

STANDORT

Gemeinde : Acquarossa-Largario**Nummer** : 6724.L.04**Kanton** : TI**Ort** : Toma, oberhalb Largario**Karte** : LK 1253 **Koordinaten** : 714.803|150.766|1157
wahrscheinlich in sekundärer LageMörserstein
Begehung : 26.5.2026

Mörserstein 120 x 79 x ? mit einer Schale vom Typ A, 38 cm Ø und 22 cm tief. Der Block ist neben einem 2018/19 restaurierten Brunnenhaus (Büi) positioniert. Zum Mörserstein gehört eine Metalltafel mit Inschrift.

Bibliographie : -



Brunnenhaus

Inschrift der Metalltafel :

PILA o PIRA

Fu soprattutto usato per la mondatura dell'orzo, operazione con la quale i chicchi venivano spogliati della pula battendo su di essi con un pestello di legno. Questo veniva azionato manualmente negli impianti più primitivi. In quelli più elaborati, tramite un meccanismo azionato dalla forza idraulica, che normalmente comprendevano 2 o più mortai in serie. Oltre che per la pulitura dell'orzo, vi si ricorreva per la frantumazione e la macinazione grossolana di altre granaglie, per liberare le castagne secche dalla scorza, per pestare i gherigli di noce o i semi di lino dai quali poi spremere l'olio.

In Ticino si trovano ancora parecchi manufatti di questo genere (qualche anno fa ne sono stati inventariati circa 200, ma è probabile che ce ne siano anche di più), da tempo usciti dall'uso e a volte trasformati in rustiche fontanelle. Usati fino al 1900 circa.

Fonte CDE, Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona

PILA oder PIRA

Die Pila wurde vor allem zum Schälen von Gerste verwendet, ein Vorgang, bei dem die Körner durch Schlagen mit einem Holzstößel von ihrer Spelze befreit wurden. In den einfachsten Anlagen wurde dieser Stößel manuell betätigt, in den aufwändigeren Anlagen erfolgte dies über einen wasserkraftbetriebenen Mechanismus, der in der Regel aus zwei oder mehr hintereinander geschalteten Stößeln und Mörsern bestand. Neben der Reinigung der Gerste wurde die Pila auch zum Zerkleinern und Grobmahlen anderer Getreidekörner, zum Entfernen der Schale von getrockneten Kastanien sowie zum Zerkleinern von Walnusskernen oder Leinsamen verwendet, aus denen anschließend Öl gepresst wurde.

Im Tessin gibt es noch zahlreiche Exemplare dieser Art (vor einigen Jahren wurden etwa 200 inventarisiert, aber es ist wahrscheinlich, dass es noch mehr gibt), die längst aus dem Gebrauch gekommen sind und manchmal zu rustikalen Trinkbrunnen umgebaut wurden. Sie wurden bis etwa 1900 verwendet.

Quelle: CDE, Zentrum für Dialektologie und Ethnographie, Bellinzona