



Carissime/carissimi

Buongiorno!

In allegato troverete alcuni miei racconti/ricordi della Pregassona di allora, vale a dire degli anni del dopoguerra, fino alla mia partenza per Zurigo il 29 giugno 1954!

Spero che questo mio gesto sia di vostro gradimento.

Nell'augurarvi un lieto fine settimana, vi saluto cordialmente

Piorgiorgio Martinetti e moglie Dorotea

8107 Buchs ZH, 24 ottobre 2025

*P.S. IL TUTTO MI ERA STATO
CHIESTO DAL SIGNOR NICOLA
ARIGONI, RESPONSABILE
UFFICIO PATRIMONIO CULTU-
RALE DI LUGANO,
PIAZZA CARLO CATTANEO
CASTAGNOLA POSTA*

SIGNOR MARCO RANZI

Pregassona

per me' tanto bella e indimenticabile!



Carissime/carissimi

Buongiorno!

In allegato troverete altri e ultimi miei ricordi/racconti della Pregassona di allora, vale a dire degli anni dopo la guerra fino al 1954.

Con questo ho finito e spero di non avervi troppo disturbati.

Di nuovo un affettuoso saluto e buona continuazione

Piergiorgio Martinetti e moglie Dorotea

8107 Buchs ZH, 27 ottobre 2025

(me ne ero dimenticato e mi sono passati per la mente in questo fine settimana)

- le diverse famiglie del paese, ogni 2-3 anni facevano ricorso al materassaio, di solito il signor Archetti di Viganello-La Santa. Suo compito era di aprire i vari materassi, togliere la lana di pecora in essi contenuta, passarla in un strumento che lui portava con il carrettino attaccato alla bicicletta, renderla nuovamente soffice, in seguito rimetterla nella fodera ed infine ricucire la stoffa del materasso. Questo diventava praticamente nuovo, senza i denominati «buchi». Detta pratica veniva ripetuta regolarmente, a scadenze come sopra citato.
- visto la mancanza di mezzi finanziari, gli abitanti di Pregassona non si spostavano tanto ed allora sovente si rivolgevano ai vari artigiani che due-tre volte l'anno passavano per le vie del paese e gridavano «ul magnan» (stagnino) per le pentole, «ul vedriatt» (vetraio) per i vetri rotti, «ul spazzacamin» (spazzacamino) per i camini e i tubi delle stufe a legna, «ul masciavru», (venditore ambulante) uomini che portavano appesi alle loro spalle due grandi teli neri o bianchi, che contenevano biancheria personale, asciugapiatti, asciugamani, fazzoletti da naso (quelli di carta non erano ancora in vendita) per proporli alle persone che per vari motivi avevano difficoltà a recarsi in città, «l'umbrelatt» (ombrellaio) per la riparazione degli ombrelli, «ul teciat» (riparatetti) per sostituire tegole rotte (coppi) o altre sistemazioni del tetto, «ul tolée» (lattoniere) per le gronde e i loro tubi di scarico «ul mulèta» (arrotino) che affilava i coltelli e le forbici, «ul gerlatt» (gerlaio) e «ul cestinatt» (cestinaio) per la vendita o riparazione delle gerle e delle ceste, «ul cadregatt» (seggiolaio) per vendita e riparazione delle sedie (allora ancora numerose fatte in paglia) e nei mesi estivi passava «ul gelatée» (gelataio) con la sua bicicletta alla quale sulla parte anteriore era applicata una speciale cassa frigorifera che conteneva gli allora chiamati «pezzi» duri con il gusto di vaniglia, mentre il gelato artigianale da lui prodotto era contenuto in diverse vaschette, essendo di vari gusti (fragola, cioccolata, nocciola, menta e talvolta pistacchio. Lo vendeva nei tradizionali coni di biscotto oppure in forme quadrate (3 dimensioni), naturalmente a tre diversi prezzi. Per preparare quest'ultimi aveva un apposito aggeggio nel quale collocava il primo biscotto, con una paletta lo riempiva di gelato, infine apponeva sopra il secondo biscotto, per poi servirlo. Più tardi sono arrivati i gelati anche nei ristoranti, prodotti e confezionati dalle varie ditte Vanini, Saipa e Unternährer, per citare quelle indigene, ma già esistevano anche quelli di produzione italiana, Motta, Alemagna e così via che venivano conservati nei vari congelatori messi a disposizione del fornitore. Questa sorte di gelato era ottima, ma non paragonabile a quella di produzione artigianale.
- Allora non c'era la moda dell' «usa e getta». Per quanto si poteva si facevano le varie riparazioni.
- A causa dei camini e delle stufe accese tutto l'anno, era d'obbligo imbiancare ogni anno i muri della cucina ed allora venivano chiamati in causa i due pittori/verniciatori del villaggio, «i pituur», signori Gaetano Martinetti e Franco Prati, che facevano questo «föra man», vale a dire dopo il lavoro quotidiano, la sera o il sabato pomeriggio. Il sabato mattina era ancora lavorativo, la settimana di cinque giorni non era ancora in vigore. Chi aveva le persiane (chiamate gelosie), allora di legno e non di altro materiale come oggi, prima dell'inverno le lavava con acqua e sapone, passandole a mano con la spazzola (chiamata «brüscià») e poi con un pennello applicavano ad esse uno strato di olio che le proteggevano dal freddo e dall'umidità.
- inoltre si ricorreva alle due o tre sarte e due maglieriste del paese per confezionare o riparare gli abiti e confezionare pullover o giacche di lana.
- negozi del paese:
due di generi alimentari, Sopranzi e la Cooperativa del paese (non appartenente al

Scheda per mappe di comunità

Denominazione	Pregassona
Luogo/ toponimo	«Stòri d`una volta! Un Pregassonese di Zurigo si racconta a 70 anni dalla sua partenza il 29 giugno 1954
Datazione del bene	Miei ricordi di usanze e tradizioni nel mio paese di nascita, al quale sono tuttora strettamente legato
Ancora in uso: sì / no	
Descrizione:	
1° giorno dell`anno	I maschi giravano tutto il paese trascinando le lattine di metallo vuote e legate tra di loro con lo spago facendo tanto rumore e le femminucce avevano invece le raganelle che pure facevano parecchio chiasso. Questo durava circa un`ora, poi passavamo tutti a bussare le porte e augurare personalmente il buon anno, i campanelli alle porte erano praticamente inesistenti. La maggior parte delle volte ci davano una monetina, 5, 10 o 20 centesimi, chi più benestante anche 50 centesimi o un franco, ma questo era una rarità. Alcune persone non davano soldi ma caramelle «Sugus o mou».
5/6 gennaio (Epifania/Befana)	Il 5 gennaio in serata, prima di coricarsi si appendeva alla finestra una calza per ogni bambino. I maschi di solito grigia e le femmine chiara o bianca. Il mattino del 6 gennaio trovavamo in esse un mandarino, qualche arachide, nocciola o noce, uno o due cioccolatini ripieni di crema bianca zuccherata a forma di topolino o uovo, talvolta con un bigliettino con una raccomandazione di rimanere bravo, di non disubbidire, di non fare i capricci, di non raccontare bugie e così via.
dopo le festività natalizie, circa metà gennaio	Iniziavano i preparativi per la festa patronale della Madonna (Candelora) del giorno 2 febbraio, preceduta dalla Novena e la commemorazione con Santa Messa Solenne la domenica precedente se il 2 febbraio era di lunedì, martedì o mercoledì, altrimenti per gli altri giorni della settimana, si posticipava alla domenica seguente. La festa era sempre patrocinata dai priori, di norma una coppia di sposi che ricordava un particolare anniversario di matrimonio, oppure talvolta un gruppo associativo del comune che pure voleva ricordare un particolare evento.

Scheda per mappe di comunità

Denominazione	con il bastoncino per poterla tenere in mano, che succhiavamo per ore!), le sorprese, coni di carta lucida colorata, pieni di caramelline e con la sorpresa, per le ragazze di solito un anellino e per i ragazzi una «Buceta», biglia di vetro con la quale giocavamo costruendo le piste di sabbia umida!
Luogo/ toponimo	
Datazione del bene	E per finire in bellezza, dopo la processione si formavano i diversi gruppi musicali (dette bandelle) che si esibivano in tutte le frazioni. La sera di San Biagio, 3 febbraio e la sera della domenica si tenevano le feste danzanti nei vari ristoranti del paese (Torri, Ciceri, Meridiana, o dalla Teresa dal Prüvin, oggi, se esiste ancora, ristorante del Sole.
Ancora in uso: sì / no	
Descrizione:	
Febbraio-Marzo	<p>Durante questi due mesi eravamo in pieno Carnevale, anche questo correlato da particolari eventi e feste danzanti. A Pregassona non si cucinava niente di speciale, perché ci si recava a Lugano per il tradizionale risotto del lunedì. Nella piazza del paese veniva eretto l'albero della cuccagna, dove giovani e meno giovani cercavano di raggiungere la cima del palo tanto insaponato e rivestito di strutto. E pochissimi, talvolta nessuno, ce la faceva a prendere qualcuna delle specialità nostrane appese. Per i giovanissimi c'era la corsa ai sacchi, pure dotata di ambiti premi, di solito messi a disposizione dalla parrocchia o da qualche negozio del paese. Non dimentichiamoci dei tradizionali tortelli preparati dalle nostre care mamme.</p> <p>Seguiva il mercoledì delle Ceneri, giorno di digiuno e di astinenza, cibi di carne assolutamente non permessi. Come tradizione si mangiava «polenta e merluzzo!» Il mattino presto, ore 06.30, ci si recava in chiesa per la Santa Messa e l'imposizione delle Ceneri.</p> <p>Normalmente a metà Quaresima a Pregassona si tenevano le tradizionali «Quarant'ore», tre giorni di raccoglimento e preghiera, con l'esposizione e adorazione del Santissimo. La nostra gente, allora tanto devota a questa ricorrenza, presenziava con entusiasmo alle diverse funzioni religiose.</p> <p>Il 19 marzo ricorreva la Festività di San Giuseppe con Santa Messa solenne, in piazza, davanti all'oratorio a lui dedicato. E anche in questa occasione non mancava la processione per alcune vie del paese e i tradizionali dolcetti di San Giuseppe fatti in casa.</p>

ma religiosamente parte della parrocchia di Pazzalino-Pregassona. Il giorno del santo si saliva a piedi il mattino presto per la Santa Messa delle ore 6, non c'era ancora la strada ma solo un largo sentiero in parte acciottolato. La festa vera veniva sempre spostata alla domenica successiva con partecipazione di gente del luganese e di tutto il cantone. Ed anche in questa occasione non mancava la filarmonica di Pregassona.

Scheda per mappe di con

Le festività dell'Ascensione e di Pentecoste venivano celebrate senza importanti avvenimenti.

Denominazione

Particolare attenzione, per contro, veniva dedicata alla Festività del Corpus Domini. Grande processione lungo le vie del paese, con il «Santissimo» portato sotto il baldacchino. Tutte le finestre venivano festosamente addobbate e alle stesse si esponevano lenzuola, coperte, copriletti o tappeti per ricevere la benedizione. E come dolce, che non doveva mai mancare in queste occasioni, le massaie preparavano il «pan di Spagna», torta tanto soffice e gialla, ricca di 8-12 tuorli d'uovo.

Luogo/ toponimo

Datazione del bene

Ancora in uso: sì / no

Descrizione:

29 giugno
San Pietro e Paolo

Questa festività veniva ricordata nella chiesetta dedicata ai due santi che si trova a Orolino, in dialetto «Rulin», una delle più vecchie chiese del Canton Ticino. Siccome in Ticino questo giorno è sempre festivo, la commemorazione non veniva spostata alla domenica.

luglio-agosto

A cavallo di questi due mesi le ragazze/i ragazzi del paese andavano per un soggiorno di circa un mese alla Colonia Don Giovanni Guggia, prima a Frasco e poi a Sonogno in Valle Verzasca, nella casa da lui fatta costruire. Tornavano tutte/i tanto entusiasti e soddisfatti di aver potuto trascorrere splendide giornate in questa bella valle ed effettuare magnifiche passeggiate. Al Ferragosto non veniva data particolare importanza. Allora non si celebrava ancora la ricorrenza di «Maria Assunta in Cielo», in seguito istituita ed ora ricordata.

settembre

Il giorno 25 viene ricordato San Nicolao della Flue. Ad Albonago, come Cureggia comune autonomo, ma pure religiosamente integrato nella Parrocchia di Pregassona-Pazzalino, veniva celebrata la Santa Messa nell'oratorio a lui dedicato. In questo caso la festa solenne veniva anticipata o posticipata alla domenica.

ottobre

Mese dedicato alla Madonna, come il mese di maggio. Tutte le sere in chiesa parrocchiale si recitava il Santo Rosario, all'ora sempre ben frequentato. Noi bambini non potevamo mai mancare.

	<p>Il dolce per l'Immacolata era la torta di pane fatta in casa.</p>
Datazione del bene	
Ancora in uso: sì / no	<p>Sia l'Immacolata che il Santo Natale erano preceduti dalla novena, la sera alle ore otto.</p>
Descrizione:	<p>Durante l'Avvento o i giorni precedenti le festività natalizie non si accendevano tante luci (stelle ed altro) perché non c'erano soldi per procurarsele. Al massimo mettevamo sul davanzale qualche lampioncino (lumin) con le candele. Ed anche l'albero di Natale era una rarità sempre perché troppo costoso. Molto più diffuso invece il presepe, si comperavano la statuine in Italia, dove costavano meno, e si andava nel bosco a prendere il muschio per decorarlo. Papà aveva fatto a mano la capanna dove giaceva Gesù Bambino, la Madonna e San Giuseppe, il bue e l'asinello. La vigilia di Natale, rigorosamente a mezzanotte, in chiesa parrocchiale veniva celebrata la Santa Messa solenne ed il giorno di Natale una sola Santa Messa, sempre solenne, alle ore dieci. Il pomeriggio i Santi Vespri, allora ancora cantati in latino.</p> <p>Arrivava poi San Silvestro, fine dell'anno. In chiesa parrocchiale in serata la funzione del «Te Deum» in ringraziamento per l'anno trascorso. La sera e tutta la notte grandi feste da ballo in tutti i ristoranti del paese, ad eccezione del ristorante Guglielmini, privo di sale apposite, che invece cucinava il miglior menu di fine anno.</p> <p>Visto che ho raccontato quasi tutto della mia Pregassona, non vorrei dimenticare le così dette «casse di risparmio», conti che si potevano accendere praticamente in ogni ristorante. Noi bambini andavamo su incarico dei genitori, ogni sabato o ogni domenica, a versare 10, 20 o più franchi. A fine novembre, inizio dicembre i soldi risparmiati potevano essere ritirati, in occasione della così denominata «cena della cassa di risparmio» che si teneva nei vari ristoranti. Questi fondi servivano per rendere più belle finanziariamente le festività natalizie e di fine anno.</p> <p>Altra particolarità da ricordare: Tante famiglie, oltre al pollaio o le gabbie per i conigli, durante l'anno si procuravano un maialino, che poi prima delle feste natalizie ammazzavano (la cosiddetta «mazza») e facevano luganighe, mortadelle, salamini e</p>

Scheda per mappe di comunità

	Pregassona
	Storie di una volta
Datazione del bene	Miei ricordi (continuazione)
Ancora in uso: sì / no	
Descrizione:	<p>A 14-15 anni (1953-1954) la mia giornata trascorreva al Ginnasio Cantonale di Lugano in Viale Carlo Cattaneo, oggi liceo. Mi recavo e tornavo a piedi da Pregassona perché mancavano i soldi per il tram.</p> <p>A casa, la sera dopo i compiti bisognava aiutare la mamma! Pelare le patate, pulire e lavare le carote o la verdura, tagliare fine la cicoria (insalata), schiacciare le patate con lo schiacciapatate per il purè o da arrostitire nella padella con tanto formaggio, cipolla e pancetta o lardo. Grattugiare il formaggio con la graticola perché allora non si vendeva in bustine già pronte e qualche volta (sovente) grattavamo anche la punta delle dita, visto che doveva rimanere il minimo di crosta. In seguito hanno creato un altro aggeggio dove si mettevano pezzetti di formaggio sbrinz o parmigiano e girando una manovella attaccata ad un cilindro bucato come la graticola il formaggio veniva grattugiato. Inoltre dovevamo aprire le fave dei fagioli, quelli bianchi grossi per insalata e quelli macchiati, borlotti, per il minestrone. Stesso lavoro con i piselli. Altro lavoro spuntare i cornetti (fagiolini). Si doveva apparecchiare e sparecchiare la tavola, lavare le stoviglie a mano (non esisteva la lavastoviglie), una prima volta con acqua calda della caldaia della stufa a legna e sapone liquido per lavare le stoviglie, per poi risciacquarle con l'acqua fredda del rubinetto ed infine collocare piatti, fondine, bicchieri, tazze, posate sul piano a fianco del lavandino. Lasciavamo scolare per un attimo l'acqua e poi li asciugavamo definitivamente con l'asciugapiatti di lino o di cotone.</p> <p>Per il papà in primavera si doveva aiutare a potare e legare i tralci della vite, girare la terra dell'orto e del campo di granoturco e con il rastrello preparare i solchi per la semina. Il fine settimana si andava nel bosco a raccogliere legna secca che trovavamo per terra oppure fare fascine di legna fine per accendere il camino o la stufa. Al massimo verso l'inverno si comperavano due-tre quintali di legna di faggio già a pezzi dai signori Manzoni di Ligaino, commercianti del legno.</p> <p>Con la scopa di ginestre fatta da mio padre e lunga due volte la mia altezza dovevo scopare il piazzale davanti l'uscio di casa ed estirpare tutte le erbacce che erano cresciute.</p> <p>In autunno, maturato il granoturco, si andava con il</p>

Era pure usanza fare il budino cotto di cioccolato e di vaniglia. Talvolta la mamma preparava la zuppa inglese, stessi budini dove si mettevano i biscotti pernod, annaffiati con un piccolo sorso di grappa.

Si preparava pure il budino di semolino bianco che mangiavamo con lo sciroppo di more o di lamponi.

Le creme fredde non erano ancora in voga.

Cosa si mangiava ai pasti principali:

-minestrone di verdura, busecca, minestra d'orzo, pasta asciutta che durava tre giorni, il primo giorno fresca con sugo di pomodoro o bolognese, il secondo giorno arrostita con burro e formaggio, il terzo giorno pure frita e mescolata a patate fritte a fettine.

Una volta la settimana si faceva la polenta con carne, spezzatino, mortadella, luganighetta.

Sovente c'erano patate bollite e luganighe.

La «pulta» polentina gialla con il latte.

Il riso e latte, il riso asciutto con burro, pomodoro e formaggio grattugiato.

Il venerdì era d'obbligo il pesce e siccome il babbo era un appassionato pescatore non mancavano le trote del Cassarate o il pesce in carpione (pesce persico o cavedano), che veniva preparato in piatti ovali di terracotta, contorniato da varie verdure cotte, condite con oglio e aceto e lasciato riposare per due o tre giorni.

Nei mesi più freschi facevamo pure la «cazzöla» preparata con verze cotte del nostro orto e costine di maiale e nel periodo dei pomodori, e quanti ne avevamo nell'orto, pomodori ripieni di carne tritata e ricoperti da una fettina di formaggio fuso.

Altri dessert: le mele cotte come un purè, con agg iunta di scorza di limone e una o due stanghette di cannella, oppure le «mele in camicia» al forno. Con un coltello speciale si toglieva il torsolo (mulüsc). Nel buco ci mettevamo una noce di burro e un cucchiaino di zucchero e si mettevano in forno. Che bon!

La frutta a casa nostra non mancava mai. A Vira avevamo alberi di mele, pere, albicocche, pesche, ciliege, fichi, more (gelsi) e con tutto questo si facevano crostate e marmellata. Non mancavano le fragole, le more scure e i lamponi, il rabarbaro, le noci e le nocciole. Con quest'ultimi si preparava il croccante, zucchero caramellato con noci o nocciole. Si diceva che faceva bene per la tosse ed i raffreddamenti.

Il medico condotto, dottor Paolo Solari, passava una volta la settimana in ambulatorio. Ed allora chi aveva il mal di pancia o era raffreddato faceva gli impacchi con i semi di lino riscaldati e messi in appositi sacchetti bianchi di cotone. O altrimenti si usavano le cosidette «coppette di vetro» che si applicavano sulla schiena

Scheda per mappe di comunità «Pregassona»

«Storie di una volta, miei ricordi, terza e ultima parte»

Pettegolezzi e chiacchiere che si raccontavano allora in paese
(non scrivo nomi per discrezione e rispetto!)

- 1) Si diceva di una signora che andava al cimitero sulla tomba dei suoi cari e quando incontrava «ul sciuur prevost» gli raccontava:
-Sa signor prevosto, sono stata al cimitero e non ho incontrato anima viva!
E il parroco le rispondeva «spero proprio!» oppure «per fortuna!».
- 2) A novembre si tenevano diverse serate danzanti ad Albonago, Aldesago e Brè.
E tante coppie di giovani di Pregassona vi partecipavano, tornando nelle prime ore dopo la mezzanotte. Nel rientro a Pregassona, la strada più breve obbligava passare davanti al cimitero di Pazzalino! Il giorno seguente raccontavano poi a tutti che al cimitero tra i morti c'era grande festa, perchè tantissime luci erano accese!!!
Ed allora la gente rispondeva: «ma non sapete che novembre è il mese dei defunti e tutti portano luci e candele sulla tomba?».
- 3) Pregassona aveva due responsabili del cimitero per preparare lo scavo delle sepolture ma anche addetti, all'esumazione dei defunti.
Ed uno dei due raccontava sempre: «Sai? Ho picchiato il piccone nel terreno e il morto me lo teneva tanto forte che non riuscivo a ricupelarlo!!!
Motivo: le casse vuote, con il tempo gonfiatesi e rimaste nel terreno, se raggiunte e bucate, perdevano l'aria in esse contenute ed allora diventava faticoso togliere il piccone dal loro coperchio,
- 4) Non parliamo delle notizie apprese al lavatoio, alla bottega, ma anche sulla strada!
Passavano da una bocca all'altra ed ogni volta venivano ingrandite!
Per esempio se qualcuno si era tagliato un dito, dopo aver raccontato il fatto 6-7 volte, si parlava già di una persona gravemente ferita e trasferita all'ospedale, che allora erano due, il Civico, su territorio cittadino, prima del fiume Cassarate e l'Italiano, su territorio del comune di Viganello, dall'altra parte del fiume.
- 5) Negli ultimi tempi le signorinelle si presentavano in pantaloni, appena andati di moda per le donne, e sovente con delle scollature, che permettevano ai giovanotti ed anche agli «altrimenti giovani», tanto curiosi, di puntarci sopra gli occhi.
E naturalmente questo era motivo di chiacchiere e mormorii tra quelle che si ritenevano più brave.
A un certo punto le citate signorinelle decisero di presenziare alla Santa Messa domenicale della ore dieci (la messa granda!), quella delle ore sette del mattino era la «messa bassa», vestite nel modo sopra descritto, pantaloni e magliette scollate, addirittura forse con una scollatura leggermente più ampia.
Alla fine di una delle sue tanto interessanti e ben ascoltate prediche, l'allora prevosto aggiunse:
«Carissime, carissimi fedeli: «Oggi ho il piacere di comunicarvi che nel nostro amato villaggio abbiamo la fortuna di avere tante belle e brave ragazze, indipendentemente dal loro abbigliamento. Siatene fieri e smettetela di fare inadeguati commenti!