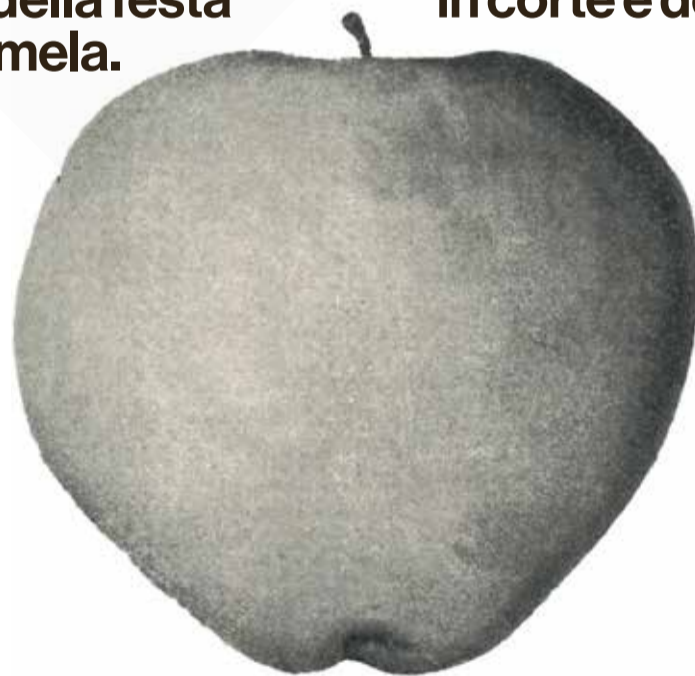


la corte dei patrizi



Una volta all'anno, durante la Festa d'autunno, il patio del Municipio accoglie i 15 patriziati di Lugano con le loro storie, i prodotti del territorio, musica e tante buone cose. Oltre ai patriziati, ogni edizione della festa in corte è dedicata a un tema speciale, sempre diverso: quest'anno è la mela.



La festa dei patriziati di Lugano nel patio del Municipio,
in Piazza della Riforma. Dal 4 al 6 ottobre 2024

“Nel girovagare tra le bancarelle e i grottini della Festa d'autunno, siamo tutti invitati a fare una pausa nella corte del Municipio, che per quest'occasione diventa La corte dei patrizi, ma che in realtà, durante tutto l'anno, è semplicemente la corte dei cittadini”.

Michele Foletti

Sindaco della Città di Lugano

Tra tutti gli enti con cui, come Città, collaboriamo, devo ammettere che i patrizi occupano un posto speciale. A torto gli si attribuisce l'onore di essere nobili e privilegiati, invece hanno l'onore di essere i custodi del nostro territorio: svolgono un ruolo fondamentale nella conservazione della natura, delle nostre tradizioni e della nostra storia. Essere patrizio oggi può significare semplicemente avere la fortuna di conoscere le proprie radici, ma può anche significare, per chi è attivo nel patriziato, lavorare gratuitamente la sera dopo cena, nei fine settimana e durante le vacanze per mandare avanti progetti per la comunità. È per rendere omaggio a questo lavoro nascosto che nel 2013, quando con Marco Borradori siamo entrati in Municipio, abbiamo deciso di intensificare i rapporti con i patrizi di Lugano (non tutte le città possono vantarsi di averne ben 15!) fino ad arrivare, nel 2018, a proporre una festa a loro dedicata: Patriziamo. Organizzarla nell'ambito del più popolare degli eventi della Città, la Festa d'autunno, era un modo per aiutare i patrizi ad arrivare a tutti, farsi conoscere e sfatare il preconcetto secondo cui sono un retaggio del passato e, soprattutto, un'istituzione elitaria.

Dopo 6 anni dalla prima edizione, abbiamo voluto rinnovare il concetto dell'evento per aprire ancora di più la realtà dei patrizi agli altri cittadini non patrizi, anche quelli più giovani. Per farlo abbiamo deciso di portare novità nei due giorni dedicati ai patrizi, una di queste è il nome. Da quest'anno Patriziamo diventa La corte dei patrizi, che è un'occasione d'incontro tra patrizi, ma soprattutto è quel luogo, in un contesto festoso, dove i patrizi incontrano tutti i cittadini. La corte dei patrizi, oltre che una vetrina delle attività patriziali, è l'occasione per portare nuovi temi e scambiarsi le idee. Da questa edizione in avanti, ogni festa sarà dedicata a un tema specifico, sempre in armonia con i valori dei patrizi e in relazione al territorio, ma sempre nuovo.

Quest'anno il tema è la mela, protagonista a sorpresa del lavoro di mappatura delle antiche varietà di alberi da frutto sul territorio di Lugano, progetto portato avanti dal 2019 dal nostro Verde pubblico con l'Alberoteca.

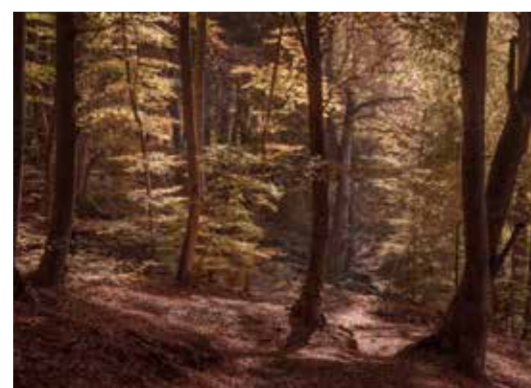
Nel girovagare tra le bancarelle e i grottini della Festa d'autunno, siamo tutti invitati a fare una pausa nella corte del Municipio, che per quest'occasione diventa La corte dei patrizi, ma che in realtà, durante tutto l'anno, è semplicemente la corte dei cittadini.



Mele

pp. 10-16

Chi l'avrebbe mai detto che il melo fosse l'albero da frutto storicamente più coltivato a Lugano?



Patriziati

pp. 4-9

Lugano ha un'estensione territoriale di 75 km², quasi 28 appartengono ai patriziati. Molti sono boschi e alpeggi.

Da un lato della corte abbiamo i 15 patriziati che presentano il proprio territorio, le attività che svolgono per prendersene cura e i loro prodotti (che sarà possibile acquistare). Dall'altro lato abbiamo una mostra dedicata alle antiche varietà di mele di Lugano curata dall'Alberoteca. Tutto questo farà da cornice a una serie di attività tra cui una conferenza nella forma di una chiacchierata tra amici, degustazioni, giochi e spettacoli per bambini, trasmissioni e concerti.

E che la Festa abbia inizio!

venerdì 4 ottobre • 17:00

Inaugurazione della Festa d'autunno con il saluto ufficiale delle autorità cittadine e del presidente dell'Alleanza patriziale ticinese (ALPA), Tiziano Zanetti. Modera la giornalista Lara Montagna. Musica e aperitivo offerto con Ticinowine e l'enologa Cristina Monico.

Prepariamo insieme il succo di mele

sabato 5 ottobre • 10:30-11:15 / 11:30-12:15

I bambini torchiano le mele insieme a Benoit Maël Cadier dell'Alberoteca. È gratuita l'iscrizione a info@alberoteca.ch.

Il vino fa buon sangue

Sabato 5 ottobre • 11:30-12:15

Domenica 6 ottobre • 16:00-16:45

Impariamo a conoscere il vino ticinese con Ticinowine. Partecipazione: 20.- franchi. È gratuita l'iscrizione su ticinowine.ch.

Ma che teste di rapa!

Sabato 5 ottobre • 14:00-19:00

Domenica 6 ottobre • 09:00-15:00

Wanda, Marinella e Marco di afindigusto biobistrot e bottega portano i prodotti del loro progetto zero spreco "testedirapa": pietanze e conserve dolci e salate cucinate a partire da vegetali biologici esclusi dal dettaglio per motivi estetici, ma perfetti per il consumo.

Dal Tutti in banda venerdì

Tutti in banda

Sabato 5 ottobre • 14:00-15:00

Concerto con 135 componenti della Filarmonica Unione Sonvico.

Antiche varietà di alberi da frutto a Lugano

Sabato 5 ottobre • 15:00-16:00

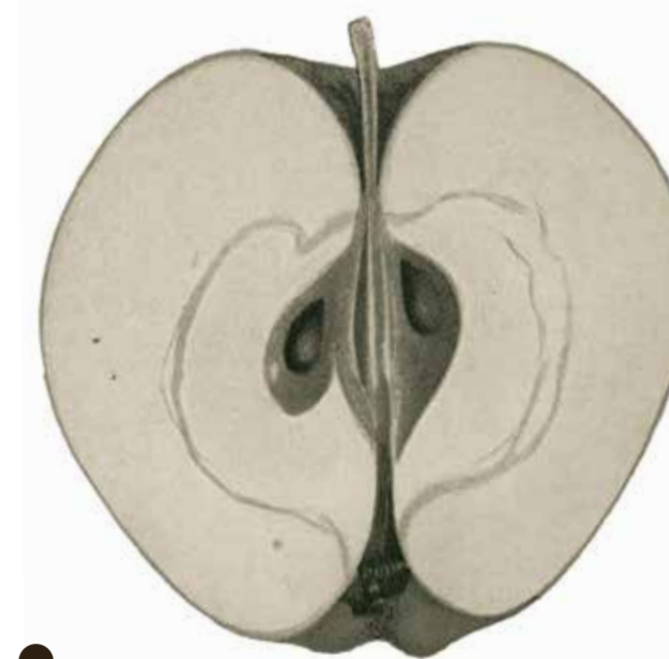
Le piante rare e i genotipi unici di alberi da frutto trovati a Lugano nell'ambito del progetto, della Città di Lugano, di mappatura delle antiche varietà del territorio. Chiacchierata con Muriel Hendrichs, dell'Alberoteca. Segue merenda offerta con il sidro-spumante *éppòl* di ProFrutteti e un dolce di afindigusto.

La domenica popolare

RSI, Rete Uno

Domenica 6 ottobre • 10:00-12:25

Lara Montagna approfondisce i temi della Festa d'autunno e della Corte dei patrizi con gli ospiti dell'evento. Ad accompagnare la trasmissione saranno i brani del Gruppo Costumi Valcolla e Cantiamo Sottovoce.



Note in viaggio

Domenica 6 ottobre • 14:00-15:00

Un viaggio meraviglioso, cantando e ballando attraverso le piramidi egizie, le Ande peruviane, il flamenco spagnolo e le affascinanti e fredde pianure dell'Est. Uno spettacolo interattivo per bambini dai 3 anni con Francesco Mariotta e Simone Jaquet-Richardet dei Sugo D'inchiostro. Partecipazione gratuita. Segue merendina offerta con dolce di afindigusto.

Gli orari della corte
venerdì
17:00-21:00
sabato
10:00-19:00
domenica
09:00-18:00

alla domenica

Tutto quello che succede nel patio del Municipio di Lugano dal 4 al 6 ottobre 2024 per La corte dei patrizi durante la Festa d'autunno

Patrizio

Sembra un titolo che viene da lontano, dal sapore antico e nobile, tutti noi ne abbiamo sentito parlare almeno una volta e forse qualcuno che lo possiede lo conosciamo pure, ma se dovessimo spiegarne origine e significato ci troveremmo in difficoltà. È il titolo di patrizio, un segno distintivo molto diffuso sul nostro territorio ma che per buona parte della popolazione, soprattutto la più giovane, rimane perlopiù oscuro.

Per risalire all'origine del termine patrizio bisogna spingersi fino all'antica Roma, dove *patricius* (da *pater*, "padre") era un membro delle famiglie della classe dominante, i *patres* per l'appunto, che all'epoca designavano sia i padri che i senatori. Ancora nell'Europa medievale e moderna, il patrizio era colui che apparteneva a quelle famiglie che per nascita, statuto o consuetudine occupavano le più alte cariche nell'amministrazione della città in cui risiedevano.

In Svizzera la situazione è un po' diversa e si fanno solitamente risalire i patriziati alle "vicinie", o "vicinanze", di cui sono i discendenti diretti, corporazioni, di famiglie che fin dal Medioevo gestivano i beni della comunità (boschi, pascoli, cave ecc.) e assicuravano alcune funzioni pubbliche di

base. Le comuni vicinali costituivano di fatto la prima forma di organizzazione delle comunità rurali e rimasero intatte per secoli.

Le cose cambiarono tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento con la nascita del comune politico moderno e l'introduzione della cittadinanza uguale per tutti. Gli abitanti di città e campagna non volevano spartire i propri diritti su boschi, terreni e altri beni comuni con i "nuovi cittadini", divenuti titolari del domicilio ma in genere più poveri. Le tensioni sociali crebbero finché non si trovò una soluzione di compromesso, adottata in gran parte dei cantoni nel corso dell'Ottocento e tuttora in vigore: ancora oggi, in circa la metà dei cantoni svizzeri, l'insieme dei cittadini domiciliati costituisce il comune

politico, all'interno del quale vengono esercitati i diritti politici, mentre l'utilizzo dei beni comuni è rimasto riservato agli attinenti locali di antica data, i patrizi appunto, riuniti nel comune patriziale. È quello che viene definito un sistema comunale dualistico, che garantisce una sana collaborazione tra i due organismi consentendo al vecchio comune vicinale di gestire i suoi beni senza però competenze politiche.

In Ticino, la scissione definitiva dei due organismi venne sancita con la legge patriziale del 1. giugno 1835. Oggi i patriziati sono corporazioni di diritto pubblico, autonome nei limiti stabiliti dalla Costituzione e dalle leggi.

4 punti sui patriziati



1. Che cosa fanno i patriziati?

I patriziati hanno il compito di gestire i beni patriziali, garantirne l'uso pubblico e valorizzare le tradizioni locali. Si occupano di aree boschive, cave, alpi, caseifici, oltre che di infrastrutture sportive, turistiche e culturali. Sono tenuti a curare la conservazione e la gestione dei boschi e dei beni agricoli, a promuovere la realizzazione di nuove opere a uso pubblico (accessi stradali o pedonali, piazze di riposo, impianti per lo svago e lo sport), assicurare l'efficienza di quelle esistenti, regolare il diritto di legnamare, stramare e pascolare nei boschi patriziali, riscattare i diritti di pascolo, tutelare, promuovere i beni culturali del comune e molto altro ancora.

Ogni patriziato ha caratteristiche territoriali, storiche e culturali specifiche, per cui le attività possono variare. Il patriziato di Lugano, ad esempio, possiede pochi boschi ma un archivio di grande valore, depositato all'Archivio storico della Città, di cui costituisce il fondo più prezioso e importante poiché raccoglie le carte più antiche e oltre cento pergamene.

2. Patrizio si diventa?

La legge organica patriziale prevede che lo statuto di patrizio possa essere acquisito unicamente per filiazione, matrimonio o per decisione dell'assemblea dei patrizi. Basta dunque avere un genitore patrizio per diventarlo, o sposarne uno. Su richiesta e a determinate condizioni, il titolo può anche essere concesso dall'assemblea dei patrizi.

3. Patriziato, domicilio, attinenza

Per essere patrizio di una località bisogna esserne attinente, ma non è necessario avere lì il domicilio. È questo un elemento che distingue il comune patriziale da quello politico. Se in un comune come Lugano hanno diritto di voto e di eleggibilità tutti i cittadini svizzeri domiciliati nel suo comprensorio, nel patriziato tali diritti appartengono solo ai discendenti delle famiglie patrizie, anche se domiciliati altrove. L'attinenza, invece, è una condizione necessaria per essere (o diventare) patrizio, ma non sufficiente: non tutti gli attinenti sono patrizi, e possono diventarlo solo coloro che sono domiciliati nel comune da almeno dieci anni e che non sono patrizi di un altro comune.

4. I patrizi sono nobili e ricchi?

Se si guarda al passato, i patrizi erano in effetti coloro che possedevano terre e beni, dunque erano spesso i cittadini più agiati. Ancora oggi la porzione di territorio che gestiscono è impressionante: dei circa 140'000 ettari in Ticino, il 70% è di proprietà dei patriziati. Ma i redditi che ne derivano non sono necessariamente cospicui. I patriziati assolvono ai propri compiti grazie ai ricavi ottenuti dalle vendite di loro beni, dagli interessi di capitali, da affitti, locazioni e diritti di superficie. Non tutti i patriziati dispongono però di uguali mezzi. Se in Ticino Ascona e Biasca sono tra i patriziati più ricchi, altri, come Arzo, dispongono di pochi mezzi. Per questo motivo esiste dal 1992 il Fondo di aiuto patriziale, a sostegno dei meno agiati, alimentato dal Cantone e dai patriziati più ricchi. È il Consiglio di Stato che fissa l'importo annuale. Per il 2024, ad esempio, sono stati versati 700'000 franchi, metà dallo Stato e metà dai patriziati. Esiste poi un altro fondo destinato alla salvaguardia e la riqualifica del territorio a cui i patriziati possono ricorrere. È il Fondo per la gestione del territorio, alimentato dal Cantone e destinato alla manutenzione dei sentieri, al ripristino di prati e pascoli e alla riparazione dei beni per danni causati dal maltempo.



L'ALPA
Dal 1938, l'Alleanza patriziale ticinese (ALPA) riunisce i 201 patriziati del Cantone e ne rappresenta gli interessi di fronte alle autorità. L'associazione ha il ruolo di collegamento tra gli enti patriziali e i servizi cantonali che si occupano del territorio. Sostiene e promuove la collaborazione sia tra i patriziati stessi, sia con i comuni e altri enti. Questo consente la creazione di condizioni favorevoli alla gestione sostenibile dei beni della comunità, garantendo la continuità dell'ambiente, della cultura e delle tradizioni del Cantone.

Una città, 15 patriziati

Vasto e diversificato, il territorio dei patriziati di Lugano si estende dalla regione del Monte San Salvatore al Gazzirola, sorgente del fiume Cassarate e, con i suoi 2116 m s. l. m., cima più alta del Sottoceneri. La superficie di proprietà patriziale è estesa su circa 28 km², sui 75 km² complessivi del comune, di cui 46 km² di bosco, 3.67 km² di superficie agricola utile e 7.66 km² di alpeggi. Grazie alle aggregazioni degli ultimi decenni, oggi Lugano comprende ben 15 patriziati.

Patriziato	aggregazione dal	estensione territoriale (km ²)	famiglie patrizie	alcuni beni in gestione
Bogno	2013	1.3	7	Capanna San Lucio, Alpe Cottino
Brè	1972	2.5	21	Faggeta del Monte Boglia, pineta della Carbonera
Cadro	2013	1.6	17	Alpe e capanna Bolla, Monte Boglia
Carona	2013	1	35	Boschi di Carona
Castagnola	1972	0.9	30	Terreno che ospita la Società Canottieri Ceresio
Certara	2013	1.8	10	Alpe alla Corte
Cimadera	2013	2.9	6	Alpe Piancabella, cima di Fojorina
Colla	2013	4.5	4	Alpe Pietrrossa, Barchi di Colla, Rifugio San Nicolao
Davesco-Soragno	2004	0.7	9	Antica fornace, Roccolo
Insone-Corticiasca	2013	1	12	Pascoli e boschi
Lugano	-	-	33	Archivio patriziale
Piandera	2013	0.14	22	Antico lavatoio
Scareglia	2013	0.9	35	Antico lavatoio, aree di svago
Sonvico	2013	7	21	Selve castanili Pian Pirét e Rovraccio, capanna Pairolo
Villa Luganese	2008	1.41	7	Selva castanile zona Cugnoli, riserva forestale Denti della Vecchia (con il patriziato di Sonvico)

I cognomi dalla A alla Z

Sono 228 i cognomi dei nostri patrizi, ma sono 269 le famiglie. Il che significa che abbiamo famiglie patrizie che portano lo stesso cognome pur appartenendo a ceppi e a patriziati diversi.

Anche se la storia dei nomi è molto antica, che ognuno di noi, nel mondo occidentale, debba portare almeno un nome (proprio) e un cognome (di famiglia) è un fatto molto più recente, risale al Concilio di Trento del 1564, quando la Chiesa sancì l'obbligo per i parroci di inserire nel registro dei battesimi sia un nome sia un cognome (per scongiurare la consanguineità).

L'adozione del cognome moderno era tuttavia già in uso nel basso Medioevo. Allora si cominciò ad adottare i cognomi per distinguere persone che portavano lo stesso nome. E quella distinzione veniva fatta a partire da caratteristiche personali, morali o fisiche, dal lavoro o dall'arte che si esercitava, dal luogo di origine, dallo stato sociale, dal nome dei genitori o da imprese realizzate. Così oggi portiamo cognomi che raccontano una storia remota, che ci appartiene, di cui siamo il più delle volte ignari, ma che ancora esercita su di noi un certo fascino. La presenza dei rappresentanti dei 15 patriziati nella corte del Municipio di Lugano durante la Festa d'autunno, può essere un'occasione per approfondire il tema con chi lo conosce meglio di chiunque altro.

A
Adami, Airoldi, Alberti, Albertini, Alleoni, Anastasi, Andreoli, Antoniazzi, Antonietti, Aprile

B
Baldelli, Baier, Ballinari, Bandera, Bariffi, Barizzi, Bassetti, Bassi, Becker, Bellasi, Belleni, Beretta, Beretta Piccoli, Bernasconi, Berini, Berta, Bertinotti, Berubé, Bianchi, Bignasca, Binzoni, Bonardi, Borelli, Borrini, Borsa Casella, Borrini, Boscacci, Bossi, Bozzini, Bralla, Brentani, Bricalli, Bruno, Bulani

C
Camozzi, Campana, Camuzzi, Canonica, Cantamessi, Capponi, Caratti, Carboni, Casella, Casella Dadò, Casoni, Castelli, Catella, Cattaneo, Cavallini, Ceresa, Cerri, Corduri, Conti, Crivelli, Curti

D
Danesi, D'Andrea Solari, De Carli, Decarli, De Filippis, Degiorgi, Dell'Era, Demarchi, Denis, De Vecchi, Discepoli, Dollfus, Domeniconi, Dozio

E
Ender

F
Faraci, Fassora, Ferranti, Ferreri, Ferrari, Ferri, Fontana, Foppa, Forni, Frapolli, Frigeri, Frigerio, Fumagalli, Fumasoli

G
Gabusi, Gadoni, Galeazzi, Gamba, Gambarasi, Galli, Gastori, Gauchat, Gerosa, Gervaz, Ghiggia, Ghirlanda, Giacomazzi, Gianella, Gianinazzi, Gianini, Gibellini, Gilardi, Gobbi, Gorini, Gotti, Groh, Guggiari, Gusberti

H
Hallauer, Herber, Hunger

K
Krüsi

L
Laghi, Laurenti, Lepori, Lotti, Lucca, Luraschi, Lurati, Luvini

M
Maggiorini, Malacrida, Malfanti, Mantegazzi, Marinelli, Martinaglia, Martinelli, Maspoli, Mauri, Mazza, Meneghelli, Merenda, Merlini, Mini, Mischler, Molteni, Monti, Montorfano, Moresi, Moroni, Stampa, Morosini

N
Navoni, Nicoli, Notari

O
Oern, Ortelli

P
Paez, Panzera, Pedrazzi, Pedrotta, Pellegrini, Pellegrino, Pergetti, Perlasca, Pesenti, Petralli, Petrillo, Pezzoli, Piazza, Pinotti, Piotrkowski, Pizzagalli, Polli, Pommer, Porcini, Poretti, Pozzi, Prati

R
Raggi, Rapp, Raselli, Ravetta, Reali, Regazzoni, Rezzonico, Ricciardi, Righini, Risi, Riva, Rizzi, Rocchi, Rossini, Rudisi

S
Sabbioni, Sala, Salmi, Sassi, Sampietro, Scala, Schulz, Sciarini, Scopazzini, Solari, Solari Tonella, Soldati, Soldini, Somazzi, Soulas, Steiner, Sulmoni

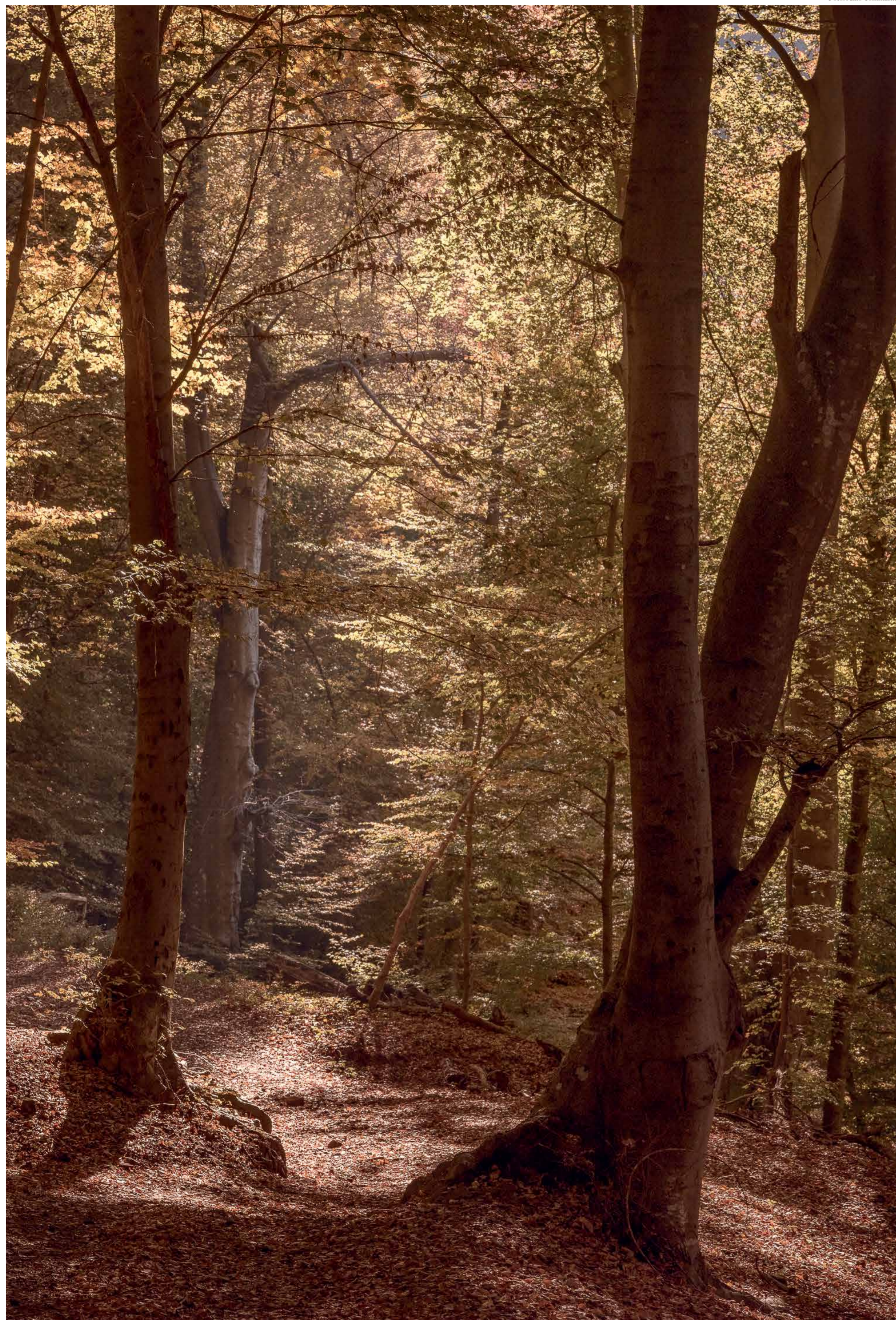
T
Taddei, Tagliati, Tenzi, Torricelli, Toscanelli, Tresoldi, Triulzi

V
Vannini, Vanossi, Vegezzi, Viglezio, Violante, Vismara, Vittori

W
Wernli

Z
Zanetti, Zeni, Zeppi





Conversazione immaginaria tra un patrizio e un “non so”

Gregory Catella (1971) e Maurizio Cerri (1959), patrizi di Sonvico, sono i protagonisti di questa animata conversazione immaginaria sul significato di essere patrizio, ieri e oggi. Immaginaria perché in realtà non è mai avvenuta: chi scrive si è divertito a inventarla e poi a farla leggere al suo interlocutore, che immaginario, lui, non è.

di Gregory Catella

Ciao Mau, c'è la Città di Lugano che chiede di raccontare in cosa consiste essere patrizi in un comune come Sonvico.

MC: Beh, dipende dal patriziato... e dal patrizio che lo rappresenta.

GC: Nel senso che non tutti i patriziati sono uguali?

MC: Appunto, quello di Sonvico è uno dei più antichi e quello con la maggiore estensione di terre e possedimenti di tutto il Luganese.

GC: Ma come parli?! Terre... possedimenti... manco fossimo nel Medioevo!

MC: I patriziati hanno origine proprio dalle vicinanze del Medioevo, le comunità locali di uomini (e donne, ma allora non contava) che gestivano in comune terreni, pascoli, boschi e selve.

GC: Sì, sì, le solite cose, come la caccia al cinghiale sotto i Denti della Vecchia (praticata ancora oggi da valentini cittadini armati di schioppo). Non mancano che i valvassori e i valvassini del sistema feudale che si studiava a scuola e magari qualche moro di Spagna al servizio dei Visconti di Milano!

MC: Vedi che le cose le sai?! Lo stemma di Sonvico venne concesso dal Duca Filippo Maria Visconti nel 1415, quale premio per la fedeltà dimostrata ai Visconti dagli abitanti di Sonvico. Lo stemma richiama la posizione di Sonvico, situato sui monti, e la presenza di un castello fortificato che circondava il territorio.

GC: Senti, Mau, ma tutto questo cosa c'entra con noi, 600 e più anni dopo? Tu, che abiti ancora in paese, qualche passeggiata fino al Pairolo o nei boschi e nelle selve patriziali di Pian Pirèt e Rovràsc con la Katja ogni tanto la puoi fare, ma a me, a Berna, dove abito da 12 anni con mia moglie Sara e i nostri figli Valentino, Ettore e Cesare, a essere patrizio di Sonvico cosa me ne viene?

MC: Secondo me non me la conti giusta, Gregory! Tu che sei cresciuto a Sonvico e hai passato le estati da bambino e poi da ragazzo ai monti di Pianezzo con i tuoi prozii Anna e Pierino Catella, che della tradizione del patriziato erano espressione viva e quotidiana. Nei boschi patriziali, Anna e Pierino lasciavano pascolare le capre e facevano la legna per scaldare e cucinare, e raccoglievano la foglia per fare da strame alle mucche. Quando andavano a Madonna d'Arlo per la Festa della Madonna tornavano con i porcini e i prataioli cresciuti sotto i castagni del Pian Pirèt in *sacocchia*, come si dice, per farli saltare in padella con una *gissa d'ai* e il *permesengh*. E se un anno il fieno scarseggiava, potevano falciare i prati del patriziato e dare da mangiare alle loro mucche.

GC: Me le ricordo, c'erano la Bianca e la Bernarda, che all'uopo veniva utilizzato anche come insulto, e po-

teva colpire chiunque ostacolasse il lavoro ben fatto, non solo la Bernarda stessa quando rovesciava il secchio di latte. Scusa, se insisto, Mau, ma tutto questo cosa c'entra con l'oggi?

MC: C'entra eccome con l'oggi! C'entra che tra le iniziative promosse dal Patriziato di Sonvico, la costruzione dell'Alpe Pairolo (1980) e la prevista introduzione delle mucche da latte non sono misure nostalgiche ma gesti concreti per favorire il radicamento delle persone e degli animali nel territorio, attraverso la riattivazione di gesti secolari. C'entra che il ripristino delle selve castanili di Pian Pirèt (2011/2012) e Rovràsc (in corso) e la messa a dimora di antiche varietà di questa pianta ci dice chi siamo e da dove veniamo, oltre a offrire, come dici, un'occasione di svago in un luogo carico di significato e benefico per il corpo e per la mente - e per l'anima (per quelli che ancora ci credono). C'entra che la realizzazione della Riserva forestale dei Denti della Vecchia (2018), insieme al Patriziato di Villa Luganese, mantiene le condizioni favorevoli per alcune specie ed ecosistemi poco frequenti in Ticino, quali il pino mugo, la faggetta su calcare e i prati secchi, e favorisce la biodiversità di tutta la regione Valli di Lugano. C'entra che i frequenti interventi del patriziato sul territorio danno motivi di esplorazione e conversazione tra conoscenti, amici e famigliari, come quella volta che abbiamo passeggiato con il naso all'insù per scovare il picchio rosso minore tra il fogliame, tra Fiè e San Martino, passando da Pè d'Arlo.

GC: Mi hai convinto, Mau, ho sentito che sui terreni del patriziato di Sonvico a Madonna d'Arlo ogni anno si svolgono delle grigliate molto frequentate, all'ombra dei castagni secolari. Hai voglia di andarci insieme con la Katja e la Sara?

Nota

Oltre a essere grandi amici, Gregory e Maurizio, appartengono a due delle 21 famiglie patrizie di Sonvico con discendenti ancora in vita (la 22esima è estinta). Le origini di alcune di queste famiglie si perde nella notte dei tempi - nel senso che non se ne conserva traccia né negli archivi del Comune né in quelli della Parrocchia - tantomeno nelle lettere private del Duca Filippo Maria Visconti, che da uno dei loro rappresentanti, è presumibile, si dev'essere fatto accompagnare in occasione di una caccia al cinghiale nei boschi patriziali dall'esito succulento!

In alto, Maurizio Cerri ai piedi di un albero di melo a Sonvico. In basso, Gregory bambino con la madre, la sorella e i prozii Anna e Pierino Catella.



Mappatura delle antiche varietà di alberi da frutto

Frutti



le p

Quando pensiamo al nostro patrimonio culturale, pensiamo agli scrittori, agli artisti e agli uomini di stato che con le loro opere hanno lasciato una traccia nella storia. Non pensiamo agli alberi da frutto. Eppure il loro patrimonio di biodiversità non è solo genetico, porta con sé anche la nostra cultura, le nostre memorie, la nostra identità. Per non perderlo, nel 2019 la Città di Lugano ha iniziato a mappare le antiche varietà di alberi da frutto.

Fino a 80 anni fa il nostro territorio era disegnato da campi, ciascuno con i propri alberi da frutto le cui fioriture e fruttificazioni scandivano le stagioni. Nel secondo dopoguerra, l'abbandono dell'agricoltura tradizionale, l'estensione delle zone edificabili e l'avanzata dei boschi sono andate a scapito delle campagne e dei loro alberi da frutto, divenuti sempre più rari. Anche la generazione contadina, di uomini e donne che li coltivavano, è ormai quasi sparita e, con essa, tutto un sapere. È con l'obiettivo di recuperare gli alberi e, nel limite del possibile, le conoscenze che li accompagnano, che dal 2019 la Città di Lugano, in collaborazione con l'Alberoteca di Muriel Hendrichs, ProSpecieRara, ProFrutteti e l'Associazione amici del torchio di Sonvico, ha iniziato il progetto di mappatura delle antiche varietà di alberi da frutto sul territorio comunale (esteso su 75 km²).

In cinque anni sono stati mappati 479 alberi da frutto distribuiti in 15 quartieri della città (su 21 quartieri complessivi). Di ogni pianta mappata sono state raccolte le informazioni necessarie a scrivere una sorta di carta d'identità e, quando le osservazioni morfologiche e le analisi genetiche hanno rivelato la presenza di varietà eccezionali, è stato intrapreso un percorso di recupero e conservazione. Fino ad ora l'inventario ha portato alla scoperta di 25 genotipi unici, 55 varietà antiche classiche e 12 varietà locali di pregio lasciate in eredità dalle generazioni passate. Una significativa parte del patrimonio genetico rilevato si trova in alberi da frutto a rischio di scomparsa, soprattutto a causa dello stato di senescenza delle piante.

L'albero da frutto più frequente è senza dubbio il melo, di cui sono stati censiti finora 188 alberi. È per questo motivo che al melo e al suo celeberrimo frutto abbiamo riservato un trattamento speciale, dedicandogli la prima edizione dell'evento La corte dei patrizi e le prossime pagine.

territorio

Il lavoro non è ancora finito

Raccogliere informazioni sugli alberi da frutto è impossibile senza l'aiuto di chi, negli anni, li ha custoditi. Fin dalla sua nascita, la mappatura è stata pensata come progetto partecipativo: gli abitanti di Lugano sono invitati a segnalare i propri alberi da frutto. Le schede degli alberi censiti sono man mano pubblicate sul sito luganoalverde.ch. Il lavoro è in divenire, chi avesse alberi da segnalare è invitato a contattare il team di ricerca: info@alberoteca.ch.

Uno scempio d'altri tempi

Nel primo dopoguerra, in Svizzera c'erano più di 15 milioni di alberi da frutto ad alto fusto. Oggi ne sono rimasti poco più di 2 milioni. Oltre ai motivi già menzionati, una delle cause dello scempio è stata la lotta all'alcolismo. Già a partire dal 1935, la Confederazione sussidiava il taglio di alberi da frutto ad alto fusto usati dai contadini per la distillazione di grappe. Allora si credeva che la scomparsa degli alberi sarebbe stata una misura utile per contrastare la dipendenza. La riduzione degli alberi da frutto, processo che ha raggiunto il suo apogeo tra il 1960 e il 1970, ha modificato profondamente il nostro paesaggio e ha contribuito alla scomparsa e alla quasi estinzione di diverse specie animali, uccelli in particolare, che vivono nei frutteti.

I dati della mappatura eseguita tra il 2019 e il 2024



479

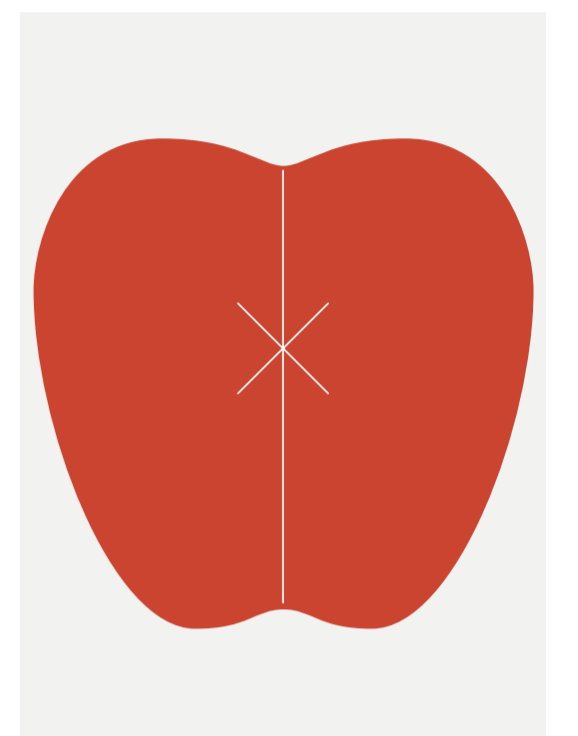
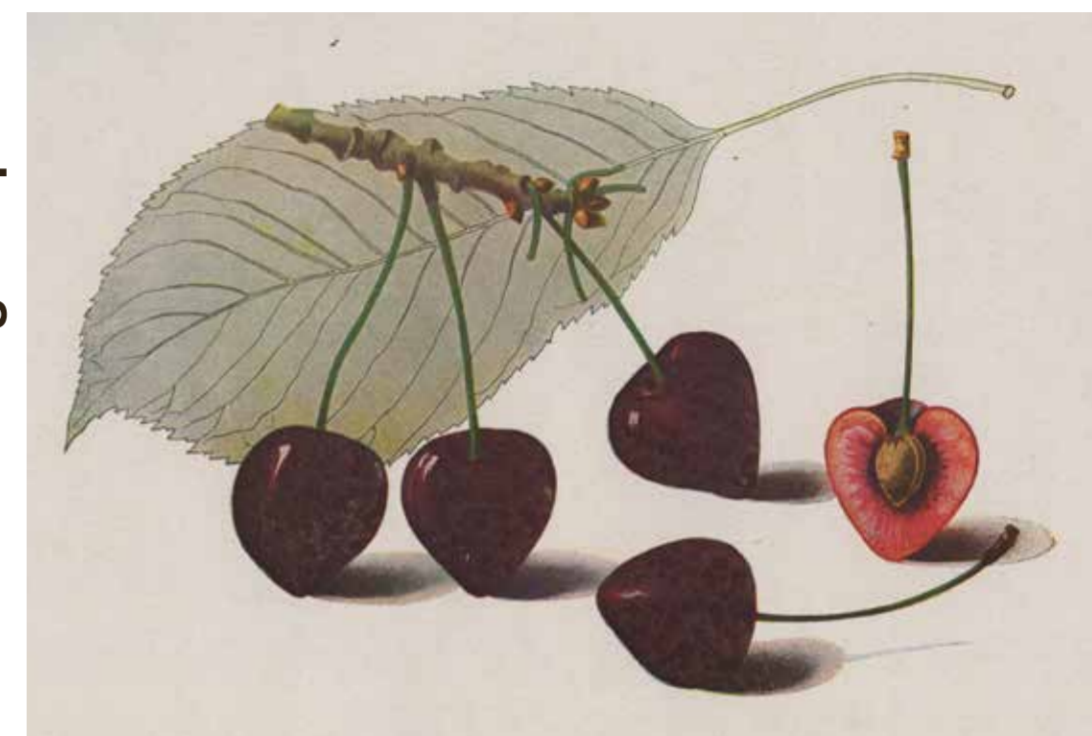
alberi da frutto mappati

25

genotipi unici



Varietà a genotipo unico
Con un profilo genetico esclusivo, che non presenta corrispondenze con i profili genetici attualmente registrati nelle banche dati europee dei fruttiferi.



Varietà locale
Legata culturalmente al territorio, un tempo o tuttora diffusa in una o più regioni della Svizzera italiana.

varietà locali di pregio

12

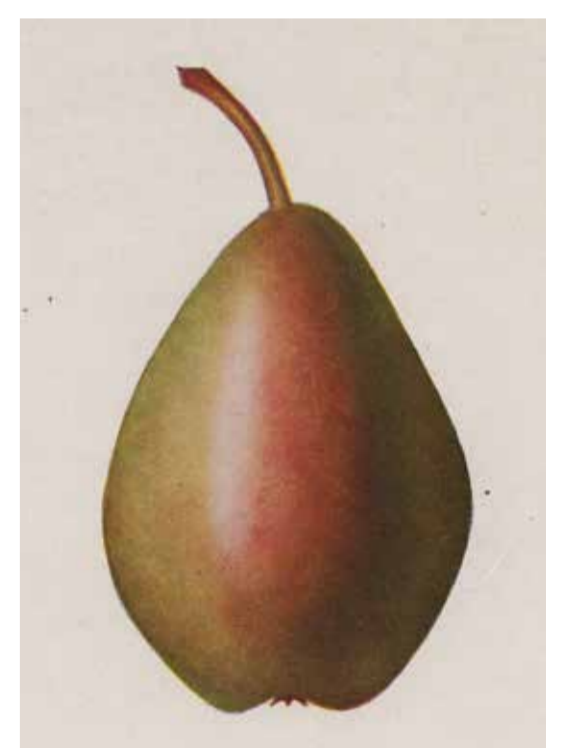
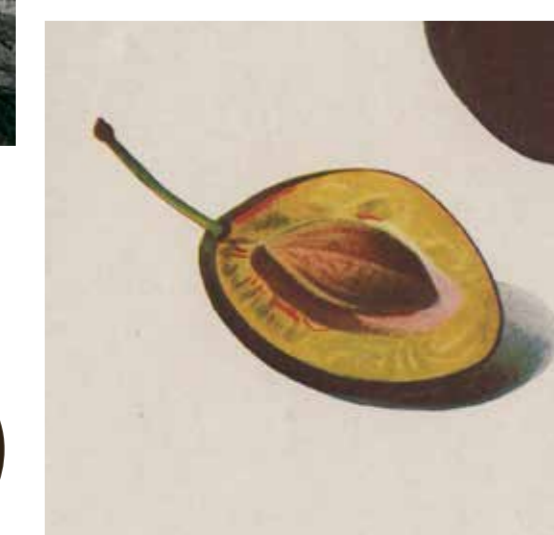


Foto: Archivio storico della Città di Lugano



55



varietà antiche classiche

Varietà classica
Tradizionalmente coltivata, descritta e spesso catalogata nelle opere di pomologia, talvolta diffusa dagli storici vivai nazionali o internazionali.

meli

188

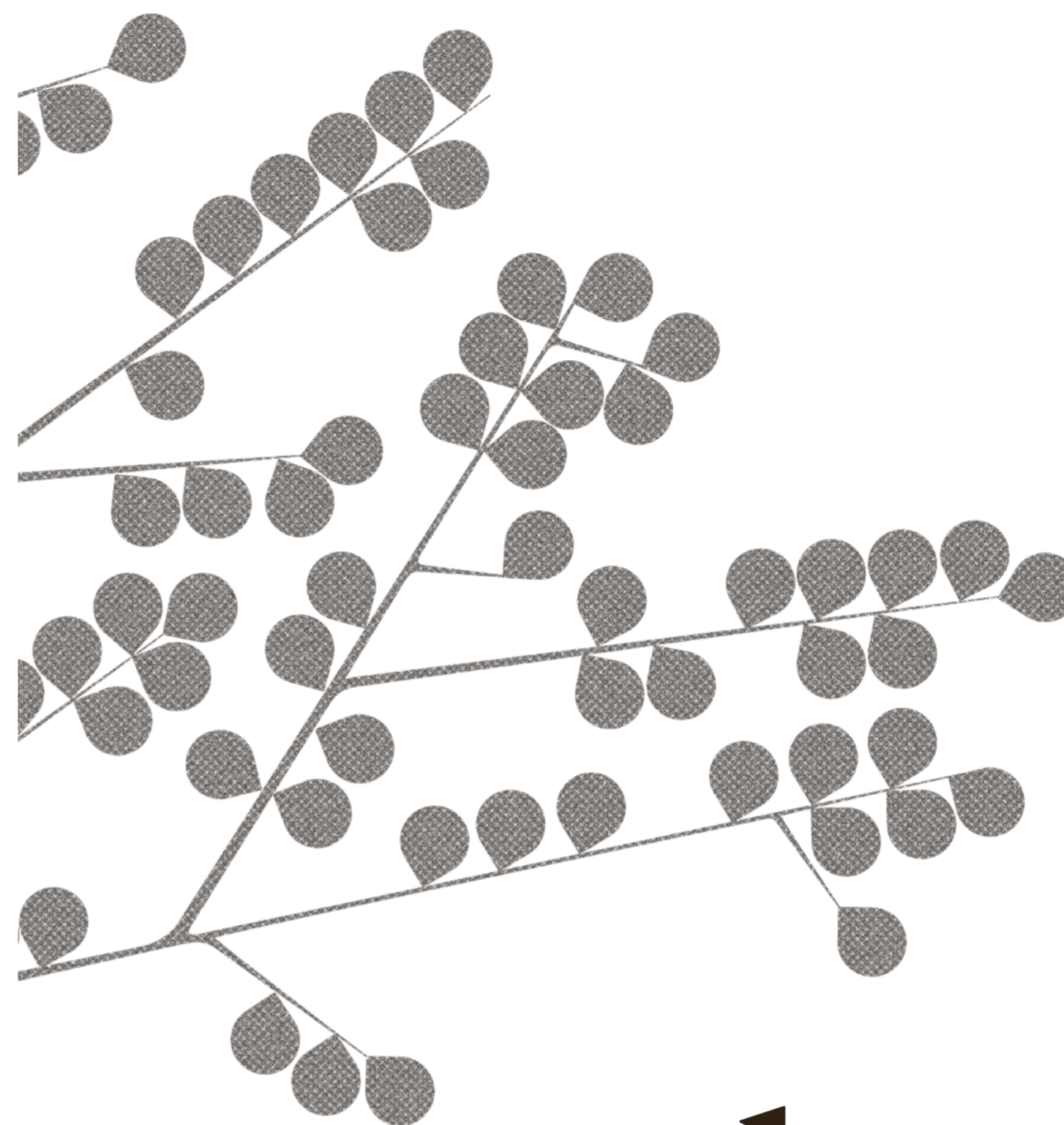
Alberi da frutta, nomi e storie



L'albero

Oggi un albero da frutto in giardino è considerato “una bella cosa da avere”, un piccolo contributo contro la perdita di biodiversità. Un tempo, però, un albero da frutto era molto di più, era fonte di sostentamento di un'intera famiglia. La sua presenza era legata a storie, usanze, ricette e anche a un nome, che purtroppo finisce per l'essere dimenticato insieme alla varietà che designa. La mappatura delle antiche varietà sul nostro territorio diventa così anche la mappatura di storie e la riscoperta di nomi.

di Muriel Hendrichs



genealogico

Fino agli anni Cinquanta, molte famiglie in Ticino vivevano di ciò che coltivavano o allevavano. Gli alberi da frutto e la loro diversità facevano parte della vita quotidiana e con la loro longevità, univano le generazioni nel tempo. Si aveva un raccolto di frutta grazie agli avi che, pensando agli eredi, avevano messo a dimora alberi di melo, pero, ciliegio... Un albero da frutto per diventare adulto e produttivo impiega all'incirca 10 anni, e per essere nel pieno della produzione ancora di più. Per garantire un raccolto alla famiglia, si anticipa questa attesa in accordo con la nota citazione di Confucio “il momento migliore per piantare un albero era vent'anni fa, e il secondo momento migliore è adesso”.

Il frutteto familiare garantiva la raccolta di frutta in ogni stagione: si iniziava con le ciliegie e poi seguivano amarene, susine, albicocche, mele e pere precoci, prugne, cotogne, mele e pere autunnali, uva, pesche della vigna, fichi, castagni, cachi e mele e pere tardive. Tra i diversi frutti citati, mele e pere offrivano una raccolta scalare, grazie alla disponibilità di varietà estive, autunnali e invernali che, in alcuni casi, si conservavano fino a primavera (*champagn*, *pomin rûs* e *pòm rossin*, *pòm rose* e molte altre). Grazie alla versatilità del periodo di maturazione, alla possibilità di conservare i frutti su più mesi, all'idoneità delle condizioni ambientali (altitudine, esposizione, temperatura, suolo), mele e pere hanno giocato un ruolo primordiale nella coltivazione e alimentazione locale.

Questa grande diversità faceva parte della vita delle famiglie, spesso con tanto di nome e storia da raccontare che si articolava su più generazioni. La diversità delle denominazioni rispecchiava la ricchezza della diversità coltivata. Alcuni frutti portavano nomi di varietà ben conosciute, presenti nelle principali pomologie (antologie della frutta), altre invece nomi locali legati a persone, periodi di raccolta, pratiche agricole o storie di emigrazione. Negli ultimi settant'anni il legame con la terra e con questa diversità è venuto meno, con la conseguenza che molti frutti sono usciti di scena portando con sé una ricchezza di nomi.

Le mele censite, quando riconducibili a varietà già conosciute e descritte, vengono riportate con il nome locale e il nome varietale di riferimento, determinato dalle analisi morfologiche o genetiche. Durante l'inventario abbiamo anche censito numerose varietà genotipo unico, quindi senza corrispondenza con varietà già note, per le quali sarà necessario definire un nuovo nome (in base al nome locale o a nuove proposte). L'approvazione dei nuovi nomi avviene durante le giornate di laboratorio pomologico organizzate da ProFrutteti in Capriasca, nel corso delle quali esperti locali, del Nord delle Alpi e delle regioni limitrofe italiane verificano eventuali corrispondenze o valutano le nuove proposte.

Il legame con la terra e con questa diversità è venuto meno, molti frutti sono usciti di scena portando con sé una ricchezza di nomi.

Per il censimento di Lugano saranno portate al vaglio degli esperti le mele: *pòm rose* o *rossina del Brè*, melo bianco e rosa d'inverno/melo della Emma, melo della colazione di Logh, mela rossa di Cainell, bella di Murio, melo di Oa, melo giallo grosso di Cainell, melo della Valle, mele rossine della Barbara, mela di Osclin (le sinonimie e omonimie erano all'ordine del giorno. L'osservazione attenta dei frutti combinata alle analisi genetiche permette oggi di fare ordine).

Mele.

Regina dell'inventario con ben 188 alberi censiti, la mela non è solo quella rossa, quella gialla e quella verde. Dagli alberi un tempo si raccoglievano mele dall'identità e dal carattere ben definito. Una mela *sant'Anna bianca* aveva ben poco a che vedere con un *póm rossin* o un *póm popín*, e di questo tutti erano ben consapevoli. Divergevano i nomi, le storie, i periodi di raccolta, i modi d'uso e molto altro ancora. Informazioni che oggi sono condivise da pochi appassionati. Benché l'inventario della Città si sia esteso in diversi quartieri (Brè, Carona, Carabbia, Dino, Gandria, Lugano, Sonvico, Pregassona, Val Colla, Villa Luganese), la maggior parte dei meli (111 su 188!) e delle denominazioni locali è stata censita nel quartiere di Sonvico-Dino, una zona particolarmente ricca di alberi da frutto. Ecco alcuni esempi di varietà che possiedono tuttora una denominazione locale.

di Muriel Hendrichs



Póm de Sant'Ana

Nel comprensorio dell'inventario di Lugano la denominazione *póm Sant'Anna* o *Sant'Ana* rappresenta un caso di omonimia tra tre varietà il cui denominatore comune è la maturazione precoce dei frutti attorno al 26 luglio (giorno di Sant'Anna) e che, semplificando, potremmo riassumere in "bianca", "gialla" e "rossa".¹

Sant'Anna bianca (klarapfel o trasparente bianca)

Mele medio-grandi, dalla buccia bianco-trasparente, puntinata. A Sonvico sono stati censiti due alberi *póm de Sant'Ana* riconducibili alla mela lettone *klarapfel*. Sono le prime mele a maturare in paese. Gustose e sode – appena raccolte – ma diventano farinose in fretta. Sono anche le prime a essere intaccate dagli uccelli, quindi bisogna prestare attenzione a non farsi sfuggire l'attimo. Varietà censita anche in Val Colla (Maglio di Colla e Curtina).

Sant'Anna gialla (transparent de Croncels)

Bella mela paffuta e robusta che ricorda una "piccola zucca". Buccia verde-giallo acceso, con lenticelle bianche. Ottima per strudel, frittelle e dolci. Per le torte, data la secchezza della polpa, si consiglia l'aggiunta di una crema di latte e uova. Cinque sono i meli censiti – presenti a Sonvico, Villa Luganese, Maglio di Colla e Certara – ricondotti a questa varietà di origine francese (1869) dalle produzioni abbondanti e costanti, da fine luglio a fine agosto.

Sant'Anna rossa (early Mc Intosh o santa rosa)

Mela di medie dimensioni, dalla caratteristica colorazione rosa-rossa e polpa di ottimo sapore. Matura a fine luglio e – come molte precoci – si conserva poco. Albero censito a Villa Luganese di origine locarnese, riscoperto e diffuso dal vivaista Marco Regazzi come "Sant'Anna rossa" o "Santa rosa".²

Póma de San Pedro (Jacques Lebel)

Mela sferico-appiattita, giallo-verde con fiamme rosse-arancioni appartenente alla varietà francese Jaques Lebel e conosciuta a Sonvico come *póma de San Pedro* o *póma dar Teresio*. Nel primo caso, si tratta di un nome condiviso da diverse varietà che matura in prossimità della festività San Pietro e Paolo (29 giugno). Per esempio la *San Pedro* bellinzonese, una mela primaticcia ricondotta alla varietà *astrachan rossa*. Nel secondo caso il nome ricorda la figura della persona che l'ha innestata, ossia Teresio Lotti. La maturazione di questa mela fiammata, presente anche in Val Colla, avviene a fine agosto-inizio settembre, discostandosi dalla festività menzionata. Il nome aveva forse un'altra etimologia oppure si riferiva alla ricorrenza di un altro santo (San Pietro Claver, festeggiato il 9 settembre). Stiamo raccogliendo informazioni.



Póm popín (varietà locale)

Frutto allungato, giallo tenue leggermente fiammato di rosa-rosso, particolarmente leggero, dalla polpa morbida: caratteristica apprezzata dagli anziani che potevano mangiarla anche con la dentiera. L'ultimo albero di *póm popín* è stato censito nella Campagna di Sonvico a Rodav, una zona con terreni ben esposti, propizi alla coltivazione degli alberi da frutto. L'albero nel mentre è deceduto,³ ma la denominazione è ancora viva nella comunità sonvichese, a testimonianza del fatto che in passato la varietà era popolare. A giocare a sfavore della *póm popín* è la sua breve conservazione che poteva tuttavia essere prolungata conservando i frutti in un luogo protetto e ventilato.

Póma dar oli (diacciola o diacciata)

Mela grande, verde a volte sfumata di rosa, costoluta (calvilliforme), polpa bianca, croccante con zone di vitrescenza verdi che ricordano il ghiaccio. Tutti i suoi nomi – *diacciola*, *diacciata*, *póm a dra l'oli* – enfatizzano questa caratteristica. Varietà censita a Sonvico, Villa Luganese e Dino. In parte diffusa grazie a innesti effettuati da Antonio con l'aiuto dell'amico Ennio una cinquantina di anni fa, a partire da una pianta madre sicuramente centenaria, ritrovata in prossimità del ronco. "Sempre vista in loco" già dal nonno dell'attuale proprietario. I frutti maturano a fine ottobre e si conservano molto bene, anche fino alla primavera. Tollerano meglio il gelo che l'umidità. Disposti in cassetta all'aria aperta, ricoperti da un telo di juta, si conservano meglio rispetto a quelli in cantina. Sono prevalentemente utilizzati per il consumo fresco e non trasformati.

Póm ferugin o póma ferugina

Le mele sono spesso classificate in grandi famiglie: le renette, le calville, le musone e le ruggini per citarne alcune. Quest'ultime si differenziano per la buccia color marrone, ruvida al tatto.

Póm ferugin

(renetta grigia del Portogallo o ruggine d'autunno)

Piccole mele dalla buccia color marrone chiamate localmente *póm ferugin*. "Mele che se non cadono a terra, arrivano anche fino a Natale", ci riporta Arrigo ai piedi del suo albero a Sonvico.

Póma ferugina

(ruggine di Sala ex-lilliput, póm rose)

Mele piccole, dall'aspetto rugginoso, particolarmente tardive. Pianta madre censita a Sonvico, sulla proprietà di chi allora gestiva le vasche dell'acquedotto (un luogo interessante che includeva un vero e proprio frutteto). Questa *póma ferugina* corrisponde alla varietà Ruggine di Sala (ex-lilliput), conosciuta anche in Valle Maggia come *póm rose* (per la sua guancia ruggine-rosata).

Póma ferugina grande (varietà in fase di studio)

Mela dall'aspetto rugginoso, simile alla renetta grigia del Portogallo, ma più grande e con la polpa particolarmente soda.

Pomín róss o póm rossín

Anche le Rossine non fanno l'unanimità in quanto a corrispondenza varietale. Ma sicuramente tra le più note *póm rossin* ci sono quelle riconducibili alla varietà capriaschese, salita sull'arca di Slow Food.

Póm rossín

(póm rossin rigata della Capriasca)

Mele piccole, raccolte a grappoli, molto succose, con la polpa bianca venata di rosso (diverse dalla mela del Brè appena descritta). Genotipo unico, diffuso nel comprensorio di Lugano con almeno 10 alberi (Sonvico, Dino, Cimadera, Val Colla) tra cui un individuo monumentale nella zona di *Cadrigna* a Sonvico. Probabilmente il più imponente censito tra le piante madri di questa popolare varietà. Varietà che ad Arogno era chiamata *rastelina* in quanto gli abbondanti frutti si raccoglievano con il rastrello.

Póm rose o rossina del Brè (varietà locale)

Mela panciuta, quasi completamente rosso-violacea. Polpa bianca con sfumature rosa in prossimità della buccia. Matura a fine ottobre ed è buonissima da consumarsi cruda o per fare il succo. Ottima conservazione. La varietà – un esemplare geneticamente unico a livello nazionale, la cui origine rimane sconosciuta – è stata custodita dalla famiglia di M. Bernasconi. Il nonno, Giovanni Taddei, che visse fino a 103 anni, ne mangiava una religiosamente dopo ogni pasto. Due esemplari di *póm rose* crescono ancora nell'orto in cui la moglie Angiolina un tempo coltivava con passione fiori, patate, carote, *gniff* e altre prelibatezze destinate al mercato di Lugano. Con la *póm rose* della Valle Maggia, condivide solo il nome e la lunga conservazione.

¹ In realtà esiste anche una Sant'Anna giallo-rosa, la Mela margherita di Lugaggia (varietà a genotipo unico).

² L'albero madre, che ci ha permesso di ricondurre la varietà al nome locale San Pedro è stato rinvenuto nella zona di Pianche, innestato dai fratelli Vico e Carlo Malfanti, che oltre all'innesto, hanno tramandato il nome locale della varietà, così come numerose altre varietà uniche e rare.

³ La varietà è stata tuttavia salvata grazie a innesti effettuati da ProFrutteti nel 2007. Due alberi della varietà sono inclusi nella Collezione di Tesserete.

Banco della frutta
al mercato di Lugano
in Piazza Castello, 1939.
Fondo Vincenzo Vicari,
Archivio storico
della Città di Lugano



Póóm

“Rivédi sül mercaa
– a credarii?–
i aranz e i béi limún
a dés ghéi trii,
i póm, i pér, i brügn
e i baragótt,
che i sa cumprava
quasi par nagótt”.

Girovagando per Lugano a metà Ottocento poteva accadere di imbattersi in numerose donne occupate ai loro banchi nella vendita di frutta e ortaggi, tanto che in alcuni documenti si parla di Piazza della Frutta e delle Erbe (probabilmente l'attuale piazza Emilio Maraini); se ne ricorda il poeta luganese Ugo Bassi quando negli anni Sessanta del Novecento ritrae a parole il mercato cittadino, che nel frattempo si era spostato in Piazza S. Antonio prima e in Piazza Castello poi: *rivédi sül mercaa – a credarii? – i aranz e i béi limún a dés ghéi trii, i póm, i pér, i brügn e i baragótt, che i sa cumprava quasi par nagótt*, rivedo sul mercato – credereste? – le arance e i bei limoni a tre per dieci centesimi, le mele, le pere, le prugne e le castagne secche che si comperavano quasi per niente. Che tra i generi venduti al mercato ci fossero pure le mele, è testimoniato anche dalle belle immagini scattate dal fotografo Vincenzo Vicari negli anni Trenta del Novecento: ceste ripiene di mele provenienti dalla cintura della città fanno bella mostra in queste fotografie.

Seppur la coltivazione della mela alle nostre latitudini è sempre stata di carattere privato e non ha mai raggiunto una coltura estensiva, la mela la si ritrova in alcune schiette espres-

sioni locali; tra queste, Mario Agliati ne riporta una che si riferisce al momento dei balli nei locali della Lugano fra le due guerre: “all’Orologio si tenevan allora anche cene popolari ... con la fila torno torno delle seggiole per le signorine che, non invitate dai cavalieri, dovevan star a far “tappezzeria”, o anche, come usava secondo una formula persin più crudele, “a vend pomm”, a vendere mele, quasicché fossero sedute davanti ai banchetti del mercato”. Ma se *vénd póm* significa rimanere soli, non si può dimenticare il detto ampiamente diffuso con il quale si fa riferimento alla mela in maniera positiva, secondo il quale *a végn bôn tütt, anca i óng par pelá i póm*, torna utile ogni cosa, anche le unghie per sbucciare le mele. La saggezza popolare ammonisce anche in relazione alla mela e alla sua edibilità, tanto che appena fuori Lugano, a Corticiasca, si dice che *al fá püssé má un pér mariü che na póma col fió al cü*, fa più male una pera matura che una mela col fiore al culo: è più indigesta una pera matura che una mela molto acerba.

Il frutto era poi usato in numerose preparazioni culinarie: ad esempio la ciambella di pane con nel mezzo uva, mele o altra frutta cotte insieme, a Cimaderna era chiamata *pan col bombón*,

a Gandria *büsciölöö*. Inoltre era abitudine cuocere sotto la cenere calda castagne, cipolle, mele, rape e, talvolta, anche un salame avvolto in una carta bagnata.

Alcune varietà di mele hanno poi nomi specifici, spesso formulati in base al gusto (la *dolzina* di Gandria), alla forma (le *póm müsón* di Gandria e la *popina* nel Luganese) o al momento della maturazione (le *póm da San Giovanni, da Sant’Ana* o *da San Pédro*). La mela fa capolino anche in una filastrocca che a Carona i ragazzi recitavano in occasione delle nozze, arrampicandosi sulle finestre oppure approfittando di una fessura della porta per declamarla agli sposi, continuando a ripeterla sin che non ricevevano qualche dono: *bütée giò i póm, se vörri n bell óm. Bütée giò i scerés, se vörri ná intés. Bütée giò i nus, se vörri n bell tus. Gió i bragótt, se vörri ná n tòch*, gettate le mele, se volete un bell’uomo. Gettate le ciliegie, se volete andar d’accordo. Gettate le noci, se volete un bel bambino. Gettate le castagne lesse, se volete vivere a lungo insieme.

Nicola Arigoni

La corte dei patrizi è un progetto
della Città di Lugano a cura di:

Fabio Sirchia

Sviluppo economico

Eleonora Bourgoin

Romina Bruschi

Magda Mandelli

e **Giacomo Paolantonio**

Comunicazione e innovazione digitale

con la collaborazione di

Nicola Arigoni e **Damiano Robbiani**

Cultura

Lucia Filippone

Eventi e congressi

Progetto di allestimento e grafica

studio CCRZ

Redazione del giornale

Eleonora Bourgoin e **Magda Mandelli**

Un ringraziamento speciale

a **Franco Lurà** per gli spunti preziosi

e la disponibilità.

Illustrazioni e foto botaniche sono tratte da:

Domenico Tamaro, *Frutta di grande reddito*,

Milano, Hoepli (1935)

Karel Kamenický, *Atlante delle varietà di frutta*

per la *Cecoslovacchia*, Praga, Česká grafická Unie (1947)



Bogno



Brè



Cadro



Carona



Castagnola



Certara



Cimaderna



Colla



Davesco –
Soragno



Insone –
Corticiasca



Lugano



Piandera



Scareglia



Sonvico



Villa Luganese