⁹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 315

Nel 1803, con l'entrata nella Confederazione dei 19 Cantoni, il Canton Ticino pose subito attenzione all'istruzione del popolo in quanto, in particolare nelle valli e nelle campagne, la situazione appariva alquanto desolante. Per cercare di porvi rimedio, in data 4 giugno 1804 venne approvata la prima legge sull'istruzione che proponeva l'istituzione di una scuola elementare in ogni Comune ticinese. Essa chiedeva in dettaglio:

Stabilimento d'una Scuola elementare in ogni Comune.

*IL GRAN CONSIGLIO DEL CANTONE TICINO
Sulla preposizione DEL PICCOLO CONSIGLIO*

*Considerando, che la felicità di una Repubblica ben costituita deriva principalmente dalle savie istituzioni, e da una buona educazione; mentre da uomini bene educati si può sperare ogni bene, e dalla ignoranza nascono tutt'i vizj, e disordini;
Considerando, che non tutti sono in grado di profittare dei Collegj, e Seminarj, che esistessero, o potrebbero esistere in alcuni determinati luoghi;*

DECRETA:

- 1. In ogni Comune vi sarà una Scuola, ove s'insegnerà almeno leggere, e scrivere, ed i principj di aritmetica.*
- 2. Tutti i Padri di famiglia, Tutori, e Curatori sono obbligati mandare i loro figlj, e minorenni alla Scuola.*
- 3. La scuola sarà affidata ai Parrochi, Cappellani, ed altre persone capaci, e probe indistintamente.*
- 4. Le Municipalità per l'adempimento della presente legge sono autorizzate a costringere con multe pecuniarie le persone contemplate nell'art. secondo. Tali multe non potranno però oltrepassare la somma di franchi 10 all'anno, e saranno versate nella cassa de' poveri del luogo, ove esiste la Scuola.*

Le buone intenzioni si scontrarono però con la realtà dei fatti; purtroppo lo Stato appena costituito non disponeva della forza necessaria per organizzare una scuola pubblica completamente gratuita. Nella suddetta legge non si faceva inoltre menzione alla durata dell'anno scolastico, all'età di ammissione degli alunni, ai modi di finanziamento, all'autorità che avrebbe dovuto occuparsi della vigilanza. Anche in questo caso, i buoni propositi furono destinati a rimanere lettera morta ancora per diversi anni.

Generalmente la scuola di allora era costantemente confrontata con notevoli carenze e gravi problematiche. I maestri, miseramente stipendiati, non si dimostravano sempre all'altezza dei loro compiti e, dove non subentrava la demotivazione, era il tempo a scarseggiare; i numerosi parrochi e cappellani erano troppo impegnati nelle funzioni pastorali per poter-

si dedicare pienamente alle attività didattiche. I metodi d'insegnamento risultavano alquanto antiquati e i locali scolastici erano spesso organizzati in spazi inadatti, perlopiù mancanti delle necessarie attrezzature e aperti pochi mesi all'anno. Al sopraggiungere della primavera, la scuola veniva progressivamente disertata dalla maggior parte degli allievi, troppo impegnati nelle attività agricole, nella pastorizia e in diverse altre occupazioni. Tra questi vi erano anche coloro che, in compagnia degli adulti, si spostavano all'estero per apprendere i mestieri che gli emigranti ticinesi esercitavano in molte contrade europee.

Specialmente nei ceti meno abbienti era diffuso un atteggiamento di rifiuto nei confronti della scuola, se trasformata in costrizione duratura; l'obbligo di frequentare le lezioni avrebbe privato le famiglie del prezioso sostegno lavorativo dei figli e implicato pure qualche onere finanziario, il tutto senza vantaggi apprezzabili immediati.

Di conseguenza, come denunciava il Ghiringhelli, l'analfabetismo rappresentava una realtà assai comune in tutto il Cantone Ticino, addirittura anche tra coloro che rivestivano cariche pubbliche di una certa importanza: *“Sindaci che non sanno leggere e scrivere, municipali che ricorrono al parroco come scrivano non sono una rarità. Persino il Governo deve ricorrere agli ecclesiastici per avere giudici di pace ed impiegati statali; tale stato di cose rovina e impedisce molti buoni decreti”*³⁴⁰.

Le autorità tornarono ad interessarsi dell'argomento nella nuova costituzione del 1830 dove, per la prima volta, la scuola ticinese trovò posto in un articolo che stabiliva *“La legge provvederà sollecitamente per la pubblica istruzione”*. Nel 1831 il Gran Consiglio votò la nuova legge scolastica seguita dal regolamento generale del 1832. Con questa venne decretata l'istituzione di una Commissione cantonale della pubblica istruzione, incaricata della sorveglianza delle scuole pubbliche che si dividevano in due cicli di *“minori”* e in seguenti altri tre cicli di *“maggiori”*. Ogni Comune doveva disporre almeno di una scuola per i fanciulli d'ambo i sessi, dove si sarebbero apprese le regole *“di lettura italiana e latina, di scrittura e di aritmetica”*. Per la figura del maestro ci si poteva avvalere di parroci, cappellani o di chiunque altra persona capace. Questi ultimi, oltre che *“conoscere a sufficienza tutte le materie che debbono essere insegnate”* e *“presentare una costituzione fisica sana”*, dovevano disporre di un attestato rilasciato dalla Municipalità e dal Parroco locale che certificava l'appartenenza alla religione cattolica e di vantare *“ottimi costumi”*. A dipendenza del luogo, la durata dell'anno scolastico doveva essere compresa tra i 6 e i 10 mesi e includere non meno di 4 ore giornaliere di lezione. Il maestro doveva guidare l'allievo *“col mezzo della dolcezza, della persuasione e della emulazione”* specificando che solamente *“in caso di bisogno avrà ricorso a quelle punizioni che crederà necessarie, esclusa però ogni sorta di percossa”*. Quest'ultima raccomandazione fu spesso ignorata dagli insegnanti dell'epoca i quali, all'occorrenza, non esitavano a praticare severe punizioni corporali.

³⁴⁰ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 61

Le principali materie impartite nei due cicli delle “*minori*” riguardavano l'istruzione religiosa, la lettura su testi latini ed italiani, la calligrafia e l'ortografia, l'aritmetica, la grammatica, i lavori femminili, le regole della buona educazione e i doveri del cittadino verso la Patria. Nei seguenti tre cicli di “*maggiori*” le materie d'insegnamento riguardavano l'istruzione religiosa, la lingua italiana, latina, francese e tedesca, la geografia, la cronologia, storia e mitologia, la matematica, la logica, la metafisica e l'etica, i principi di economia agraria, gli elementi di diritto.

Venne pure decisa l'istituzione “*almeno in una o due delle maggiori Terre di ciascun distretto*” di una scuola di disegno, avente lo scopo di perfezionare le nozioni degli artigiani che operavano nel campo delle attività artistiche e delle costruzioni. I giovani emigranti dovevano conoscere bene il proprio mestiere, sia dal punto pratico sia da quello teorico; in questo caso l'apprendimento del disegno era dunque da ritenersi prioritario.

Malgrado le buone premesse costituite dalla legge e dal regolamento, l'istituzione di una efficiente e moderna scuola pubblica subì uno sviluppo molto lento e irto di difficoltà, principalmente imputabili alla generale carenza organizzativa, alla scarsa motivazione di politici e popolazione, ai modesti sussidi cantonali, alla lacunosa opera di sorveglianza, alle lezioni spesso disertate da allievi precocemente impiegati nei gravosi lavori agricoli, nell'industria o nell'emigrazione stagionale.

Il Franscini, dimostrandosi molto critico verso queste lungaggini, accusava “*le imperfezioni radicali di quella legge e di quel regolamento*” e “*le miserabili gare e invidie che tanto travagliano il paese*” come principali responsabili della mancata riforma. Aggiungeva inoltre che “*in sei anni di tempo i progressi della pubblica istruzione, se non si possono dir nulli, devono però confessarsi affatto scarsi e non punto proporzionati all'aspettativa ed al bisogno*”³⁴¹.

Deplorava pure la mancanza di aule scolastiche sufficientemente spaziose e di adeguati strumenti didattici a disposizione: “*Abbiamo visto più altre con entrovi quaranta o cinquanta scolari, di cui otto o dieci trovan posto ad un tavolone per iscrivere e fare i conti; intanto gli altri aspettavano che finisse l'anno e che que' primi lasciassero vacuo il posto. (...) Non parliamo degli utensili scolastici, come tavole nere, modelli di scrittura, carte geografiche, perché se ne difetta quasi universalmente: che anzi è molto se ci ha banchi a sufficienza per tutti gli scolari*”³⁴².

Altra grave carenza era rappresentata dalla generale insufficienza culturale e metodologica degli insegnanti, al punto che “*finora fa il maestro chi vuole (non escluso il primo venuto), e come vuole. Che se qualche aspirante è sottomesso ad esami, questi si risolvono d'ordinario in una vana formalità*”³⁴³. Molti docenti inoltre, non avendo mai partecipato a corsi di metodica, continuavano ad insegnare ancora con il vecchio sistema individuale,

³⁴¹ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 317

³⁴² S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 324

³⁴³ S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 321

PROSPETTO delle Scuole Elementari durante l'anno scolastico 1838-39.

DISTRETTI	Comuni	SCUOLE				Durata Mesi	Popolazione Anime	Scolari	Proporzio- ne degli scolari col numero delle anime	Totale del sussidio			MAESTRI				OSSEVAZIONI
		Maschili	Femminili	Miste	Senza scuola alcuna					Lir.	Sol.	D.	Parroci	Cappellani	Laiici	D'ignota Condizione	
Mendrisio . . .	28	28	(a)	(b) 1	1	9 1/2	16,090	1330	1 per 12	4289	13	"	5	18	6	—	(a) Non precisate
Lugano	100	88	(a)	13	12	9 1/2	34,251	2442	1 per 14	9429	14	"	19	19	13	20	(a) Non precisate
Bellinzona . . .	23	19	(a)	2	7	4 dal 6 al 7	10,257	823	1 per 12	2866	7	"	8	—	5	4	(a) Non precisate
Riviera	6	5	5	"	1	6	4258	540	1 per 8	788	5	"	4	2	2	—	
Blenio	18	11	8	1	6	6	8647	651	1 per 12	1504	16	"	3	6	1	2	
Leventina . . .	20	20	2	18	"	6	11,905	137	1 per 10 1/2	2881	6	"	9	5	4	5	
Locarno	41	38	non precisate.	5	3	9 e 6	21,477	1247	1 per 17	5231	3	"	9	4	9	11	
Vallemaggia . .	22	15	2	3	7	6 1/2	7180	596	1 per 12	1719	13	"	7	3	5	—	
Risultato generale	258	224	"	48	34	"	113,465	8766	1 per 13	28710	17	"	64	57	45	42	

Situazione scolastica nell'anno 1838-1839. In: *Conto reso del Consiglio di Stato dal 1.1.1839 al 31.3.1840*, pag. 63-65 (Tratto da: R. Ceschi, V. Gamboni, A. Ghiringhelli, *Contare gli uomini, fonti per lo studio della popolazione Ticinese*. Bellinzona 1980, pag. 111

chiamando a sé uno scolaro alla volta per alcuni minuti mentre il resto della classe rimaneva inoperosa e distratta ad attendere il proprio turno.

Questa situazione si protrasse fino al 1837, anno in cui Stefano Franscini, di professione maestro, venne eletto in Consiglio di Stato e assunse la presidenza della Commissione Cantonale di pubblica istruzione. Con idee chiare e lungimiranti, da subito egli s'impegnò a mettere concretamente in atto le riforme scolastiche, meritandosi l'appellativo di "padre della pubblica educazione ticinese". Nell'estate di quello stesso anno istituì a Bellinzona il primo corso di metodica, della durata di un mese e mezzo, al quale parteciparono tutti i maestri del distretto e un rappresentante di ogni circolo degli altri distretti. Questi corsi, in seguito regolarmente organizzati a ciclo annuale, rappresentarono per oltre trent'anni l'unica possibilità di formazione dei docenti fino all'apertura nel 1873 della prima "Scuola magistrale" a Pollegio. Nel 1840 si diede finalmente avvio alle prime scuole di disegno mentre l'anno successivo vennero istituite le scuole secondarie, dette anche "maggiori", facoltative e della durata di tre anni. Il 1852 segnò il culmine del rinnovamento scolastico, con il Cantone che assunse l'istruzione secondaria sopprimendo le corporazioni religiose insegnanti e istituendo i primi ginnasi nelle località di Lugano, Bellinzona, Locarno, Mendrisio, Pollegio e Ascona e il liceo cantonale di Lugano.

Pur non registrando i picchi di crescita riscontrati all'inizio, la scuola ticinese andò perfezionandosi anche nei decenni successivi anche se, malgrado i notevoli progressi, l'abbandono precoce degli studi e l'analfabetismo non scomparvero totalmente. L'assenteismo scolastico rappresentò infatti una delle problematiche più difficili da eliminare; ancora nella seconda metà del secolo furono numerosi i bambini obbligati ad abbandonare precocemente gli studi per essere impiegati nei più disparati lavori. Come osservava il Conto reso del Consiglio di Stato del 1872 "Il maggior numero dei mancati senza giustificazione

lo troviamo nel distretto di Mendrisio. Ivi numerosi fanciulli, prima che abbiano compiuto il 14° anno di età, e quel che è peggio, prima ancora che abbiano acquistato una sufficiente cognizione delle materie elementari minori, vengono levati dalla scuola ed avviati al lavoro nelle fabbriche, nelle filande o altrimenti”.

Un miglioramento della frequenza scolastica si ebbe a partire dall'ultimo quarto del secolo, quando la lotta contro le più degradanti forme di lavoro minorile iniziò a dare i primi frutti, concedendo all'infanzia quei sacrosanti diritti che una società moderna non poteva più negare loro.

L'istruzione della famiglia Galli

È certo che tutti gli appartenenti alla famiglia Galli a cui fu data un'istruzione frequentarono le scuole a Coldrerio. In merito si dispone di alcune informazioni.

Grazie alla più antica inchiesta disponibile effettuata dal landfogto Giacomo Heussi nel 1795³⁴⁴, che interessò l'intera pieve di Balerna e due paesi della pieve di Riva S. Vitale (Rancate e Capolago), risulta che su un totale di 22 località ben 19 possedevano una propria scuola. Tra di queste era compreso anche Coldrerio, definito “*Comune povero e dei più piccoli*”. Si dichiarava che questo paese “*non ha scuola fissa. È vero che di tanto in tanto un ecclesiastico qui residente e in parte disoccupato impartisce ai bambini più avidi d'istruzione le prime nozioni nel leggere, scrivere e far di conto, però questa istruzione è altrettanto incerta quanto incompleta, perché né il comune né i privati pagano per essa qualcosa, e così la scuola dipende puramente dall'iniziativa e dalla generosità di questo benefico ecclesiastico*”. Si trattava di una situazione particolare dove, in base alla richiesta, un sacerdote s'impegnava ad impartire lezioni gratuite a quei bambini desiderosi o bisognosi di ricevere un'istruzione.

Nel 1816 venne aperta in paese una scuola formale gratuita, che rappresentò una realtà privilegiata rispetto alle altre sedi scolastiche presenti in quel periodo nel Mendrisiotto, in cui gli insegnamenti venivano generalmente impartiti a pagamento. Un ulteriore miglioramento di questa istituzione venne discusso nella seduta dall'Assemblea comunale del 9 maggio 1818, in cui si chiese di disporre di un cappellano stabilmente residente nel paese che si occupasse principalmente dell'istruzione dei bambini, oltre che dell'insegnamento della dottrina cristiana e all'assistenza al parroco. Per trovare i fondi necessari al mantenimento del sacerdote, i presenti domandarono e ottennero dalle autorità ecclesiastiche “*la riduzione e la conversione del legato della dote che si distribuisce ogni tre anni, e di ridurre i legati a meno messe, per formare un stipendio sufficiente e stabile per detto Cappellano*”³⁴⁵.

³⁴⁴ Il testo integrale dell'inchiesta è pubblicato in: S. Bianconi, *Alfabetismo e scuola nei Baliaggi svizzeri d'Italia*. AST 1985 (Tratto da: I. Cappelli, C. Manzoni, *Dalla canonica all'aula*. Pavia 1997, pag. 59)

³⁴⁵ *Libro del Comune di Coldré*, 1742-1822. Archivio comunale Coldrerio

In data 28 giugno 1831, alla vigilia della creazione della scuola pubblica obbligatoria, la Commissione cantonale di pubblica istruzione avviò un'inchiesta per verificare la situazione dell'istruzione a livello ticinese.

In essa si chiedeva espressamente:

- 1° *Vi sono scuole formali nel Comune? – quante? – per Maschi? – per Femmine? – o promiscuamente?*
- 2° *Sono per tutti i concorrenti? – o di diritto esclusivo, di chi? – gratuite? – o con paga, e quale?*
- 3° *Chi fa la scuola? – riceve egli salario fisso? – quale? – per contribuzione cantonale, o privata? – oppure sono assegnati per la scuola fondi speciali? – o Capitali? – aggregati a beneficj ecclesiastici? – a Corporazioni laiche? – a persone private? – o liberi? – come sono amministrati?*
- 4° *Che istruzione vien data? – in quante classi vengono distinti gli scolari? che metodo si osserva? – che libri si adoperano? – vi è annessa l'istruzione religiosa? – si praticano esami o esercizi pubblici? – quali? (Si aggiungeranno tutte le altre circostanze e condizioni speciali non previste qui sopra, e che possono influire sullo stabilimento)³⁴⁶.*

La municipalità di Coldrerio rispose a questa inchiesta in data 20 dicembre 1831, permettendoci di comprendere in dettaglio l'organizzazione presente nella scuola del paese in quel periodo:

La Municipalità di Coldrerio, circolo e Distretto di Mendrisio.

Alla rispettabilis.ma Commissione Governativa di Pubblica Istruzione

Onoratis.mi Sigg.ri

Questa Municipalità in adempimento di suo dovere ha creduto qui in seguito esporre le risposte analoghe ai quesiti contenuti nella circolare di pubblica istruzione del giorno 28 giugno p.p., e spedirle quindi alle SS. LL. onoratis.mi

- 1° *In questo Comune esiste una scuola pubblica per li maschi.*
- 2° *La scuola sud.a si fa per tutti li maschi concorrenti, e Comunali: questa dura due ore circa al giorno, ed è gratuita, e la scuola si fa a maggior comodo de Figlii che devono attendere alla custodia del bestiame.*
- 3° *Il maestro è il Cappellano e Coadiutore, il quale percepisce il fitto del capitale di £ 800 Milanesi aggregato allo stipendio della cappellania.*

³⁴⁶ *Bullettino ufficiale della Repubblica e Cantone del Ticino. Vol. XIV pag. 166. (Tratto da: Dipartimento dell'educazione e della cultura, *Materiali e documenti di storia ticinese dell'Ottocento: nel duecentesimo della nascita di Stefano Francini*. Bellinzona 1996, pag. 66*

4° Nella sud.a scuola s'insegna ai Figlii il leggere, scrivere, e le prime regole d'aritmetica; l'istruzione religiosa ha sempre la prima, e maggior parte nell'insegnamento, perché la più necessaria.

Il numero dei Figlii che frequentano la scuola nell'inverno ascende a N° 50 circa, e nell'estiva stagione a N° 30 circa.

Nella sud.a scuola (perché divisa in otto, o dieci classi) per l'istruzione si fa uso dell'abecedario per insegnare ai Figlii piccoli il compitare, quindi si progredisce colla lettura d'un piccolo libretto spirituale; poi si passa nella Dottrinetta il Belarmino; in'oltre s'avvanza nella Dottrina Cristiana di Monsignore Castelnuovo: quindi impossessati bene i Figliuoli nella lettura italiana, si progrediscono alla lettura latina col leggere l'ufficio semplice; ed in seguito il doppio, e qui finalmente termina il corso per li scolari di cod.o Comune.

Vengono esercitati li scolari ad apprendere a memoria nei giorni Festivi le rispettive lezioni ciascuno nella propria classe, e capacità.

Qui non si sono mai praticati esami; ma la municipalità è sempre stata soddisfattissima dell'attuale Maestro comunale, e quantunque sia di pocca durata (perché tale è la convenzione col Medesimo) pure si dovette lodevolmente conoscere, e provare nei Figliuoli che hanno frequentato, ed attendono alla sud.a scuola non pocca istruzione.

Tali sono i sentimenti sinceri della Municipalità in ponto all'istruzione che si pratica in questo Comune, e si compiacciono di sottoporli al giudizio imparziale delle SS. LL. Onoratis.me.

Li onorevolis.mi Membri componenti la sud.a Comissione si compiaceranno di aggradi- re li osequiosi rispetti di cod.a Municipalità nel momento, che gode l'onore di sottoscrivarsi.

Delle SS.LL. Onoratisi.me

Coldrerio li 20 Xbre 1831

Per la municipalità stessa.

Giuseppe Antoni

pro Sindicho

Gianini segretario ³⁴⁷

È interessante rilevare come a Coldrerio l'insegnamento rimanesse vincolato alle necessità agro- pastorali del paese “...la scuola si fa a magg. comodo de Figlii che devono attendere alla custodia del bestiame” come pure l'affluenza scolastica era legata alle stesse necessità della locale economia rurale “Il numero dei Figlii che frequentano la scuola nell'inverno ascende a N° 50 circa, e nell'estiva stagione a N° 30 circa”. Per quanto riguarda gli orari giornalieri di lezione e il calendario scolastico, possiamo avvalerci delle informazioni contenute nel verbale dell'Assemblea comunale di Novazzano del 5 dicembre 1819, che

³⁴⁷ ASTi, DPE, Fascicolo V, Cartella 1. Il documento è firmato dal vice Sindaco Giuseppe Antonio Solcà

potrebbero essere rappresentative anche per la scuola di Coldrerio: “... Il Sig. maestro sia tenuto di soggetto due ore e mezza al giorno per lomeno, eccettuato il giovedì di ciascheduna settimana ed occorrendo qualche festa nel corso della settimana o qualche festa di intiero precetto sia tenuto a farla il giovedì. Dalla vegilia di Natale sino al secondo giorno dell'anno e li giorni di carnevale e dal sabato delle palme sino al mercoledì dopo Pasqua e dalla mettà di settembre sino a S. Martino fa vacanza. E di inverno si farà alla mattina e di estate al mezzo giorno”³⁴⁸. Si può notare come il periodo più lungo delle vacanze cadeva da metà settembre fino all' 11 novembre, giorno di S. Martino, momento in cui i ragazzi erano maggiormente impegnati nelle principali attività agricole, come la semina, la vendemmia, la raccolta dei cereali, del fogliame da strame, ecc. Una nota riguardante la data d'inizio anno scolastico è riportata anche nel protocollo dell'Assemblea comunale di Coldrerio del 29 novembre 1835 la quale, citando “il maestro comunale sacerdote Giò Gianini”, riferiva che lo stesso “si era già messo in regola cominciando il giorno 17 corrente la scuola elementare”. Per quanto riguarda le ore d'insegnamento, poteva sembrare un contro-senso che, nel periodo estivo, venissero concentrate nelle ore più calde della giornata. Ciò era dovuto dal fatto che i ragazzi, impegnati nei lavori dei campi, erano maggiormente disponibili durante la pausa di primo pomeriggio piuttosto che nel resto della giornata.

A seguito della legge cantonale sulla pubblica istruzione, nella seduta del 3 luglio 1836 l'Assemblea comunale decise la costruzione del primo stabile da adibire ad aula scolastica. Il progetto venne deliberato ad Angelo Baroffio di Mendrisio, affinché provvedesse “ad estendere un piccolo e semplice disegno (...) per la costruzione di una stanza da fabbricarsi a fianco di codesta Chiesa Parrocchiale, tale stanza sarà grande più possibil-



Obbligazione emessa dal Comune di Coldrerio nel 1910 (Archivio comunale Coldrerio, materiale non classificato)

³⁴⁸ In: R. Zariatti, *Briciole di storia novazzanese*. Novazzano 1971, pag. 133

mente, perché dovrà servire di locale per la scuola comunale, per l'assemblea comunale, e per la confraternita nelle feste solenni che si fanno nella predetta Chiesa”³⁴⁹. La costruzione venne utilizzata fino al 1911, anno in cui la scuola traslocò nell'attuale palazzo scolastico, edificato grazie alla somma ricavata da obbligazioni emesse in data 1 ottobre 1910 dal Comune di Coldrerio. Questo prestito, del valore di 80.000.- franchi, venne utilizzato per finanziare la “Costruzione d'un nuovo Palazzo Comunale e Scolastico” e un nuovo acquedotto da realizzarsi nel comprensorio del Comune di Castel S. Pietro.

L'archivio della famiglia Galli dispone di pochi documenti riguardanti l'istruzione. Esiste un solo quadernetto di “Calligrafia”, appartenuto al mugnaio Giovanni, utilizzato però come libretto di appunti vari e brutta copia per alcune lettere scritte in ambito familiare. Dalle poche informazioni a disposizione, si sa comunque che tutti i Galli nati al Mulino del Daniello ricevettero un'istruzione e solo il capostipite Daniele, nato a Drezzo nel 1770, era “Illetterato”.

Confrontando i documenti scritti sull'arco di tre generazioni, partendo da Pietro Galli fu Daniele, dai suoi figli Giovanni, Giuseppe e Angelo fino ai nipoti emigrati in America, si possono osservare i continui miglioramenti nella grammatica, conseguenti allo sviluppo della qualità dell'istruzione ricevuta.

Di primo acchito la lettura dei pochi manoscritti di Pietro Galli presenti nell'archivio può generare qualche difficoltà di comprensione, causata dai numerosi errori ortografici e dal frequente uso di parole dialettali “italianizzate” che rivelano un livello d'istruzione alquanto limitato. Da rilevare che Pietro nacque nel 1803 e in quel periodo la scuola, seppur presente nel Comune di Coldrerio, offriva livelli d'istruzione qualitativamente molto carenti. Non è possibile conoscere a che età Pietro iniziò gli studi e quanto tempo durarono, se si avvalese d'insegnanti privati o se frequentò la scuola pubblica gratuita. Di certo, per poter svolgere con il padre Daniele l'importante attività di mugnaio con sufficiente professionalità, dovette inevitabilmente impegnarsi ad imparare a scrivere, leggere e, soprattutto, far di conto.

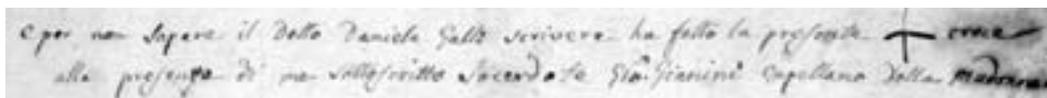
La padronanza delle regole grammaticali utilizzate nella corrispondenza tra i fratelli Giovanni, Angelo e Giuseppe emigrato in America, denotano un rilevante miglioramento qualitativo. Le frasi sono abbastanza comprensibili anche se, complice la carenza di punteggiatura tipica dei testi d'italiano popolare dell'epoca, risultano spesso lunghe, monotone e unite fra loro. In compenso gli errori grammaticali sono presenti in numero minore. Anche in questo caso bisogna rilevare che essi frequentarono le scuole di Coldrerio intorno al 1840, periodo in cui l'insegnamento pubblico era di discreta qualità.

Nelle lettere scritte da Virginia, Ermelinda e Daniele, figli di Giuseppe, che frequentarono le scuole elementari a Coldrerio intorno al 1870, si rileva un ulteriore miglioramento nella

³⁴⁹ Protocollo della municipalità, 16 luglio 1836. Archivio comunale Coldrerio

forma e nell'uso della grammatica. In questo caso la frase è ben strutturata e comprensibile, gli errori di scrittura sono quasi assenti e l'ottima calligrafia consente una facile lettura. Nell'archivio sono presenti anche diversi documenti che riportano calcoli matematici, principalmente utilizzati in campo finanziario per fatture, conti e crediti vari, dove ben difficilmente si riscontrano errori di calcolo. Indipendentemente dal livello d'istruzione ricevuto, quando c'era di mezzo il denaro i conteggi quadravano quasi sempre; un classico esempio di come a volte la necessità riusciva a stimolare l'intelletto ...

Si sa per certo che i Galli diedero molta importanza all'istruzione; ne sono d'esempio Cesarina (1872-1959) e Pierina (1878-1966), figlie del mugnaio Giovanni, che diventarono ambedue maestre di scuola elementare³⁵⁰. Giuseppe, dall'America, scrisse ai fratelli affinché si occupassero di provvedere ad una buona istruzione dei tre figli rimasti al mulino. In una lettera del 1871 si felicitava dei buoni risultati scolastici ottenuti dalla primogenita Virginia, e le prometteva di inviarle un regalo per il suo impegno.



Parte finale di un documento del 1827 riguardante un prestito concesso dalla “Compagnia dei morti” di Coldrerio a favore di Daniele Galli, che si firma con una croce.

³⁵⁰ Pierina Antonia insegnò per molti anni anche a Coldrerio

ATTIVITÀ INDUSTRIALE

Mentre l'agricoltura, l'allevamento e l'emigrazione rappresentarono le principali attività svolte dai ticinesi durante quasi tutto l'Ottocento, l'industrializzazione iniziò ad affermarsi nel nostro Cantone molto lentamente, in forma più artigianale che industriale, soltanto intorno al 1860.

Nella prima metà del secolo si contavano in Ticino poche aziende, generalmente rappresentate da qualche manifattura di mezzi panni, volgarmente dette “mezzelane”, tele grosolane per l'uso casalingo, cappelli e oggetti di paglia, legname da opera, tipografie, ferriere, qualche tintoria e conceria e diversi mulini. Riguardo al Mendrisiotto, oltre alle già citate filande e fabbriche di tabacco, si può elencare la produzione di carbone e di legname proveniente in prevalenza dalla Valle di Muggio, l'estrazione e la lavorazione del marmo ad Arzo e Besazio, qualche piccola cartiera e tipografia, una fabbrica di cappelli, cave di sabbia e argilla, alcune segherie, fornaci per la produzione di laterizi. Non si trattava di attività industriali vere e proprie, bensì di artigianato e di piccole aziende non meccanizzate a conduzione familiare, perlopiù attive per pochi mesi all'anno.

La situazione dell'industria ticinese di inizio secolo, come descritta dal Ghiringhelli, non lasciava certamente intravedere una sua rapida evoluzione nei decenni a venire: “*Con una ignoranza tanto profonda presso la maggioranza e con una cultura tanto limitata presso la parte rimanente, l'industria non può essere né molto attiva né molto estesa. Essa è infatti veramente stagnante e meschina. Fabbriche di qualche importanza non si trovano che a Lugano e a Mendrisio*”³⁵¹. Anche il Francini forniva un quadro alquanto desolante, osservando che “*Niuna manifattura in grande*”³⁵² era presente sul territorio cantonale.

Per trovare spinte innovatrici che diedero un importante impulso alle industrie locali si dovettero attendere gli anni sessanta, quando si iniziò a consolidare e razionalizzare il lavoro nelle fabbriche e trovare lo stimolo per avviarne di nuove.

Riportiamo come esempio alcune tra le più importanti attività di questo genere presenti nel Mendrisiotto:

- il pastificio Monti di Vacallo, fondato nel 1862, e altri due pastifici che si aggiunsero nel 1870 a Mendrisio.
- le due fabbriche di cemento idraulico sorte a Balerna nel 1865 e 1866, la S.A. Monti e Peverelli e la Chiesa, Vela e Co., che davano impiego ad una cinquantina di operai. Prodotto utilizzando una particolare roccia calcarea, questo cemento “*atto a resistere e so-*

³⁵¹ A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 62

³⁵² S. Francini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 259

lidificarsi all'azione dell'acqua” si utilizzava, oltre che per le “fondazioni più difficili”, anche per “mattoni e tubi d'ogni genere portata, (...) per gli intonachi dei canali d'irrigazione, delle cisterne, dei bagni, delle vertiere, delle vasche, dei terrazzi, e dei pozzi, pavimenti, ecc.”³⁵³.

- la prima fabbrica a vapore di cappelli in lana e feltro, fondata a Mendrisio nel 1866 dall'emigrante italiano Carlo Arata: “*I congegni di quest'opificio sono animati dalla forza del vapore e da acque cadenti che ivi scorrono prossime*”. Essa occupava nel 1867 una ventina di operai e poteva produrre giornalmente un centinaio di cappelli “*d'ogni foggia, molto riputati e di cui buona parte si smerciano oltre l'Atlantico*”³⁵⁴.
- le già citate: Filanda Bolzani-Torriani, fondata nel 1870 a Mendrisio, che nel periodo di massima attività dava lavoro a circa 350 persone nonché la Torcitura Segoma di Capolago e la Filanda di Melano che insieme riuscirono ad occupare fino a 500 persone.
- l'affermata officina del meccanico Salvatore Torriani a Mendrisio “*premiato con medaglie all'esposizione di Berna ed a quella mondiale di Parigi*” che fabbricava prodotti di alta qualità come “*eccellenti orologi da campanili, macchine per estinguere gli incendi, torchi idraulici, letti in ferro, piccole macchine a vapore, parafulmini ed anche delicati stromenti ad uso delle scuole di fisica*”³⁵⁵. Nel 1872, ancora a Mendrisio, lo stesso avviò l'altrettanto rinomata “*Fonderia Torriani*”.
- le numerose manifatture di tabacchi, come per esempio le chiassesi *Fratelli Bernasconi & Vincenzo Pasquali* (1843), *Fontana Antonio & Cesare* (1860), *Pereda Antonio* (1861), *Fabbrica Tabacchi Chiasso S.A.* (1871), *Giuseppe Pedroni* (1885), *La Nazionale* (1890), *Industria Ticinese Tabacchi S.A.* (1890) e la *balernitana S.A. Polus* (1912). A riguardo, una pubblicazione di inizio Novecento riportava che “*Anche in Pedrinato, verso l'anno 1860, in Novazzano, Balerna, Castel S. Pietro e Stabio venne introdotta la lavorazione del tabacco*”³⁵⁶.

Fu proprio nella seconda metà del secolo che l'industria iniziò, seppur timidamente, a scalare il primato detenuto dall'agricoltura come principale risorsa economica del Cantone. A questo proposito, nel 1869 il Lavizzari annotava “*Sebbene da taluno possa riputarsi essere l'agricoltura la prima di ogni arte, pure le condizioni pratiche ci vengono ammaestrando che le industrie non solo possono contemporaneamente sussistere a fianco, ma essere anche di validissimo appoggio alla stessa*”³⁵⁷. Nel 1888 l'agricoltura deteneva ancora saldamente il primato con il 53% della popolazione ticinese che viveva di questa attività

³⁵³ Rapporto sull'agricoltura e industria del Canton Ticino, inviato dal Consigliere di Stato D. Bazzi al Dipartimento Federale del commercio e dei dazi. Repertorio di giurisprudenza patria, Lugano 1867, pag. 222-240.

³⁵⁴ L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869, pag. 36

³⁵⁵ L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869, pag. 36

³⁵⁶ A. C. Bonzanigo, *Cenni sulle industrie del Canton Ticino*. Berna 1917, pag. 12

³⁵⁷ L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869, pag. 38



Operaie della manifattura di sigari "Polus" a Balerna, foto del 1919. (Per cortese concessione della Sig.ra Lucia Camponovo, Coldrerio)

mentre il 30% era rappresentato dalle professioni legate all'industria e artigianato. Lo scarto andò sempre più assottigliandosi nei decenni che seguirono, fin quasi al pareggio intorno al 1920 con il 34% e rispettivamente il 32%. Solo nel 1930 il primato passò all'industria, con il 35 % delle persone viventi grazie ai proventi derivanti da essa, mentre l'agricoltura retrocesse a quota 28%, declino che si protrasse inesorabilmente anche nei decenni successivi³⁵⁸.

L'INDUSTRIA DEILATERIZI

Per quanto riguarda la piccola realtà nelle zone adiacenti alla Valle della Motta, l'industria dei laterizi rappresentò certamente la più importante attività dell'imprenditoria locale.

La zona, ricca di importanti giacimenti di argilla, ha fornito fin dall'antichità la materia prima per la fabbricazione di numerosi prodotti prevalentemente riservati all'edilizia, come mattoni, pianelle, coppi, tegole, ecc.

Le più antiche testimonianze di attività fornaciare in Valle della Motta risalgono a oltre otto secoli or sono quando, in un documento risalente agli anni 1274-1275 riguardante

³⁵⁸ I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 30

l'inventario dei possedimenti della Cattedrale e della Chiesa di S. Fedele di Como, viene menzionato un “*pratum de la fornace*” ubicato a “*Colderario*” (Coldrerio)³⁵⁹.

In un documento del 1640 si fa riferimento ad un'assemblea tenutasi a Coldrerio in cui si accorda ad un certo Bartolomeo Mola il permesso per affittare una fornace comunale³⁶⁰.

Anche nell'archivio Galli è presente un documento del 1839, già citato in precedenza, che indica una “*strada carreggiabile che dalla fornace vecchia mette al sudetto molino e fondi annessi*”. Al riguardo, esistono ancora antichi toponimi che ricordano la presenza di fornaci, come la zona “*fornasette*”, situata poco lontana dal Mulino del Daniello.

All'inizio dell'Ottocento l'Oldelli descrive “*il casale di Bisio*”, frazione di Balerna, citando la presenza di “*tre fornaci da mattoni, e tegole di tanto credito, che in certi appalti di fabbriche vien obbligato l'appaltatore a servirsi della terra cotta di Bisio, ond'è, che il vino soprannominato, e il lavoro della predette fornaci sono le produzioni maggiori del balernese territorio, e di commercio col limitrofo regno Italico*”³⁶¹.

Nella prima metà dell'Ottocento troviamo delle fornaci non solo nel Mendrisiotto ma anche nel Luganese e nel Malcantone, mentre i pochi giacimenti di argilla del Sopraceneri furono sfruttati solo in modo sporadico; in queste regioni i laterizi venivano sostituiti da altro materiale, principalmente legno e pietra: “*Nei distretti di Lugano e Mendrisio le case dei borghesi e dei contadini sono coperte con coppi: negli altri distretti con assicelle e con grandi lastre di pietra grigia*”³⁶².

Non si trattava di vere e proprie industrie, ma di piccole manifatture artigianali i cui prodotti, oltre a coprire il fabbisogno locale, venivano in parte esportati nelle vicine zone lombarde.

Come già riportato in precedenza, è opportuno ricordare che sino alla fine Ottocento le mura delle case ticinesi venivano generalmente costruite utilizzando pietrame, mentre i mattoni si impiegavano solamente per le intelaiature delle finestre, per volte e per tramezzi.

Verso la metà del secolo la produzione nelle principali fornaci del Mendrisiotto era alquanto importante; durante il periodo 1841-1847 vennero esportati in Italia una media di circa 881.000 mattoni e 826.000 tegole ogni anno³⁶³. Trattandosi di prodotti di buona qualità, godevano di un'ottima reputazione da parte di molti costruttori italiani.

Nella seconda metà dell'Ottocento, nel Mendrisiotto, l'attività delle fornaci diventò sempre più importante. Nel 1858 il dottor Carlo Lurati, riferendosi all'“*argilla plastica*”, ri-

³⁵⁹ S. Monti, *I possedimenti della chiesa cattedrale e di S. Fedele di Como nel Luganese e nel Mendrisiotto 1275 e 1298*. In: *Bollettino storico della Svizzera Italiana*, Bellinzona settembre-ottobre 1904 b, pag. 131. (Tratto da: I. Camponovo, M. Felber, P. Poggiati, C. Valsangiacomo, *Valle della Motta. Natura e storia*. Coldrerio 2002, pag. 60)

³⁶⁰ ASTi Bellinzona, Fondo Torriani, scatola 24, doc 161. (Tratto da: I. Camponovo, M. Felber, P. Poggiati, C. Valsangiacomo, *Valle della Motta. Natura e storia*. Coldrerio 2002, pag. 64)

³⁶¹ G.A. Oldelli, *Il maestro di Casa, Almanacco Sacro Civile Morale del Canton Ticino*, Lugano 1814, pag. 20

³⁶² A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell'Ottocento*. Bellinzona-Lugano 1943, pag. 71

³⁶³ I. Schneiderfranken, *Ricchezze del suolo Ticinese*. Bellinzona 1945, pag. 93

portava che “*Se ne ritrova in moltissima quantità nei diversi paesi del Mendrisiotto, ma più di tutto a Riva e tra Balerna e Chiasso (...) e nel solo Distretto di Mendrisio si contano non meno di 20 fornaci continuamente in attività*”³⁶⁴.

Durante tutto l'Ottocento la professione del fornaciaio rappresentò un'occupazione prevalentemente stagionale, che veniva esercitata principalmente nei Cantoni confederati. Il numero di ticinesi occupati nelle fornaci del Cantone era inferiore a quello di coloro che, lasciato il Ticino, operavano come stagionali nelle fabbriche di laterizi della Svizzera Interna. Nel 1872 vennero contati più di 800 lavoratori impiegati come fornaciai stagionali nelle industrie d'Oltralpe.

Le fornaci di Boscherina

Con i suoi importanti giacimenti di argilla pregiata, la Valle della Motta fu in passato strettamente legata all'estrazione e alla fabbricazione di laterizi. Oltre alla cava di argilla situata nella parte inferiore dell'abitato di Castel di Sotto, che fornì fino al 1979 la materia prima per le fornaci di Balerna, c'erano le rinomate fornaci di Boscherina.

Situate in prossimità della parte alta della Valle, ora occupata dalla discarica di rifiuti, furono edificate nel 1870 per opera di Alessandro Maderni (1838-1873), figlio del noto architetto Vincenzo Maderni. Al suo interno si producevano diverse qualità di laterizi e oggetti artistici utilizzando l'argilla proveniente dalla cava situata in prossimità dello stabilimento.

Dopo la morte del Maderni, avvenuta nel 1873, la proprietà passò alla figlia Bianca, sposata con l'avvocato Pietro Riva. Quell'anno la fornace venne dotata di un forno del tipo “*Hoffmann*”, brevettato nel 1858 dall'architetto di origine olandese Friederich Hoffmann (1818-1900).

L'argilla, utilizzata da tempo immemorabile per la produzione dei laterizi, ha la particolarità di diventare plastica al contatto con l'acqua. Una volta asciugata perde questa qualità, ma la ritrova ancora sotto l'azione dell'umidità. Affinché si solidifichi in modo definitivo è perciò necessario sottoporla a cottura a temperatura molto elevata (circa 1000°C). Fin dai tempi antichi la cottura dei laterizi avveniva all'interno di forni a “*fuoco intermittente*” i quali, funzionando in base ad un ciclo di carico saltuario comprendente il processo di carico, cottura, raffreddamento del forno e scarico del materiale, obbligava a lunghe inoperative soste di attesa. Grazie ad un ingegnoso sistema di forni congiunti fra di loro, il rivoluzionario impianto Hoffmann permetteva una cottura ininterrotta, eliminando gli improduttivi tempi d'attesa e facendo risparmiare notevoli quantità di legname e carbone combustibile.

³⁶⁴ C. Lurati, *Le sorgenti solforose di Stabio, le aque ferruginose del S. Bernardino e le altre fonti minerali della Svizzera Italiana col quadro mineralogico della stessa*. Lugano 1858, pag. 275



Intestazione della carta da lettera ufficiale dell'Industria Ticinese di Laterizi (1911), rappresentante gli stabilimenti di Boscherina e di Balerna. (Archivio comunale Novazzano)

Inizialmente a Boscherina la produzione si effettuava in modo completamente manuale; estratta dalla vicina cava, l'argilla veniva caricata su carri e trasportata nell'area della fornace dove, con l'aggiunta di acqua, si lavorava fino a trasformarla in una massa pastosa di giusta consistenza. Per dare la forma desiderata ai laterizi, l'impasto di argilla veniva compresso manualmente negli appositi stampi di legno e liscio in superficie con un po' di acqua; nei vecchi mattoni o coppi si possono ancora vedere chiaramente le impronte lasciate dalle dita dell'operaio il quale, a volte, marcava il prodotto finito con le proprie iniziali o con un segno personale. Il rendimento della fabbricazione manuale poteva dimostrarsi straordinariamente alto; durante una giornata di lavoro, con il supporto di un aiutante, un operaio particolarmente abile riusciva a produrre fino a mille coppi!³⁶⁵

Terminata questa fase di lavorazione, il prodotto veniva lasciato per alcuni giorni ad essiccare all'aria aperta su appositi graticci, controllando affinché non si verificassero eventuali deformazioni o screpolature. In seguito si trasportava alla fornace e, dopo essere stato accatastato nei forni seguendo precise regole, veniva sottoposto alla cottura finale che poteva durare fino a 7-8 giorni.

In queste fornaci si usavano tre distinti tipi di argilla destinata alla produzione dei laterizi, tecnicamente denominate: la “*perseghina*”, dal color giallo-pesca e ritenuta la più pregiata, la “*bianca*”³⁶⁶ e la “*rossa*”, nomi derivanti dalla particolare colorazione che il prodotto

³⁶⁵ G. Bianconi, *Artigianati scomparsi*. Locarno 1978, pag. 72

³⁶⁶ Questa argilla, che in natura si presentava con una colorazione tendente al grigio, veniva denominata anche “*tèra negra*”.



Coppi prodotti nelle fornaci di Boscherina, uno con argilla “bianca” e l’altro con argilla “rossa” e una “pianèla maciada”, con il suo particolare disegno. (Foto I. Camponovo)



Tegola prodotta nelle fornaci di Boscherina dalla “Keller e Bonelli”, intorno all’anno 1900 con l’ausilio dei nuovi macchinari a vapore. (Foto I. Camponovo)

assumeva dopo la cottura. La “*perseghina*” e la “*rossa*” potevano essere utilizzate da sole, ma solitamente si mescolavano nella proporzione di 2/3 con la “*bianca*”³⁶⁷.

Unendo con un particolare procedimento la “*bianca*” con la “*rossa*”, si otteneva la “*pianèla maciada*”, rossa con caratteristiche venature bianche, molto più cara delle comuni pianelle e utilizzata principalmente per la pavimentazione di chiese, di case borghesi e ville signorili. Descrivendo l’argilla della Valle della Motta, il Lavizzari riportava che “*L’argilla plastica è ivi di color grigio in alto e azzurro in basso divenendo dopo la cottura bianca la prima e rossa la seconda, ciò che giova a rendere variati, per i diversi intrecci dei pezzi, i pavimenti delle abitazioni*”³⁶⁸.

La ditta “*Maderni e Co*”, che poneva particolare attenzione alla qualità dei suoi prodotti, partecipò all’Esposizione nazionale di Zurigo del 1883 ottenendo un prestigioso “*Diploma d’onore*”, riconoscimento riportato in bella mostra sull’intestazione di una bolla di consegna trovata tra i documenti dell’archivio Galli. Nel 1897 lo stabilimento venne ceduto in locazione alla “*Keller e Bonelli*” la quale, l’anno seguente, lo ampliò installando un for-

³⁶⁷ *La Cooperazione*, anno XXXII. Basilea, 4 febbraio 1937 (fonte tratta da: S. Eberhardt Meli, *Artigiani della terra*. Locarno 2005, pag. 196)

³⁶⁸ L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869, pag. 37

no Hoffmann più grande e diverse macchine a vapore per la fabbricazione meccanica dei laterizi. I motori vennero in seguito trasformati per funzionare con l'energia elettrica nel 1910.

Nei primi anni del Novecento alla “*Keller e Bonelli*” subentrò la “*Industria Ticinese di Laterizi*” con sede a Boscherina la quale, nel 1926, rilevò l'importante fornace di Balerna dalla cessata ditta “*Andina & Co.*” e nel 1928 acquistò la fornace di Canobbio.

L'attività produttiva proseguì con un costante ed intenso sviluppo; nel 1913 la produzione annua dei vari tipi di laterizi realizzati all'interno delle fornaci di Boscherina e Balerna raggiunse la cospicua cifra di 5 milioni di pezzi. Nell'anno 1935 la suddetta S.A. riuscì a produrre l'imponente quantità di 10 milioni di pezzi, dando lavoro a 85 operai a Boscherina e 60 a Balerna, impiegati per 52 ore settimanali da aprile a ottobre mentre nel rimanente periodo dell'anno si lavorava 48 ore settimanali con personale ridotto³⁶⁹.

Fin dall'inizio della sua attività, nei periodi propizi la fornace di Boscherina riusciva ad occupare oltre un centinaio di lavoratori. All'interno di un documento datato 14 settembre 1903 e recante l'intestazione “*Elenco degli operai che lavorano attualmente nello stabilimento dell'Industria Tic. di Laterizi in Boscherina*”³⁷⁰ figuravano impiegate 124 persone, di cui 81 di attinenza italiana e 43 svizzeri. Tra queste 22 erano donne, indispensabili collaboratrici impegnate al fianco di giovani garzoni ed esperti fornaciai nella paziente e faticosa produzione dei laterizi.

Per trasportare la grande quantità di materiale prodotto, all'inizio del Novecento venne costruito un raccordo ferroviario a scartamento ridotto della lunghezza di 2,6 chilometri il quale, seguendo la strada cantonale, collegava la fornace di Boscherina al deposito privato di 1000 mq situato in prossimità della stazione ferroviaria di Mendrisio. I 6 vagonetti, inizialmente trainati da 2 cavalli ed in seguito sostituiti nel 1933 da una motrice diesel, potevano trasportare in stazione fino a 10 tonnellate di materiale, equivalente alla capacità di un vagone ferroviario completo, per poi ritornare alla meta carichi di carbone da impiegare come combustibile per i forni. Verso la metà degli anni '40 le rotaie furono rimosse e il trasporto si effettuò su strada, inizialmente con l'ausilio di un potente trattore diesel trainante contemporaneamente due carri e in seguito sostituito con autocarri.

Questo trenino venne menzionato all'interno di una bella prosa scritta dal professore novazzanese Adriano Soldini (1921-1989) il quale, con i ricordi di gioventù, ripercorreva lo stupendo paesaggio agreste della Campagna Adorna e dei promontori adiacenti. Siamo intorno agli anni '30 e l'autore, con malcelata nostalgia, ricorda le strade in terra battuta che solcavano le campagne e le collinette circostanti colorarsi magicamente di “*rosso mattone*” dopo un temporale:

³⁶⁹ *La Cooperazione*, anno XXXII. Basilea, 4 febbraio 1937 (fonte tratta da: S. Eberhardt Meli, *Artigiani della terra*. Locarno 2005, pag. 196)

³⁷⁰ Archivio comunale Novazzano

ROSSE STRADE DI COLLINA³⁷¹

Pomeriggio di primavera, bizzoso. Uno squarcio improvviso illude un po' d'azzurro tra cumuli di nuvole, poi si scancela; riappare più lontano. Battono gocce rade, frequenti, ancora rade, le foglie dure dei sempreverdi con secco rumore. E ancora piove. Un barbaglio di sole.

Da questo promontorio guardo il piano e le collinette, altri promontori, vallette che s'insinuano dolcemente. Il breve scroscio improvviso ha lustrato il verde, l'ha un poco incupito, disegnato con nettezza, soppresso quasi completamente ogni sfumatura. Giunge ora il lacerò roco della tromba del venditore ambulante.

Un'altra più evidente nota squilla però non più all'orecchio, ma agli occhi tra quel verde rinvigorito; le strade della collina sono divenute sinuose, interminabili gale rosse tra le chiome vegetali, circuiscono e annodano il folto dei boschetti in cima alle colline, riposano distese, senza spiegazzamenti, uscendo diritte dal grigio dei paesi.

È la meraviglia di queste campagne dopo ogni acquazzone.

Il rosa pallido, polveroso, scompare, balza vivo il rosso mattone simile a quello dei corridoi, dei pianerottoli, delle bigattiere inaffiate e spazzate. La rete ora a larghe maglie ora fitta di incontri di bivì e di trivì si direbbe agganciata alla stele grigia delle rogazioni. Sulla destra appare una più larga chiazza rossa, una ferita più evidente aperta nella montagna diruta. Di qui escono le carrate di detriti che hanno fatto il colore bellissimo delle strade sulle quali basta spruzzare un po' d'acqua perché si avvino come il carbone nelle stufe dei poveri.

Eppure da ragazzo mi sembravano più rosse, più lunghe, magari più affascinanti. Allora vi erano anche lungo i margini mattoni smozzicati, scaglie di porosa argilla perché una ferrietta conduceva dalle Fornaci alla Stazione tegoli e coppi e mattoni; una decina di carrelli di ferro trainati su strettissimi binari da alfanè dai gropponi poderosi, crinite di pallida stoppa, o da brenne malconce, percorrevano un tratto di campagna senza fretta. Mi ricordo un'estate che dovevo continuare a prender lezioni di violino ed era giocoforza fare un tratto a piedi. Posavo l'astuccio prezioso e tirannico limitatore della mia libertà, amara medicina in un'estate dai giorni troppo rapidi, sull'ultimo carrello tra mattoni e embrici, raggiungevo in testa il guidatore che mi faceva salire sulla stretta piastra lucida della piattaforma. Se un temporale aveva rinfrescato l'aria, era un lento e beato andare tra i campi.

Ora queste strade dell'infanzia si sono a poco a poco lasciate inghiottire dall'asfalto duro e pulito. Si scorgono di qui distintamente i limiti di questa divorante avanzata. Le strade adagate e rassegnate sono oggetti arresi all'arbitrio senza meraviglia. Come queste strade i ricordi che il tempo sconvolge e limita, arruffa e rode, risorgono improvvisamente per avviamenti fortuiti e impensati.

³⁷⁰ A. Soldini, *Le strade rosse e altre prose*. Lugano 1992, pag. 87, 88

L'asfalto duro, lucido, pulito, le divora. Non piove per qualche tempo, intristiscono, s'impolverano, diventano malinconiche e comuni, il rosa cede a un biancore uniforme. Oggi, pomeriggio di primavera bizzoso. Ritorna il rosso mattone delle mie strade, strade d'un tempo. Le maglie della rete, là fitte qui larghe e rade, s'avvivano. Su questo promontorio una mano pallida agita infantilmente un ramicello di bosso e un anemone gualcito: una mano più bianca della pallida guancia. Quasi un ricordo, ancora. Volevo cedere alla retorica per avvivare nelle immagini la realtà e come i poeti aulici nobilitare la fronda umile del bosso in un serto di mirto. Ho pensato che val meglio patirli i ricordi, dimessi e sbiaditi, che coprirli di falsi ori o di prospettive dipinte.

Come testimoniano alcune bollette di consegna di materiale presenti nell'archivio, tra il 1884 e il 1898 la famiglia Galli effettuò presso le fornaci di Boscherina numerosi acquisti di pianelle, coppi e mattoni che vennero impiegati per non precisati lavori di manutenzione al Mulino del Daniello. Sul lato posteriore di una bolletta datata 30 agosto 1898 e recante l'intestazione della “Keller e Bonelli”, è riportata un'annotazione di Giovanni Galli rivolta al fornitore dei laterizi. Si tratta di una commissione che venne presumibilmente affidata al garzone il quale, recatosi alle fornaci per effettuare un acquisto di pianelle e mattoni, consegnò al magazziniere la richiesta scritta che diceva espressamente: “*Favorisca a mandarmi delle pianelle ma maggiormente cotte perché le altre non sono affatto belle. Il numero da caricare sul carro è di 330. Per caricare del tutto il carro vi metterò dei mattoni ma lo ripeto, ben cotti perché noi siamo all'umidità e ci vuol roba forte e buona. Con stima Giovanni Galli*”.

Nel 1953 il filone di argilla di buona qualità, necessario alla realizzazione dei prodotti laterizi, si esaurì, e ciò comportò la chiusura definitiva della cava di Boscherina. In seguito la materia prima venne importata da una cava del Varesotto ma, per gli alti costi di produzione e per la concorrenza italiana, verso la metà degli anni '60 le rinomate fornaci di Boscherina, che davano ancora lavoro ad una quarantina di operai, cessarono definitivamente la produzione. La vegetazione s'impadronì lentamente della zona e gli agenti atmosferici iniziarono inesorabilmente a logorare quello straordinario esempio di architettura industriale nonché importante testimonianza della nostra economia locale. La struttura, ormai fatiscente, venne definitivamente abbattuta nel dicembre del 1989 per far posto alla discarica di rifiuti.

Per informazioni più dettagliate riguardo alle fornaci e alla lavorazione del cotto nelle nostre regioni, si veda: S. Eberhardt Meli, *Artigiani della terra*. Locarno-Bellinzona 2005, pubblicazione dalla quale sono state tratte alcune informazioni riportate in questo capitolo.

FERROVIA

6 dicembre 1874. Quasi certamente questo giorno l'intera famiglia Galli abbandonò per qualche ora le consuete faccende quotidiane e si diresse poco lontano dal Mulino del Daniello per assistere ad un evento di straordinaria importanza per tutto il distretto. Nella regione tutti ne parlavano e la curiosità era troppo forte per poter rinunciare ad un avvenimento che irrompeva in modo tanto spettacolare nella quotidianità di quei tempi: lasciando una lunga scia di denso e acre fumo nero, il primo convoglio ferroviario sarebbe transitato sbuffando lungo la nuova linea che collegava Lugano con Chiasso passando per la Valle della Motta. Le autorità luganesi, preso posto sulla prima carrozza, tra spari di cannone e suoni di campane si diressero a sud portando il saluto alle municipalità consorelle. *“Scene di entusiasmo e di giubilo in ogni paese: a Maroggia, a Capolago, a Mendrisio e a Balerna che raddoppiarono d'intensità quando la sbuffante vaporiera raggiunse Chiasso imbandierata, accolta dalle note della banda”*³⁷².

Anche Giuseppe Galli, residente da qualche anno a Buenos Aires, venne tenuto regolarmente informato sullo sviluppo del cantiere ferroviario che lambiva i terreni di proprietà della famiglia.

La prima citazione al riguardo si trova in una lettera spedita da Coldrerio in data 2 giugno 1873 da Angelo Galli. In essa si informava il fratello che la somma di denaro da lui inviata per costruire la nuova chiusa non era stata ancora utilizzata in quanto le condizioni meteorologiche e il cantiere ferroviario ne avevano fino ad allora impedito la realizzazione: *“... mi congratulo che tu mi ai mandato una soma di denaro per fare la chiusa per tanto non possiamo fare per due ragioni, primo il tempo fa sempre cattivo, che se il tempo non si stabilizza non si può, il secondo motivo è questo stanno per mettere amano alavorare la strada ferata e speriamo che per saldare il fondo che passa quasi appresso alla chiusa questa strada colla speranza di saldare questa strada sia obbligo che li picchetti e le palenne sono anche nella nostra chiusa, per questo e un riflesso che facciamo noi, non possiamo assicurarci per che il motivo sono per varcare la Valle della Motta che sempre rovescia giù e la strada ferata il giorno 7 corente giugno si fa lincanto da chiasso a lugano in 8 pezzi 8 lotti e il prezzo che si sente a dire per mezo della gazetta si dispone il valore da chiasso a lugano cinque 5 miglioni e al giugno 28 di detto mese sarà liberato lapalto permettere amano il lavoro”*.

La seconda citazione si trova nella lettera scritta in data 17 maggio 1874. Angelo Galli informava il fratello d'America che il cantiere ferroviario aveva reso impraticabile la strada di accesso al mulino: *“... nel lavoro della ferovia che la nostra strada vecchia me lano in pe-*

³⁷² M. Medici, *Storia di Mendrisio*, vol. 1. Mendrisio 1980, pag. 1071



Realizzazione della trincea ferroviaria a nord della galleria Coldrerio (1874). Notasi il centinaio di carriolanti impegnati al trasporto del materiale (ASTi, Bellinzona)

dita...”³⁷³ e che solo dopo alcuni mesi la direzione dei lavori decise finalmente di ripristinarla, rendendola di nuovo transitabile. Con una spesa di 10.000.- franchi interamente a carico delle ferrovie, si progettò di realizzarla su un nuovo percorso che attraversava alcuni fondi privati, tra cui uno di proprietà della famiglia Galli. A quest'ultima fu riferito che il permesso di accedere al loro territorio sarebbe stato indennizzato con una cifra pari a circa 4.000.- franchi, somma alquanto rilevante per quei tempi.

I lavori per la realizzazione della galleria di Coldrerio, in Valle della Motta, richiesero sul suo lato nord un'importante opera di sterro preliminare della lunghezza di 1200 metri per uno spessore di 23 metri. Per poter sgomberare questa enorme quantità di materiale terroso fu necessario impiegare squadre di numerosi operai che lavorarono a turni giorno e notte per diversi mesi. Sul tratto Lugano – Chiasso furono impiegati in media quasi 2500 uomini, con un massimo di oltre 3500 i quali, nel 1874, estrassero ben 1.158.400 metri cubi di materiale con il solo impiego di picconi, badili e carriole!³⁷⁴ Per riuscire a mantenere il rendimento a livelli alti, si rese necessario aumentare i salari, riuscendo così ad aprire la linea nei tempi prestabiliti.

³⁷³ Si tratta dell'attuale strada sterrata che inizia in prossimità della stazione autostradale e raggiunge dal lato Nord il Mulino del Daniello. Durante i lavori di realizzazione della linea ferroviaria, la suddetta strada venne conseguentemente chiusa al transito, obbligando i Galli ad utilizzare un non precisato percorso alternativo.

³⁷⁴ W. Trüb (et al.), *La ferrovia del S. Gottardo*. Porza-Lugano 1982, pag. 116

Il XIX secolo rappresentò un'epoca rivoluzionaria per l'evoluzione dei trasporti; mediante le grandi navi a elica e la ferrovia era possibile trasportare su lunghe distanze in modo facile, rapido ed economico un'enorme quantità di materie prime, prodotti alimentari e industriali. Alla metà dell'Ottocento, mentre buona parte dell'Europa era già percorsa da diverse migliaia di chilometri di rotaie, in questo settore la Svizzera aveva accumulato un notevole ritardo. Pur rappresentando un importante crocevia internazionale, ad eccezione di un breve tratto di strada ferrata di 25 chilometri costruito tra Baden e Zurigo nel 1847, in tutto il paese non esisteva ancora nessuna importante linea ferroviaria. I binari avevano già raggiunto Basilea da Nord nel 1844 e Como da Sud nel 1849 e il nostro Paese, in piena espansione commerciale e industriale, avvertiva sempre più la necessità di aprirsi a quelle grandi opportunità di trasporto di persone e merci che allora poteva garantire solo la ferrovia. Fino al 1848 erano i Cantoni a decidere in modo sovrano riguardo alle concessioni ferroviarie, facendo emergere inevitabili rivalità regionali, dispute e speculazioni di ogni genere che soffocarono sul nascere qualsiasi iniziativa potenzialmente valida.

La nuova Costituzione del 1848 modificò la situazione conferendo alla Confederazione la facoltà di pianificare i progetti ferroviari. Nel 1849 il Consiglio Federale commissionò a due ingegneri inglesi specialisti in materia una perizia tecnica e una economica riguardanti l'eventuale possibilità di sviluppare il trasporto su rotaia sull'intero territorio nazionale. A riguardo del superamento ferroviario della catena alpina, che rappresentava il punto cruciale di tutto il progetto, lo studio stabilì che era fattibile trasportando i convogli disposti su un robusto sistema di piani inclinati trainati da cavi. Non si nascondevano le enormi difficoltà tecniche che si sarebbero presentate nella fase realizzativa. Riguardo ai vantaggi economici, la perizia stabilì che la Svizzera, se voleva preservare l'industria e il commercio che rappresentavano le due più importanti fonti di benessere, la costruzione di una rete ferroviaria doveva essere attuata al più presto.

Nel 1852 il Parlamento federale decise di rinunciare ai suoi progetti di pianificazione, lasciando all'iniziativa privata e ai Cantoni la facoltà di concedere le autorizzazioni.

Questa disposizione creò nuovamente una situazione di caos e anarchia tra i diversi poli di interesse, con una fervida ricerca di concessioni cantonali da parte di speculatori stranieri e opere sottoposte agli interessi di gruppi finanziari esteri o di singoli Cantoni. In dieci anni di intensa attività, in particolare sulle zone dell'Altopiano, furono posati più di un migliaio di chilometri di binari.

Intorno al 1860 diventò sempre più d'attualità il progetto di una "*via delle genti*" che, attraversando le Alpi, prolungasse in direzione Sud le linee esistenti e le congiungesse con la rete italiana, integrando il sistema ferroviario svizzero con quello europeo. Anche in questo caso il progetto si trovò confrontato con notevoli rivalità regionali e interessi speculativi. Anche se inizialmente venne appoggiato il progetto che prevedeva il traforo del Lucomagno, ritenuto tecnicamente più conveniente, per motivi economici, strategici e geografici la scelta finale cadde sul S.Gottardo.

Nel 1872 i lavori furono appaltati all'impresa dell'ingegnere ginevrino Luigi Favre, il quale presentò l'offerta più vantaggiosa promettendo di concludere la galleria entro otto anni. Il traforo della montagna e la posa dei binari lungo le tratte Biasca – Bellinzona, Bellinzona – Locarno e Lugano – Chiasso iniziarono immediatamente. Purtroppo, per i numerosi ostacoli geologici e tecnici che si riscontrarono fin dall'inizio dei lavori, lo scavo della galleria tra Airole e Göschenen si dimostrò ben più difficoltoso e oneroso del previsto. Dopo soli tre anni dall'inizio dell'opera la Compagnia del Gottardo, consorzio privato comprendente finanziatori tedeschi, svizzeri e italiani, si ritrovò con un deficit di 102 milioni di franchi, obbligando le tre nazioni ad intervenire con importanti nuove sovvenzioni. Favre pagò la sua imprudenza prima con la propria rovina finanziaria e poi con la vita; causa gli strapazzi e le gravi preoccupazioni, nel luglio del 1879 fu stroncato da un collasso cardiaco all'interno del traforo, senza poter vedere la conclusione dell'opera.

Le condizioni di lavoro che si riscontravano in galleria erano durissime e molto pericolose; circa 5000 operai, quasi tutti di nazionalità italiana, suddivisi in squadre si alternavano ininterrottamente sui due versanti del traforo in estenuanti turni di otto ore in un'atmosfera soffocante e scarsamente ventilata, immersi nel fango, in condizioni igieniche spaventose, con temperature che a volte superavano i 30 gradi Celsius. Le malattie e i numerosi incidenti causati da errate manipolazioni della dinamite, dal crollo delle volte della galleria e altri infortuni causarono la morte e il ferimento grave di numerosi lavoratori. Questa incresciosa situazione diede adito a vivaci proteste da parte degli operai di Göschenen i quali, nell'estate del 1875, inscenarono uno sciopero per ribellarsi contro la situazione divenuta ormai insostenibile. Chiesero innanzitutto una maggior protezione per la loro salute e per la loro vita, nonché salari più alti. La rivolta, repressa in modo cruento da un reparto popolare armato organizzato per l'occasione dalle autorità, causò la morte di quattro operai italiani e alcuni feriti. Dieci lavoratori, accusati di essere i principali fomentatori dei disordini, furono arrestati mentre altri ottanta operai italiani per protesta lasciarono il cantiere in modo definitivo.

Il vuoto venne subito colmato con nuove forze provenienti dall'Italia e i lavori poterono continuare a ritmo serrato. Con la caduta dell'ultimo diaframma avvenuta il 29 febbraio 1880, la montagna venne finalmente vinta dopo otto anni di massacranti fatiche, costate la vita a ben 177 persone³⁷⁵. A lavori ultimati, nel maggio del 1882 il treno inaugurale partì da Lucerna e, transitando sotto il massiccio del San Gottardo, raggiunse trionfalmente la stazione di Milano. Anche in questa occasione vi furono probabilmente numerosi curiosi che, informati dello storico avvenimento, abbandonarono per un momento le attività quotidiane e si riunirono lungo la linea ferroviaria per assistere al festoso e pittoresco convoglio. Diversi ticinesi, non accontentandosi di attendere passivamente lungo i binari, si unirono ai festeggiamenti ufficiali organizzati in pompa magna nelle princi-

³⁷⁵ W. Trüb (et al.), *La ferrovia del S. Gottardo*. Porza-Lugano 1982, pag. 110



Incidente ferroviario a Coldrerio, durante i lavori di costruzione della tratta Lugano - Chiasso (ASTi, Bellinzona). Tratto da: F. Ceschi, (a cura di), Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento. Bellinzona 2000, pag. 325

pali stazioni cantonali. Anche se tutti pretendevano di partecipare attivamente ai solenni festeggiamenti, l'organizzazione si trovò obbligata a rispettare il programma di marcia prestabilito, causando qualche "incidente diplomatico". Alla stazione di Mendrisio, cittadini, banda e autorità comunali rimasero con un palmo di naso nel vedere il convoglio transitare velocemente davanti a loro senza fermarsi: *"Grande festa il 22 e 23 maggio 1882 per il passaggio del treno augurale della Società del S. Gottardo. I borghigiani si affollarono alla stazione, il Municipio in corpore, e la banda mendrisiense all'apparire del convoglio dà fiato agl'istrumenti eseguendo la marcia reale italiana e l'Inno nazionale svizzero. Ma, come avverte una noticina accorata, il Municipio deve inviare <una ferma, ma energica lettera al Consiglio di Stato, deplorando la non concessa fermata del treno nel capoluogo del distretto>"*³⁷⁶.

Con tempi di percorrenza che oggi giorno potrebbero sembrare esagerati (da Chiasso ad Airolo necessitavano circa 4 ore di viaggio e circa 7 ore e mezzo da Chiasso fino a Lucerna) il treno divenne da subito il mezzo di trasporto che permise di muoversi in modo veloce, comodo e sicuro attraverso tutta la Svizzera e l'intero continente europeo.

Dal punto di vista economico il Canton Ticino non fu capace di trarre particolari profitti

³⁷⁶ M. Medici, *Storia di Mendrisio*, vol. 1. Mendrisio 1980, pag. 1071

dal cantiere ferroviario. I fornitori di materiale tecnico e le principali ditte appaltatrici erano confederate o estere, i boschi sfruttati all'eccesso nei decenni precedenti poterono fornire solo una minima parte dell'enorme quantità di legname necessario e solamente le numerose cave di pietra aperte nelle valli riuscirono a beneficiare di qualche rilevante introito. Le migliaia di minatori, scalpellini, sterratori, artigiani e muratori attivi in galleria e lungo le tratte ferroviarie cantonali durante il decennio 1872-1882 provenivano quasi tutti dall'Italia mentre i Ticinesi, poco attratti da questo genere di lavori e allettati da maggiori guadagni, sceglievano l'emigrazione di massa oltre oceano.

Più che alla necessità dello sviluppo cantonale, la ferrovia del San Gottardo rispondeva agli interessi economici, strategici e politici delle potenze europee che ne avevano finanziato la realizzazione.

Pur non rappresentando l'unico vettore dello sviluppo industriale del Ticino, la ferrovia portò un notevole incremento di traffici e commerci con il resto della Svizzera, garantendo inoltre la creazione di numerosi posti di lavoro; nel 1925 erano ben 2149 i ticinesi impiegati nelle ferrovie federali. Grazie alla maggior facilità di spostamento, la Svizzera d'oltralpe divenne sempre più la meta favorita per i nostri emigranti periodici, molti dei quali vi trovarono una dimora stabile; nel 1860 si contavano 1588 ticinesi domiciliati in altri Cantoni svizzeri mentre nel 1930 il loro numero era salito a 20.858 unità³⁷⁷.

Nel 1883, primo anno completo di esercizio, la ferrovia del San Gottardo trasportò oltre un milione di persone e quasi mezzo milione di tonnellate di merci, superando le più rosee previsioni³⁷⁸.

Con il suo sempre più intricato groviglio di binari, la piccola stazione di Chiasso si trasformò nel centro di maggior importanza del Cantone per le spedizioni, dove le grandi imprese di trasporto nazionali ed estere vi fondarono le loro succursali. Nel 1891 giunsero a Chiasso 31.166 tonnellate di merci e ne partirono 22.365, nel 1934 la quota era aumentata a 228.621 rispettivamente 122.784 tonnellate³⁷⁹.

³⁷⁷ I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 26, 27

³⁷⁸ R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000, pag. 328

³⁷⁹ I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937, pag. 28

MATRIMONIO

Tra i giovani di un tempo, incontrarsi, conoscersi e simpatizzare non era mai cosa facile; lo sguardo attento di mamme, nonne e zie seguiva costantemente i movimenti delle giovinette e lasciava loro scarse possibilità di incontrarsi privatamente con i ragazzi. Le maggiori occasioni d'incontro per i giovani in età di matrimonio era rappresentato dai momenti comunitari dettati dalle necessità di lavoro, come la vendemmia, la fienagione, la raccolta dei cereali, le attività manuali effettuate durante le veglie notturne. Anche le sagre, le fiere paesane e le numerose funzioni religiose offrivano qualche occasione per potersi incontrare. La simpatia reciproca spesso non bastava a far nascere un fidanzamento; di fondamentale importanza era il consenso dei genitori, spesso accordato seguendo criteri puramente economici. I “buoni partiti” venivano generalmente accettati senza particolari discussioni mentre per i meno abbienti erano la condotta, l'abilità manuale e la salute che rappresentavano i principali criteri necessari per ottenere il benessere. La bellezza passava ovviamente in secondo piano. Da rilevare che non pochi matrimoni venivano combinati e decisi dalle rispettive famiglie laddove si intrecciavano anche i più piccoli interessi associati alle proprietà. Questa pratica riguardava non solo la gente facoltosa ma anche il povero contadino, se quest'ultimo aveva la possibilità di migliorare anche minimamente la propria condizione economica.

Il fidanzamento era sancito dalla promessa che i due facevano davanti al prete, il quale impartiva la sua benedizione. Seguivano le pubblicazioni in chiesa e, dalla seconda metà dell'Ottocento, anche a livello municipale.

La dote matrimoniale rappresentava un importante onere per coloro che avevano figlie femmine ed era proporzionata alle ricchezze della famiglia. Nella maggior parte dei casi comprendeva solo i beni più indispensabili, dato che a quei tempi si lasciava poco spazio agli oggetti non strettamente necessari. La “*scherpa*” comprendeva prevalentemente beni di tipo mobile come vestiario, suppellettili da cucina e per la camera da letto e, in base alle disponibilità finanziarie, anche qualche gioiello e denaro contante. Questi beni venivano consegnati allo sposo per il quale, se non aveva ancora ereditato, rappresentavano il primo capitale a disposizione per il sostentamento della nuova famiglia. La dote nuziale rappresentava la liquidazione della figlia nei confronti dell'eredità paterna; in questo caso, in presenza di eredi maschi, la donna si trovava automaticamente esclusa da qualsiasi tipo di pretesa.

In caso di famiglie povere con numerose figlie femmine, l'impossibilità di dotarle tutte poteva trasformarsi nel nubilitato forzato di alcune oppure, nell'eventualità di una serie ravvicinata di nascite di figlie femmine, la famiglia si trovava costretta a ritardare i matrimoni per disporre di tempo sufficiente a risparmiare il denaro necessario per il corredo.



Pubblicazione di matrimonio di Giuseppe Galli e Fiorenza Bagutti

Nell'archivio Galli sono presenti due inventari riguardanti la dote nuziale di Carolina Galli, figlia di Daniele, sposatasi nel 1830 e quello di Carolina Galli, figlia di Pietro, sposatasi nel 1866. Rispetto ai miseri corredi della maggioranza delle pose di allora, che spesso pos-

sedevano poco più di quello che avevano indosso, le suddette doti erano tutt'altro che modeste a comprova che i Galli erano alquanto benestanti.

Coldrerio adi 8 Febrario 1830 in ventario dela mobile e sia cerpa dela Carolina figlia di denele gali

primo un leto di puma nova con fodra nova

2 due cosini di puma nove una coperta di lana di peso lirete 22

3 una coperta di strusa galda due lenzole nove di sedte altre

4 due lenzole di stopa nove Numero 6 fodrete di tela Numero

5 due cosine Numero 3 mantine e una tovaglia nova

6 Numero 12 camice nove altre tre camice di fare Numero

7 6 facolete di varie colore altre numero 3 facolete banchi

8 Numero 3 mezi facolete per il colo due di colore una

9 bianca Numero 4 cosale di tela stampata e uno bancho

10 Numero due cosale di perchale di colore Numero 3

11 cosale cotone di colore due corcete di pano pombino altro

12 corceto di peluzo Numero 3 corcete cotoni due corcete di

13 perchale Righate Numero 3 corcete di cotone di colore

14 Nume due cotine di strusa una verda altra tene

15 Numere 3 cotine di tela bancha Numero 9 di tella

16 stampata Numero due busti un drapeto altro di

17 tela Numero 8 para di chalcete bianche un cosale

18 scosale di tela stampata una meschola di rame

19 un cadino di rame nove una catena di focho³⁸⁰

20 nova Numero 6 cugali di l'otone un pare di

21 scarpe usate una chasa di noce usata

22 altro busto usato due corcete di tela stampata

*per non sapere a scrivi a in (?) il prorente giuseppe antoni Solca di Coldrerio e perese il de-
to Carlo fontana inleterato a fato la presente croce +*

Traduzione: *leto di puma nova* (letto di piume nuovo), *cosini* (cuscini), *lirete* (libbre piccole), *facolete* (fazzoletti), *peluzo* (pelliccia), *cosale di perchale* (grembiule di percallo), *corcete* (corsetti), *cotine* (gonne), *chalcete* (calze), *cadino* (catino), *cugali di otone* (cucchiai di ottone).

³⁸⁰ La catena in ferro, da appendere nella cappa del camino, figurava sempre nella lista degli utensili da cucina da portare in dote.

Inventario della schierpa di Carolina Galli maritata Bagutti di Rovio

N° 1 letto di lanna con fodra	Valore fr. 60.00
“ 4 cuscini di piuma docca con fodra	“ 10.00
“ 1 coperta di lanna bianca	“ 30.00
“ 1 “ di strusa colore gialla	“ 16.00
“ 4 lenzuoli di tella canape sottili	“ 40.00
“ 10 fodretta di tella “ “	“ 20.00
“ 18 camigie di tella “ “	“ 54.00
“ 3 sottanini “ “ “	“ 12.00
“ 3 “ percallo	“ 10.00
“ 2 bianchette bombaggio bianco depinto	“ 6.00
2 tricotti di lana	“ 9.00
3 mantini di tella canape bianchi	“ 3.00
3 “ bianchi depinti	“ 3.00
1 tovaglia tella bianca canape	“ 5.00
3 veste di lanna	“ 30.00
2 veste di cotone	“ 14.00
5 veste di percallo	“ 40.00
10 scosali	“ 10.00
3 fascette	“ 6.00
3 fazzoletti per testa	“ 24.00
2 giardinai per collo	“ 4.00
1 fazzoletti di lanna per testa	“ 8.00
1 “ di lanna mescola nera	“ 8.00
X 1 fazzoletto di tella per collo	-----
3 cottini di colore	“ 6.00
3 paja calze di firizello	“ 9.00
2 paja calze cotone bianco	“ 3.00
4 paja calze cotone celeste	“ 5.00
6 “ “ di lana nera	“ 12.00
1 cadera rame N° 6 (?)	“ 4.00
1 scaldaletto di rame N° 7 (?)	-----
1 lume di ottone	-----
1 catterna di fuoco di ferro	-----
4 cughiali di ottone	-----
2 “ di ferro	-----
	<u>fr. 461</u>

Traduzione: *bombaggio* (cotone), *mantini* (tovaglioli), *scosali* (grembiuli), *giardinai* (faz-

zoletti decorati con motivi floreali), *cottini* (gonne), *firizello* (filaticcio, seta ordinaria), *ca-dera* (caldaia)

Il periodo maggiormente utilizzato per la celebrazione del matrimonio era quello invernale, in particolare durante i mesi di gennaio e febbraio. I contadini cercavano di evitare i mesi primaverili, estivi e in parte autunnali, perché in questi si concentrava la maggior parte delle attività agricole. Anche per gli emigranti stagionali, che ritornavano al paese prevalentemente nei mesi invernali, questo periodo era l'unico disponibile per prender moglie.

Dopo la cerimonia religiosa, gli sposi e i loro parenti si avviavano verso il luogo dove si svolgeva il banchetto nuziale. Anche in questo caso la cerimonia era rapportata alla disponibilità finanziaria della famiglia; mentre i meno abbienti si accontentavano di offrire ai parenti più stretti un pranzo a base di semplici prodotti casalinghi, i più benestanti potevano permettersi festeggiamenti di un certo livello.

A tale proposito, nell'archivio Galli è presente un biglietto, già citato nel capitolo “*Alimentazione*”, dove Pietro Galli annota le spese sostenute nel 1872 per il matrimonio del figlio Giovanni. In esso vi troviamo elencate, oltre ad un'abbondante quantità di vino riservata ai commensali (circa 55 litri), i principali prodotti alimentari acquistati per il banchetto nuziale che comprendevano carne di manzo, formaggio, insalata, frutta, caffè, dolci e confetti. Vi sono anche elencate le spese per il noleggio di un imprecisato numero di carrozze e il compenso riservato a tale “*Pinella*” impiegato in cucina, per una somma totale di franchi 86,25.

<i>vino nero meza brenta e bochal 4 1/2 franchi</i>	<i>f. 19:50</i>
<i>vino bianco bochal 6</i>	<i>f. 3</i>
<i>piu cucharo e cafe (zucchero e caffè)</i>	<i>f. 3:83</i>
<i>piu benisso e cucharo (confetti e zucchero)</i>	<i>f. 2:20</i>
<i>piu formaggio</i>	<i>f. 3:40</i>
<i>piu carna manzo</i>	<i>f. 12:70</i>
<i>piu formaggio trido (formaggio grattugiato)</i>	<i>f. 1:10</i>
<i>piu indivio (insalata indivia)</i>	<i>f. 1:66</i>
<i>piu lir 3 pomi di pianta (3 libbre di mele)</i>	<i>f. 30</i>
<i>piu fugacsi e mostarda e 2 donzen di amareti</i>	<i>f. 10:20</i>
	<i>f. 57:25</i>
<i>piu speso a colazione</i>	<i>f. 6:60</i>
<i>piu inciasso spese</i>	<i>f. 5:90</i>
<i>piu per il vicuretta</i>	<i>f. 5</i>
<i>piu per i carozzi di mendrisio franchi</i>	<i>f. 6</i>
<i>piu per il pinella a cusina</i>	<i>f. 6</i>
	<i>f. 86.25</i>

Così lo Schinz e il Frascini ci riportano le particolarità del rito matrimoniale di fine Settecento, rispettivamente della prima metà dell'Ottocento nelle nostre regioni: *“I matrimoni solitamente hanno luogo senza che vi sia inclinazione personale: vengono considerati esclusivamente come una speculazione volta a incrementare la ricchezza di una famiglia, cosa che è usuale anche fra gli stessi contadini, che pure per il resto si lasciano guidare sempre dall'impulso dei sensi. Innanzitutto si stabiliscono l'ammontare della contraddotte e quello della dote della ragazza e si mettono per iscritto, e solo in un secondo tempo si esamina la persona. Se il giovane presenta la sua offerta di matrimonio in una famiglia in cui vi sono diverse ragazze, è solitamente il padre a stabilire su quale di esse debba cadere la scelta, ma di volta in volta viene maritata prima la maggiore”*³⁸¹.

*“Si celebrano le nozze o di gran mattino o a sera avanzata, in poche parrocchie in seguito alle sacre funzioni. In campagna si veggono giovinetti di diciotto o diciannove anni già maritati con fanciulle di sedici a diciassette. La maritata non depono mai più l'anello nuziale. Allo spozalizio tien dietro in piena allegria un pranzo od una cena a cui la sposa invita i suoi parenti, lo sposo i suoi, e per tal modo si forma d'ordinario una numerosa comitiva. Lo sparo de' mortaletti non manca mai nelle nozze alquanto riguardevoli. Talora, ma di rado, si danza”*³⁸².

L'affermazione del Frascini sopra riportata, riguardante la giovane età degli sposi, sembrerebbe trattarsi più di un'eccezione che di una regola. Un'analisi approfondita al riguardo è stata possibile consultando l'albero genealogico completo della famiglia dei Camponovo (dal 1424 al 1964)³⁸³, dove sono stati presi in considerazione 80 matrimoni, dei quali 40 celebrati tra il 1800 e il 1849 e 40 celebrati tra il 1850 e il 1899, tutti nel Mendrisiotto. Da questo si è potuto constatare che:

- nella prima metà dell'Ottocento gli uomini si sposavano ad un'età media di 26 anni, contro i 22 delle donne. In un solo caso è stato riscontrato un matrimonio contratto con una sedicenne e nessuno con età inferiore ai 18 anni.
- nella seconda metà dell'Ottocento l'età media era di 28 anni per gli uomini e 24 anni per le donne. Si riscontrano solo 4 spose diciannovenni e nessuno sposo sotto i 22 anni.

Questa situazione è confermata anche in un articolo apparso su *“Terra ticinese”* in cui l'autore riferiva che *“Il matrimonio non era precoce; non si restava celibi ma ci si sposava tardi. Ad esempio in una parrocchia del luganese nel corso del Settecento s'è registrata, come età media, per i giovanotti 27-28 anni mentre per le ragazze 25 anni”*³⁸⁴.

³⁸¹ H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno 1985, pag. 304

³⁸² S. Frascini, *La Svizzera Italiana*, tomo primo. Bellinzona 1987, pag. 430

³⁸³ O. Camponovo, *Sui sentieri del passato*. Bellinzona 1966

³⁸⁴ G. Tarilli, In: *Terra ticinese*, Rivista ticinese di cultura, economia e turismo, n° 2/1982, pag. 11 (Tratto da: C. Rezzonico Berri, *Antiche usanze matrimoniali della Svizzera Italiana*. In: Eco di Locarno, Locarno 1983)

Analizzando gli 11 matrimoni di cui siamo a conoscenza avvenuti tra il 1802 e il 1909 tra gli appartenenti della famiglia Galli, pur riconoscendo che un numero così limitato di dati è insufficiente per trarre precise conclusioni, si constata che le nozze si contraevano ad un'età media piuttosto alta, corrispondente a 33 anni per gli uomini e 28 anni per le donne.

È probabile che il motivo della decisione di convolare a nozze così tardivamente (ricordiamo che nella seconda metà dell'Ottocento l'aspettativa di vita si attestava intorno ai 40 anni) era dettato dalla necessità di garantire alla nuova famiglia un sostentamento composto da un'adeguata dote matrimoniale e un alloggio confacente. Anche il fenomeno dell'emigrazione d'oltremare, in particolar modo nella seconda metà del secolo e laddove è stata più importante, ha sicuramente contribuito a mantenere alta l'età media per contrarre il matrimonio.

IL MULINO DEL DANIELLO NEL NOVECENTO

Verso la fine dell'Ottocento il mugnaio Giovanni Galli, ormai anziano, stanco e malandato in salute si trovò obbligato a cedere l'attività. Luigi, l'unico suo figlio maschio, decise di non continuare il tradizionale mestiere di famiglia e intraprese l'attività di spedizioniere a Chiasso. Si rese perciò necessario cercare un nuovo mugnaio onesto e competente per affidare la conduzione del mulino. La scelta cadde su Ernesto Pozzi, (1868-1936) proveniente da Uggiate Trevano, il quale iniziò la sua attività al Daniello nel 1897 assieme al fratello Luigi, che si occupò dell'allevamento e della conduzione agricola dei terreni annessi al mulino. I nuovi inquilini divisero gli spazi abitativi con la famiglia Galli, che abitò ancora al mulino fino al 1907, occupando un piccolo cucinino e alcune camere situate al primo piano dello stabile. L'operato dei fratelli Pozzi soddisfece appieno le aspettative dei padroni i quali, dopo cinque anni, nel 1902 stipularono con loro un contratto d'affitto. Questo interessante manoscritto di due pagine, ritrovato all'interno dell'archivio di famiglia, oltre a stabilire esattamente gli obblighi a cui i fittavoli dovevano sottostare, fissava l'affitto annuale che comprendeva una quota in denaro più alcuni "appendizi", consistenti in una quantità prestabilita di frumento, uova e pollame da dare al padrone.

CONTRATTO D'AFFITTO

Coldrerio il 6 dicembre 1902

In virtù del presente atto il Sig. Galli Giovanni fu Pietro da Coldrerio, affitta ai Signori fratelli Luigi e Ernesto Pozzi di Cesare da Trevano (Italia) quanto segue:

1. Nella casa d'abitazione denominata "Molino casale di Coldrerio" N° 10 vani e cioè:

Un locale ad uso cucina

Una stalla grande

Una stalla vecchia ad uso ripostiglio

Il molino con tre ruote esterne, tre dentate interne, tre macine, due buratti³⁸⁵, tre cassoni per farina, una Francia completa, nove stacci, due crivelloni per grano, due leve in ferro e vari utensili necessari al molino, nonché esternamente del molino stesso,

³⁸⁵ Il buratto, situato sopra il cassone, era un particolare setaccio ruotante a forma di prisma esagonale e serviva a separare meccanicamente la farina dalla crusca. Inizialmente, al Mulino del Daniello, questa operazione veniva effettuata manualmente e solo in seguito, in epoca imprecisata, vennero installati i due buratti.

una serracinesca con tre canali e tre mezzi canali sopra le ruote.

Un porticato per riporre carretti

Una cascina sopra la stalla grande

N° due locali ad uso stanza da letto

Un solajo sopra le stanze qui per ultimo nominate

Un locale sottoscala per ripostiglio

2. due chiuse lungo la Roncaglia, una piccola secondaria ed una grande principale con serracinesca e un canale di metallo della lunghezza di metri quindici, e due altri canali con relative serracinesche lungo il torrente per deviazioni d'acqua.

3. il fondo annesso al molino, in parte prativo, a bosco, a aratoio moronato, a selva ed a roncovitato.

Il presente patto d'affitto ha durata per cinque anni incominciando dal S. Martino undici Novembre 1902: millenovecentodue e terminerà al S. Martino undici Novembre 1907: millenovecentosette alle condizioni e diritti segnati qui di seguito:

a) Gli affittuari Sig.ri flli Luigi e Ernesto Pozzi si obbligano a pagare al locatore Sig. Galli Giovanni o chi per esso la somma per l'affitto annuo di franchi 600 = seicento e questa in due rate posticipate, cioè metà a Pasqua e l'altra metà a S. Martino.

b) Una volta all'anno ed all'epoca che meglio accomoderà ai nominati affittuari pagheranno pure a detto locatore o chi per esso un sacco di frumento, due dozzine di uovi e tre polli.

c) Durante le prime annate i Signori flli Luigi ed Ernesto Pozzi s'impegheranno di far costruire a loro spese una ruota in legno nuova esterna al molino e ciò a tacitazione di vecchie pendenze.

d) Ogni spesa straordinaria cagionata anche da forza maggiore inerente al macchinario, al molino, ai canali di qualunque sorta, alle chiuse, alle serracinesche, agli utensili del molino ed a tutto quanto stato affittato sarà tutta sostenuta dai menzionati fratelli Luigi ed Ernesto Pozzi.

e) Resta così pure a carico di detti affittuari ogni spesa ordinaria ed il mantenimento sempre in ottimo stato delle dette chiuse, Roncaglia, canali, ruote e tutto il macchinario, nonché della corte, non dovendo mai trascurare lievi riparazioni che possono essere causa di grandi danni.

f) Sarà d'obbligo degli affittuari la cura delle viti, delle piante fruttifere, dei gelsi, nonché il mantenimento in perfetto stato della strada privata che mette a quella Comunale, e sarà riservato il solo transito dei veicoli che mettono al molino per occorrenze inerenti a questo, vantando sempre il locatore ogni altro diritto e proprietà.

g) In epoche di siccità gli affittuari permetteranno per poche ore il deviamiento d'un poco d'acqua dal canale per adacquare i fondi sottostanti al molino di proprietà del

locatore, di giorno o di notte in modo da non recare danno al molino.

h) Gli affittuari si obbligheranno alla macinazione gratis di tutte le granaglie presentate dal locatore pel proprio consumo.

i) Gli affittuari permetteranno che il locatore possa servirsi della stalla vecchia e del porticato per carretti per ripostiglio di piccole cosucce e legnami anche d'occorrenza al molino (ma di proprietà del locatore) e ciò a reprocità dell'uso che possono fare gli affittuari della loggia e del porticato sottostante.

j) Gli affittuari non potranno appropriarsi d'alcun fusto di qualsiasi specie di piante se non per recorgenze al molino o alla chiusa.

k) La foglia dei gelsi, il fogliame, l'uva, la frutta e qualsiasi raccolto è di spettanza dell'affittuario.

l) All'epoca di cessazione d'affitto gli affittuari Sig.ri flli Luigi ed Ernesto Pozzi riconsegneranno al locatore Sig. Galli Giovanni o chi per esso il molino bene avviato, in buono stato, il macchinario, le chiuse e tutto quello avuto in consegna in condizioni buonissime nonché le poste ricevute d'ambo i paesi, e i boschi e le piante non (summenzionate?), le viti ed i gelsi non diminuiti ecc.

m) Ogni preavviso dato tanto dal locatore che dagli affittuari per sloggiare alla fine dei sopra citati cinque anni dovrà essere comunicato un anno prima. In caso diverso l'affitto continuerà per un altro anno e così di seguito sempre col preavviso di un anno intero.

n) Qualora però i menzionati affittuari, mancassero d'osservare i patti qui citati, il locatore potrà far sloggiare anche col solo preavviso di quattro mesi.

o) Per la fine di febbrajo della prima annata d'affitto i Sig.ri flli Luigi ed Ernesto Pozzi pagheranno al locatore Sig. Galli Giovanni la somma di franchi 140 = centoquaranta e ciò per vari oggetti vendutegli, decorrendo in caso di mancato pagamento l'interesse annuo del 5% = cinque per cento.

Galli Giovanni

Pozzi Ernesto

Pozzi Luigi

Rinaldi Pietro

Bernasconi Pierino Testimoni

Nel 1918 viene stipulato un nuovo contratto di affitto tra il “*Locatore Galli Luigi fu Giovanni*” e l’“*Affittuario Pozzi Ernesto fu Cesare*”, inizialmente previsto dalla durata di tre anni, dall'11 novembre (S. Martino) 1918 fino all'11 novembre 1921. In realtà, come ri-

portato sulla copertina di questo documento dattiloscritto, il contratto rimase valido fino al 1954, anno in cui fu sostituito con “*un nuovo contratto verbale annuo e ridotto l'affitto*”. Stilato in modo particolarmente dettagliato, il nuovo contratto di affitto descrive fin nei minimi particolari come si presentava all'inizio del Novecento lo stabile del Mulino del Daniello, i vari attrezzi e utensili in esso contenuti, il macchinario, gli spazi esterni, nonché i numerosi obblighi a cui doveva sottostare l'affittuario nei confronti del locatore.

CONTRATTO D'AFFITTO

Coldrerio, 26 maggio 1918

In virtù del presente atto il Sig. Galli Luigi fu Giovanni da Coldrerio, domiciliato a Chiasso, affitta al Sig. Pozzi Ernesto fu Cesare da Trevano (Italia) domiciliato a Coldrerio, quanto segue:

A) Nella casa d'abitazione denominata Molino casale di Coldrerio

- 1.- Un locale uso cucina.*
- 2.- Una stalla grande con stallino per maiali e vasca con rubinetto d'acqua perenne proveniente dal canale del mulino.*
- 3.- Una stalla piccola (detta vecchia) solo per uso di ripostiglio con stia pel pollame, tino grande pel bucato e diversi utensili agricoli (tutto in comune col locatore).*
- 4.- Un locale con mulino completo di tre doppie mole, con tramoggie e macchinario completo a tre ruote dentate, grue sopra le mole, cordone di canapa, cunei, stanghe e leve di legno per alzare e levare le mole, un macchinario completo francia, due buratti dei quali uno meccanico, tre cassoni con relative palette e scopini per farine, un marnetto, nove stacci, due crivelloni per granaglie, due scalette, due leve di ferro, un'ascia, un martellone, una mazza di ferro, diverse martelline e diverse punte di acciaio, vari trivelli e trivelloni, una menola per bulloni a madrevite, una tenaglia grande, delle pialle, compassi, righini, scalpelli, lime e raspe, 2 ascie a zappamartello, una bilancia grande, staggie e altri utensili inerenti al mulino. Esternamente al mulino, 3 ruote idrauliche in legno montate su alberi di legno coi relativi tre canali grandi e mezzi canali sopra le ruote stesse, serracinesche per l'avviamento del macchinario del mulino e serracinesca grande per regolare e distribuire l'acqua sui canali.*
- 5.- Un porticato per riporvi carretti e con deposito d'assami e legname d'occorrenza al mulino.*
- 6.- Un porticato sotto la loggia con panca, marna pel bestiame, panco da falegname e pancone vecchio (il tutto in comunione col locatore).*

7.- *La scala in muratura e sasso per accedere alla loggia e stanze e la scaletta di legno per accedere alla cascina (la prima in comunione col locatore).*

8.- *Un localino sottoscala con ripostiglio sopra.*

9.- *Una loggia grande con ringhiera di ferro e una scala a pioli di legno per salire nei solai (il tutto in comunione col locatore).*

10.- *Quattro stanze da letto e cinque solai.*

11.- *Una cascina grande pel deposito del fieno, con due sportelli di legno che coprono i vani comunicanti colla mangiatoia della stalla, una taglia fieno e una scala di legno a pioli che serve per accedere dalla parte del portone che mette ai prati.*

12.- *Una macina di sasso, una pila di sasso appoggiata al muro del porticato carretti e stalla e diversi avelli di sasso per uso stallino maiali.*

B) Nel fabbricato nominato bigattiera.

13.- *Un locale a piano terreno (con cancello di chiusura in legno), per uso di ripostiglio del fogliame e contenente una scala di legno una carretta a mano, un cavalletto e stanghe per portar fieno (in comunione col locatore).*

C) Nella corte vicino alla bigattiera.

14.- *Metà del pollaio costruito in muratura con relativo cortino a pavimento di cemento, cintato di tela metallica e con copertura di tegole.*

15.- *Una fontanella con rubinetto d'acqua perenne (non potabile) proveniente dal canale del mulino resa pura per deposito in due cisterne (in comunione col locatore).*

16.- *La corte, la latrina e tutto il poco spazio che attorna l'abitato per deposito di legname ecc. (il tutto in comunione col locatore).*

D) Lungo la roncaglia e il canale dell'acqua del mulino.

17.- *Due chiuse, una piccola secondaria costruita di travature e piantoni di legno con sponde laterali di tavolame, e l'altra principale solidissima pure costruita da robuste travature e piantoni in legno con sponde laterali e serracinesca per regolar l'acqua del canale del mulino.*

18.- *Fra le due chiuse nella roncaglia dei tronchi di legno posti a intervalli in senso trasversale del corso dell'acqua della roncaglia stessa, e garantiti da palificazioni per impedirne l'abbassamento del letto del fiume.*

19.- *Un canale in buonissimo stato di lamiera metallica lungo metri 15.- sostenuto da tante travature di legno fissate su robuste palificazioni.*

20.- *Un canale di metri 26.- costruito in muratura e tutto ricoperto.*

21.- *Tre serracinesche secondarie, una con aggiunta di canale di legno e le altre libere per scarico di maggior quantità d'acqua, rigare prati ecc.*

E) Terreno.

22.- *Il fondo precedentemente già annesso al mulino, in parte prativo a bosco, a ara-*

toio moronato, a selva, e a ronco vitato con tante piante da costruzione e d'opera, fruttifere ecc.

23.- Il puro e semplice taglio dell'erba e fieno nel fondo prativo e brughivo (versante di sotto al mulino, prima goduto dal locatore) riservando il locatore Sig. Galli Luigi la proprietà diritto e godimento di qualsiasi pianta e vite in esso esistente, nonché la proprietà diritto e godimento di 4 intere pianelle ora coltivate situate nel ronco brughivo di detto fondo. Il suddetto locatore riserva pure la proprietà diritto e godimento dell'orto e giardino colla rispettiva siepe e piante e tutta la striscia di terreno colle piante e tutto quello che si trova che incomincia dal pollaio fiancheggia d'un lato la roncaglia, dall'altro la corte e la strada privata e arriva al confine del fondo di proprietà del Sig. Galli Angelo.

24.- Il puro e semplice taglio della legna di quelle sole piante non buone per costruzione o opera di poco valore che si trovano nel fondo boschivo denominato campo in fondo tra la strada privata il canale dell'acqua e la roncaglia. L'affittuario non potrà cimar quelle piante già esistenti non mai state cimate e non dovrà danneggiare e cimar le piante in allevamento pure esistenti o che cresceranno. Il locatore potrà disporre come meglio crede per l'appropriazione vendita ecc. di tutte o in parte delle suddette piante.

25.- il puro e semplice taglio della legna delle sole piante di quercia esistenti nel prato nuovo e rivone, resta vietato l'affittuario il taglio della legna e ogni altro godimento di qualunque genere delle altre piante che si trovano nel suddetto fondo vantando il locatore ogni proprietà diritto e godimento. Il locatore potrà in qualunque tempo disporre delle suddette quercie per l'appropriazione vendita ecc. Resta pure escluso dal presente contratto di locazione quel tratto di fondo a selva e a bosco situato in cima al suddetto prato nuovo e confinante col fondo Sig. Ferrari Valente sempre goduto e di proprietà del locatore.

26.- Il puro e semplice taglio della legna delle sole due quercie esistenti nel fondo brughivo che dai canali del mulino mette al piano di sopra. Resta a favore del locatore la proprietà e il godimento di qualsiasi altra pianta esistente in detto fondo compreso i salici che costeggiano il rigagnolo che dalla saracinesca mette ai prati di sotto. Il locatore potrà disporre come meglio crede per l'appropriazione o vendita delle suddette due quercie.

Il presente patto d'affitto ha durata di 3 anni (tre) incominciando a mezzo giorno del S. Martino undici novembre millenovecentodiciotto e terminerà a mezzo giorno del St. Martino undici novembre millenovecentoventuno alle condizioni e diritti segnati qui di seguito:

a). L'affittuario Sig. Pozzi Ernesto, si obbliga a pagare al locatore Sig. Galli Luigi o

chi per esso la somma per l'affitto annuo di Franchi Millecento, e questa in due rate posticipate, cioè metà a Pasqua e l'altra metà a St. Martino.

b). L'affittuario pagherà pure al locatore o chi per esso rispettivamente mensilmente ripartito nel corso d'ogni anno d'affitto un quintale di buona farina di melgone macinata fresca e stacciata atta a far polenta. Qualora per ragioni d'ordine d'autorità superiore il mulino dovrebbe rimaner chiuso il suddetto affittuario sarà obbligato corrispondere nel corso d'ogni anno d'affitto un sacco di buon grano di melgone pari a Kg. 120.-

c). Ogni spesa straordinaria cagionata da qualsiasi causa anche da forza maggiore, inerente al mulino, al macchinario, ai canali di qualsiasi sorta, alla roncaglia, alle chiuse, alle serracinesche, agli utensili agricoli del mulino ed a tutto quanto gli è stato affittato, sarà tutta sostenuta dal menzionato Sig. Pozzi Ernesto.

d). Resta così pure a carico di detto affittuario ogni spesa ordinaria ed il mantenimento sempre in buono stato delle chiuse, roncaglia, canali, ruote, mole, macchinario del mulino e della francia, nonché della corte non dovendo mai trascurare lievi riparazioni che possono essere causa di grandi danni.

e). Ogni piccola spesa di riparazione ai rustici, alla pulitura dei locali, dei rigagnoli, dei prati e delle strade, delle tombature, dei ponti, delle cisterne, dei sentieri, e al perfetto ordine di quanto affittato sarà sostenuta dal menzionato affittuario.

f). Sarà d'obbligo dell'affittuario la cura delle piante fruttifere, gelsi ecc. in consegna, nonché il mantenimento in perfetto stato della strada privata e ponte che mette a quella comunale e d'ogni altro passo secondario, e sarà riservato sulla strada privata il solo transito dei veicolo che mettono al mulino per occorrenze a questo, vantando sempre il locatore o chi per esso ogni diritto e proprietà.

g). L'affittuario s'obbliga alla macinazione e franciatura gratuita di tutte quelle granaglie presentate dal locatore per il proprio consumo.

h). Il locatore si riserva il diritto di poter lasciare liberamente circolare e pascolare per alcune ore del giorno nella corte e dintorni il proprio pollame.

i). L'affittuario non potrà appropriarsi di nessun fusto o pianta di qualsiasi qualità se non per occorrenze alle chiuse o al mulino, ecìò dietro consenso e accordo col locatore.

j). Ogni raccolto e il semplice e puro taglio della legna come prescritto e citato nella distinta d'affitto resta di spettanza dell'affittuario. Si ripete che resta vietato all'affittuario la cimatura a tutte quelle piante mai cimate e buone d'opera e da costruzione e l'obbligo di sempre accrescere e mantenere l'allevamento delle piante.

k). In tutto il tempo della durata del del presente contratto d'affitto, l'affittuario dovrà sempre tenere il mulino che ha in affitto in buonissimo stato sempre ben avviato, e

non dovrà mai cessare la macinazione per nessuna ragione o motivo esclusa una chiusura d'ordine d'autorità Federale o Cantonale, e sarà d'obbligo del suddetto affittuario il macinare in detto mulino tutte le granaglie che riceve in consegna dalle poste, onde maggiormente apprezzarlo e non provocare danni con chiusure provvisorie o macinazione altrove.

l). Nella durata del primo anno d'affitto l'affittuario provvederà a sue spese a tutte quelle riparazioni, sostituzioni e piantagioni, ecc. assunte con contratto vecchio in data 6 Dicembre millenovecentodue che non fu in grado di riconsegnare alla scadenza dello stesso in perfettissimo stato e nel modo come d'obbligo del contratto stesso.

m). All'epoca di cessazione d'affitto l'affittuario Sig. Pozzi Ernesto, riconsegnerà al locatore Sig. Galli Luigi o chi per esso, il mulino ben avviato in buonissimo stato, i macchinari, i canali, la roggia, le chiuse, le strade, la corte e tutto quanto avuto in consegna in buonissimo stato, nonché le poste d'ambo i paesi e frazioni che ha ricevuto in consegna e pel corso d'un anno seguente non dovrà esercitare concorrenza professionale della stessa qualità su quelle poste riconsegnate. Riconsegnerà pure i boschi e le piante non snudate, le viti i gelsi e le piante fruttifere non diminuite gli attrezzi agricoli e utensili del mulino in buonissimo stato surrogati sia per vetustà che per l'uso.

n). L'ultimo anno di cessazione d'affitto l'affittuario potrà solo appropriarsi del puro e semplice primo taglio del fieno maggengo, e di tutti i raccolti delle semine del fondo che tiene in affitto annesso al mulino di cui ne fa cenno la lettera E). Nro 22 e dovrà lasciare al locatore o chi per esso il taglio e raccolto del fieno agostano e altro consecutivo. Del fondo che tiene in affitto nel versante di sotto al mulino descritto nella lettera E). Nro 23 l'affittuario potrà solo appropriarsi del puro e semplice taglio del fieno maggengo e agostano, e dovrà lasciare al locatore o chi per esso il taglio e raccolto del terzo fieno. All'epoca di cessazione d'affitto consegnerà pure al locatore la provvista di letame corrispondente al fabbisogno per la cura dell'anno seguente di tutto il fondo che tien affittato.

o). Ogni preavviso dato tanto dal locatore che dall'affittuario per slogiare per aumento d'affitto per diminuzione dello stesso per modificazione di contratto d'affitto per riduzione di quanto affittato, per vendita da parte del locatore ecc. dovrà essere comunicato almeno sei mesi prima, caso diverso l'affitto e questo contratto continuerà per un altro anno e così di seguito sempre col preavviso di sei mesi prima.

p). Mancando il menzionato affittuario di osservare i patti qui citati il locatore potrà far valere nel suo miglior modo e interesse ogni ragione.

q). In tutta la durata dei tre anni d'affitto di cui questo contratto, la quota stabilita per l'affitto non potrà essere aumentata né diminuita.

Il presente contratto d'affitto compilato in numero tre doppi fogli di carta da bol-

lo dei quali figurano scritte sette pagine e mezza numerate dall'una all'ottava, fatto e letto a chiara e intelligibile voce nella saletta a pian terreno della casa di proprietà del locatore ed alla presenza dei testi noti e idonei che qui dopo la firma del locatore e dell'affittuario di seguito si firmano.

Il locatore
Galli Luigi

L'affittuario
Pozzi Ernesto

I testimoni
Solcà Emilio fu Ernesto
(segue altra firma illeggibile)

Dal matrimonio con Giuseppina nata Trezzi di Novazzano, Ernesto Pozzi diventò padre di 6 figli, tutti nati al Mulino del Daniello:

Pietro (1899-1981) celibe, contadino e allevatore (*Pierin*)

Giuseppe (1899-1975) gemello di Pietro, celibe, mugnaio (*Pin murnée*)

Maria (1901-1991) nubile, sigaraia e casalinga

Alfredo (1907-1984) operaio, sposa nel 1949 Angela Rossinelli fu Matteo di Coldrerio

Sofia (1908-1977) sposa nel 1936 Giovanni Bianchi di Enrico di Coldrerio

Cesare (1910-1986) celibe, operaio

Fino alla morte di Ernesto, avvenuta nel 1936, il mulino del Daniello era abitato da otto membri della famiglia Pozzi; in seguito rimasero quattro figli: Giuseppe, che continuò l'attività di mugnaio, Pietro, che si occupò dell'allevamento e della conduzione agricola, Maria, casalinga, che teneva la contabilità dell'attività produttiva del mulino e Cesare, operaio, che fu sempre d'aiuto ai fratelli.

Qualche anziano della regione rammenta ancora il "*Pin murnée*" che al mattino si avviava con il mulo e carretto per il suo abituale giro. Ogni giorno serviva una determinata zona, recandosi dalle famiglie contadine per ritirare i cereali o per restituire la farina. L'era della "*molenda*" era terminata da ormai molto tempo; adesso il lavoro di macinatura veniva ripagato in denaro contante, a parte qualche inevitabile eccezione. Capitava l'annata cattiva con il raccolto scarso, le ristrettezze finanziarie, una spesa imprevista, molte bocche da sfamare; sensazioni che si leggevano chiaramente sul viso del capofamiglia o della "*reggiora*" al momento di prendere in consegna la farina. Il mugnaio conosceva bene i suoi clienti, consegnava il sacco e continuava sereno per la sua strada; sapeva che quella stretta di mano, con la promessa di pagare il conto appena possibile, valeva più di qualsiasi accordo scritto. Prima o poi, la buona sorte avrebbe di nuovo sorriso al contadino e il debito sarebbe stato saldato, senza dover ricorrere ad intimazioni scritte o a vie legali.

L'abituale giro dei clienti veniva effettuato dal lunedì al venerdì e iniziava di buon matti-



Mulino del Daniello verso la fine degli anni '50. Il mugnaio Giuseppe Pozzi (in primo piano) con i fratelli Cesare e Maria. (Per cortese concessione della Sig.ra Carmela Turrin Bianchi, Lugano).

no toccando, a dipendenza dei giorni, Seseglio, Novazzano, Genestrerio, tutto Coldrerio fino a Tognano. Il ritorno era solitamente previsto verso l'una del pomeriggio, a volte anche più tardi, a dipendenza della compagnia e da qualche invito per un "bicchierino" che riceveva, strada facendo, da qualcuno dei suoi clienti. Il pomeriggio era dedicato alla macinatura, che si poteva protrarre fino a sera tarda, mentre nei periodi di massima attività il mulino funzionava anche per tutta la notte. In genere si macinava durante tutto l'arco dell'anno, con periodi più o meno attivi a dipendenza dalle stagioni e dalle relative quantità di grani da lavorare. Fu particolarmente durante la seconda guerra mondiale che l'attività di molitura segnò un marcato incremento; il Consiglio Federale, per garantire l'approvvigionamento della popolazione, adottò diversi provvedimenti sul razionamento delle derrate alimentari e sull'estensione delle superfici coltivabili³⁸⁶, aumentando in maniera importante anche la produzione cerealicola.

Luigi Galli, diventato l'unico proprietario dopo la morte del padre Giovanni avvenuta nel 1907, pur abitando a Chiasso rimase costantemente in contatto con il mulino, vigilando sulla buona conduzione degli stabili e dei terreni annessi. Fino all'inizio degli anni '20 la

³⁸⁶ Conosciuto come "Piano Wahlen"

sua famiglia si stabiliva regolarmente al Daniello durante l'intero periodo delle vacanze scolastiche estive, occupando un cucinino e due camere da letto appositamente riservate. Partendo da Chiasso, tutte le domeniche Luigi si recava a far visita al suo mulino in bicicletta; ad attendere la visita “*dal padrun da cà*” vi era sempre qualcuno della famiglia Pozzi. Tra il proprietario e i fittavoli vigeva un rapporto di particolare rispetto; guai se, durante una regolare visita, Luigi Galli trovava qualche modifica allo stabile o nei terreni adiacenti della quale non era stato precedentemente informato. Egli era molto affezionato al mulino di famiglia e regolarmente si assicurava che venisse mantenuto sempre in perfetto ordine.

Al Daniello si macinò regolarmente fino agli inizi degli anni '50, in seguito iniziò una lenta e costante diminuzione del lavoro che si protrasse fino all'inizio degli anni '60, periodo in cui la produzione si arrestò definitivamente. Dopo 160 anni di intensa e gloriosa attività, le macine si fermarono, l'umidità iniziò lentamente a logorare le ruote e gli ingranaggi, le intemperie a colmare la roggia molinara; il mulino giaceva ormai abbandonato alla sua lenta rovina.

Verso il 1965 i Pozzi, raggiunta l'età della pensione, lasciarono la Valle della Motta e si stabilirono a Coldrerio in zona “*Bongio*”. Il Mulino del Daniello rimase così disabitato per qualche anno fino all'inizio del 1968, periodo in cui venne affittato alla famiglia di Renzo Monti, contadino e ferroviere, che continuò l'attività agricola e l'allevamento di mucche, maiali e animali da cortile.

Nel 1990 gli eredi Galli decisero generosamente di donare al Comune di Coldrerio l'intera proprietà del Mulino Daniello, comprendente lo stabile principale, la bigattiera e 4 ettari di terreno circostante, con la richiesta di creare un parco a disposizione di tutta la popolazione. Si istituì la Fondazione Luigi e Teresa Galli la quale, dopo la morte dei coniugi Monti, intervenne sugli edifici e nei terreni adiacenti con importanti opere di manutenzione e miglioria. Grazie ad una cospicua sovvenzione del “*Fondo Svizzero per il paesaggio*” è stato possibile ricostruire una ruota e il movimento completo di una macina, permettendo così al mulino di ritornare a nuova vita. Forte l'emozione che prova il visitatore quando, alzata la vecchia saracinesca, l'acqua comincia a defluire lungo la roggia molinara per cadere con fragore sulla ruota a cassette, permettendo alle vecchie e gloriose macine di produrre nuovamente soffice farina.

MISCELLANEA

NUMERO DOCUMENTI

Nell'archivio della famiglia Galli sono presenti ben 762 documenti compresi tra il 1807 e il 1919, parte dei quali sono stati utilizzati per la realizzazione di questa ricerca. Numerosi altri documenti presenti nell'archivio, datati oltre il 1919 o non strettamente legati ai Galli del Mulino del Daniello, non sono stati conteggiati. L'intero incarto comprende manoscritti di diverse dimensioni; alcuni composti da più pagine, altri da semplici bigliettini con brevi annotazioni.

Di seguito riportiamo l'inventario dei documenti suddivisi per decenni.

Anno	N° documenti
1800 – 1809	1
1810 – 1819	6
1820 – 1829	22
1830 – 1839	53
1840 – 1849	34
1850 – 1859	24
1860 – 1869	102
1870 – 1879	127
1880 – 1889	44
1890 – 1899	119
1900 – 1909	122
1910 – 1919	16
Senza data	81
Libretti con conti e annotazioni dal 1856 al 1906	11
Totale	762

CONTI FARMACEUTICI

Riportiamo, a titolo comparativo, i due conti rilasciati dallo “*Speziale Gusberti*” di Stabio nel 1844 e dal “*Farmacista Tatti*” di Mendrisio nel 1875, precedentemente trattati alla fine del capitolo “*Igiene e sanità*”.

Come già esposto, se analizziamo le due fatture possiamo rilevare che, a distanza di oltre 30 anni, la composizione delle singole medicine e dei preparati non si differenziava di molto e comprendeva prevalentemente prodotti vegetali, con i purganti in assoluta maggioranza.

Coldré Galli Daniele mugnaio, allo speciale
 Giuseppe Gusberti di Stabbio

1838		
24 Xbre	<i>libbre I zucchero once 4 uva passa once I ½ pignoli once ½ garoffani</i>	
1839	<i>once I Droghario</i>	Lire 1.5.6
8 feb.o	<i>once I ½ Pulp. cass. dramme I rhei al. p. unis f. bot.</i>	1.2.6
22 v°	<i>once II Extrat. saturn.</i>	- 15 -
13 marzo	<i>once I ½ Elect. lenit.</i>	- 15 -
15 v°	<i>libber III Emuls. sem. melon. once II man. el. once III sirup. alth.</i>	2.5-
15 ap.le	<i>dramme VII corall. corsic. dramme VI sem. sant. dramme VI fol. sen. once II man. el. f. Infus. once VIII v°</i>	1.7.6
2 mag.o	<i>libbre III Decoct. tamar. once I ½ man. el. dramme IV tart. solub. dramme I ½ rhei al. p. unis</i>	2.5-
26	<i>dramme III corall. corsic. dramme III sem. sant. dramme III senn. fol. once I ½ mann. el. unis f. Infus. once X v°</i>	1.5-
28	<i>grani I Hermes mineral. grani I digit. purp. dramme I gumm. arab. dramme II sacch. alb. unis f. pulv. N° XII</i>	- 12 -
7 ag.to	<i>once VI mistur. anthelm. v°</i>	1.12.6
20	<i>once II cer. pro saturn. distes. sup. lin.</i>	- 12.6
28 8bre	<i>once I ½ cerot. diaquil. simpl. dist. sup. lin.</i>	- 15 -
5 9mbre	<i>once I ½ Elect. lenit.</i>	- 15 -
7 Xbre	<i>libbre II Decoct. tamar. once I ½ man. el. dramme I ½ rhei al. p. unis</i>	2.2-
1840		
7 feb.o	<i>once I ½ Elect. lenit.</i>	- 15 -
7 mag.o	<i>libbre III Decoct. tamar. dramme IV tart. solub. dramme III rhei al. p.</i>	2.10-
		<u>Lire 20.14-</u>
1840	<i>Somma retro</i>	<i>Lire 20.14-</i>
8 mag.o	<i>Repl. Decoct. tamar. die 7 currente</i>	2.10-
10 =	<i>once ½ adps. (suill?) dramme ½ tart. emet. unis</i>	- 7.6
13 =	<i>once I flor. cass. dramme II rhei al. p. unis (mass?)</i>	- 17.6
	<i>N° 1 sacco di tela grande</i>	1.10-
29 =	<i>libbre II Decoct. tamar. once I Pulp. cass. dramme VI man. el. dramme VI Crem. tart. solub. once I sirup. ipecacuan. once II sirup. alth. unis</i>	2.5-
30 =	<i>Repl. Decoct. tamar. die 29 currente</i>	2.5-
27 luglio	<i>once I ½ Elect. lenit.</i>	- 15 -

29=	once II pulp. tamar. once I crem. tart. scrupoli II jalap. p. unis	1.8-
10 ag.to	once II mel. rosar.	- 8-
9 7mbre	once I ½ Elect. lenit.	- 15-

1841

17 gen.o	once I Elect. lenit.	- 10-
27=	grani II scill. p. grani I digit. purp. grani I Hermes min. grani XII sacch. alb. grani IX nitr. pur. unis f. pulv. et deut tal. N° XII	1--
1 feb.o	dramme X Elect. lenit.	- 12-
2=	libbre III Decoct. tamar. dramme VI tart. solub. once I ½ sirup. cicor. e rhei unis v°	1.5-
28=	once ½ fol. senn. once ½ sem. sant. once ½ corall. corsic. once II man. el. f. art. f. Infus. once XV v°	1--
1 marzo	once V aq. ofthalm. v°	- 12.6
	once VII crem. tart. once V sacch. alb. dramme VI nitr. pur. unis f. pulv. N° II	1--
8=	once I ½ crem. tart. once II sacch. alb. dramme II nitr. pur. unis once I ½ aq. opthalm. v°	1.10-

41.4.6

Somma retro Lire 41.4.6

1841

9 aprile	once I ½ Elect. lenit.	- 15-
26 mag.o	dramme III sem. sant. dramme III senn. or. once II man. el. once I sirup. cicor. e rhei unis f. Infus once X	1.2-
2 giugno	once ½ sem. sant. once ½ senn. or. once II man. el. once I ½ sirup. cicor. e rhei unis f. Infus. once XV v°	1.10-
17=	once V Infus. anthelm. once ½ sirup. cicor. e rhei unis	1.5-
22=	once V gummes. arab. once I ½ sirup. flor. persic. dramme ½ aq. coob. laur. dramme VI ol. amygdal. dul. unis v°	1.15-
17 luglio	once I ½ Elect. lenit.	- 15-
19=	libbre I ½ Decoct. tamar. once I Pulp. cass. dramme VI man. el. dramme IV crem. tart. once I sirup. simpl. unis	1.10-
26=	dramme X Elect. lenit. once I sirup. cicor. e rhei sol. in libbre II Decoct. tamar. unis	1.15-
27=	Replicat decoct. tamar. die 24 currente	1.15-
5 ag.to	once VI Decoct. tamar. once I sirup. cicor. e rhei dramme I sem. sant. unis	- 15-

8 7bre	once I ½ Elect. lenit	- 15 -
27 =	libbre III Decoct. tamar. once II sirup. alth. dramme VI tart. solub. unis	2 --
4 8bre	once III aluman. ust. once I ½ Elect. lenit.	1.13 -
13 =	libbre I aq. veget. mineral. v°	- 10 -
17 =	dramme II Pulv. anthelm.	- 5 -
11 9bre	once V aq. ophthalm.	- 12 -
8 Xbre	once I ½ Elect. lenit.	- 15 -
29 =	dramme VI Elect. lenit.	- 7.6

Lire 60.19 -

Somma retro Lire 60.19 -

1842

17 gen.o	once ½ fol. senn. once ½ sem. sant. f. Infus. once VIII add. et sol. once I ½ man. el. once I sirup. cicor. e rhei v°	1.10 -
30 =	once I ½ Elect. lenit.	- 15 -
1 feb.o	libbre III Decoct. tamar. dramme VI tart. solub. dramme I rhei al. p. once II sirup. cicor. al unis	2.5 -
10 =	grani VIII flor. zinc. dramme II rhei al. p. dramme II jalap. pulv. once II sacch. alb. unis f. pulv. N° XII	1.5 -
10 marzo	once IV olio ricin. v°	1.2.6
15 =	once VIII Infus. lassativ. grani I tart. solub. once I ½ sirup. ipecacuan. unis v°	1.7.6
	libbre I zucchero bianco	- 9 -
	N° X sanguette (a ½ 8?)	4.2.6
17 =	Replicat. Infus. lassativ. die 15 currente	1.7.6
20 =	Replicat. Infus. lassativ. die 19 currente	1.7.6
21 =	Replic. Infus. lassativ.	1.7.6
22 =	Replic. Infus. lassativ.	1.7.6
23 =	Replic. Infus. lassativ.	1.7.6
25 =	Replic. Infus. lassativ.	1.7.6
26 =	libbre II Decoct. tamar. grani I tart. solub. grani X calomel. levig. scrupoli I sacch. alb. unis f. pulv. et deut tal. N° VI	- 17 -
	once I ol. sem. ricin. v°	- 6 -
	N° XII sanguette (a ½ 8?)	4.18 -

88.12 -

Somma retro Lire 88.12 -

1842

30 marzo	Replicat Infus. lassativ. die 25 currente	1.7.6
31 =	once II Elect. lenit.	1 --

1 aprile	libbre II Decoct. tamar. dramme VI tart. solub. dramme I rhei al. once I sirup. cicor. unis	2.5-
31 maggio	once ½ senn. or. once ½ sem. sant. unis et f. Infus libbre I ½ once I ½ sirup. cicor. e rhei unis	1.7.6
18 agosto	once II cerot prosactur distes	- 17.6
11 7mbre	once V sal. amar. dramme VI senn. p. dramme III jalap. p. once I salnit. unis f. pulv.	2--
14 =	libbre II Decoct. tamar. dramme I rhei al. p. dramme VI tart. solub. once II sirup. cicor. e rhei unis	2.2.6
29 =	once X Infus anthelm. once I sirup. cicor. e rhei v°	1.12-
18 8bre	Dato un sacco	1--
1843		
22 genn.o	grani I calomel. levig. grani VI jalap. scrupoli I sacch. alb. unis f. pulv. et deut tales N° XII	3--
	grani III lapid. divin. once III aq. rosar. scrupoli I tinct. opp. unis	1--
8 marzo	libbre III Decoct. tamar. once I tart. solub. dramme I ½ rhei al. p. once II sirup. cicor. e rhei unis	3.2-
12 =	dramme III sem. sant. dramme III fol. senn. once I ½ man. el. once I ½ sirup. cicor. e rhei f. Infus. once VIII	1.10-
27 =	libbre III Decoct. tamar. once II fol. cass. once I ½ mann. el. dramme XII crem. tart. p. unis	2.10-
		<hr/> 113.6-
	Somma retro	Lire 113.6-
1843		
27 marzo	once IV sirup. alth. dramme II nitr. pur.	1.4-
6 mag.o	grani VIII calomel. levig. scrupoli ½ sacch. alb. f. f. p. N° X libbre III aq. funtis add. et sol. grani II tart. stib. once III Elect. lenit.	2.10- 2.10-
8 =	Repl. misctur. die 6 currente	2.10-
12	libbre III Decoct. tamar. once I tart. solub. once II sirup. simpl. dramme I ½ rhei al. p. grani VIII calomel. levig. scrupoli ½ jalap. p. unis f. pulv. N° X	3.2- 2.10-
13 =	Replicat Decoct. tamar. die 12 currente	3.2-
17 =	Replicat. Decoct. tamar. die 13 currente	3.2-
22 7mbre	once I ½ Elect. lenit. dramme I rhei al. p.	1.1-
16 8bre	libbre I Decoct. tamar. dramme III tart. solub. once I sirup. cicor. e rhei unis	1.4-

1844		
24 marzo	once I Empl. vesicant. f. ves. N° 1	- 10 -
2 aprile	libbre II Decoct. tamar. dramme VI tart. solub. once I sirup. simp. unis	1.8 -
11 mag:o	grani IX lapid. divin. once III aq. rosar. scrupoli I tinct. op. unis v°	1.5.6
24 =	libbre I Zucchero pulv. once II crem. tart. p. un limone	1.2 -
10 giugno	dramme III past. vesicat. f. ves. N° 1	- 7.6
	grani VIII calomel. levig. grani VI valer. scrupoli ½ sacch.	
	al. unis f. pulv. et deut tales N° VIII	1.2 -
		<hr/> Lire 141.16 -

Elenco dei prodotti contenuti in questo conto:

- *Aluman ust.* = allume (emostatico, astringente)
- *Aq. coob. laur.* = acqua coobata di laurocesaro (calmante per la tosse convulsiva)
- *Aq. ophtalm.* = acqua oftalmica (collirio)
- *Aq. rosar.* = acqua rosata (astringente)
- *Aq. veget. mineral.* = acqua vegeto minerale (soluzione astringente e cicatrizzante per uso esterno)
- *Calomel. levig.* = calomelano levigato (sorta di rimedio universale. Purgante, diuretico, vermifugo, antisettico, ecc.)
- *Cerot. diaquil.* = cerotto diachilon³⁸⁷ (cicatrizzante)
- *Corall. corsic.* = corallina di Corsica (vermifugo)
- *Crem. tart.* = cremor di tartaro (diuretico, purgante)
- *Decoct. tamar.* = decotto di tamarindo (purgante)
- *Digit. purp.* = digitale purpurea (cardiotonico)
- *Elect. lenit.* = elettuario lenitivo³⁸⁸ (purgante)
- *Empl. vesicant.* = impiastro vescicante³⁸⁹ (medicazione revulsiva)
- *Emuls. sem. melon.* = emulsione semi di melone (vermifugo)
- *Extract. saturn.* = estratto di saturno (astringente e cicatrizzante per uso esterno)
- *Flor. zinc.* = fiori di zinco (contro il singhiozzo)
- *Garoffani* = garofano (coadiuvante negli stati febbrili)
- *Gumm. arab.* = gomma arabica (emolliente per preparati medicinali)
- *Infus. anthel.* = infuso antielmintico (vermifugo)
- *Infus. lassativ.* = infuso lassativo
- *Jalap.* = gialappa (purgante)

³⁸⁷ Impiastro composto da sugna, ossido di piombo, olio di oliva, cera, trementina, pece bianca e gommaresina applicato su tela fine di cotone o lino. (Tratto da: R. Valente, M. Germana Malsani, *Dizionario medico Larousse*. Torino 1969, pag. 296)

³⁸⁸ Elettuario: miscela di medicinali a consistenza pastosa. Elettuario lenitivo: 60 gr. polpa di tamarindo, 60 gr. cassia, 30 gr. foglie di senna polverizzate, il tutto impastato con sciroppo di zucchero. (L.P. da Legnano, *Le piante medicinali*. Roma 1973, pag. 914)

³⁸⁹ Medicazione avente il fine di provocare un richiamo locale di liquidi con conseguente azione sedativa del dolore.

- *Lapid. divin.* = pietra divina³⁹⁰ (astringente, antisettico)
- *Limone* = (aromatizzante, antisettico)
- *Man. el.* = manna eletta (purgante)
- *Mel. rosar.* = miele rosato (astringente)
- *Ol. amygdal. dul.* = olio di mandorle dolci (lassativo, emolliente e protettivo cutaneo)
- *Ol. sem. ricin.* = olio di semi di ricino (purgante)
- *Pignoli* = pinoli (energetico?)
- *Pulp. cass.* = polpa di cassia (purgante)
- *Pulp. tamar.* = polpa di tamarindo (purgante)
- *Rhei* = rabarbaro (purgante)
- *Sacch. alb.* = zucchero bianco (energetico, dolcificante)
- *Sal. amar.* = sale amaro o sale inglese (purgante)
- *Salnitr.* = salnitro (diuretico)
- *Sanguette* = sanguisughe (salassi)
- *Scill.* = scilla (cardiotonico)
- *Sem. sant.* = seme santo³⁹¹ (vermifugo)
- *Senn. or.* = senna orientalis (purgante)
- *Sirup. alth.* = sciroppo di altea (calmante nelle infiammazioni delle vie respiratorie, purgante)
- *Sirup. cicor.* = sciroppo di cicoria (purgante, depurativo)
- *Sirup. flor. persic.* = sciroppo di fiori di pesco (sedativo, purgante)
- *Sirup. ipecacuana* = sciroppo di ipecacuana (espettorante, vomitivo)
- *Tart. emet.* = tartaro emetico (vomitivo)
- *Tart. solub.* = tartrato solubile o tartrato di potassio (purgante)
- *Tart. stib.* = tartaro stibiato (purgante)
- *Tinct. op.* = tintura di oppio (anestetico)
- *Uva passa* = (antinfiammatorio, antitussivo)
- *Valer.* = valeriana (sedativo)

Unità di peso contenuti in questo conto (distretto di Mendrisio):

- 1 libbra piccola (12 once) = 317 grammi
- 1 oncia (8 dramme) = 26,4 grammi
- 1 dramma (3 scrupoli) = 3,3 grammi
- 1 scrupolo (24 grani) = 1,1 grammi
- 1 grano = 0,045 grammi

³⁹⁰ Pietra medicamentosa a base di solfato di rame, allume e salnitro (Tratto da: R. Valente, M. Germana Malsani, *Dizionario medico Larousse*. Torino 1969, pag. 855)

³⁹¹ Con questo termine vengono indicati i fiori non sbocciati di molte artemisie (Tratto da: R. Valente, M. Germana Malsani, *Dizionario medico Larousse*. Torino 1969, pag. 1004)

Fattura del farmacista Federico Tatti di Mendrisio

1875	<i>Sig. Galli Daniele Coldrerio</i>	<i>Dare</i>
<i>Gennajo</i>	<i>10 Emulsione gommosa grammi 400 agg. acqua coobata di lauro ceraso gr. 8 sciroppo di ipecaquana grammi 40</i>	<i>1, 00</i>
“	<i>11 Replicata l'emulsione gommosa con sciroppo di ipecaquana</i>	<i>1, 00</i>
“	“ <i>Una tavoletta cioccolatta di Lichen</i>	<i>0, 80</i>
“	<i>12 Replicata l'emulsione gommosa con sciroppo di ipecaquana</i>	<i>1, 00</i>
“	“ <i>Un collirio di solfato di zinco con laudano liquido ed acqua di rose col vetro</i>	<i>0, 70</i>
“	“ <i>Cremotartaro polvere grammi 30 magnesia usta grammi 10</i>	<i>0, 40</i>
“	“ <i>Elettuario lenitivo gr. 30 cassia gr. 15</i>	<i>0, 30</i>
“	<i>16 N° sei polveri vermifughe past.</i>	<i>0, 90</i>
“	“ <i>Solfato di magnesia grammi 40</i>	<i>0, 15</i>
“	<i>17 Decotto di tamarindo grammi 330 aggiungi manna eletta solfato di magnesia ana grammi 30</i>	<i>1, 00</i>
“	<i>18 Replicato il decotto di tamarindo</i>	<i>1, 00</i>
“	<i>21 Replicato il decotto di tamarindo</i>	<i>1, 00</i>
“	“ <i>Una polvere di Sedlitz</i>	<i>0, 15</i>
<i>Febb.</i>	<i>2 Magnesia usta grammi 15 rabarbaro polv. grammi 5 anice polvere grammi uno mezzo</i>	<i>0, 70</i>
“	<i>4 Replicato le sei polveri vermifughe</i>	<i>0, 90</i>
“	<i>6 Unguento napoletano gr. 10 estratto di cicuta gr. 3 fanne unguento</i>	<i>0, 75</i>
<i>Marzo</i>	<i>1 Una tavoletta cioccolatta di Lichen</i>	<i>0, 80</i>
“	<i>15 Magnesia usta grammi 12 rabarbaro grammi 6 magistero di bismuto gr. 3 anice gr. 2 fa polveri n° 12</i>	<i>1, 20</i>
		<hr/> <i>13, 75</i>
	<i>Somma retro</i>	<i>F.chi 13, 75</i>
<i>Marzo</i>	<i>15 Elettuario lenitivo cassia ana gr. 30</i>	<i>0, 35</i>
“	“ <i>Magnesia inglese grammi 15</i>	<i>0, 40</i>
<i>Aprile</i>	<i>2 Hermes minerale decigr. 6 estratto iosciamo decigr. 12 fa pillole n° 24</i>	<i>0, 80</i>
<i>Maggio</i>	<i>13 Elettuario lenitivo gr. 60 cassia polpa grammi 60</i>	<i>0, 70</i>
<i>Giugno</i>	<i>13 Una pezza salutare di Brescia</i>	<i>0, 30</i>
“	<i>22 Cassia polpa gr. 30 tamarindo gr. 30</i>	<i>0, 35</i>
<i>Luglio</i>	<i>13 Decotto di tamarindo gr. 330 acqua coobata lauro ceraso gr. 4 sciroppo di ipecaquana grammi 30</i>	<i>1, 00</i>
“	<i>15 Replicato il decotto di tamarindo</i>	<i>1, 00</i>
“	<i>16 Replicato il decotto di tamarindo</i>	<i>1, 00</i>

	“	“	<i>Elett. lenitivo grammi 30</i>	<i>0, 18</i>
	“	18	<i>Decotto di tamarindo gr. 400 manna eletta sciroppo di rabarbaro ana gr. 40</i>	<i>1, 00</i>
	“	“	<i>Infuso di digitale grammi 200 agg. sciroppo d'arancio gr. 30</i>	<i>0, 60</i>
	“	“	<i>Cassia polpa grammi 120</i>	<i>0, 68</i>
	“	19	<i>Replicato l'infuso di digitale</i>	<i>0, 60</i>
	“	“	<i>Replicato il decotto di tamarindo</i>	<i>1, 00</i>
	“	20	<i>Replicato l'infuso di digitale</i>	<i>0, 60</i>
	“	“	<i>N° 3 polveri vermifughe</i>	<i>0, 40</i>
	“	“	<i>Olio di ricino grammi 60</i>	<i>0, 30</i>
	“	24	<i>Emulsione gommosa gr. 600 acqua coobata lauro ceraso gr. 8 sciroppo di ipecaquana grammi 40</i>	<i>1, 00</i>
	“	26	<i>Replicata l'emulsione gommosa</i>	<i>1, 00</i>
	“	30	<i>Sciroppo di rabarbaro grammi 50 olio di ricino grammi 10</i>	<i>0, 35</i>
				<i>F.chi 27, 36</i>
			<i>Somma retro</i>	<i>F.chi 27, 36</i>
Luglio	31		<i>Decotto di tamarindo gr. 400 agg. cassia polpa sciroppo di rabarbaro ana gr. 45 acqua coob. la. ceraso grammi 4</i>	<i>1, 00</i>
	“	“	<i>Cremortartaro grammi 30 scilla decigrammi 3 zucchero polv. grammi 30 fa polveri n° dodici</i>	<i>0, 65</i>
	“	“	<i>Sciroppo di persico grammi 30 sciroppo di papavero grammi 30</i>	<i>0, 35</i>
Agosto	2		<i>Cremotartaro gr. 30 nitrato di potassa grammi 4 scilla decigrammi 6 fa polveri n° dodici</i>	<i>0, 65</i>
	“	“	<i>N° sei sanguisughe scelte</i>	<i>1, 50</i>
	“	8	<i>Una bottiglia estratto di tamarindo</i>	<i>1, 15</i>
	“	“	<i>Olio di ricino grammi novanta</i>	<i>0, 45</i>
	“	12	<i>Una bottiglia estratto di tamarindo</i>	<i>1, 15</i>
	“	13	<i>Due vescicanti Albespeires</i>	<i>1, 00</i>
	“	“	<i>Elettuario lenitivo grammi 60</i>	<i>0, 35</i>
	“	22	<i>Replicato il sciroppo di persico con sciroppo diacodio col vetro</i>	<i>0, 45</i>
	“	30	<i>Emulsione gommosa gr. 330 acqua coobata di lauro ceraso gr. 4 sciroppo di ipecaquana grammi 30</i>	<i>0, 90</i>
	“	31	<i>Replicata l'emulsione gommosa</i>	<i>0, 90</i>
	“	“	<i>Elettuario cassia ana grammi 45</i>	<i>0, 50</i>
Sett.	1		<i>Replicata l'emulsione gommosa</i>	<i>0, 90</i>
	“	“	<i>Polpa di tamarindo grammi 30</i>	<i>0, 90</i>
	“	3	<i>Sciroppo di papavero grammi 30</i>	<i>0, 17</i>
	“	“	<i>Magnesia usta grammi 15</i>	<i>0, 40</i>
Ott.bre	26		<i>Emulsione gommosa grammi 400 acqua coob. l. ceraso gr. 8</i>	

	<i>sciropo altea gr. 60</i>	0,90
“	“ <i>Cassia polpa grammi 60</i>	0,35
		<u>F.chi 41,25</u>
	<i>Somma retro</i>	<i>F.chi 41,25</i>
Ottobre 27	<i>Replicata l'emulsione gommosa</i>	0,90
Novemb.17	<i>Cassia polpa grammi 60</i>	0,35
“	18 <i>Cassia polpa grammi 60</i>	0,35
		<u>F.chi 42,85</u>
	<i>Ricevo n° 8 capponi del peso di libbre vecchie 20 e once 25</i>	<i>Importo F.chi 27,30</i>
		<u>Residuano “ 15,55</u>

Mendrisio 30 Novembre 1875

*Pagato
Federico Tatti
Farmacista*

Elenco altri prodotti contenuti in questo conto:

- *Anice* = purgante
- *Cicuta* = analgesico
- *Diacodio* = sedativo, antitussivo, analgesico
- *Iosciamo* = antidolorifico
- *Magistero di bismuto* = astringente
- *Polvere di sedlitz* (solfato di magnesio) = purgante
- *Papavero* = sedativo, calmante
- *Magnesia inglese* = antiacido
- *Nitrato di potassa* = diuretico

LETTERE DA E PER L'AMERICA

Delle 55 lettere presenti nell'archivio Galli, scritte dal 1870 al 1911 in relazione all'emigrazione di Giuseppe, ne sono state scelte alcune tra le più interessanti e rappresentative, che riportiamo integralmente come da testo originale. Tra queste, datate tra il 1870 e il 1879, due provengono da Buenos Aires, mentre le altre sono state inviate dai famigliari residenti al Mulino del Daniello e riportate da Giuseppe durante i viaggi di ritorno in patria.

Coldrerio li 2 febbrajo 1870

Caro fratello. Ora vengo a scriverti adarti raguaglio della della desiderata tua letra del 18 gennajo et abbiamo tardivato a scrivere amotivo che tu voglio sapere se abbiamo fatto la scossa delli eredi ma non abbiamo finora fatto e temiamo di perdere tutti quelli di Giorgio Rossinelli per questo ogetto che il giorno del S. Natale verso sera dopo i vesperi anno fatto una tremendissima lite tutti i figli di Giorgio Rossinelli colli figli di Solcha Giovanni detto il Cavagnino che i figli di giorgio anno dato molti colpi di coltello agli figlio del Cavagnin il magiore giorgio e guarito ed il secondo detto paolo fin ora non cié nessuna guarigione e si trova in prigione il padre cioè giorgio Rossinelli col figlio il quinto e gli altri figli li 4 maggiori sono andati non si posapere due che si trovano e dicono tutti che questa famiglia la deve passarsela male le ano sequestrato tutto il bestiame tutto il tribunale e adesso abbiamo dato il conto del Rossinelli in mano alla sua moglie che la deve consegnare al tribunale per mettere avanti prima devono pagare il debito ma finora non sappiamo niente fino adesso abbiamo fatto la scossa del conto del falegname Corti di Novazzano ne di melchiore di Coldrerio ne di quello di Mendrisio non abbiamo fatto ne di nesun altro e quello di giorgio Realini questo tu devi farlo si che si trova in america riguardo alla Mola nuova va bene non poteva andare più meglio da così non si sente per niente però in polenta rende molto ma in pane da poco profitto ma noi siamo contenti riguardo ai tuoi figli sono sani e robusti stanno bene non riguarda a te tocca anoi e non dubiti che saranno ben trattati e ben voluti e ti baciano largamente il cuore riguardo alla fabrica abbiamo fatto il portico sopra la bigatera dei bigatti di altezza bracia 6 di altezza di lunghezza 12 largheza 8 ma abbiamo fatto apena il Rustico e non abbiamo fatto la soffitta ma abbiamo tagliato due pobia una nel prato e laltra sopra la fossa del cannapee e crediamo che siamo abastanza per le soffitta e il falegname abbiamo fatto venire giuseppe del gagio perche tanto avanzavamo qualche cosa riguardo alla spesa dei muratori fina adesso abbiamo fuora lire milanesi 294 dico lira due cento novantaquato e che noi spetiamo soccorso presto perché non siamo al caso di terminare basta se potremo avere tutti li danari di giorgio Rossinelli e tutti li altri allura potremo terminare.

Chiudiamo collaogorarti buona salute e fortuna ti salutano tutti di cuore in famiglia coi tuoi figli e tutti i tuoi amici e noi siamo sani come isperiamo di te tu saluterai tutti i nostri del paese e ti racomando di non porta nesuna colera con nessuno perché vediamo anche nei nostri paesi molti esempi di cativa fine che in quel giorno del S. Natale molti paesi erano in risione per lite ti prego di spiegarmi più meglio che maria non e contenta che tu non ai spiegato niente del suo Marito Cesare di spiegarsi quando tu scriverai e di scrivere un po più di spesso perche tu devi sapere che simo dallontano non siamo apresso e apena apena che tu può tu lo sai il mio desiderio di recarmi anchio donde saluterai cesare anome di sua moglie enoi di casa e saluterai i fratelli Bernasconi figli di domenico saluterai il mio amico Angello Agustoni.

Ti salutiamo di vero cuore addio addio sono il tuo fratello Galli Angelo e il giorno 30 gennaio e rivato il Battista Bianchi detto bagatto ma finora non abbiamo potuto parlare e andato a ritrovare i suoi amici ma per non perdere l'occasione di metere la letra qui il giorno 2 noi non abbiamo potuto parlare.

Addio saluto di vero cuore

* * *

Buenos Ayres li 12 9bre 1871

Cari genitori

In riscontro alla vostra scritta in data 20 7ettbre sento che avete ricevuto le mie lettere e che siete tutti in buona salute ed anche i miei figlio, e che avete fatto secondo il mio sentimento però io in questo istante non posso adempire secondo l'intenzione, ma credo che il più breve possibile sarà mio dovere per ora vi mando questa piccola cambiale di franchi due mille e venti dico fr. 2020 che lo riceverete allo termine di 90 giorni per mano del Signor Diego Mantegazzi a Como che si trova nella contrada nuova, io desidero di poter mandare il completo della soma che avete levato del cugnato, ora questi denari gli impiegherete a pagare il debito che rimane del istromento del fu Antonio Chiesa che qui tiene il Rampaldi manca ancora qualche cosa per fornire questa soma guardate il mezzo se potete ritirare questo istromento che sarà meglio per non pagare l'interesse annuale che sedio mi darà salute a poco a poco possiamo pagare tutti i debiti, ma ricordatevi che al momento che pagate ritirate l'istromento e poi anche la carta d'ipototeca che la tiene insieme al istromento come pure se avete pagato il Bolzano ritirate tutte le carte e conservateli il 26 7ettbre o ricevuto una lettera da mia figlia Virginia la quale mi consola la sua espressione al sentire così piccola che imprende bene alla scuola i primi denari che manderò voglio fare un regalo e voglio riconoscervi tutti, sento che estatto la sucina così da per tutto io non faccio caso perché qui e sempre sucina in quanto alla epidemia è cessata però continua il male del vajolo che questo e tutto l'anno ma ora fa straggie immense e muoiono una quantità basta stiamo a vedere in questa estate che andiamo a cominciare il 21 dicembre io omai scritto riguardo alla dimanda del cugnato Cesare che stava a vedere il risultato della primavera in quanto alla fabbrica travaglia sempre può fare come creda questo biglietto la a scritto il suo amico Juan Castagni me a scritto in francese perché non sapeva a scriverlo in castiglia potete farla leggere dal Marco se viene per casa un giorno o trovate l'Andrea Picino l'amico del Marco

Torniamo alla lettera della mia figlia disse che il cugnato Achille si trova infermo della sua gamba e più da due mesi mi rincresce molto della sua infermità e voi non mi accenate niente perché ricordatevi che quando mi riscontrate voglio sapere almeno il diportamento della famiglia e dei parenti prossimo ditemi il fratello Giovanni a preso moglie io lo saputo per mezzo degli altri non costava tanto di scrivere nelle lettere pasate basta a me non im-

porta quello che desidero che andate bene uniti e d'accordo che a la consolazione e la forza della famiglia l'unione è una gran parola nel riscontro che mi manderete desidero due righe della cugnata onda posso io riconoscerla per tanto chiudo questa mia all'augurarvi buonasalute tutti uniti coi miei figli e date un bacio a poveri meschini il riscontro lo sapete, io sto bene dio mi conserva la salute caro padre e cara madre io desidero un favore di voi spero che non mi negarete desidero che vi faciate ritrattare e mandarmelo con vostro che io sono stanco di esser privo così vi saluto tutti con distinta considerazione sono vostro figlio disgraziato

Giuseppe Galli

* * *

Coldrerio li 3 febrajo 1872

Il 27 dicembre abbiamo ricevuta la tua in data 12 9bre 1861 eunita colla cambiale di franchi 2000.20³⁹² noi siamo andati subito dal Sig. Diego mantegazzi in Como come di fatti lo a firmata per 90 giorni cola quale spira il giorno 28 marzo onde non o mai riscontrato a motivo che aspettavamo il riscontro del cognato Cesare colla quale temevamo male dal ritardo onde che il giorno 29 gennajo finalmente abbiamo ricevuta la sua lettera scritta colla datta 12 dicembre noi stiamo da mal cuore il sentire le tue triste novità della forte malattia del Vajolo ma io tu facio sapere anche qui dintorno anoi domina forte questa malattia Lugano Ugiù Ugiate e Ulgiate Como Campione domina forte in questi pochi paesi che io ti facio norma, e in quanto ai ritratti non abbiamo potuto farli finora la prima con binazione che potra la Madre andare amendrisio perche ritrova pocha disposta di salute e il giorno 29 gennajo nel mentre andava agli Uffici del nostro Tridovo dei morti pena oscita da casa nel principio del prato per andare acoldrerio e caduta in terra e aportato fuora da posto una spalla dritta ma adesso pare che vado più meglio e statta malata la sorella Antonia come pure è malata gravamente Carolina su arovio e dal resto adesso pare che vado più meglio in famiglia, e in quando per Cesare per le case del Sig. Antonio Toriani di mendrisio a detto quando vuol vendere voglio vendere tutta la sua posione in Coldrerio pero mi a detto che quando si risolvere per parte prima noi, che dialtri e in quanto ai tuoi figli stanno molto bene di salute. Chiudo col'aogorarti buona salute unite a tutta la famiglia e coi tuoi figli ti saluto con distinta considerazione sono i tuoi Genitori e fratelli soreli.

Riguardo al'a cognata Sofia ricevuta la tua lettera ma per tanto non posa adarti risposta ma che in seguito tu scriverai per tanto mirinova ame da darti li suoi saluti da tutto cuore ricevi li saluti da mia mano come fosse lei stessa Addio sono il tuo affezionatissimo fratello Galli Angelo.

* * *

³⁹² In questa lettera Angelo Galli commette due errori: la data giusta è 12 novembre 1871 e la somma è di franchi 2020.-

Coldrerio li 31 maggio 1872

Vengo con questa nostra lettera scritta in ogi ultimo Maggio in riscontro della tua graziosa in datta otto aprile ci ralegriamo il sentire che tu finora il signore ti a fatto salvo dal' a malattia che dimorava in merica come pure noi facciamo noto ate che siamo tutti sani e tutti i tuoi figli e gli tuoi parenti di rovio tutti si ritrovano in buona salute ti prego se al caso si facesse forte la mallatia in merica di venire in mediatamente subito acasa di pensare, che tu ai ituoi figli acasa e pensare altro che questo ogietto, ti facio sapere che Madalena Pozzi detta la Re, a dovuta pagare il lo scodo dal Sig.r Danielo di riva S. Vitale franchi 23 dico franchi ventitre, a conto nostro, tu farai piacere amandarmi subito un riscontro se lo scodo se è di sua competenza dal Danielo dariva o se e nostra o tua competenza di darmi subito un dichiarato in disparte dalla lettera che tu scrivi, che il danielo dariva, a detto che tu non conosci per niente te, ma tu conosci solamente la re, quello che è andato a pigliare lo scodo, e la Sig.r re, a dovuta pagare per non ricevere li atti di giustizia, è venuta in casa nostra molte volte per vedere la cosa come era, ma noi non abbiamo pottuto dire niente perche non siapiamo come era la cosa quello che noi abbiamo detto che noi non paghiamo fin ora che sapiamo dal certo se egli e sua competenza, onostra, per questo, noi vogliamo un certificato di questo conto, riguardo agli intessi di casa, per il Bolzano dimendrisio abbiamo doperato li denari dal cognato Cesare da pagare il debito da questo Bolzano e pagato non a più pretese; Riguardo poi col Rampoldo e pagato, abbiamo doperato li denari che tu ai mandato nella fine dall' anno scorso dalla cambiale di 2000.20 franchi che è scaduta il 28 marzo 1872 che era diretta dal Sig.r Diego Mantegazzi Contrada nuova in Como; di te noi desideriamo la sincerità di tutta verità che è venuto a casa Battista Caverzasio di Villa come pure un altro di villa novazano Quirico pifareti detto belvide e ano detto che tu ai preso Moglia con due figli, ed il caverzasio dice di tutta verità con piena fede che e vera, che tutto il paese ne parla il la siarsi lusingarsi di una Vedova, e noi non facciamo caso alcuno ti te, basta che tu si ricordi da noi e dai tuoi figli;

Riguardo alle novità ti facio sapere che il giorno 20 Maggio 18. 19. 20 un tridovo solene dalla nostra Madona dal Carmine un solene tridovo come questo non sie mai veduto in nesuna parte dal mondo dalla grande numerosa quantita di gente altro che il giovedì Santo di Como ci era quatro Confraternite tre musiche una pianta da fuochi artificiali al pari da quella della festa della Oficialità in lugano cinque o sei ani fà, un preparatorio infinito in soma non si po più dire ed inmagine non abbiamo potutto portare questo simulacro dalla Vergine, a motivo che il suo giorno in seconda domenica il 12 Maggio era in pedito dalla samblea federale in tutti li Cantoni per fare una riforma, questa riforma e statta la Confederazione che ha voluta fare voleva fare come un sol stato come un re una camera sola a Berna ma che la votazione era di esere la maggioranza dei Cantoni e non della popolazione ma che i cantoni ano votato tredici dal nò, e novi dal si, per questo a perzo la Confederazione tutti lin piegati quelli della pagnotta ano votato tutti del no, non posso aspiegarti

ma altra ocazione ti spieghero meglio, termino colli augurii saluti da tutta la famiglia unita, e coi tuoi figli, e li parenti, di rovio, addio mi di chiaro il tuo fratello Galli Angelo e sono li tuoi genitori anome suo io ti scrivo ti prego di mandarmi subito il riscontro da madalena pozi, riguardo ai bigati finora son piccoli li nostri sono apene dalla 2 levata ti facio sapere che è una primavera grama cattiva sono già quasi due mesi che continna a piovere e fa fredo sempre cie una trista vendembia luva e scapata tutta dal laqua freda addio ti saluto di cuore ti saluto la tua moglie.

* * *

Coldrerio li 2 giugno 1873

Diletto mio figlio in riscontro della tua in datta 19 marzo o il piacere sentire che tu ti trovi in buona salute come pure si ritroviamo tutti noi e quelli di rovio tutti li tuoi parenti mi congratulo che tu mi ai mandato una soma di denaro per fare la chiusa per tanto non possiamo fare per due ragioni, primo il tempo fa sempre cattivo, che se il tempo non si stabilizza non si può, il secondo motivo è questo stanno per mettere amano alavorare la strada ferata e speriamo che per saldare il fondo che passa quasi apresso alla chiusa questa strada colla speranza di saldare questa strada sia obbligo che li picchetti e le palenne sono anche nella nostra chiusa, per questo e un riflesso che facciamo noi, non possiamo assicurarci per che il motivo sono per varcare la Valle della Motta che sempre rovescia giù e la strada ferata il giorno 7 corente giugno si fa lincanto da chiasso a lugano in 8 pezzi 8 lotti e il prezzo che si sente a dire per mezzo della gazetta si dispone il valore da chiasso a lugano cinque 5 miglioni e al giugno 28 di detto mese sarà liberato lapalto permettere amano il lavoro, in quanto poi agli nostri in teressi il lavoro del Molino e molto non si sa quasi più adempire con due Molli di continuo che vanno sempre abiamo dovuto fare tutta la crusera della Molla di Mezzo di fuora che si è rotta in questo in verno poi il principio di magio abiamo dovuto cambiare la Molla di frumento abiamo messo su quel sasso vechio senza fare spesa la spesa che abiamo fatto e statta quella del falegname e avevamo un falegname che era un imbroglione non sapeva da che parte si prendeva li feri pena per mettere su questa Mola e fare 16 canalette a tenuto il tempo di 7 giornate ½ che noi li facciamo in 2 al più che pareva di essere il primo delli artisti e invece tono aripettere che era un mangia giornate e abiamo dovuto pagare franchi 2 ½ per ogni giornata e le spese da vivere e non si voleva contentare voleva franchi 3 al giorno era un vecchio uomo di Brengia detto gernobio che tu li conosce e quello che alavorato in sieme a Costanto Caldelari detto pizzolo che alavorato per il Sig. Staffano Caroni di Rancate ti facio sapere che la dentatura delle Mole tutte tre 3 sono ancora le tue e vanno ancora avanti un po di tempo, riguardo poi alle novità non si sa niente, in quanto poi ai Bigati pocca raccolta in generale non anno avuto al forte di nasciere bene anche noi non sono nati bene e statta una primavera cattiva e provinato

il giorno 29 aprile aportato via tutta la foglia del Gelso al basso e molta vigna, il giorno 1 detto giugno in ieri insoma è provinato a rovinato molto il melgone e gli facioli, ti lascio considerare di te come vanno le cose, termino Colli Auguri da tutti li parenti di Rovio e la pifareta e quello di novazano ricevi per parte nostra fratelli sorelle e gli tuoi figli Addio mi dichiaro tuo fratello Galli Angelo e li tuoi genitori fammi sapere una volta come che si di porta la tua Moglia saluterai il cognato Cesare a nome di sua Moglia Maria e dirette che il borghese e fatto che la prima comodita opportuna che partira lo spedirà di fare sapere che la sua malatia e sempre di continuo, mia pregato la Sig.a Maria Rezzonico di Brusata Moglia del fù Agostino falegname quella che sta per andare in pignora che mi prega di un piacere a fare una grazia se tu sapessi o conoscesti il suo figlio Pietro falegname che prima era a monte video e adesso e partito a Buenos aires da fare sapere presto possibile perche non sa più niente gia da molto tempo e brama di sapere qualche cosa di lui o almeno per mezzo di un qualche amico ti prego di favorirmi di questa cosa ti saluta di tutto Cuore addio ricevi li nostro saluto ti facio sapere una cosa di importanza che la re vuole ritirare la soma del scudo del Daniel di riva ti prego di scrivere una lettera al detto Daniel o anoi inditta sua che noi lo spediremo fino adesso non abbiamo datto questi denari ma le vuole addio

* * *

Coldrerio li 2 agosto 1874

Caro fratello ora col'la occasione di avere venuto acasa il Cognato Cesare ho voluto scrivere però io stava per spettare un riscontro da te che ti o scritto nel mese di Magio col giorno 17 ma fin ora non o ricevuto niente ti facio sapere che il nostro cognato è arrivato il giorno 28 Luglio in buona salute come mi a detto di scrivere subito e mi a consegnato di fare subito la chiusa questo noi non voliamo fare questa a motivo che il padrone di Capolago non vuole più fare le spese e noi siamo costretti dare la denuncia di sua parte, ma che il motivo siamo in sulla fine del termine col dieci agosto, che senza il dovuto permesso da te non facciamo questo, però il nostro desiderio sarebe stato questo, e noi siamo andati pocco tempo prima, acapolago a parlare con il patrone ma mi a detto francamente che secondo la nostra intenzione non si può a darli la renoncia, enoi abbiamo risposto che la lege non tocca ne a noi ne alui a farla, e che basta che col tempo vera anche il giorno di fare questa opera, siamo costretti avendere anche il molino piu tosto che stare con quello di Capolago, se tu ai ricevuta la lettera che ti o scritto il giorno 17 Magio mi pare di avere fatto conoscere bene come si ritrova in fasciato dell'ipototeca coli debiti delli pozzi sorelle che rivano fino alli quindici in poteche, col continuare sempre andare a fare debiti sopra il fondo e molino, ed anche, quali cinque cento cinquanta franchi che tu ai messo in deposito nella compera del molino che il sig.r fosati di meride ti avoluto tenere in mano che non era patrone

di tenere perché era quella della 15 ipoteca dopo li altri basta si spera che andarano bene le cose, ti facio sapere anche noi al presente ci ritroviamo in buona salute come pure li tuoi figli e li tuoi parenti di rovio mi ano detto di venire acasa presto e di salutarti datutto quore come noi da nostra famiglia desiderebbero che tu venise acasa presto in questo anno arangiare le molle che ora sono asai necesarie perche quelle piccole spese le faceva io ma adesso sono necesarie delle spese di cambiare tutti due le canali da fuora e la ruota di mezzo, cioè la molla del pane, e fare delle stanze che siamo di stretto ti prego se tu potessi a favorirmi in questo mi farai tutto il desiderio anche per il padre termino colli auguri saluti per parte nostra e dagli parenti e dei tuoi figli dai tuoi cari ed amati genitori fratelli sorelle Addio Addio Sono tutti li tuoi di casa il tuo fratello Angelo

Mi raccomando nostra cognata Sofia di andare alla (?) del donà Calle Coriente anome dell'a cognata Sofia avedere se ritrova il suo fratello Luigi che la sua sorela elisabetta li a gia scritto e poi anche lanostra cognata se al caso non a ricevuta la lettera di fare tutto il possibile adire di scrivere il suo fratello amotivo che pensamale, tu riceverai li saluti dalla cognata Sofia e dal nostro cognato Cesare, mi a detto il nostro padre di ringraziarti dal tuo buon cuore dal regalo che tu ai mandato Secondo lintelligenza di ritrovare al mal che voleva consegnare quei pochi denari adesso tu farai piacere aricevere tu di spendere perche qui nella nostra Europa non vanno addio addio.

Cara Madre

La ringrazio infinitamente a nome anche dei fratelli dei doni che ebbe la bontà di mandarmi per mezzo dello zio Cesare. Io non saprei come ricambiarla. Godo buona salute e lo stesso desidero a lei e al padre. Altro non mi resta che assicurarla del mio affetto e gratitudine.

La riverisco e mi dichiaro di lei figlia *Virginia*

Mi adetto il cognato se giuseppe rosinelli ti aconsegnato due camicetti se ti non li ai consegnati di ritirare tu, ti prego di non mandare piu lettere in mezzo dali altri perche quella che tu ai mandato colla moglie di agostino rossinello tutti lanno veduto prima da noi almeno otto giorni prima tutti lanno letta prima da noi

* * *

Lettera inviata da Coldrerio nel 1875, scritta dalla figlia tredicenne Virginia e dal fratello Angelo.

Caris.mo padre

sento dalla tua caris.ma del 29 aprile che tu sei in perfetta salute e noi pure stiamo bene, eccetto me che per mia sventura sono quasi 5 mesi che ho gli occhi ammalati e sono an-

data a rischio di perdere la vista, sono stata a Como e a Milano dei più eccellenti professori, ma non mi fecero operazione veruna, ora colla grazia di Dio sono per guarire. Sento altresì, che tu ci scrissi due lettere e che ti conturbi con noi, perché non ti abbiamo dato riscontro veruno ma per questo non ne abbiamo colpa perché non ricevemmo una lettera, anzi pensavamo male e credevamo che avesti cangiato luogo o fosti andato in perdizione; noi non ti abbiamo mai scritto, perché la gente diceva che non passava lettera per mezzo delle guerre. Sento con piacere che tu non hai mai tribulato come gli altri per il lavoro e che presto vuoi venire in patria, questo mi congratula assai.

Anzi ti prego di recarti più presto che sia possibile colla tua famiglia ad abbracciare i tuoi figli di tenero cuore. La mamma Giuseppa di Rovio è gravemente ammalata. Ti saluto per parte di tutta la famiglia. Tua affez.ta Virginia.

Caro fratello ti averto per parola del padre e di tutta la nostra famiglia noi avessimo desiderio che tu ti recasti acasa, sappi che abbiamo bisogno del lavoro, abbiamo la ruota del pane di giorno in giorno ed il canale della stessa ruota e quella del formento di cambiare in questo anno, non si può più fare di meno, e poi qui ci è tanto lavoro, ti averto anche il rognaga di Genestrerio ha il lavoro di fare sono già statto due machinista per fare il lavoro ma non sono andato dacordo ci vuole 4000 franchi diconsi quatro milla franchi la perizia e statta di 4000 e avresi il desiderio di te, ti facio sapere che il croce di mendrisio vuole vendere il suo credito verso la poza nostra padrona, ti facio sapere che anche il nostro padre non si trova tanto robusto patiscie tante e tante malatie, anche per questo ti averto di venire presto in patria, di non gustarlo che in questo anno ti aspetta, novità dai nostri paesi ti averto che col giorno 21 febrajo 1875 abbiamo cambiato il governo adesso salito e riesito il governo veramente libero secondo la nostra intenzione veramente Orechione 26 Consiglieri di maggioranza di nostra opinione adesso sono per levare via tutti i Genasii le vare e di minuire il salario a tutti li maestri dare libri di di vozioni in scuola, le vare via il matrimonio civile, mettere aposto le feste, di minuire li impieghati si metono in via di mezzo che pare che voglia andare bene, basta termino in unaltra occasione ti spieghero meglio, ti facio li saluti per parte dalla famiglia Padre e Madre fratelli sorelle Addio Addio sono li tuoi genitori ti dico di patriassi presto.

Ti aveto di mandarmi subito il dovuto riscontro, e non in dugiare come tu ai fatto nel pasato anno a farmi pensare cosi tanto male pareva apreso la gente che fossimo in colera dunque ti prego a voler riflettere bene anche tu che non siamo dapresso come da Coldrerio a Mendrisio che la distanza non e di on giorno, ma e di mesi, e quando tu scrivi la drezzo di fare cosi e alura non andarano in perdizia Pietro Galli Europa itaglia Cantone ticino Svizzera Mendrisio per Coldrerio.

* * *

Lettera di Virginia inviata in data 7 ottobre 1879 da Buenos Aires, dopo un viaggio di ritorno in patria.

Cari zii

Dal giorno in che siamo arrivati il 13 Luglio non ho ancora potuto scriverti. In quanto al viaggio l'abbiamo passato bastante bene, non abbiamo avuto né mal tempo, né niente tutti godiamo perfetta salute come speriamo il simile da voi altri tutti. Il 31 Luglio ebbi una piccola ragazzina, tanto fu il piacere di averla, come doppio cento volte fu il dispiacere di perderla, il 25 agosto 1879. Tanto per me era bella, quella creatura, che io di nessun modo mi posso riconciliare, non mi posso togliere questo dalla memoria, in fine abbiamo sempre dalle speranze, Dio ci aiuterà in altri modi, non posso nemmeno scriverti che le lagrime mi cadono dagli occhi, a darti così triste notizia. I due giorni che abbiamo passato con voi altri è stato per noi un sogno, sentiamo a non esser restati alcuni mesi, ma ho speranza di presto rivedersi. Ho veduto il papà e gli ho parlato di quello, che tu mi ha detto, ma mi pare che non vuol saperne di andare in Europa, gli ho spiegato tutto tanto io come mio marito, ma è tanto una testa dura, che non risolve niente, dici, cosa devo fare io, che tuffacci i tuoi possibili, scrivi a lui, già cerca due mesi che non vedo più nessuno, così non so se ti hanno scritto, mi avevan promesso di scrivere. Aspetto presto i vostri ritratti e vostre notizie. La sorella e fratello mi dicero che quando scriveva di mandarti i suoi saluti dunque li riceverà per parte sua. Tanti baci ai ragazzi. Molti saluti per parte nostra alla mamma Giuseppa di Rovio e a tutti i parenti. Ricevete una stretta di mano di parte di mio marito e mille affettuosi saluti dalla vostra affez. nipote Virginia G. de Demerengo.

Buenos Ayres 7 ottobre 1879. Quando scrivete mettete le lettere in due involoppi, in quel di dentro l'indirizzo sarà questo A la señora Demerengo e in quel di fuori metterete: A los Señores Galli Y C.ia Calle piedad 151 Buenos Ayres America del Sud.

Tanti saluti per parte nostra ai Sig. i Conza e al Sig. Avvocato Mola.

* * *

All'interno del già citato quadernetto di "Calligrafia" è presente una lettera, sottoforma di bozza, scritta da Maria Galli (1838-1916) al marito Cesare Tela, emigrato a Buenos Aires qualche anno prima di Giuseppe. Essendo Cesare Tela analfabeta, questa lettera è stata spedita all'amico di famiglia Battista Bianchi, anch'esso residente a Buenos Aires, affinché si occupasse di recapitargliela e leggergliela personalmente.

Coldrerio li 5 novembre 1868

Caro marito Cesare Tella in Buenos Aires tanto era il desiderio di sapere, o di ricevere lettera di voi, con consolazione provo nel mio cuore nel sentire al presente che godiate una

perfetta salute, così pure ancora noi di presente godiamo poca salute, spero che gli avete ricevuto l'ultimo mio scritto in data 3 tre novembre, la quale vi ho accennato come pure anche tutte le altre lettere, che col vostro fratello non a nessun riguardo verso di me, il mio fratello come procuratore non a mai potuto definire la nostra divisione, guai se non fosse al mondo la mia gente per sostenermi io e la figlia per conto del vostro fratello e della vostra cugnata io sarei morta, basta io porto tutta la pazienza; E colla vostra scritta in data 10 Ottobre mi accenate le notizie del vostro fratello che vi ha scritto che si trova in uno stato miserabile, e voi sciocco avete di credere le sue malizie ed avete il coraggio di mandare la somma di fr. 100. Dovete scrivere al vostro fratello che comincia a darvi quello che è di vostro merito, che vostro fratello in quest'anno ha venduto moggia 6 frumento e moggia 3 melgone che il frumento vale F. 45 al moggio, ed il melgone F. 22 ed il totale della soma ricevuta F. 336 e i guadagni del bestiame dove sono, essi trova ancora sulla maseria e non gli manca niente, io si posso dire che sono in miseria che o niente basta io li ricevo questi denari ma li tengo al presente per i miei bisogni, dovete sapere caro marito che i denari costano fatica avete messo a rischio la vostra vitta dovette riflettere il vostro viaggio, e che non siete solo avete la moglie e la figlia, io non mi oppongo alla vostra intenzione ma dovette ben riflettere questa mia basta per tanto chiudo questa mia per non crociarmi il cuore, che dopo aver ricevuto la cambiale per vostro fratello non trovo pace vi raccomando appena ricevuta questa mia di riscontrarmi subito ed i scrivere le vostre intenzioni dei Franchi da adoperarsi per il dono del vostro voto che avete fatto e promesso raccomando assai caldamente di non ascoltare le chiacchiere della gente e lettere che vi scrivono gli altri mi rimprovano i miei fratelli che non avete mai dato notizia della America per loro in altra occasione vi manderò quello che desiderate passo a salutarvi di vero e profondo cuore per parte di mia famiglia vostra Moglie Maria Galli moglie di Cesare Tella.

Coldrerio li 8 9bre 1868

Signor Battista Bianchi in Buenos Ayres

Caro Battista io vengo con questa mia scritta, a voi onde pregarvi e farmi tutto il possibile e favorirmi, secondo il mio desiderio il favore che io desidero ed i cercare mio marito Cesare Tella di Coldrerio, ed i presenza solo, e consegnare la mia lettera e leggerla avanti gli suoi occhi onde renderlo persuaso e pregarlo a sodisfarmi nelle mie intenzioni che dopo la sua partenza non avuto consolazione solo che di essere rifiutata de suoi parenti e adesso nel ricevere una sua scritta con una cambiale di F. 100 da consegnarsi a suo fratello, dopo tanti torti et ante questione che a dovuto risolversi di recarsi in America per non sopportare tale passioni ed a cuore di rendere il denaro al fratello che non è in stato di bisogno basta vi prego che assai caldamente che vi degnate a rendermi questo favore a mio riguardo, per la distanza io non posso contribuire a tale favore, per tanto non posso sole che raccoman-

darvi alla B.V. del Carmine ossia la nostra Vergine di Villa sono apregarvi di essere segreto con compagni del paese, per tanto passo a salutarvi di cuore esalutarete anome mio mio marito Cesare Tella.

mi dichiaro la Moglia di Cesare Tella

Maria Galli maritata Tella

* * *

FATTURE DI PAGAMENTO

Nell'archivio sono presenti numerosi conti e fatture d'acquisto, rilasciate in prevalenza da negozianti, artigiani, farmacisti e avvocati. La maggioranza di questi acquisti venne fatta nel Mendrisiotto, alcuni nel Luganese e nelle città di Como e Varese.

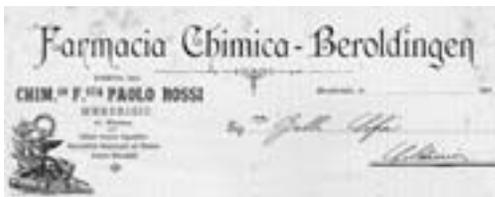
- 1823/1833: Farmacia, Antonio Giorgioli, Mendrisio
- 1829: Speciale, Giuseppe Lavizzari, Mendrisio
- 1829: Calzolaio, Pietro Mornioli, Castel di Sotto (Novazzano)
- 1830: Stoffe, Giuseppe Bolzani, Mendrisio
- 1832: Fabbro ferraio, Ravazzini
- 1833: Fabbro ferraio, Luigi Bianchi
- 1833/1854: Medico, Giuseppe Maggi, Castel S. Pietro
- 1833/1857: Farmacia, Luigi Buzzi, Mendrisio
- 1838/1844: Speciale, Giuseppe Gusberti, Stabio
- 1839: Falegname, Paolo Antonio Verga, Villa Coldrerio
- 1840: Chincaglierie, Luigi Molteni, Como
- 1845: Calzolaio, Giuseppe Mola, Coldrerio
- 1851: Spedizioni, Carlo Caverzasio, Coldrerio
- 1854: Calzolaio, Gaetano Perucchi, Stabio
- 1860: Stoffe, Santo Bianchi, Como
- 1861: Ferramenta, Angelo Caranini, Varese
- 1864: Stoffe, Defilippis e Bernasconi, Lugano
- 1866: Drogheria, Pietro Primavesi, Lugano
- 1867: Stoffe, Giovanni Fumagalli, Lugano
- 1870: Utensili (zappe, picconi, ecc.), Battista Torriani, Mendrisio
- 1870: Ramaro (stagnino), Francesco Campana, Mendrisio
- 1871: Orefice e gioielliere, F. Perdetti, Como
- 1871: Officina di ferro e rame e fabbrica di carta, Bartolomeo Bettetini, Lugano
- 1871: Avvocato, Giuseppe Brenni, Mendrisio
- 1873: Avvocato, Francesco De Abbondio, Balerna
- 1875: Fabbrica laterizi, Cesare Novi, Como

- 1876: Ferramenta con officina di fabbro, Giuseppe Nava, Mendrisio
- 1876: Avvocato e notaio, Achille Borella, Mendrisio
- 1878: Maniscalco, Davide Pedroni
- 1878: Farmacia, Federico Tatti, Mendrisio
- 1881: Avvocato, Pietro Mola, Coldrerio
- 1883: Ferramenta con officina, Giuseppe Valsangiacomo, Mendrisio
- 1884: Industria laterizi, Maderni e Co, Boscherina
- 1888: Fabbro, maniscalco e ferramenta, Martino Valli, Balerna
- 1888: Falegname, Pietro Rimoldi, Novazzano
- 1889: Calzolaio, Casimiro De Angeli, Coldrerio
- 1889: Meccanico, Innocente Zariatti, Balerna
- 1889: Stoffe, Giovanni Lusardi, Mendrisio
- 1891: Libreria e cartoleria, Carlo Stucchi, Mendrisio
- 1891: Stabilimento meccanico, Salvatore Torriani, Mendrisio
- 1891: Pesa, G.B. Cavadini, Balerna
- 1894: Fabbrica carri, Casimiro Verga, Coldrerio
- 1894: Sellaio, Enrico Temporalì, Mendrisio
- 1893: Granaglie, farine, petrolio, zolfo, Pasquale Verga, Como
- 1895: Legnami, Giuseppe Roncoroni, Chiasso
- 1895: Drogheria e fabbrica cera, Valentino Medici, Mendrisio
- 1895: Ferramenta, Antonio Bernasconi, Chiasso
- 1896: Fabbro, Costantino Caccia, Genestrerio
- 1897: Fabbro meccanico, Achille Canova, Chiasso
- 1897: Macchine per cucire, Paolo Belgeri, Como
- 1898: Legnami, Eredi fu Angelo Ferrario, Mendrisio
- 1899: Vini all'ingrosso, Fratelli Valsangiacomo fu Vittore, Chiasso
- 1899: Industria laterizi, Keller e Bonelli, Boscherina
- 1900: Trebbiatura meccanica a vapore, Giuseppe Porro, Seseglio
- 1900: Farmacia chimica Beroldingen, Chimico Farmacista Paolo Rossi, Mendrisio
- 1900: Ferramenta, Giuseppe Valsangiacomo, Mendrisio
- 1903: Compagnia d'assicurazione contro gli incendi, La Basilese
- 1903: Impresa costruzioni, Bernasconi Cherubino e Co., Novazzano
- 1903: Industria Ticinese di Laterizi, Boscherina
- 1904: Vini all'ingrosso, Fratelli Valsangiacomo fu Pietro, Balerna
- 1904: Pesa, Crivelli Calegari De Francisci, Novazzano
- 1905: Calzolaio, Luppi Achille, Novazzano
- 1906: Farmacia Rossi già Beroldingen, Mendrisio
- 1907: Farmacia Galli già Beroldingen, Mendrisio
- 1907: Vetturali, Fratelli Travaini, Mendrisio

1910: Ingegnere, Ettore Brenni, Mendrisio
 Senza data: Fabbro, Giovanni Corti, Chiasso
 Senza data: Fabbrica di cemento idraulico, Balerna
 Senza data: Stoffe, Maria Verdaro, Balerna

Parte di queste fatture sono state scritte su carta intestata, che riportiamo di seguito.

*Tutte le intestazioni
 dei negozi*



Stabilimento Meccanico
di
SALVATORE TORRIANI
di
MENDRISIO
Cantone Ticino



Teoria di
Prestare in loco
Semi Sementi
Semi e
Semi Portati

ANGELO FERRARIO
NEGOZIANTE IN LEGNAMI

Teoria di
Semi
e Seme Sementi
Semi e Sementi
Semi Sementi

MENDRISIO

Nedretti F.
Orefice e Gioielliere
N. 501, corso Vittorio Emanuele, COMO

SANTO BIANCHI
MERCANTE
DI PANNI, TELERI, COTONERI E GORRI DI MODA
CON FABBRICA
DI STOFFE DI SETA
AL VOTO e PRIMO SOSTRIBUTO

Bozza S. Rosa N. 275 nell'angolo della strada di S. Pietro
Al Ponte all'Orto del Forno.

N. 62
NOVAZZANO
Pesa Crivelli Calogari De Francisci

GIOVANNI FUMAGALLI & CAETANO
MERCANTE
di Stoffe di lana, Cotone e Seta
in Lugano

TEMPORALI ENRICO
Sellaio
MENDRISIO



MARIA VERDARO & FIGLI
COMMERCANTI
BALERNA
Pannelli
Teleri
Cottoneri
Semi
Articoli di Seta

Trebbiatura Meccanica a Vapore
di
PORRO GIUSEPPE
SESEGLIO & PEDRINATE

Vini all'Inghosso
Atelli Sabangiacome
di Balerna
BALERNA
Semi e Portogallo



FRATELLI TRAVAINI DI FRANCESCO
Vetturali
MENDRISIO

Servizio di Vetture per passeggeri e per Fuggitivi
Semplici, Carri, Vetture
Servizio di Carri Pesanti
di Caratteristica in differenti stadi
Dati di Impiego e Qualità Esatte
Prestare in ogni occasione



DE FILIPPIS & BERNASCONI

INVENTARI DI BENI

Nell'archivio di famiglia sono presenti diverse liste d'inventari, due dei quali riguardanti i beni da spartire tra gli eredi del defunto Giovanni Galli (1767-1821) fratello di Daniele, presenti nella sua casa di Castel di Sotto (Novazzano) e i beni del defunto Pietro Galli (1803-1875) fu Daniele, presenti al Mulino del Daniello.

Riportiamo di seguito questi interessanti inventari che ci permettono di conoscere in dettaglio le suppellettili che si trovavano all'interno di un'abitazione ordinaria di inizio Ottocento e le sostanze possedute dalla figura benestante del mugnaio.

Confederazione Svizzera

Cantone Tigino

Distretto di Mendrisio

Circolo di Stabi

Inventario fatto in casa dal fu Giovanni Galli di castello di sotto affavore dali suoi figlij

1 un tavolo

2 una cardenza con la peltrera

3 un pairolino

4 una pignatina

5 una seggia

6 un padellino

7 N3 folcini

8 una caponera rota

9 una aspa

10 un gierlo

11 bicocha

12 una fussera

13 una cadrega e una banchetta

14 un mortaro di legnio per la salle

15 una cavagnia con una scorbetta

16 un scabellino

17 N4 focine e N4 cugiali

di sopra cioe in camera

18 un baullo

19 un pezzo dasso

20 una cuna

21 un mezzo chevezo di tella

22 N2 coperte di tella

23 un drappe

- 24 un mezzo chevezzo di strusa
 25 N 6 lenzoli
 26 N 5 camigij
 27 un baullo con un casetto
 28 una sapa di brugo
 29 un paione dal letto
 30 N 4 bancha di letto
 31 un badilla
 32 una ranza
 33 una marzina di fustagnio
 34 pavazino con li assi per li figlij
 35 un resteletto per li pagni
 36 un marnettino con due scabelli
 37 un crocefissino

per la municipalità sudetta

Rossinelli segr.

Traduzione: *peltre* (parte superiore della credenza dove si riponevano le stoviglie), *capo-nera* (gabbia dove si ingrassavano i polli), *aspa* (aspo, attrezzo per avvolgere i fili in matasse), *bicocha* (arcolajo), *fussera* (fusiera, custodia per fusi), *cadrega* (sedia), *scorbetta* (corbello, recipiente rotondo fatto con stecche di legno), *focine e cugiali* (forchette e cucchiari), *chevezo* (rotolo), *pavazino* (?), *marnettino* (madia, mobile da cucina a forma di cassa)

* * *

Inventario della sostanza attiva e passiva abbandonata dal defonto Sig.r Pietro fu Daniele Galli di Coldrerio

- 1 Fondo prativo - in territorio di Coldrerio, denominato Valli – della misura come infatti - acquistato dalla Sig.ra Giovannina Sardi maritata Conza di Coldrerio, come risulta dall'Ist.o d'acquisto in data 5 aprile 1844 a rogito avv.o e notaro Angelo Soldini di Mendrisio valore attribuito come risulta dall'acquisto lire milanesi 726.- pari a franchi fr. 484.0
- 2 Fondo prativo con piante pure in territorio di Coldrerio – denominato Roncaccio – acquistato dal Patriziato di Coldrerio, come risulta da Ist.o in data 18 aprile 1838 a rogito notaro Cristoforo Induni di Stabbio pel valore di lire milanesi 24 pari a franchi fr. 16.00
- 3 fondo campivo, e prativo, in territorio come sopra denominato Roncaccio – della misura locale Pertiche 15 Tavole 16 e piedi 8 – acquistato dal Sig.r

*Antonio Chiesa fu Michele – or defonto – come risulta dal Ist. o d'acquisto
in data 17 gennaio 1861 a rogito avv. o e Notaro Demetrio di Castello*

<i>S. Pietro – pel valore di</i>	<i>4256.19</i>
<i>4 Valore della macina, messa dal sud. o defonto padre nel Molino</i>	<u><i>350.00</i></u>
	<i>5106.19</i>
	<i>Riportato fr. 5106.19</i>

Semoventi

<i>Un cavallo, valutato</i>	<i>fr. 320.-</i>	
<i>Un asino</i>	<i>“ 80.-</i>	
<i>Una bovina</i>	<i>“ 180.-</i>	
<i>Due porci dal peso di circa K.li 240</i>	<i>“ 240.-</i>	<i>820.00</i>
<i>Legnami d'opera, assi</i>		<i>50.-</i>
<i>Due carrette</i>		<i>200.-</i>
<i>Finimento del cavallo e dell'asino – valutato</i>		<i>30.-</i>
<i>Utensili annessi al Molino, cioè bilancie – stadere – stajo – vallo e niente riservato</i>		<i>25.-</i>
<i>Rame – P.tte 60 circa</i>		<i>60.-</i>
<i>Mobili – tavoli 1 – sedie 18 – cumò N° 2 – un genuflessori – N° tre cassette e una cassa</i>		<i>50.-</i>
<i>Lingerie – lenzuoli n° 30 coperte N° 3 tela cavezzi N° 50</i>		
<i>Valore attribuito di N° 30 lenzuoli</i>	<i>fr. 120.-</i>	
<i>Valore attribuito o N° 50 cavezzi</i>	<i>“ 465.-</i>	
<i>Coperte N° 3 due di strusa ed una stampata di tela</i>	<i>“ 15.-</i>	
	<u><i>600.-</i></u>	<i>600.-</i>
<i>Vasi vinari N° 5 di tenuta Brente 13 a fr. 5 alla B.ta importo</i>		<i>65.-</i>
<i>Drappi servibili per la granaglia e per i letti N° 6 di un moggio fra buoni e logori</i>		<i>6.00</i>
<i>Stuffa di ghisa</i>		<i>20.-</i>
<i>Graticcie per i bigatti N° 35 a fr. 2</i>		<i>70.-</i>
<i>Utensili da contadino zappe badili N° 2 gramole gerli cavagne e in tutto come da stima praticata</i>		<u><i>20.-</i></u>
		<i>7146.19</i>
		<i>Riporto fr. 7146.19</i>
<i>Denaro ritrovato</i>		<i>fr. 1100.00</i>

<i>Vino</i>	<i>B.te a fr. 15</i>	<i>fr. 60.00</i>
<i>Frumento</i>	<i>Moggia 6 a fr. 32</i>	<i>“ 192.00</i>
<i>Melgone</i>	<i>Moggia 15 a fr. 20</i>	<u><i>“ 300.00</i></u>
		<i>fr. 552.00</i>
<i>Segale un moggio</i>		<i>“ 20.00</i>
		<u><i>fr. 572.00</i></u>

Fieno Cent.o 35 a fr. 5

fr. 175.00
fr. 747.00

Totale sostanza attivo fr. 8246.19

Debiti gravitanti la sostanza

N° 2 schelfe da farsi alle due sorelle Antonia e Angela

fr. 900.-

Spese matrimoniali per il fratello Angelo³⁹³

fr. 600.-

fr. 1500.- *fr. 1500.00*

Sostanza depurata dalle passività

fr. 6746.19

Divisa la suesposta somma di fr. 6746.19 in otto parti s'aspetta a cadauno fr. 843.27

* * *

UTILIZZAZIONE DELLE ACQUE

Sino alla fine dell'Ottocento l'acqua rappresentò la principale fonte motrice per la maggior parte delle attività industriali e i diritti per la sua utilizzazione venivano stipulati con accordi privati o da contratti con il Patriziato o l'autorità Comunale. Lo sfruttamento dava spesso adito a varie controversie tra gli utilizzatori di un medesimo corso d'acqua; è probabile che il detto “*tirare l'acqua al proprio mulino*” derivi proprio dalle numerose vertenze che vedevano i diversi mugnai in continua lotta per poter disporre della quantità d'acqua necessaria al buon funzionamento del loro mulino.

Particolarmente nei periodi di siccità, era di vitale importanza che non una sola goccia d'acqua venisse sprecata dall'uno o dall'altro mugnaio; i corsi d'acqua non dovevano subire manomissioni non autorizzate, le chiuse e i canali dovevano sempre presentarsi in perfetto stato e l'eventuale irrigazione dei campi doveva essere pianificata di comune accordo con i proprietari dei mulini sottostanti.

Le furberie erano sempre in agguato e i dissidi non di rado sfociavano in denunce o vie di fatto. Nell'archivio Galli è presente un documento del 1841, intimato dalla “*Giustizia di Pace del Circolo di Mendrisio*”, che riguarda un intervento abusivo attuato dal mugnaio Daniele Galli ai danni della “*roggia che serve di confine ai due territori di Coldrerio e Novazzano*”³⁹⁴. Su denuncia della Municipalità di Novazzano, “*sotto la pena di franchi 200*” si intimava a Daniele Galli di “*togliere le innovazioni fatte, e rimettere nello stato primiero tutto quello che fece al luogo detto delle Valli, così pure debba chiudere quel fosso di re-*

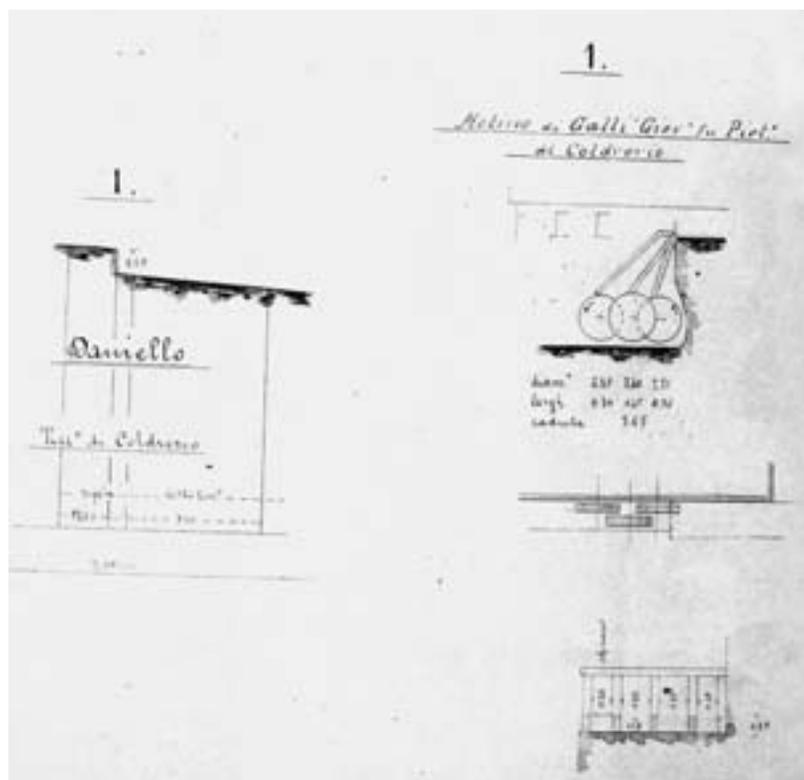
³⁹³ Antonia, Angela e Angelo, figli di Pietro e fratelli di Giovanni che redige l'inventario.

³⁹⁴ Si tratta probabilmente del ruscello che scorre attualmente a Sud dei terreni annessi al Mulino del Daniello e si immette nella Roncaglia, poco prima del ponte della strada cantonale Coldrerio-Novazzano.

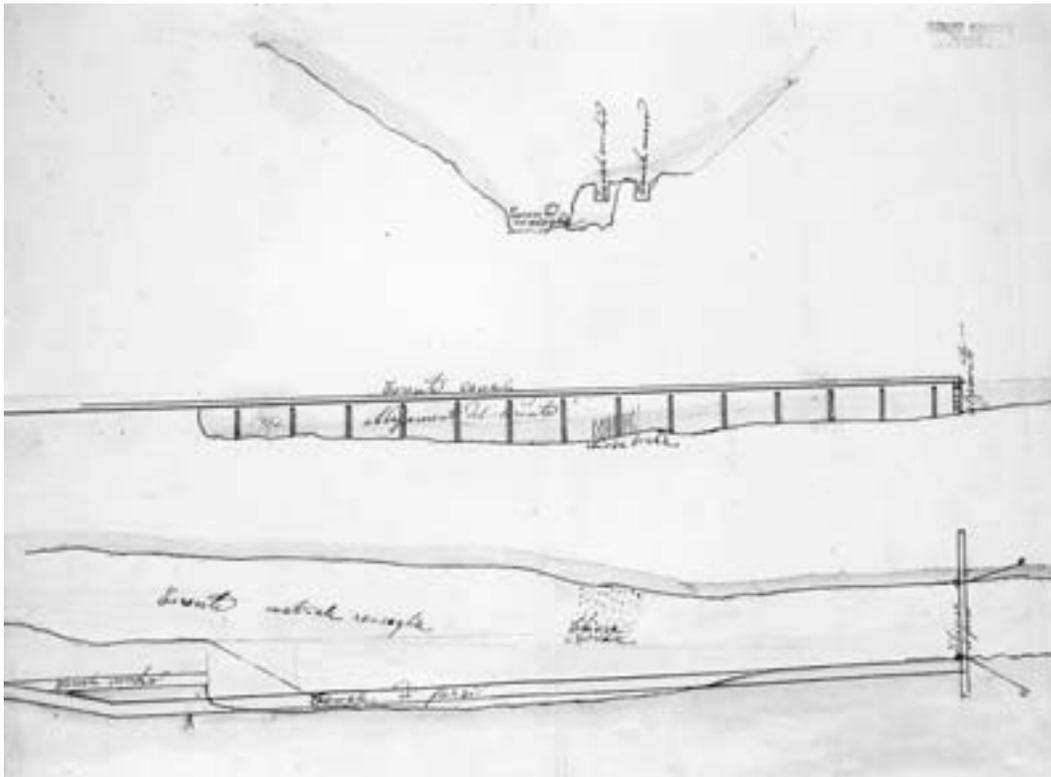
cente costruito, ove ha costretto correre l'acqua della suddetta roggia, deviando il naturale corso di essa". Anche se non riportato nel suddetto documento, la deviazione abusiva del corso d'acqua, probabilmente realizzata per irrigare i terreni situati a sud del Mulino del Daniello, interessò indirettamente anche i mugnai operanti nei due mulini sottostanti che videro sfruttato un prezioso affluente della Roncaglia che contribuiva ad alimentare le loro forze motrici.

Per porre un freno a queste incresciose situazioni e regolamentare a livello cantonale lo sfruttamento delle forze idriche, in data 17 maggio 1894 il Gran Consiglio approvò una legge che introduceva l'obbligo di una concessione per l'utilizzazione delle acque a scopo agricolo e industriale, sottostante ad un'imposta relativa alla forza utilizzata. Questa legge impose la creazione di un catasto delle utilizzazioni esteso a tutti i corsi d'acqua e ai laghi che ricadevano sotto la sua applicazione. In esso, oltre ai dati riguardanti il proprietario, si trovavano elencati il tipo di attività svolta, il volume d'acqua a disposizione e quello utilizzato, le quote, i dati sui meccanismi di conversione della forza idrica, ecc.

A riguardo, riportiamo un estratto del “*Catasto delle acque pubbliche 1894-1896*” dove vengono riportati i rilievi del Mulino del Daniello, nonché il bel disegno realizzato intorno al 1870 dal meccanico balernitano Innocente Zariatti, relativo al progetto di una nuova chiusa da costruire a lato di quella esistente, già descritto nel primo capitolo.



Estratto dal Catasto delle acque pubbliche (ASTi, Bellinzona)



Progetto di una nuova chiusa

Nella quotidiana lotta per la sopravvivenza, per il mugnaio l'acqua rappresentava un insostituibile alleato, un bene doppiamente prezioso. Sapientemente dosata, sapeva muovere instancabilmente le macine, in modo discreto e senza chiedere nulla in cambio. Essa poteva però trasformarsi nel più temuto nemico; i mulini, costruiti forzatamente in vicinanza dei corsi d'acqua e spesso in luoghi angusti, si trovavano costantemente nel pericolo di essere investiti da un'improvvisa piena del fiume, da uno scoscendimento di terreno, da una frana. All'interno delle cronache d'epoca non è raro trovare testimonianze riguardanti mulini colpiti da disastri naturali. Il più delle volte questi inconvenienti si limitavano a soli danni materiali, che interessavano prevalentemente la chiusa e la roggia molinara. Come già precedentemente citato, in un documento presente nell'archivio Galli si riporta che anche il Mulino del Daniello fu colpito nel 1892 da un'inondazione che causò dei danni di una certa entità.

Fu però durante i primi anni di permanenza a Coldrerio che Daniele Galli visse un evento tragico che coinvolse la famiglia di un suo fratello, residente in un mulino situato lungo il fiume Breggia a Morbio Superiore.

Nell'autunno del 1807 le continue ed abbondanti piogge avevano ingrossato a dismisura i corsi d'acqua di tutto il Cantone Ticino, causando importanti danni. Proprio a causa di

queste eccezionali precipitazioni, nella notte del 30 novembre un'enorme massa di terreno si staccò dal versante destro della Valle di Muggio andando ad arrestare il naturale corso del fiume Breggia. L'abbondante quantità d'acqua formatasi a monte della frana, non trovando altro sfogo, si aprì un vano sulla sinistra dove si trovava un mulino per la macina del grano di proprietà di Antonio Maggi di Mendrisio. La fiumana spazzò via d'un colpo l'intero edificio, trascinando con sé la famiglia che vi abitava; il mugnaio Antonio Maria e Marianna coniugi Galli, originari di Drezzo, e i loro figli Pietro e Maria passarono in un attimo dal sonno alla morte. Negli archivi della Parrocchia di Morbio Superiore si trovano notizie della terribile disgrazia, con indicazione che i corpi di Antonio Maria e del figlio Pietro furono ritrovati sulla riva del Breggia in territorio di Vacallo e tumulati nella Chiesa di S. Simone, quello della figlia Maria venne recuperato a Cernobbio e tumulato nella Parrocchiale di quel Comune, mentre il cadavere della moglie Marianna non fu mai più ritrovato³⁹⁵.

³⁹⁵ - Libro dei morti della Parrocchia di Morbio Superiore
- A. Baroffio, *Memorie inedite su Mendrisio e Distretto*. Mendrisio 1938, pag. 41

RINGRAZIAMENTI

Un sentito ringraziamento va in primo luogo alla Banca Raiffeisen di Coldrerio, per aver sostenuto la presente pubblicazione e sopportato l'intero onere di stampa.

Le numerose persone che hanno reso possibile questa pubblicazione, fornendo informazioni, suggerimenti, testimonianze, materiale iconografico nonché l'autorizzazione al consulto degli archivi comunali e parrocchiali, sono di seguito elencati.

Per la lettura critica del testo:

- Gabriella e Giuseppe Solcà, Coldrerio, docenti e autori di diverse pubblicazioni di storia locale
- Stefania Bianchi, Mendrisio, curatrice dell'Archivio storico di Mendriso e autrice di diverse pubblicazioni di storia locale

Per la raccolta delle fonti, le seguenti persone e istituzioni:

- Ambrogio Gerosa, Genestrerio, fornaciaio presso le fornaci di Boscherina
- Carlo Galli, Drezzo (Italia), mugnaio al Mulino del "Galet" a Drezzo
- Carmela Turrin Bianchi, Lugano, nipote dell'ultimo mugnaio Pozzi del Mulino del Daniello
- Daniela Galli, Vacallo, pronipote dell'ultimo mugnaio Galli del Mulino del Daniello
- Enrico Regazzoni, Coldrerio, custode del Mulino del Daniello
- Franco Porro, Chiasso
- Giuseppe Haug, Capolago
- Lucia Camponovo, Coldrerio
- Mariangela Agliati Ruggia, Carabbia, conservatrice della Pinacoteca Züst di Rancate
- Pietro Riva, Genestrerio
- Thomas Meyer, Morbio Superiore
- Sergio Pescia, Stabio, curatore del Museo della civiltà contadina di Stabio
- Archivio parrocchiale di Coldrerio, Don Domenico Galli
- Archivio parrocchiale di Drezzo, Don Giovanni Valassina
- Archivio parrocchiale di Morbio Superiore, Don Renzo Tettamanti
- Archivio parrocchiale di Novazzano, Don Antonio Merlin
- Archivio comunale di Balerna
- Archivio comunale di Coldrerio
- Archivio comunale di Mendrisio
- Archivio comunale di Novazzano

BIBLIOGRAFIA E FONTI

L'archivio della famiglia Galli conserva numerosi appunti, lettere, fatture, inventari e documenti vari che toccano molti aspetti della vita che si conduceva nell'Ottocento nel Mendrisiotto. Per capire e dare un contesto alle loro vicende è stato perciò necessario affidarsi alle fonti bibliografiche qui riportate.

- M. Agliati (et al.), *Il Cantone Ticino e il nuovo corso politico 1831-1847*. Bellinzona 1980
- A. Airoidi, R. Talarico, G. Tavarini, *Il Cantone Ticino nella Confederazione Elvetica*. Bellinzona 2003
- A. Airoidi, G. Tavarini, *I baliaaggi italiani e i cantoni svizzeri*. Bellinzona 1988
- G. Aliberti, *Mulini, mugnai e problemi annonari dal 1860 al 1880*. Firenze 1970
- A. Bächtold, *L'Istituto agrario Cantonale di Mezzana*. Bellinzona 1971
- A. Bächtold, *La civiltà dei mulini*. In: *Toponomastica chissese tra cronaca e storia*, Mendrisio 1985
- A. Bagutti (et al.), *Mendrisiotto, sguardi e pensieri*. Associazione cultura popolare (a cura di), Caneggio 1986
- E. Ballerini (a cura di), *Aspetti di una comunità rurale nell'epidemia di colera del 1855*. Mendrisio 1989
- A. Baroffio, *Memorie storiche su Mendrisio e Distretto*. Mendrisio 1938
- S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*. Torino 1984
- E. Bernasconi, *Con i contadini*. Ligornetto 1990
- E. Bernasconi, *La famiglia Bernasconi da Brusata*. Aranno 1996
- F. Bertoliatti, *Un Fra Diavolo ticinese*. Estratto dalla Rivista storica ticinese, 1941
- G. Bianconi, *Artigianati scomparsi*, Locarno 1978
- Karl Viktor Von Bonstetten, *Lettere sopra i baliaaggi italiani*. A cura di R. Martinoni, Locarno 1984
- A. C. Bonzanigo, *Cenni sulle industrie del Canton Ticino*. Berna 1917
- G.C. Brenni, *L'importanza economica del castagno nel Cantone Ticino e nell'Italia settentrionale*. Mendrisio 1937
- L. Brentani, *Codice diplomatico ticinese*, Lugano 1954
- I. Camponovo, M. Felber, P. Poggiati, C. Valsangiacomo, *Valle della Motta. Natura e storia*. Coldrerio 2002
- O. Camponovo, *Sulle strade regine del Mendrisiotto*. Bellinzona 1976
- O. Camponovo, *Sui sentieri del passato*. Bellinzona 1966
- A. Cappelli, *Dizionario di abbreviature latine ed italiane*. Milano 1979
- I. Cappelli, C. Manzoni, *Dalla canonica all'aula*. Pavia 1997
- M. Cavallini Comisetti, *Gente molinara*. Milano 1956

- Centro didattico Cantonale, *L'olio di noce*. Massagno 1988
- Centro di dialettologia e di etnografia, *Lessico dialettale della Svizzera Italiana*. Bellinzona 2004
- R. Ceschi, V. Gamboni, A. Ghiringhelli, *Contare gli uomini, fonti per lo studio della popolazione Ticinese*. Bellinzona 1980
- R. Ceschi, *Il mortifero vomito orientale*. Bellinzona 1980
- R. Ceschi, *Ottocento ticinese*. Locarno 1986
- R. Ceschi (a cura di), *Storia del Cantone Ticino, l'Ottocento*. Bellinzona 2000
- F. Cherubini, *Vocabolario milanese-italiano*. Milano 1839. Ristampa analitica, Segrate Milano 1978
- Dipartimento dell'istruzione e della cultura, *Materiali e documenti di storia ticinese: nel duecentesimo della nascita di Stefano Franscini*. Bellinzona 1996
- S. Eberhardt-Meli, *Artigiani della terra*. Locarno-Bellinzona 2005
- A. Fantuzzi, *Il tabacco*. Bellinzona 1908
- S. Franscini, *La Svizzera Italiana*, 4 volumi, a cura di V. Gilardoni. Bellinzona 1987
- S. Franscini, *Statistica della Svizzera*. Locarno 1991
- A. Galli, *Il Ticino all'inizio dell' Ottocento nella "descrizione topografica e statistica" di Paolo Ghiringhelli*. Bellinzona-Lugano 1943
- P. Grossi, *Il Ticino del primo '800*. Pregassona 2000
- P. Grossi, *Il Ticino di metà '800*. Pregassona 2000
- M. Guidicelli, M. Bosia, *Ticino a tavola*, Muzzano 2003
- P. Hugger, *Rebelles et Hors-la-loi en Suisse*. Losanna 1977
- G. Iannaccaro, *Carlo, Carlone*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Bellinzona 2000
- *La Cooperazione* (articoli sulle fornaci di Boscherina e Balerna), anno XXXII. Basilea, 4 / 11 / 18 / 25 febbraio 1937
- L. Lavizzari, *Escursioni nel Canton Ticino*. Locarno 1992
- L. Lavizzari, *Il Monte Generoso ed i suoi dintorni*. Lugano 1869
- L.P. da Legnano, *Le piante medicinali*. Roma 1973
- F. Lurà, *Il dialetto del Mendrisiotto*. Mendrisio-Chiasso 1990
- C. Lurati, *Sorgenti solforose di Stabio, le acque ferruginose del S. Bernardino...* Lugano 1858
- O. Lurati, *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*. Schweizerisches Archiv für Volkskunde 67 (1971) pagg. 179-195
- O. Lurati, *Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*. In: *Almanacco 1982, cronache di vita ticinese* N°1, Bellinzona 1981, pagg. 113-127
- G. Macconi, A. Pedroli, A. Soldini, *Testimoni sulle colline*. Mendrisio 1988
- A. Marti, *La Svizzera pittoresca e suoi dintorni*. Mendrisio 1838
- G. Martinola, *Torbidi nel Mendrisiotto nel 1847*. Mendrisio 1939
- G. Martinola, *Il colera del 1836 nel Distretto di Mendrisio*. Mendrisio 1942
- G. Martinola (et al.), *L'ospizio della Beata Vergine di Mendrisio*. Mendrisio 1960
- R. Martinoni, *Viaggiatori del Settecento nella Svizzera italiana*. Locarno 1989
- M. Medici, *Storia di Mendrisio vol. 1*. Mendrisio 1980

- T. Meyer, A. Rovi, *Il mulino di Bruzella e gli opifici idraulici della Breggia*. Cabbio 1989
- F. Merz, *Il castagno*. Berna 1919
- G. Mombelli, *Terminologia agricola nella masseria della Campagna Adorna (Mendrisiotto)*. Tesi di laurea dell'UNI di Milano, Stabio 1982
- Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, *Le fornaci e il cotto*. Stabio 1981
- A. Nessi (sotto la guida di) *Le vite che abbiamo fatto*. Testimonianze raccolte da un gruppo di allievi del ginnasio di Mendrisio, Zurigo 1982
- A. Nessi, *Terra matta*. Locarno 1984
- G.A. Oldelli, *Il maestro di casa, Almanacco Sacro, Civile, Morale del Canton Ticino*. Lugano 1814
- A. O. Pedrazzini, *L'emigrazione ticinese nell'America del Sud*. Locarno 1962
- F. Pedrotta, *Sviluppo e decadenza economico-industriale del Cantone Ticino*. Bellinzona 1930
- V. Pellandini, *Tradizioni popolari ticinesi*. Lugano 1983
- S. Pescia (a cura di), *Acqua, fonte di vita e cultura*. Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 2003
- S. Pescia (a cura di) *Alimentazione 2*. Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1995
- S. Pescia (a cura di), *La gelsibachicoltura nel Mendrisiotto*. Museo civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1996
- S. Pescia, M. Solinas (a cura di), *La sete ha sede in bocca*. Museo civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1995
- S. Pescia (a cura di), *La donna nel Mendrisiotto*. Museo della civiltà contadina del Mendrisiotto, Stabio 1989
- G. Porro, *La machina dal furment*. In: *Almanacco di vita chiassese*, Agno 1975
- G. Ratti, *Amor di paese*. Lugano 1995
- C. Rezzonico-Berri, *Antiche usanze matrimoniali della Svizzera Italiana*. In: *Eco di Locarno*, Locarno 1983
- D. Robbiani, *Genestrerio*. Genestrerio 1991
- G. Roncajoli, *Cenni agrari sul metodo di migliorare l'agricoltura nel Canton Ticino*. Lugano 1842
- F. Rossi, *Storia della scuola Ticinese*. Bellinzona 1959
- G. de Rougemont, *Guida alle piante utili*. Padova 1990
- H.R. Schinz, *Descrizione della Svizzera Italiana nel Settecento*. Locarno 1985
- I. Schneiderfranken (a cura di) *Il Ticino in cifre 1803-1853*. Bellinzona 1954
- I. Schneiderfranken, *Ricchezze del suolo ticinese*. Bellinzona 1953
- I. Schneiderfranken, *Le industrie nel Canton Ticino*. Bellinzona 1937
- Scuole elementari Coldrerio, *Ricerca sul Mulino del Daniello*. Coldrerio 1990-1991
- S. Sganzi, D. Mombelli, *Bigatti Cavalieri*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Bellinzona 2002
- Società agricola del I° circondario, *Almanacco dell'agricoltore ticinese*. Lugano 1868
- Società agricola-forestale, *L'agricoltore ticinese. Giornale economico-agrario*. Lugano, annate consultate: dal 1869 al 1879

- L. Sofia, *Castagna*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Bellinzona 2001.
- F. Sofia (recensione di), *Ticino 1798-1998. Dai baliaggi italiani alla Repubblica cantonale*. Lugano 1988
- G. Solcà, G. Solcà, *IMola di Coldrerio*. Coldrerio 2005
- L. Soldini, *Toponomastica di Novazzano*. Novazzano 1998
- A. Soldini, *Le strade rosse e altre prose*. Lugano 1992
- F. Spiess, *L'olio e la sua produzione nella Svizzera italiana*. Monaco 1988
- R. Talarico, *Il Cantone malato*. Lugano 1988
- A. Tamburini, *La bachicoltura nel Canton Ticino e la sua importanza*. Lugano 1911
- *Terra ticinese*, Rivista ticinese di cultura, economia e turismo, n° 2-1982 / n° 5-1987
- W. Trüb, A. (et al.), *La ferrovia del San Gottardo*. Porza-Lugano 1982
- R. Valente, M. Germana Malesani (a cura di), *Dizionario medico Larousse*, Torino 1969
- A. Venturini, *Secreti medicinali, nuovamente accresciuti...* Locarno 1844
- R. Zariatti, *Briciole di storia novazzanese*. Novazzano 1971
- R. Zeli, *Bucato canapa tregenda*. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera Italiana, Bellinzona 2002.

INFORMATORI ORALI

- Sig.ra Carmela Turrin Bianchi, classe 1937, Lugano. Nipote di Giuseppe Pozzi, ultimo mugnaio al Mulino del Daniello
- Sig.ra Daniela Galli, classe 1947, Vacallo. Pronipote del mugnaio Giovanni Galli
- Sig. Ambrogio Gerosa, classe 1920, Genestrerio. Fornaciario presso la fornace di Boscherina dal 1930 al 1962
- Sig. Carlo Galli, classe 1922, Drezzo (Italia). Mugnaio al Mulino del "Galet" a Drezzo

FONTI ARCHIVISTICHE

- Archivio comunale di Balerna
- Archivio comunale di Coldrerio
- Archivio comunale di Novazzano
- Archivio di Stato Bellinzona
- Archivio storico di Mendrisio
- Archivio parrocchiale di Coldrerio
- Archivio parrocchiale di Novazzano
- Archivio parrocchiale di Morbio Superiore
- Archivio parrocchiale di Drezzo (Co)

Grafica, impaginazione e stampa
Tipografia Stucchi SA, Mendrisio

© 2007

Ivan Camponovo, Coldrerio

