

Calendario d'Avvento - 8 dicembre

Oggi, festività dell'Immacolata molti agetini si apprestano a infornare i biscottini di Natale; chi non ha provveduto a rifornirsi per tempo di uova farà fatica a trovarne, malgrado che oggi i negozi siano aperti. La sciura Migros non ha più uova nei suoi scaffali, è rimasta senza e probabilmente le filiali non ne riceveranno fino a mercoledì. Incredibile, ma vero; la pandemia prima e la neve adesso che ci costringe tutti in casa ci ha trasformato in pasticciere e panettieri, facendoci saccheggiare i negozi.

Visto che dobbiamo fare a meno delle uova, proviamo a fare biscotti solo con le nocciole, che entrano in molte preparazioni dolci e anche salate. Tritate grossolanamente le nocciole sono uno dei 13 ingredienti obbligati della torta di pane, sempre molto apprezzata alle buvettes delle gare di C.O.,



poi entrano nell'impasto tradizionale degli oss da mort casalinghi, ossi di morto ticinesi, al posto delle mandorle; le mandorle bisognava comperarle, mentre le nocciole si potevano raccogliere ed erano così gratis.

Il profumo delle nocciole rivestite di zucchero accompagna i tradizionali mercatini di Natale, che quest'anno non potremo frequentare.

Il nocciolo, come arbusto, lo aggiriamo quando facciamo gare nei boschi di golena, come ad esempio in Val Bavona, a Sonogno, o ad Avegno e facciamo bene attenzione a non incocciare contro i suoi rami, perché sono piuttosto duri e lasciano tracce evidenti sulle nostre braccia e gambe, se ci passiamo vicino troppo in fretta.

Per la loro durezza, resistenza e diramazioni, i noccioli sono rami particolarmente adatti a fare da sostegno ai fagioli rampicanti che piantiamo nei nostri orti. E per la loro resistenza alla piegatura venivano un tempo usati per fare l'ovale delle rudimentali racchette da neve dei nostri nonni, oltre che per fare canestri e fondi delle gerle a stecche rade.



Il legno di nocciolo veniva tagliato *sül cal d'lüna*, in luna calante, e in una zona di sole, perché quello raccolto nelle valli in ombra si sarebbe rotto; si sceglievano inoltre i polloni con la *rüsca scüra*, perché se avevamo la corteccia chiara, troppo giovani, si sarebbero rotti. Intrecciati con rami di biancospino i rami di nocciolo servivano anche a fare le scope, o per fare recinzioni ai pascoli.

I ragazzi, con un rametto biforcuto di nocciolo e un salice costruivano *i tirsass*, le fionde per far scappare i gatti o qualche altro animale che si aggirava nei paesi, o per mirare ai cachi rimasti sugli alberi.

Tutti questi sono usi più o meno conosciuti del legno di nocciolo. Quel che è meno conosciuto è che il carbone di legno di nocciolo era molto ricercato durante la prima guerra mondiale per fabbricare le mine.

E pure l'uso come rimedio naturale per i ragazzi che avevano infiammazioni all'inguine non si conosce. (l'igiene personale un tempo non era sicuramente quella del giorno d'oggi). Bisognava prendere un legno di nocciolo tarlato e picchiarlo per terra. La polverina che ne usciva andava applicata sulle parti doloranti: *quand che i fiöö i cusevan in di vargh, ciapavum un legn da nisciöla vecc che vegn fö ul cairöö, al picavum e quela pulverina lí ga la metevum sü*, quando i bambini avevano bruciori all'inguine, prendevamo un vecchio bastone di nocciolo tarlato, lo picchiavamo e quella polverina gliela mettevamo su.

E per finire è ancora la nocciola protagonista nelle storie famigliari: *chi vör la nisciöla sa taca ala rama, chi vör la fiöla carézza la mama*, chi vuole la nocciola si attacca al ramo, chi vuole la figlia blandisce la madre: durante il corteggiamento è importante accattivarsi la simpatia della potenziale futura suocera.

Lidia

Ricette per ossi da morto: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Prodotto/Ossi-da-mordere-ossi-di-morto/56>