



Isola linguistica francoprovenzale



Celle di San Vito



Regione Puglia



LE FATTÌJE DE NA VÀJE

*Civiltà rurale e contadina
francoprovenzale di Celler di San Vito*

Saluti del sindaco

Anche quest'anno, nonostante le tante difficoltà, l'Amministrazione Comunale di Celle di San Vito ha istituito lo Sportello Linguistico Comunale Francoprovenzale, per dare la possibilità ai nostri giovani di impegnarsi per la salvaguardia della lingua al fine di divulgare la cultura e per incentivare il turismo a Celle. Il presente volume è il frutto di una ricerca sul campo effettuata dagli operatori linguistici che hanno attinto al vero tesoro di questa comunità, la voce e la memoria dei nostri concittadini. La lettura di queste pagine farà conoscere e ripercorrere al lettore, il mondo contadino di un tempo, attraverso mestieri oggi automatizzati, e parole che di conseguenza cadrebbero in disuso.

Come il contadino raccoglie i frutti della terra, così i nostri ragazzi hanno saputo cogliere il meglio dai nostri anziani e regalarlo a tutti noi.

Con questo breve saluto voglio augurare a tutti una buona e piacevole lettura e desidero che i giovani possano scoprire un mondo a loro sconosciuto e che i meno giovani ricordino la vita passata, che, seppur dura, ha fatto di loro gli uomini e le donne che oggi conosciamo.

Maria Palma Giannini
Sindaco di Celle di San Vito

PREFAZIONE

Il tentativo racchiuso in questo volume non è altro che la volontà, ormai dilagante di ogni comunità, di conservare i ricordi, di non far disperdere i saperi e l'eredità del passato, in un'epoca dove il qualunquismo e la globalizzazione stanno facendo dimenticare i veri valori, il significato della storia di ogni popolo, piccolo o grande che esso sia. In questo contesto si va a collocare ovviamente la lingua Francoprovenzale, poiché attraverso la legge n° 482 del 15/12/1999, si è compreso quanto fosse necessario avviare iniziative, studi atti alla conservazione e tutela delle minoranze linguistiche. Pertanto 'fissare' le parole pronunciate nella lingua madre, diventa un atto dovuto per consentire alle generazioni presenti e future, la possibilità di capire meglio le proprie radici. Tale attività è resa particolarmente difficile dal fatto che la parlata Francoprovenzale, non è rintracciabile in atti e documenti pubblici, bensì solo nei ricordi delle persone. Negli ultimi anni, al riguardo, sono state intraprese svariate ed importanti iniziative, supportate da una seria e intensa attività di ricerca e di studio, che hanno dato origine a lasciti importanti al riguardo della comprensione della nostra lingua. E' doveroso ricordare gli importanti lavori svolti in particolare da parte dei sigg. Vincenzo Minichelli e Arcangelo Martino, grazie ai quali è stato possibile attingere notizie e spunti fondamentali. Tale lavoro finalizzato al recupero di vecchie foto, di documenti ormai sbiaditi

dal tempo, di attrezzi resi logori dall'uso e in disuso, è soprattutto rivolto alla conservazione della terminologia. Si ritiene necessario precisare come la traduzione del testo presenti alcune leggere differenze dalla lingua, in quanto alcuni termini in italiano, necessariamente utilizzati, non hanno corrispettivi in Francoprovenzale. Prezioso e fondamentale è stato l'apporto delle maestre Agnesina Minutillo e Tecla Minutillo, le quali oltre a fornire un valido contributo per ciò che concerne la scrittura e la stesura del testo, hanno guidato più speditamente il cammino nei difficili meandri dei ricordi e del passato, a loro è rivolto un sentito e caloroso ringraziamento. Un lavoro senza particolari pretese, reso più difficile dalla commozione e dalla meraviglia, nello scoprire che tante persone ormai non ci sono più, i loro nomi, i loro volti scavati dalle fatiche e i loro soprannomi coloriti appartengono al passato. Già, perché il '*Passato*' è un sentimento che sedimenta all'interno di ognuno di noi e periodicamente affiora a ogni acquazzone o alluvione, lasciando, dopo che le acque si sono ritirate, tesori e risorse inimmaginabili. Il presente è il frutto del passato e il futuro si costruisce nel presente.

Lo Sportello Linguistico Comunale

Cavoto Stefania
Genovese Mariangela
Tangi Leonardo

Cavoto Antonietta
Pavia Lucia
Suglio Nicoletta

INDICAZIONI PER LA LETTURA

Per tradurre nella lingua Francoprovenzale, poiché tutt'oggi non esistono delle precise regole di scrittura, il personale dello Sportello Unico Comunale ha pensato di scegliere la trascrizione che più si avvicina alla lingua parlata. Si indicano, di seguito, le note più significative:

L'accento acuto (´) sulle vocali "e" ed "o", dà a queste vocali un suono chiuso (fénne - donna, cónnele - origano).

L'accento grave (`) sulle vocali "e" ed "o", dà a queste vocali un suono aperto (menèstre verdura, pòrete - porta).

La "e" finale è muta (léte - latte).

La "e" sprovvista di accento e messa tra due consonanti è muta (àrbele - albero).

La "e" congiunzione ha sempre un suono aperto, pertanto non è accentata.

La "e" è semimuta quando è preceduta da "j" e da "u" (sruàje - sole, bóue - bosco).

La "j" presenta un suono prolungato ed è sempre seguita da "e" (éje - acqua).

La "e" finale muta di un sostantivo femminile preceduto o seguito da un aggettivo, si trasforma in "a" ed è pronunciata distintamente (vìte nóte diventa vîta nóte).

La lettera "e" che segue una doppia "nn" (pànnè-pane) dà un leggero suono gutturale.

"Mp" acquista un suono tra "mp" e "mb" (campàne - cambàne - campana, 'mparà - mbarà - imparare).

"Nc" acquista un suono tra "nc" e "ng" (diaménce - diaménge - domenica).

"Nt" acquista un suono tra "nt" e "nd" (piantà - piandà - piantare).

"Ns" si sonorizza in "nz" ('nsalàte - 'nzalàte - insalata).

Tutti i gruppi di "s" impura, ad eccezione di "sd" e "st" si leggono alla napoletana (sce, come scendere).

Non si è ritenuto opportuno, pur essendo forte il suono, raddoppiare le consonanti all'inizio della parola (la fète - la ffète - la festa).

SPORTELLLO LINGUISTICO COMUNALE

L' AGRICOLTURA

All'inizio del secolo scorso, l'agricoltura era l'attività principale di tutte le famiglie cellesi. Dal lavoro dei campi non si ottenevano grandi profitti, ma solo ciò che bastava per il sostentamento del nucleo familiare.

I contadini si servivano di muli, asini e giumente per svolgere i lavori nei campi, a volte per raggiungere gli stessi e per trasportare le merci. Questi animali erano quasi considerati membri della famiglia, tanto da condividere lo stesso tetto. Le famiglie



facoltose possedevano muli e giumente, mentre quelle disagiate avevano solo un asino.

Il proprietario, all'alba sellava l'animale, caricava la bisaccia e partiva per raggiungere la propria campagna. Qui l'animale, se non doveva svolgere alcun lavoro, era legato nel prato a brucare l'erba; se svolgeva un'attività a mezzogiorno, gli veniva legato al collo un sacco con la biada. La sera, al rientro in paese, l'animale era caricato di prodotti diversi secondo la stagione (erba, legna, frutta, grano, paglia, fieno, ecc...). La notte, per farlo stare tranquillo, nella mangiatoia trovava fieno, paglia e avena. Se un'asina allevava il

puledro, a volte il suo latte era utilizzato per la nutrizione dei neonati.

Le colture maggiormente praticate erano il frumento, l'avena e l'orzo che erano seminati; mentre granturco, patate e legumi si piantavano.

Il contadino, grazie alla propria esperienza, piantava e innestava alberi da frutta: peri, ciliegi, meli, fichi, prugni, sorbi, noci, mandorli e gelsi.

Il lavoro nei campi era praticato a mano con l'aiuto delle zappe e delle vanghe; solo l'aratura era effettuata con l'ausilio degli animali, una coppia di buoi, di asini o di muli ai quali era attaccato l'aratro inizialmente di legno, poi sostituito da quello di ferro. Il contadino che possedeva un solo animale, chiedeva in prestito un'altra bestia al vicino e a turno svolgevano i lavori.

La coltivazione delle colture erbacee si suddivideva in quattro fasi:

- Aratura
- Semina
- Mietitura
- Trebbiatura

L'aratura era eseguita nel mese di ottobre, il momento più adatto era stabilito dal contadino in base alle condizioni meteorologiche. Il terreno, impoverito dalla coltura precedente, era fertilizzato con il letame trasportato dagli animali da soma all'interno di particolari

sacche. Attaccato l'aratro alla coppia di animali, era compiuta una prima aratura profonda, in un secondo momento il terreno era affinato con un'aratura più leggera. La parte più importante dell'aratro era il vomere che nell'aratura profonda era a punta per tagliare la terra, l'altro era piatto per rivoltare la terra dopo la semina. Dopo tale operazione, il terreno era pronto per la semina che avveniva dalla fine di ottobre a

dicembre. L'appezzamento era

suddiviso in strisce lunghe e strette,

il contadino spargeva la semente

(grano, avena, orzo), presa a

manciate dentro una sacca che



portava a tracolla. Dopo, la semente era coperta da un'aratura

leggera. A primavera, si eseguiva la sarchiatura per liberare il campo

dalle piante infestanti. Tale operazione era effettuata a mano con

l'ausilio di zappette bidente. Nella stagione estiva a maturazione

delle coltivazioni, si mieteva. Pur essendo un duro lavoro eseguito

interamente a mano, consentiva dei momenti di convivialità e

allegria. La giornata lavorativa iniziava all'alba e terminava al calar

del sole; i mietitori si rifocillavano ben quattro volte, e soprattutto

non mancava il vino che si beveva direttamente dal barilotto.

Si formava la *squadra* composta da quattro uomini e una donna. Per

ripararsi dal sole, la donna portava in testa un fazzoletto tenuto

fermo da un semicerchio di ferro o di legno mentre gli uomini mettevano la paglietta.

I *mietitori* cingevano un grembiule per ripararsi dalla pula, le dita della mano sinistra erano protette da pezzi di canna, l'indice da un pezzo di cuoio e l'avambraccio da una striscia di cuoio. Con la mano sinistra afferravano il manipolo di spighe e con la falce, tenuta nella mano destra, lo tagliavano e lo lasciavano a terra. La *donna*, che seguiva i mietitori, raccoglieva i manipoli, li legava con gli steli e formava i fasci.

Dietro la squadra, seguivano di solito le *spigolatrici*, donne che raccoglievano a mazzetti le spighe cadute a terra. Per la trebbiatura, i covoni erano trasportati nelle aie dagli animali mediante telai di legno, attaccati al *basto*. L'*aia*, solitamente disposta in zone

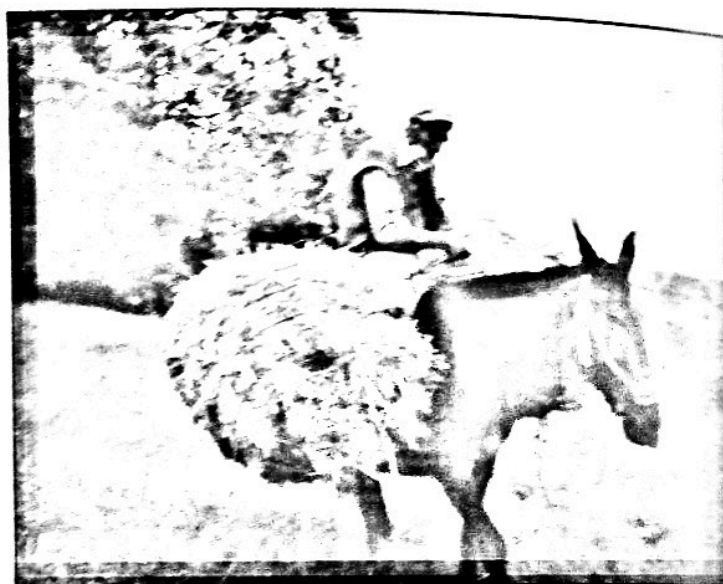


arieggiate, era preparata bagnandola con l'acqua e ricoprendola di paglia per coprire eventuali buche; dopo qualche giorno, si spazzava la paglia con scope fatte di rami di ginestra. Le spighe si spandevano, ed erano pestate dalle zampe di buoi o da muli a un'andatura sostenuta, fin quando i chicchi si liberavano dalla pula.



Per completare la pestatura si attaccava alla coppia di animali una pietra larga e piatta o un telaio di legno con la base ricoperta da una lamiera ruvida.

Successivamente si passava alla separazione dei semi dalla paglia mediante delle forche. Eliminata la paglia mediante il lancio in aria in giornate ventilate, le



cariossidi si raccoglievano con le pale di legno e con l'aiuto del rastrello si raggranellava ciò che restava. Ultima operazione, i chicchi erano mondati mediante il vaglio. Le sementi si

conservavano in cassoni di legno o in grossi sacchi di tela. La paglia era trasportata con reti e lenzuola, vicino alla masseria realizzando una meta o conservata nei pagliai o nelle pagliere. La migliore era utilizzata come foraggio per gli animali, quella di scarto era adoperata per la lettiera o come combustibile per i due forni del paese, gli unici esistenti all'epoca. Il grano raccolto, era utilizzato per l'alimentazione della famiglia, per la nuova semina e per pagare l'affitto dei terreni, se questi non erano di proprietà. Il grano usato per l'alimentazione quando era colpito dal carbonchio subiva un processo di lavatura e subito dopo di asciugatura. Le varietà di frumento coltivate erano grano duro e grano tenero. Le misure di capacità in uso per i cereali erano: il *tomolo* e i suoi sottomultipli. L'avena e l'orzo si usavano solo come foraggio. Il contadino per piantare il granturco, lasciava il terreno a maggese per alcuni mesi. Quando il tempo permetteva, tra febbraio e marzo, cominciava la preparazione del terreno con un'unica aratura. Nel mese di maggio con l'aiuto di una zappa, preparava i solchi seguito da una o due persone che piantavano i semi, un chicco per volta a una distanza di trenta centimetri con l'ausilio del cavicchio.

Si attendeva che le piante arrivassero alla fase vegetativa, seguiva il lavoro di sarchiatura, ripetuto nuovamente dopo un mese e infine si rincalzavano. A settembre il raccolto era giunto a maturazione. Il lavoro era svolto da tutta la famiglia; all'alba si raggiungeva il campo, gli adulti tagliavano le piante alla base, mentre gli altri le

raccoglievano in mucchi, dopodichè si staccava la spiga dallo stelo. La sera al rientro le spighe si caricavano sui muli e si trasportavano sull'aia. Un gruppo di persone effettuava la scartocciatura delle spighe e per facilitare il lavoro adoperavano il piolo.

Le spighe così spogliate dalle brattee si lasciavano asciugare al sole, mentre le migliori si conservavano a mazzetti per la semina successiva, quelle tenere erano consumate bollite o



arrostite. Per separare i chicchi dal tutolo, si procedeva con la battitura. Le spighe, si sistemavano a forma di trave e il lavoro era eseguito da persone esperte in coppia, frontalmente e a ritmo alternato con il *correggiato*.

Quest'attrezzo era formato da due mazze di legno, una più lunga, sottile e leggera da tenere tra le mani; l'altra più corta, spessa e di un legno più duro da usare per la battitura, legate entrambe da una correggia di cuoio.

I chicchi così separati erano stesi a terra per un'ulteriore asciugatura; si conservavano in sacchi e si consumavano durante l'inverno. Con la farina di granturco si preparavano la polenta, la pizza e il pasto per i maiali. I tutoli si usavano per la combustione, mentre con le brattee si riempivano i sacconi del letto.

Nello stesso campo si piantavano anche fagioli, ceci e patate.

I solchi non erano dritti ma a zigzag per evitare che i temporali trascinassero via le piantine.

I fagioli si piantavano vicino ai chicchi di granturco, mentre ogni due o tre solchi si interravano patate e ceci.

Un'altra coltura importante era quella delle fave, delle quali il contadino riservava per sé quelle fresche e talvolta anche

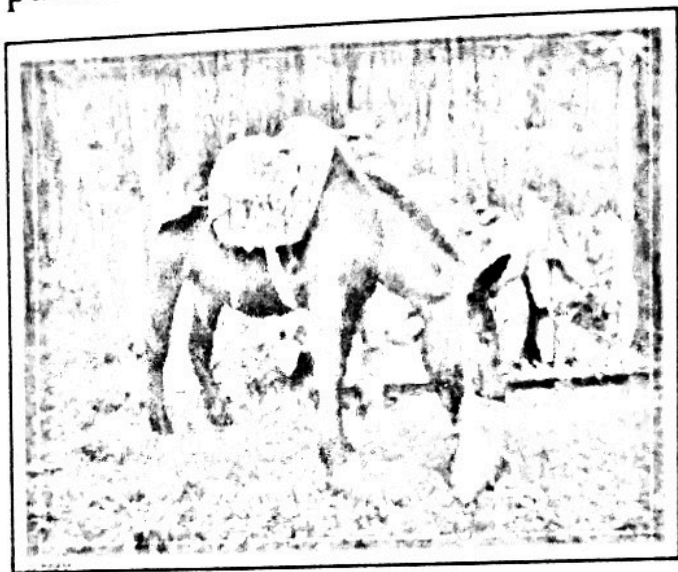


le secche, impiegando queste ultime prevalentemente nell'alimentazione animale. Le coltivazioni si alternavano per evitare cali di produzione nel tempo (es.: un anno si seminava il grano, dopo due anni si piantavano o le fave o il mais). Il terreno sfruttato per parecchi anni era lasciato a maggese per renderlo più fertile; se per molto tempo non si coltivava, diventava incolto.

FATEVA' LO TERRINNE

A lu prencìpje de lu sècule passà, fatevà lo terrinne a-ève la fattìje de tutte lo Cigliàje. Do sà fattìje se uatagnàve pa namùrre, ma sule sù che i servìve pe cambà la famìglje.

Lo cambagnuóle pe fà sté fattìje se fasciavànt aiutà da le bête, pe arrevà a lo terrinne e pe purtà le sàreme. Sò s'anemà i savànt teni còme unne de famìglje, tànnè che i-abetavànt 'nghiénne la stéssa case. Le famìglje méje rícce i tenavànt mule e giumménde, le méje purèlle i tenavànt sule lu ciùcce. Lu pattrúnne, a lo s'àrepe i mettìve



la bàrede, i ciargiàve la besàzze e se n'allàve deffuóre. Si la bête i-ava pa fatevà, s'astacciàve 'nghiénne la mezzàne pe la fà ciampìlje. Decchìre i fatevàve, a meceggiùre se denàve la

sacchètte do la paglje e la vājene. La néje, la bête se ciargiàve de le ciuóse che s'avànta purtà a lu paìje (èrepe, bóue, frìte, bià, paglje, fènne,...) e se turnàve a la case. 'Nghiénne la mangiattàure i truuàve fènne, paglje e vājene, i mengiàve e se repusàve.

Si la ciùcce i crascìve lu pugliénne, de le vàje un pùue de lu lète sinne se denàve pure a lo s'enfànnè.

Se semmenàve méje de tutte: lu bià, la vājene e l'òrece; lo piaddindele, le patàte, lo fasùle e lo sise se piandavànt. Lu cambagnuóle, che gli-ève spiérte, i piandàve e i fascìve lo 'nzite a lo s'arbele de frìte: pajerìje, cerasìje, menelìje, fechìje, uleceñìje, surbìje, nuuìje, mennelìje e ciusìje.

Le fattìje de lo terrinne se fasciavànt do le sàppe e le vanghe; sule l'arattàure i venìve féje do l'aiùte de le bête che i teriavànt la ràre, che premmìje gli-ève de bóue e póje de fére. Lu crestiàñne che i tenìve na bête 'ndùtte, i picchiàve 'mbriést n'ata bête e i fasciavànt le fattìje na vaje unne e na vaje n'ate.

Pe fa cràjere lu bià, la vājene e l'òrece, se fasciavànt sté fattìje:

- Arattàure
- Sémmene
- Metènne
- Pesattàure

Lo terrinne s'aravànt a settièmbre, lu cambagnuóle i savìve decchìre i-àva fà sà fattìje. Lu terrinne, sfruttà da la reccóte de l'anne devàñne, i venìve arrecci do lu stàbbele che i purtavànt lo s'anemà 'nghiénne lu giamminne.



S'astacciàve la rare a lu paràje de le bête. La premmiéra arattàure gli-ève affùte, la secónde gli-ève méje lègge. Lu pièzze méje necessàrje de la rare a-ève lu bummere, che pe fà la premmiéra arattàure gli-ève a puènte pe taglije lu terrinne, l'ate gli-ève chiàtte pe gerije lu terrinne dappóje semmenà. La sémmene se fascive da la fine de uttóbre a deciémbré.

Lu terrinne se spartive a pòreche, un muénne i pregnive la semménze a suchezzùnne, 'nghiénne lu semmenattàuue che i purtàve u cóue e la gettàve. Póje se crevive do n'arattàura lègge. A premmavére lu bià se sappunàve, pe luà le s'èrepe pabbùne: lu giéglje e la vèzze. Sà fattije se fascive a manne do l'aiùte de lu budènte o do lu sappunille. A la fine de giùgne, s'abbiàve a masciunà. Avóje se a-ève na fattija pesànte pecché se fascive tutte a manne, tutte i savànt cunténne de sta anzénne. La giornà de fattije i-abbiàve a lo s'àrepe, e i cunghjeive a calàte de sruàje; lo masciunije i mengiavànt catte vaje e o mancàve pa maje lu vìnne che se biive do la barrìglje. S'accucchiàve la parànze che gli-ève féje da catte masciunije e lu levànte. La fénne (levànte) pe se reparà da lu sruàje se mettive 'ndéte lu papagliúnne e lo muénne la pagljette. Lo masciunije se mettavànt la vandére, na raneche de tàjele pe se reparà da le pùche; do la mannea stòrete che i tenive lo cannille, lu cappùlle e lu brazzulàre, i pregnavànt le spìghe e do la fasìglje, che i tenavànt 'nghiénne la manna dràjete, le tagliavànt e le lasciavànt 'ndère.

La levànte che i-allàve dèrrije, i-accheglive lo gèrmete, lo astacciàve do lu bàuse e i fascive la gèrepe. Appréje a la parànze, allavànt le génne a speculà; i-ammasavànt le spìghe che la levànte i lasciàve e i fasciavànt le ghiéne.

Pe pesà, lo *pegnariélle* se carravànt 'nghiòcche all'*àjere* do le *travàglje*, astaccià a la *bàrede*. L'*àjere* se truuàve a lòcche a vénne, se preparàve bagnànnè lu terrinne e se crevive do la paglje, pe barrà le *crevàsse*. Dappóje cache giùre se quavàve la paglje do lu quàjefe de genétre. Le spìghe s'allargiavànt e i venavànt acciaccà da lo s'anemà che i-allavànt a trézze, dappóje s'astacciàve lu *tufe* o la *ramère* a lu paràje che i geriàve ancóre pe cunghjeije la pesattàure. Do la fùrce s'ammasàve la paglje e se untelàve lu bià, decchìre o teriàve lu vénne, lo s'àcene s'ammentunavànt do le *pale* de bóue e do lu *ratéje* s'accheglive sù che o rumanive. U turrije se sernive do l'*ajerà*. Lu bià e le s'ate ciuóse se stiaavànt 'nghiénne lo cascìunne che i savànt de bóue e le sàcce che i savànt de tàjele. La paglje se purtàve do le *unzelà* e le *ràjete* deccànt la massari e se fascive la *màjete*, o se stiàve 'nghiénne lo *pagliàre* e le *paglière*. Sélla mé bùne se stiàve pe la denà a lo s'anemà la vernàte, do sélla mé pabbùne se 'mpagljàve la stalle o



i-abbusegnàve pe 'mbezzà lo dò fure che aiavànt addùnche 'nghiénne lu paije.

Lu bià che se reche glive, i-abbusegnàve pe mengije tutte l'anne, pe semmenà l'anne apprèje e pe paije l'affitte, si lu terrinne gli-ève pa de pruprjetà. Lu bià che se stiàve pe la spàjese, si i tenive lu beffünne, s'ava lavà e fà ascijje 'nghiòcche le *ràchene*, premmije de lu purtà a lu mulinne. Aiavànt pariccchje ualettà de bià: cappièlle, vermenije, carusèlle e resciole.

Pe meserà lu bià, la vājene e l'òrece aiavànt sté mesire: lu tùmme, lu mezzètte, la carticce, lu miécecquare, la mesire e la giummèlle. La vājene e l'òrece se semmenavànt sule pe lo s'anemà. Lu cambaguóle pe piandà lo piaddindele, i lasciave lu terrinne a maése pe cache maje. Decchire a-ève bün ténne, a frebbàre o märeze, i abbiàve a preparà lu terrinne do n'arattàura 'ndütte. A mājè de mājè, do la sàppe, i fascive lo *sùrche*, apprèje allavànt dò o traje crestiànne che do lu *pezzùche* i piandavànt un piaddindele la vāje, 'ndaràsse unne de l'ate, dò pàrme.

S'avardàve che i crasciavànt un pùue e se sappavànt, dappóje un maje s'attuppavànt. A settièmbre la reccóte gli-ève arrevà. La fattije i venive féje da tutte la famìglje.

A lo s'àrepe s'allàve deffuóre, lo róue do la fasìglje i tagliavànt le piànde, e lo s'áte l'amentunavànt, dappóje se stuzzavànt. La néje se ciargiavànt e do le bête se purtavànt 'nghiòcche all'àjere. Pariccheje crestiàne se mettavànt anzènne e i spulecchiavànt lo piaddindele do lu

pezzùche. Le spìghe póje se lasciavànt asciije a sruàje; do sellé mé bèle se fasciavànt le *càcchiere*, che s'appennavànt a la pèrece e i servavànt



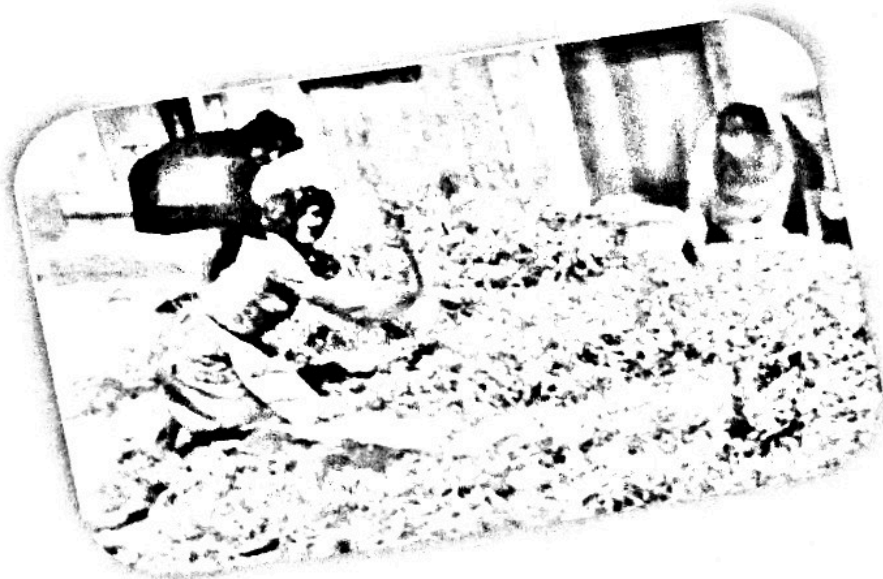
cóme semménze pe l'anne appréje, sellé tèndre se mengiavànt bigli o arrustì. Pe luà lo s'ácene da lu stùppele, lo piaddindele se mettavànt



'ndère cóme un trà e se battavànt. Sà fattìje i venìve féje da génne méje capàce, a dije a dije, une de rembètte all'áte. I-battavànt do le *màsse stòrete*, na vàje une e na vàje n'áte. La

màsse gli-ève féje da dò piézzze de bóue, unne gli-ève lunghe, finne e liégge, l'áte mé chiére e pesànnne, accucchià do lu *suàtte*.

Lo piaddindele scagnelijà s'allargiavànt 'nghiòcche le ràchene a sruàje pe lo fà asciije. Póje se stiavànt 'nghiénne le sàcce e se cunzemavànt la vernàte. Do la farinne de piaddindele se fascìve la farnàte, la pìzze e avóje lu berúnne pe lo caiúnne. Lo stùppele se 'mbezzavànt, e do lo frúsce se jembavànt lo saccúnne. 'Nghiénne lu stésse terrínne, deccànt a lo pianddindele se piandavànt avóje lo fasùle; ciàche dò o traje sùrche, se fasciavànt le *ràsele*, andóue se mettavànt le pàtate e lo sise. Se piandavànt avóje le fàfe, decchìre i savànt tèndre se mengiavànt critte e quàjete, assulùte o do lo maccarúnne, dìrete se denavànt a lo s'anemà e avóje lo crestiànnne le mengiavànt, quàjete e arrascà. Tutte le ciuóse che se piandavànt i servavànt pe addefrescà lu terrínne; si pe n'anne se fatevàve pà, i rumanìve *maése a sruàje*, si i venìve abbandunà pe namùrre de ténne, i-addeventàve *cuttìzze*.





Terminologia

<i>Ajerà</i> crivello per separare il grano dalla paglia, vaglio per l'aia	<i>còreve</i> uno dei due semicerchi di legno costituenti il basto
<i>àjere</i> aia, spazio di terreno destinato ad accogliere i prodotti da trebbiare ed essiccare	<i>crevàsse</i> crepa, fessura del terreno
<i>àrepe</i> alba	<i>cuttìzze</i> terreno incolto
<i>arrascà</i> arrostitire	<i>fardéje</i> sella improvvisata, carico
<i>arrussà</i> prima aratura	<i>farnàte</i> polenta
<i>attuppà</i> rincalzare la terra attorno alle piante	<i>fasìglje</i> falce
<i>bardattàure</i> bardatura	<i>frùsce</i> brattea
<i>bàrede</i> basto	<i>fùrce</i> forca
<i>barrìglje</i> caratello	<i>gèrmete</i> manipolo di spighe
<i>bàuse</i> legaccio di steli per legare i covoni	<i>gèrepe</i> covone
<i>besàzze</i> bisaccia	<i>ghiéne</i> mazzetto di spighe
<i>béte</i> bestia da soma	<i>giamminne</i> bisaccia molto grande trasportata dalle bestie da soma
<i>budènte</i> bidente	<i>giéglje</i> pianta infestante del grano
<i>beffünne</i> carbonchio	<i>giummèlle</i> giumella, quantità contenuta nel cavo delle due mani tenute insieme
<i>brazzulàre</i> striscia di cuoio usata dai mietitori per proteggere	<i>levànte</i> donna che seguiva i

l'avambraccio

bùmmere vomere

càcchiere mazzo di pannocchie

cannille salvadita di canna usato dai mietitori

cappièlle grano duro

cappùlle salvadita di cuoio del dito indice usato dai mietitori

carrà trasportare i covoni sull'aia

carusèlle varietà di grano

caschiùnne cassone dove si conservava il grano

cernic'hje setaccio

pagliàre pagliaio, deposito e riparo per il contadino

paglière deposito di paglia

papagliùnne foulard usato come copricapo

parànze squadra da quattro uomini più una donna

pegnarièlle bica, cumolo di covoni

pennàzze fiore del granturco

mietitori e raccoglieva i manipoli

maése maggese

màjete mucchio di fieno o paglia a forma di cono

masciunìje mietitori

màssa stòrete correggiato, arnese usato per la trebbiatura a mano dei cereali

méje madia

'mpaglije impagliare, preparare la lettiera per gli animali

'nzìte innesti; cicatrice dovuta a vaccinazione

saccùnne saccone, pagliericcio (materasso grezzo riempito con le brattee di granoturco)

sàppe zappa

sappunille zappetta

sàreme carico che si metteva sul basto

ségne cintura usata per assicurare il basto al dorso della bestia

semmenattàuue tracolla

squarcèlle fessura del saccone

pesattàure atto del pigiare i
chicchi di grano o altro cereale
per liberarli dalla pula, sull'aia
pezzùche cavicchio
pòreche striscia di terreno
pùche arista della spiga del
grano
pugliénne puledro
ràchene grosso telo
ràjete rete utilizzata per il
trasporto della paglia
ramère telaio di legno con
lamiera ruvida che un tempo
serviva per separare il grano
dalla paglia
ràneche grembiule
ràre aratro
ràsele striscia di terra utilizzata
per piantare ceci o patate
rescióle varietà di grano
ratéje rastrello di legno
repassà affinatura del terreno
retràngule cintura che passando
sotto la coda assicurava il basto

che serviva per distribuire le
brattee o la lana
stùcchje stelo del granturco
stùppele tutolo
suàtte striscia in cuoio che
articola il correggiato
suchezzùnne pugno
sùrche solco
tùmme tomolo, unità di misura
di capacità usata per i cereali
che assumeva pesi diversi a
seconda del prodotto (circa 50
Kg); *mezzètte* corrispondente a
mezzo tomolo; *carticce* un
quarto di tomolo; *miécecquare*
un ottavo di tomolo; *mesìre* un
trentaduesimo di tomolo
travàglje telaio in legno che si
attaccava al basto per trasportare
i covoni sull'aia
tufe pietra piatta usata per la
trebbiatura
untelà ventilare

al dorso dell'animale

sacchètte sacco che sostituiva la
mangiatoia

unzelà contenuto di un lenzuolo
di fieno o paglia trasportato dagli
animali da soma

vandére grembiule di tela usato
dai mietitori per ripararsi dalla
pula

vermenije tipo di frumento
tardivo

vèzze vecchia, pianta erbacea

TAVOLA 1

Attrezzi ed oggetti usati nell'agricoltura



Figura 1

Aratro in legno (RÀRE DE BÓUE)

Figura 2

Falce utilizzata per la mietitura (FASÌGLIE)

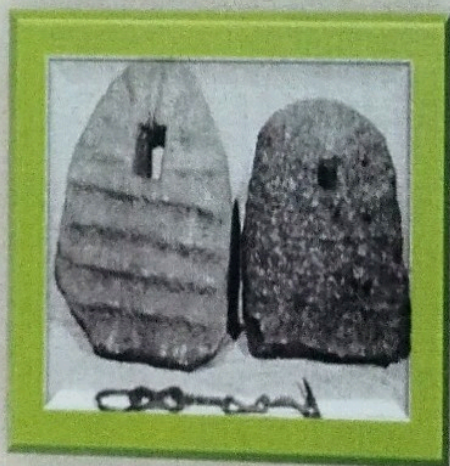
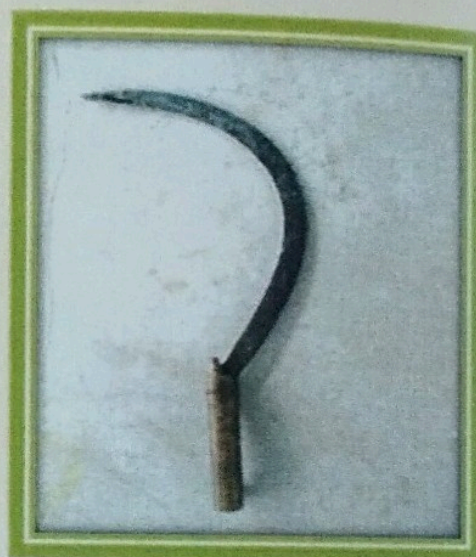


Figura 3

Pietra utilizzata per la trebbiatura (TUFE)



Figura 4 Bidente (BUDÈNTE)



Figura 5 Vanga (VANGHE)



Figura 6 Zappa e zappetta (SÀPPE - SAPPUNÌLLE)



Figura 7 Forca in legno
(FÙRCE DE BÓUE)



Figura 8
Forca
(FÙRCE)



Figura 9 Piccone
(PICHE)



Figura 10 Pala in legno
(PALE DE BÓUE)



Figura 11 Scopa
(QUÀJEFE DE GENÉTRE)



Figura 12
Salvadita(CANNILLE)

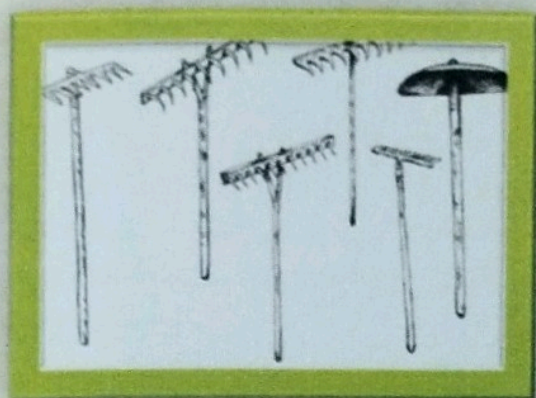
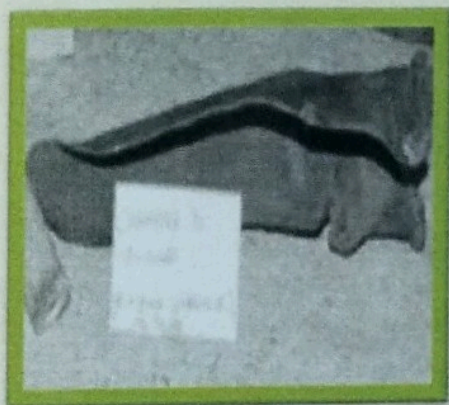


Figura 13 Ratéje (RASTREELLI)



**Figura 14
Barilotto (BARRÌGLJE)**



**Figura 15
Protezione in cuoio usato
per l'avambraccio
(BRAZZULÀRE)**



**Figura 16
Sacco utilizzato dai mietitori
per il trasporto a dorso
degli animali da soma
(BESÀZZE)**

Figura 17

**Telai in legno
usati per il
trasporto dei
covoni**

(TRAVAGLJE)



Figura 18 Vagli (CERNÌCCHJE)



Figura 19 Crivello (AJERÀ)



Figura 20

**Recipiente
utilizzato per misurare i cereali
(MEZZÈTTE)**

Figura 21

**Cassone per la
conservazione del grano
(CASCIÙNNE)**



Figura 22

Sacchi per la conservazione del grano (SÀCCE)



Figura 23

**Correggiati
(MÀSSE STÒRETE)**





Figura 24
Vaso di terracotta
(VASÈTTE)

Figura 25

Pagliaio
(PAGLIÉRE)

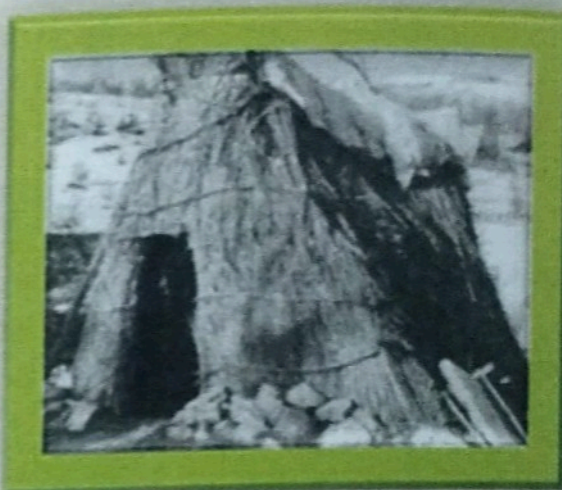


Figura 26

Pagliaio in pietra
(PAGLIÀRE)

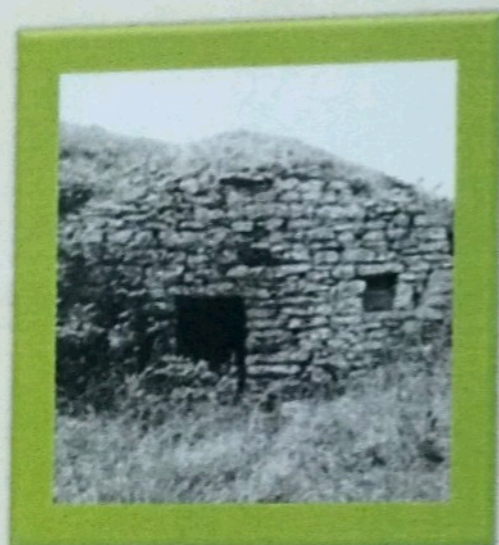


Figura 27

Meta di paglia
(MÀJETE)



Figura 28

**Cavicchio
(PEZZÙCHE)**



Figura 29

**Ganci in legno
('NGENÈTTE)**

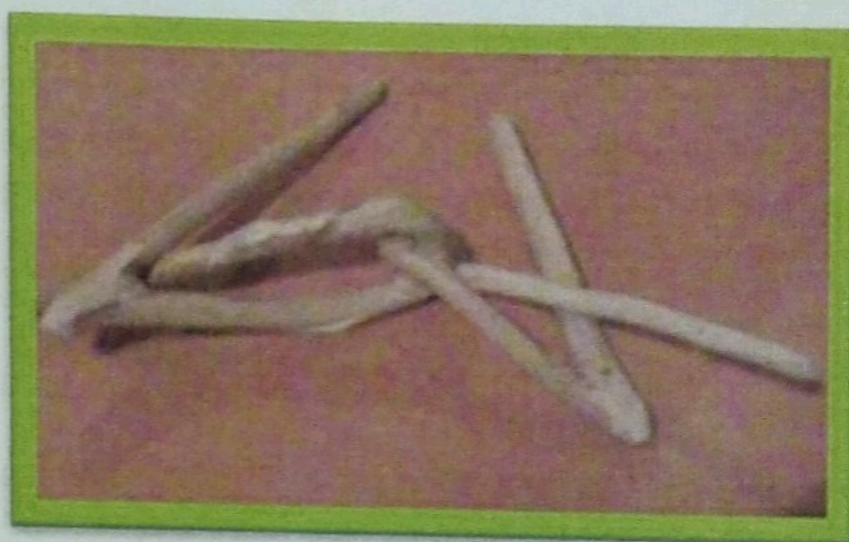


Figura 30

**Accetta usata
per la potatura
(CETTÓLLE)**



Figura 31 Lucerna alimentata ad olio (RECCÈRNE)



Figura 32

Vasi di terracotta
smaltati
(VASÈTTE)

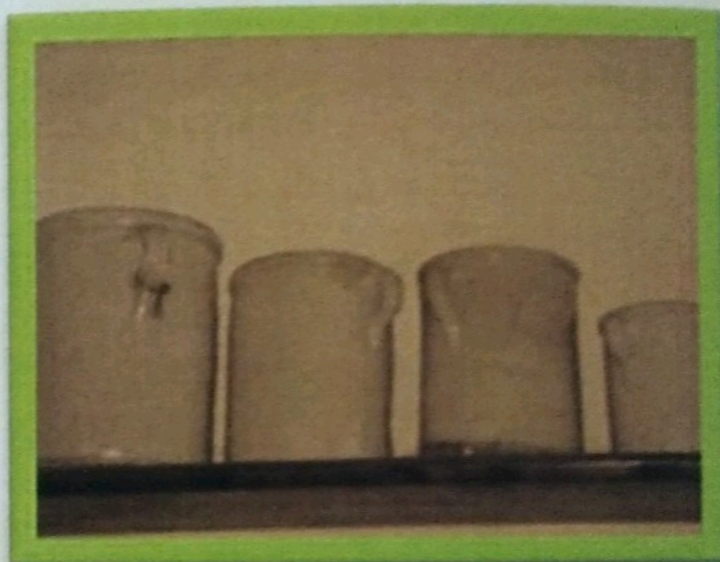


Figura 33

Giara
(SERÓLE)

TAVOLA I/A

CIUCCE DO LA BÀREDE

Arcioni - còreve

basto - bàrede

cavezza - cappistre

pettorale - petturà

sottocoda / braga - retràngule

sottopancia - ségne

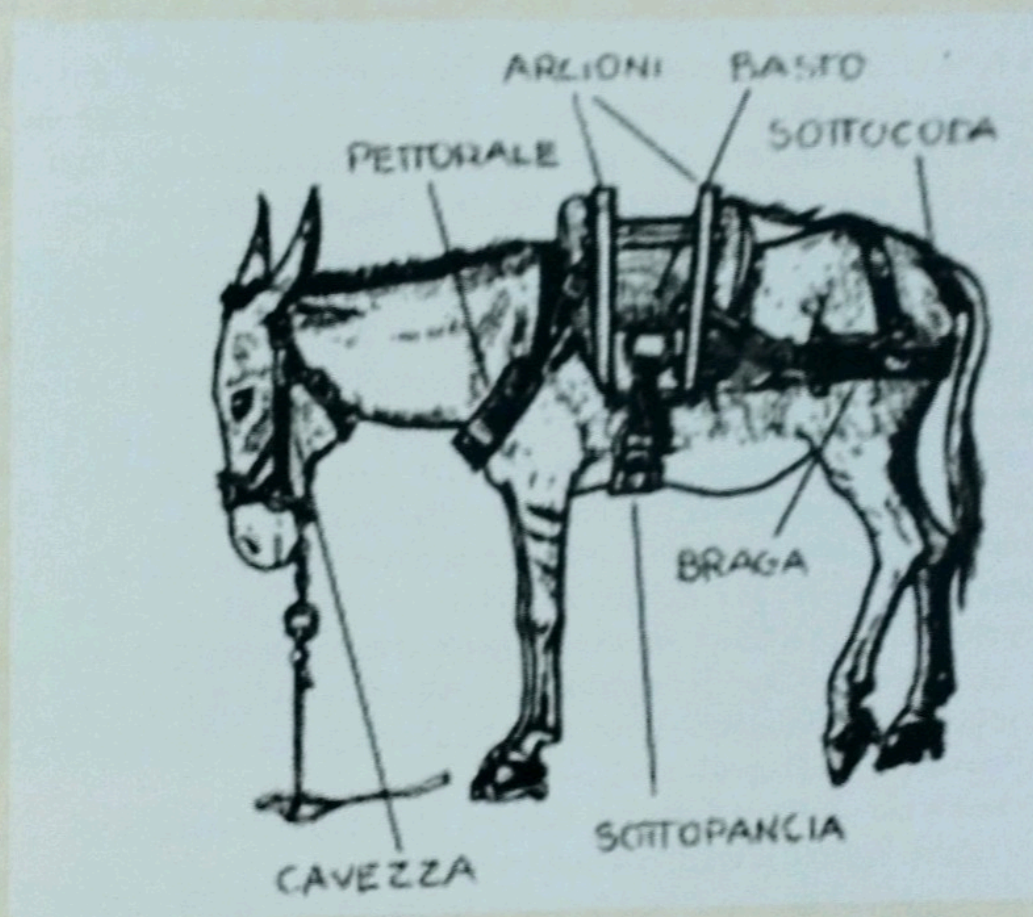
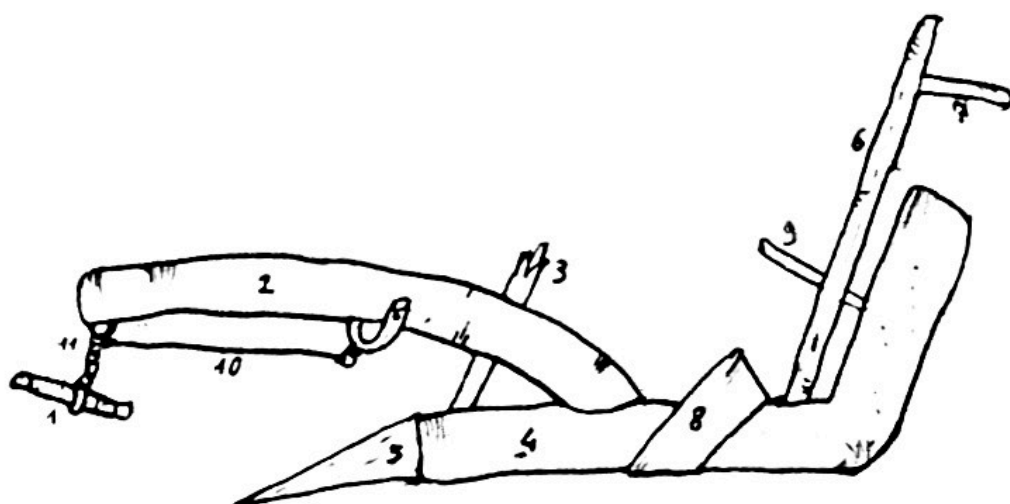


TAVOLA1/B



L'ARATRO - "LA RÀRE"

1. Bilancino o timone (*Balanzóle*).
2. Bure, pertica o stanga (*àste*) Timone fissato al ceppo, leggermente ricurvo alla base. Se l'aratro era tirato dai buoi, il timone doveva essere più lungo, per permettere l'attacco direttamente al giogo. Se, invece, era tirato dai muli, il timone era più corto e doveva essere munito di attacco e tiro (*Cartòcce e tìre*) all'estremità anteriore per l'aggancio del bilancino (*Balanzóle*).
3. Profime (*Vinghje*). Asse di legno che serve per fissare la bure al ceppo e regolare la profondità dell'aratura.
4. Ceppo o dentale (*Dentà o telije*). Costituisce la base dell'aratro. Di legno duro e massiccio, serve per reggere il vomere (*Bùmmere*). La parte posteriore, oltre ad essere più larga, termina quasi sempre ad "L" per facilitare l'appoggio della stegola o stiva (*Manécchje*).
5. Vomere (*Bùmmere*). Rappresenta la parte più importante dell'aratro. A forma di cono serve per tagliare il terreno.
6. Stegola o stiva (*Manécchje*). Asta, leggermente inclinata, munita all'estremità alta di un'impugnatura (*Mpugnattàure*), che applicata alla parte posteriore del ceppo, serviva per reggere e guidare l'aratro.
7. Impugnatura (*Mpugnattàure*).
8. Versoio o ala (*Alètte o Urèglje*). Serviva a rovesciare il terreno. Nell'aratro in ferro il versoio è unito al vomere.
9. Piolo (*Cannicchje*). Serviva a bloccare la stegola al ceppo.
10. Tiro (*Tìre o rullattàune*). Asta di ferro alla quale veniva agganciato il bilancino.
11. Attacco (*Cartòcce*). Serviva per bloccare l'asta.

TAVOLA 1/C

PANNOCCHIA DI GRANTURCO - SPIGHE DE PIADDINDELE



Pennacchio - *pennàzze*

pannocchia - *spighe*

cariossidi - *âcene*

cartocci - *früsce*

barba - *pàje*

stelo della pianta - *stucche*



Tutoli - *stùppele*

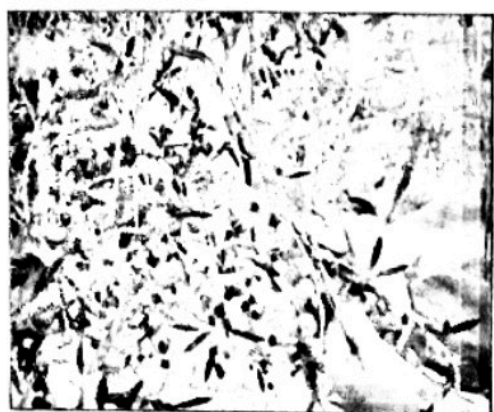


Mazzo di spighe - *càcchiere*

OLIVICOLTURA

Il comune di Celle di San Vito, pur essendo situato ad un'altitudine di settecentotrentacinque metri, include nel suo comprensorio terreni (concentrati nella zona di Contrada Caracciolo), situati a una quota tale da consentire attività agricole quali l'olivicoltura. E' un'attività svolta ancora oggi con sistemi meccanizzati che hanno agevolato la raccolta ed i lavori per il mantenimento dell'oliveto. La maggior parte dei cittadini possedeva un numero di piante necessario per la provvista di olio familiare. L'ulivo è una pianta secolare, che ha bisogno di cure costanti per la sua coltura da parte del proprietario. In primavera si cominciava la potatura utilizzando l'accetta, operazione svolta da un operaio esperto (potatore) che spesso arrivava dai paesi limitrofi. Il taglio dei rami era eseguito ogni tre anni in maniera intensa, mentre ogni anno era effettuata una potatura più leggera. I rami eliminati erano lasciati cadere a terra e successivamente erano divisi: i ramoscelli erano bruciati all'interno dei terreni, mentre la parte più grossa del ramo era accantonata e arsa durante i lunghi inverni. Dopo la potatura, era effettuata l'aratura seguita dalla sarchiatura attorno alla pianta poiché l'aratro non riusciva ad avvicinarsi, utilizzando la zappa. In seguito si procedeva con la concimazione, adoperando del letame sparso con cura intorno all'albero. A settembre erano eliminati i polloni ed erano eseguite

una seconda aratura e una seconda sarchiatura. A metà novembre, periodo di maturazione delle olive, iniziava il raccolto. Le olive erano distinte in base alla resa produttiva e alla qualità dell'olio, denominate 'mùsse de ciàule' e 'sangiurgése'. Si raccoglievano



prima le olive bianche grandi, le quali erano subito immerse in una soluzione di acqua calda e soda per mezza giornata e lasciate ad addolcire; l'acqua era cambiata due volte al giorno fin quando diventava limpida, fase terminale

in cui le olive erano conservate in salamoia. Alla raccolta delle olive partecipava tutta la famiglia ed era un momento vissuto con gioia e allegria, tanto che le donne erano solite intonare dei canti per rendere meno dura la fatica. Il lavoro era svolto completamente a mano: le olive erano raccolte direttamente dall'albero; in caso di piante basse, i più agili salivano sopra, in caso contrario erano utilizzate delle scale di legno. Le olive erano messe in un piccolo sacco legato in vita; una volta riempito, si svuotava in sacchi più grandi di tela.

Considerato che la raccolta coincideva con i periodi più freddi dell'anno, era consuetudine accendere dei falò; fatto singolare era che alcuni, per combattere il freddo, riscaldavano una pietra piatta vicino al fuoco, la avvolgevano in un panno di lana e la mettevano

in petto per scaldarsi le mani durante il lavoro. Ogni tre o quattro giorni, raggiunta una congrua quantità, le olive erano trasportate per la molitura sul dorso degli animali al vicino frantoio di Castelluccio Valmaggiore, compito solitamente eseguito dagli uomini. Al termine del raccolto, se le olive erano abbondanti, parte era utilizzata per la produzione dell'olio e la rimanente era venduta. Tra le olive nere raccolte si sceglievano le migliori (le più grandi e belle) utilizzate

per la provvista; dopo essere state essiccate al sole, erano conservate in vasi di terracotta con l'aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche (origano e aglio), diventavano uno degli



alimenti principali, immancabile nella dieta degli abitanti. L'olio ottenuto dalla spremitura delle olive, ritenuto a quei tempi alimento molto prezioso, era usato con parsimonia. Era utilizzato in cucina come condimento, per friggere le pizze fritte a Natale e a Carnevale gli struffoli; come combustibile per alimentare le lampade, come lubrificante per attrezzi, serrature e ferramenti; inoltre era usato come farmaco e adoperato come unguento per ferite. Era conservato in vasi di terracotta a bocca larga, in luoghi asciutti e al riparo dalla luce.

Il ramoscello di ulivo è stato ed è ancora oggi simbolo di pace. Usanza del nostro paese era ed è di scambiarsi la domenica delle Palme rametti di olivo, portati dai bambini in chiesa, luogo della benedizione e dello scambio stesso. In vista di questa stessa ricorrenza, le donne realizzavano manufatti con rami d'olivo le cui foglie erano intrecciate tra di loro con al centro un mazzetto di viole, mentre le persone benestanti vi inserivano un regalino d'oro; queste, dopo la benedizione, erano regalate dai fidanzati alle rispettive fidanzate. I contadini portavano in campagna un ramo di olivo benedetto e lo conficcavano nella terra come auspicio per un buon raccolto.



LA ULEVÉTE

Cèlle de Sant Uite, paije che gli-ést 'nghiòcche na mundàgna àute settesséntetréntassìnche

mètre, i tint, 'nghiénne lu tenemménne sinne, a la cuntrà "Caracciolo" che a-étte dessò lu Bùcchele, terrinne do lo ulevìje. Ancóre auì se fàte la ulevéte, ma do lo mèzze



meccàneche che aiutùnt namùrre le fattìje. Quàse tutte lo Cigliàje i tenavànt la ulevéte, cacùne gli-éve méje róse e cacun'áte méje pettìtte, ma ciàche famìglje se fascìve la pruuìste de uàjele. Lu ulevìje a-étte na piànde che i càmba lo sècule, ma i ulìve e i uótte namùrre de fattìje. A premmavére, lo putattàuue, che i savànt frastìje, i pulzavànt do la cettólle lo s'árbele. Lo càcchje róue e viàje i venavànt taglià ciàche traje s'anne, lo vìnghje ciàche anne, se lasciavànt cére 'ndère e póje se spartavànt: le fràsche se 'mbezzavànt sùbbete, lo tunnìzze premmìje s'ammentunavànt e póje se purtavànt a le case pe fà lu fuà la vernàte. Pulzà lu terrinne s'aràve e, dessò lo s'árbele, andóue la rare i-arrevàve pa, se sappàve a manne, do la sàppe. Dappóje se menàve attùrne a lo pià,

lu cuncìme che a-ève lu stàbbele de lo s'anemà. A settièmbre se tagliavànt lo càcchje tènere, s'aràve e se sappàve dessò lo s'arbele n'ata vaje. A la mettà de nuvièmbre, tènne che le saulive i maturavànt, s'abbiàve a le chitre. Le saulive i savànt de dije ualettà: le bùne e le salevàce (müsse de ciàule e sangiurgése) le biànce e le nàjere. Se chigliavànt premmìje le biànce, lo ulevùnne; s'adduleciavànt do la sòde, scaglià 'nghiénne all'éja ciàte pe miéce giurnà, póje se curavànt, se cangiàve l'éje dije vaje lu giùre addént a decchìre i-addeventàve chiàre; póje se stiaavànt 'nghiénne all'éja salà. A chitre le saulive allàve tutte la famìglje e i savànt alliégre e cunténne, tànne che le fénne i ciantavànt avóje pe nun



sentìje la stanchèzze de la fattìje. Le saulive se chigliavànt a manne, deréttamménne da lo ulevìje, lo crestiànn méje liégge i 'nghianavànt 'nghiòcche lo s'arbele, lo s'ate, i menavànt le ciéle de bóue 'nfàcce le piànde, i 'nghianavànt e i pregnavànt le saulive che i mettavànt 'nghiénne na sacchettèlle de ròbbe.

Decchìre gli-ève piàjene la sfrattavànt 'nghiénne le sacchètte méje róse. Decchìre o fascìve fràje, sellóue che i-allavànt a chitre le saulive, deccànt a ise i 'mbezzavànt lu fuà pe se 'ngiatà e cacùnne

i mettive a 'ngiatà avóje de le piére che póje i ammazzavànt 'nghiénne un cìnge e se le mettavànt dessò la maglje, pe se 'ngiatà, ciàche tànnè le manne. Ciàche traje, catte giùre, lo muénne i ciargiavànt 'nghiòcche lo s'anemà che i tenavànt, ciùcce o giumménde, le saulive che i-avànt chigli e le purtavànt a lu trappite a Castellecce a fà lu uàjele. Dappóje che i-avànt cunghjei de chitre, si le saulive o savànt namùrre, i lasciavànt sellé pe fà lu uàjele e le s'ate le vennavànt. Le saulive nàjere pe mengije se capavànt, se pregnavànt sellé méje róse e méje bèlle, se fasciavànt appassulà a sruàje e se stiavànt 'nghiénne lo vasètte de crète, do la sa, l'aglje, la cónnele e se mengiavànt tutte l'anne. Lu uàjele s'usàve pe accunzà la 'nzalàte, pe fà a mengije, pe fà le péttele a Cialénne e lo strùsce a carnuàle; pe 'mbezzà la reccèrne, pe uantà



le ciuóse arruzzenì, pe le chià e le mascattàure, cóme medecìne e usà pe uantà decchìre se fasciavànt mà. Lu uàjele se stiàve 'nghiénne la seróle, cuócce de crète do la bùccia làrece, a na zénne ascitte e a la schiérte. Lu càcchje de ulivije o uótte dire, ancóre auì, pàce. N'usànze de lu paije nóte a-éve sèlle che la Diaménge de le Pàreme, le génne, 'nghiénne la ghijese, se denavànt un cacchjettièlle de ulevije. Lo spóse se fasciavànt preparà, sèmbe do

lo càcchje de ulevije, da le fénne, na pàreme méje bèlle, tutta fatevâ e do un mazzettièlle de viòle. Sellòue méje ricce i astacciavànt avóje na ciuósa d'uóre e la denavànt a le nammurâte. lo s'enfánne purtavànt A la ghijese, la pàreme, pe la fâ benàjere. Lo cambagnuóle i purtavànt deffuóre lo càcchje de ulevije méje róue e lo ficciavànt 'nghiénne lo terrinne, cóme benedeziúnne pe na bùna annâte.

Terminologia

Àmmele recipiente di zinco
della capacità di tre litri

appassulà essiccare

bùcchele contrada

Caracciolo

càcchje ramo d'albero

cettólle accetta

ciéle scala di legno

cónnele origano

fràsche frasca

putattàuue patate

reccèrne lampada ad olio

sacchettèlle piccolo sacco

saulive oliva

seróle vaso di terracotta a
bocca larga

trappìte frantoio

tunnìzze tronchetto da
ardere

ulevéte oliveto

uàjele olio

ulevìje olivo

ulevùnne grossa oliva
bianca

vìnghje polloni

ALLEVAMENTO



In passato a Celle di San Vito si allevavano pecore, capre, mucche, maiali e galline. Questi animali si crescevano per la produzione delle uova, della carne, del latte e dei suoi

derivati, a livello familiare. La pecora era un animale di facile allevamento poiché si adattava a tutti gli ambienti. Era portata al pascolo e se pioveva si riparava sotto una capanna, la notte riposava nello stabbio. Durante il periodo invernale restava nell'ovile nutrendosi di fieno e paglia. Il pastore, per radunarle quando le conduceva al pascolo, portava sempre con sé un bastone ed un cane. Il gregge seguiva la pecora che portava al collo una campana. Quando il tempo era piovoso, portava anche l'ombrello e il giaccone di pelle. Poiché rimaneva fuori casa tutto il giorno, il pastore si portava la colazione in una tracolla. La pecora si allevava per il latte, la carne e la lana. Il latte serviva per ottenere il formaggio e la ricotta; la lana per fare i materassi, trapunte e indumenti (maglie, calze, sciarpe e mantelle). La lana per poterla lavorare, veniva prima cardata, operazione questa eseguita nei

paesi limitrofi, poi si filava con il fuso. Quest'ultimo era un bastoncino di legno, la parte superiore terminava con un uncino e quella inferiore con una rotellina. Il latte era munto a mano in un secchio di stagno dal pastore seduto su di un panchetto; filtrato con una pezza in una pentola, era riscaldato sul treppiede nel camino. Per facilitare la coagulazione, si aggiungeva il caglio naturale (ricavato dallo stomaco di agnello o capretto lattante). Tolto dal fuoco, si lasciava riposare per farlo coagulare. La cagliata si rompeva con un bastone di legno, raccolta con le mani era posta nelle fiscelle di giunco (intrecciate dal pastore stesso). Il siero si rimetteva sul fuoco e man mano che si riscaldava, la ricotta affiorava in superficie, la si raccoglieva con la schiumarola e veniva posta nelle fiscelle. Nel siero bollente era immerso il formaggio per qualche minuto per aumentarne la compattezza. Con il siero rimanente e l'aggiunta di farine di vario tipo, si preparava il pastone per i maiali. Il formaggio dopo essere stato salato, era messo ad asciugare su un telaio di legno, appeso a una pertica. Durante il periodo della stagionatura era trattato con olio e aceto per non farlo indurire e per proteggerlo dai parassiti. Le famiglie che possedevano pochi animali si scambiavano il latte e così, a turno, preparavano la scorta di formaggio e di ricotta. Dal latte di capra si otteneva il caprino, la cui forma era particolare, poiché era raccolto in un tovagliolo. Dal latte di mucca, oltre al formaggio e alla ricotta, si ricavavano mozzarelle e caciocavalli. Il

procedimento era leggermente diverso: il latte era versato in un pentolone che ogni anno internamente era rivestito di stagno. La pasta era pressata in un secchio di legno (mastello), sopra era versato il siero bollente ed era lasciata riposare per alcune ore. Il casaro, grazie alla sua esperienza, valutava il momento in cui la pasta era pronta per essere trasformata in mozzarelle, solitamente mangiate fresche, e caciocavalli, appesi a coppia su una pertica per la stagionatura.

IL MAIALE

In passato, ogni famiglia allevava almeno un suino per soddisfare le proprie esigenze di carne conservata. Avere un animale ricco di grasso e di carne, era una vera e propria ricchezza. Il maiale



mangiava il pastone nel trogolo e le ghiande quando era lasciato libero nei boschi; dormiva nel porcile. Del maiale non era buttato nulla. L'uccisione

del maiale avveniva nei mesi freddi ed era una grande festa per le famiglie e gli amici. Il maiale era legato su un bancone e tenuto fermo da quattro o cinque uomini, mentre la coda era mantenuta

dal bambino più piccolo e coraggioso; era ucciso dalla persona più esperta con l'apposito coltello. Il sangue era raccolto in una pentola e mescolato immediatamente per evitarne la coagulazione. Il corpo del maiale era adagiato sopra il pelatoio, bagnato con acqua bollente e liberato dalle setole con coltelli affilati. Si fissava il divaricatore di legno nei tendini delle zampe posteriori del maiale; tramite una corda era issato e appeso ad un gancio della volta. Successivamente era sventrato, diviso in due parti lungo la spina dorsale e lasciato raffermare per un paio di giorni. Poi era sezionato nelle sue parti: il filetto, il lardo, la pancetta e il guanciaie venivano salati nella madia. I prosciutti, dopo essere stati salati, si mettevano sotto una pietra per essere privati da tutti i liquidi. Con la carne delle spalle e le altre rimanenze, si preparava la salsiccia. Per realizzarla, si tagliava la carne a punta di coltello, si aromatizzava per poi lasciarla riposare; dopo qualche ora, s'insaccava a mano con un imbuto nelle budella, (recuperate dallo sventramento) era messa ad essiccare sulle pertiche. In seguito la salsiccia era tagliata a pezzi, bollita nella sugna e, con le costole essiccate, era conservata in vasi di terracotta per poi essere consumata nei periodi della mietitura. La sugna era tagliata a pezzi e fatta sciogliere lentamente; una parte si versava nella vescica e la restante era utilizzata per conservare la salsiccia.

Parte dell'intestino crasso era usata per conservare il sanguinaccio e parte era aromatizzata e messa ad essiccare per essere consumata arrostita sulla brace. Tutto ciò che rimaneva (piedi, orecchie, grugno, coda, lingua e cotenna) era utilizzato per preparare pietanze tipiche della cucina cellese. Una parte delle setole era utilizzata dal calzolaio o per fare pennelli per la barba; la restante era venduta o barattata con un venditore ambulante in cambio di spilli, aghi, mollette e fermagli.

LE GALLINE

Le galline costituivano un'altra importante fonte di sostentamento per la famiglia. Vivevano dentro la stalla insieme con gli altri animali. Molte volte questa stalla si trovava all'interno della casa. Si appollaiavano sopra un'asta di legno e spesso razzolavano sotto il tavolo mangiando le briciole di pane; si cibavano anche di grano, granoni e tutto ciò che trovavano per le strade del paese.

Da esse si ottenevano le uova e, quando invecchiavano o quando vi era la necessità, erano uccise per preparare il brodo. In primavera qualche gallina chiocciava: si preparava una cesta contenente un numero dispari di uova (da diciassette a ventuno) e si lasciava covare per tre settimane. Trascorso questo periodo, le uova si schiudevano venivano alla luce i pulcini. Questi si allevavano per alcuni mesi; i galletti ruspanti erano macellati in

occasione delle feste, mentre le pollastrelle erano lasciate crescere.
Le piume erano utilizzate per imbottire i cuscini.



ALLEVAMMÉNNE

Tant'anne fà, a Cèlle de Sant Uite, se crasciavànt: pécure, cièvre, vacce, caiünne e gelinne. Sò s'anemà i savànt necessàrje, pecché, i denavànt lo s'ìje, la céje, lu léte e sù che se putive fà do sè ciuóse, pe la famìglje. La pécure a-éve n'anemà fàcele da cràjere, i stave bune a tutte le banne, se purtàve a ciampiije a la mezzàne e si o piauve, se mettive dessò la pannìzze. La néje i durmìve 'nghiénne la màndre. Decchère o



fascìve fràje, le pécure i rumanavànt 'nghiénne la stalle e i mengiavànt lu fènne e la paglje. Pe l'acchìtre, decchìre le purtàve a ciampiùje, lu pecuràre i tenìve lu bastùnne e un cìnne. La murre i allàve apprèje a la pécure che i purtàve appennì a lu cóue na cambàne. Si lu ténne gli-ève pabbùnne i purtàve avóje lu 'mbrèlle e un pellecciùnne. Seccóme i stave deffuóre tutte lu giùre, se purtàve la spàjese 'nghiénne lu tascappàne. La pécure se crascìve



pe lu léte, la céje e la lane. Lu léte i servìve pe fà lu càse e la reccòtte; la lane pe fà matarazze, 'mbuttìte e lo drà (maglje, cauzètte, mandèlle e sciarpe). Pe la putàjere fatevà, la lane i venìve premmìje scardà

e sà fattìje se fascìve a lo paìje deccànt e dappóje se felàve do lu fije. Lu fije a-ève un bastunìlle do la puènte de fère e dessó i tenìve lu urtàje.

Lu léte se trescìve a manne, 'nghiénne lu tràgnele de zìnche, assettà 'nghiòcche lu banchettièlle, se culave do na piésce 'nghiénne lu ciarùnne, se mettìve a 'ngiatà, 'nghiòcche lu fuà, denghiénne la cemmenére e se mettìve lu caje (che se pregnìve da lu stòmeche de l'àjene o de lu crapètte che i biavànt ancóre sule lu léte). Se luàve da lu treppiède, se fascìve repusà, pe lu fà caglije. Lu caglià se rumpìve do lu ruótele e la pàte s' accheglive do le

manne e se mettive 'nghiénne le fascèlle de giünche (fête da lu pecuràre). La latià se mettive 'nghiòcche lu fuà e se fascìve la reccòtte, che s'accheglìve do la scummarèlle e póje se mettive 'nghiénne la fascèlle. 'Nghiénne la latià bigliènt i venìve calà lu càse, pe pùue de ténne, pe lu fà affermà. La latià che i rumanìve se mettive anzénne a la canìglje, la farìnnne de piaddìndeale o de fàfe, pe fà lu berùnne a lo caiùnne. Lu càse, dappóje salà, i venìve màje asciije 'nghiòcche lu casulàre, appennì a la pèrece e ciàche tànne se uantàve do uàjele e cìte pe nun lu fà annussà namùrre e pe nun fà accustà móce e mucegliùnne. Le famìglje che i tenavànt sule n'anemà s'accucchiavànt e se 'mbrestavànt lu léte e accussì, a turne, se fasciavànt càse e reccòtte. Do lu léte de cièvre se fascìve lu casille, che i tenìve n'àta fòrme pettóche la pàte i venìve màje 'nghiénne un cìnge. Do lu léte de vacce se fascìve pa sule lu càse e la reccòtte, ma avóje scammùzze e casecavàlle. Sè ciuóse se fasciavànt de n'àta maniére. Lu léte i venìve màje 'nghiénne lu quàcquere che ciàche anne i àva étre stagnà. La pàte i venìve acciaccà 'nghiénne na tenòzze, dinghiòcche se menave la latià bigliènt, se fascìve cràjere pe na miéce giurnà. Lu massàre i cappìve decchìre la pàte gli-éve arrevà e i fascìve le scammùzze che se mengiavànt frésche e lo casecavàlle che se mettavànt a cùcchje appennì a la pèrece pe lo fà staggiunà.

Terminologia

Annussà stagionato
banchettièlle panchetto
bardegliùnne mantello a
ruota indossato dagli
anziani
berùnne pasto per il maiale
casille formaggio di capra
casulàre telaio appeso ad
una pertica sul quale si
metteva il formaggio ad
asciugare
ciarùnne paiolo
cìnge panno
fascèlle fiscella
fije fuso per filare la lana
mandèlle mantella, scialle
màndre recinto per il
bestiame
'mbuttite coperta imbottita
di lana e trapuntata

mezzàne terreno lasciato
incolto
mùrre gregge
pannìzze ricovero per le
pecore
pastàure pastoia
pèrece pertica
pellecciùnne giaccone
imbottito con la lana
utilizzato dai pastori
quàcquere pentolone usato
per la caseificazione
ruótele matterello per
dividere la cagliata
scardà cardare
scummarèlle schiumarola
tascappàne tascapane
tenòzze mastello per latte e
formaggi
tràgnele secchio di zinco

treppiéde treppiede, arnese
da cucina consistente in un
cerchio di ferro con tre
piedi

urtàje piccola ruota di
legno in cui veniva infilato
il fuso

LU CAIÛNNE

A lo ténne passà, ciàche famìglje i crascìve lu caiùnne, pe se fà le pruuìste, pe tutte l'anne. Addùnche, chi i tenìve n'anemà che i denàve réje e céje gli-éve ricce. Lu caiùnne i mengiàve lu berùnne 'nghiénne lu autùnne e le cèrze decchìre i stave scàpule. I durmìve 'nghiénne lu iàzze. De lu caiùnne se gettàve pa rénne. Se tiàve de



vernàte, a-éve na féta róse
pe la famìglje e lo
cumpagnùnne. Lu caiùnne
s'astacciàve, i venìve
mantenì da catte o sìnc
muénne 'nghiòcche lu
bancùnne, i venìve scannà
da lu muénne méje spiérte,
do lu scannattàuue. La quà

gli-éve mantenì da l'enfànne méje pettìje e méje curaggiàuue. Lu
sànghe i venìve acchegli 'nghiénne un ciarùnne e mescà sùbbete
pe nun lu fà fà dìje. Lu caiùnne tià i venìve màje dinghiòcche lu

pelattàuu e bagnà do l'éja bigliènt, pulzà de le sétele, do cuttèje ammulà. Póje se mettive lu ammije de bóue 'nfàcce lo pije de derrije e do na còrete i venive appenì a un catenièlle a la lāmje. S'averive e se luavànt: trippe, féteche, premmùnne e cuóre e tutte sù se chiammàve "campanà". Se spaccàve avóje derrije e se lasciàve accussì pe un paràje de giùre pe lu fà sculà. Póje i venive spartì: lu felétte, lu réje, la vendrésche, l'ulà e l'ucchelà, se salavànt 'nghiénne la méje. Lo presùtte, dappóje salà, se mettavànt dessò na piére, pe lo fà sculà. Do la céje de le spàle e do le s'ate lenzarèlle se fascive la sausicche. Pe la fà, se spetazzàve la céje a puènte de cuttèje, s'accunzàve do la sa, lu pépe, lu fenàuu e chi i ulive, i mettive avóje lu pupecièlle. Dappóje un pùue de ténne, do lu sammucchiàre se jembavànt le trippe e se mettavànt asciije a la pèrece. La sausicche ascitte, se tagliàve a piézze e se fascive bître 'nghiénne la saime, anzènne a lo piézze de spangèlle. Sà cumbòste se mengiàve decchìre se masciunàve. La saime i venive taglià a pezzarièlle e màje a scaglije chiàne chiàne. Decchìre gli-ève defratì, un pùue se mettive 'nghiénne la cùnfje e sèlle che i rumanive i servive pe crivije la sausicche. Mettà de le trippe làrece i servavànt pe stiije lu sammucche e n'ata mettà i venive taglià a piézze, accunzà e màje a seccije e póje se mengiavànt arrustì 'nghiòcche la ratizze. Tutte sù che i rumanive, pije, s'auréglje, mùsse, lénnh, quà e cùteche i venavànt usà pe preparà la cucine do la menèstre. Le sétele, na pàre i servavànt a lu

scarpàre o se usavànt pe fà lo pennièlle pe 'nzapunà la bàrepe;
n'ata pàre o se vennavànt o se cangiavànt do lu capellàre che i
denàve spingule, s'ìglje, mullètte e ferrètte.

Terminologia

Ammìje divaricatore in
legno utilizzato per
appendere il maiale e farlo
asciugare

autùnne trogolo in pietra
dove un tempo mangiavano
i maiali

bancùnne banco concavo
dove veniva ucciso il
maiale

berùnne pastone a base di
crusca che veniva dato da
mangiare ai maiali

campanà l'insieme degli
organi interni avvolti nella
pleura del maiale

capellàre venditore
ambulante che barattava ciò
che aveva in cambio di
capelli e setole

catenièlle 1. gancio posto
alla volta del soffitto al
quale era appeso il maiale;
2. grosso gancio infisso nel
muro dove si legavano gli
animali da soma

cèrze ghianda

cucìne bollito di carne di
maiale con verdura

cumbòste preparazione
culinaria tipica, costituita
da carne cotta e salsiccia,
conservata nella sugna che

si consumava durante la
mietitura

cunffe vescica del maiale
che si gonfiava e si lasciava
asciugare, per poi riempirla
di sugna

lätze porcile

lámje la volta di una stanza

lenzurèlle ritagli di carne
utilizzati per preparare la
salsiccia

méje madia, cassettone di
legno dove le massaie
impastavano il pane

pelattàuue asse di legno sul
quale si depilava il maiale

pèrece pertica

ratizze graticola

saiime sugna

sammucchiàre imbuto per
insaccare la carne trita nelle
budella

sammùcchje sangue cotto
nelle budella del suino

scannattàuue coltello
utilizzato per ammazzare il
maiale

sétele setole

ucchelà - ulà parte del
collo e della guancia del
maiale

LE GELINNE

Le gelinne o savànt n'ata reccézze de la famìglje. I stavànt 'nghiénne la stalle, anzénne a lo s'ate anemà. Namùrre de vaje la



stalle i stave deghiénne la case. S'aggiucciavànt 'nghiòcche lu masóne. Spisse i mengiavànt le mulliche de pànnè dessò la buffètte e decchire i sagliavànt deffuóre, i mengiavànt àcene de

bià, de piaddindele e tutte sù che i truuavànt pe la ciarriére. Le gelinne se crasciavànt pe lo s'ije e la céje. A premmavére, cache gelinne i-ucchelijàve. Addùnche se mettavànt lo s'ije, de nùmere spàre (da decsessète a ventiùnne) 'nghiénne un cìste e la gelinne lo cuuàve pe traje summàne. Deventà peggìnne, lo s'anemalùcce i rumpavànt lu cuócchjele e i sagliavànt. Se crasciavànt pe paricchje maje. Addeventà róue, lo vallùcce se mengiavànt e le pullétte se tenavànt pe fà le gelinne. Le piùmme i servavànt pe a-jempìje lo chescìnne.



Terminologia

Aggiuccije appollaiarsi

buffette tavolo da cucina

cuóccjhele guscio delle uova

masóne asse di legno dove si appollaiavano le galline

tuzzelà schiudersi, bussare

uccheliije covare

TAVOLA 2

Attrezzi usati nell'allevamento e la pastorizia



Figura 1

Campane (CAMBÀNE)

Figura 2

Tascapane
(TASCAPPÀNE)



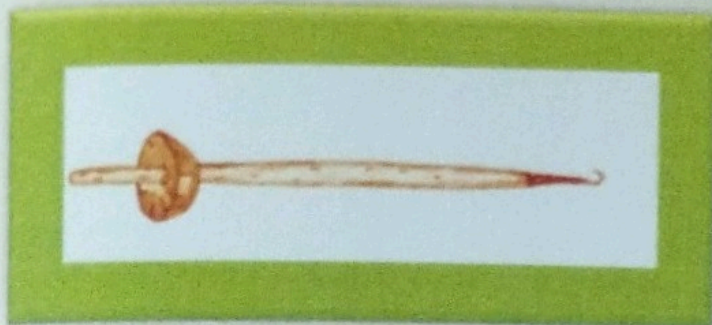


Figura 3

Fuso (FÌJE)

Figura 4

Forbici per la tosatura (TAGLIÀNNE PE CARUSÀ)

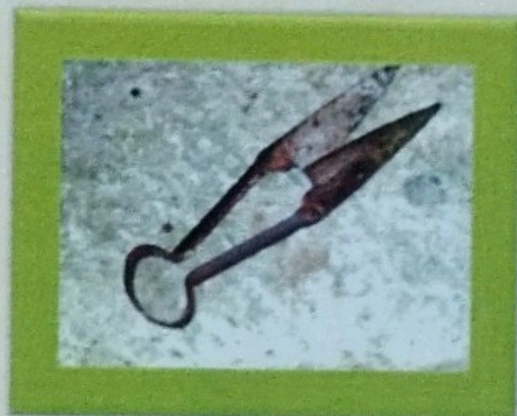


Figura 5 Secchio (TRÀGNELE)



Figura 6

Panchetto (BANCHETTIÉLLE)

Figura 7

Mestolo usato anche come misura e corrispondente ad $\frac{1}{4}$ di litro (CUPPÌNE)

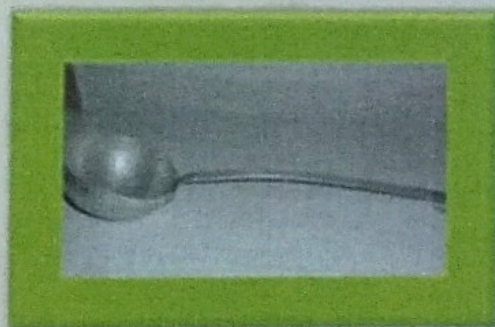


Figura 8

Schiumarola (SCUMMARÈLLE)

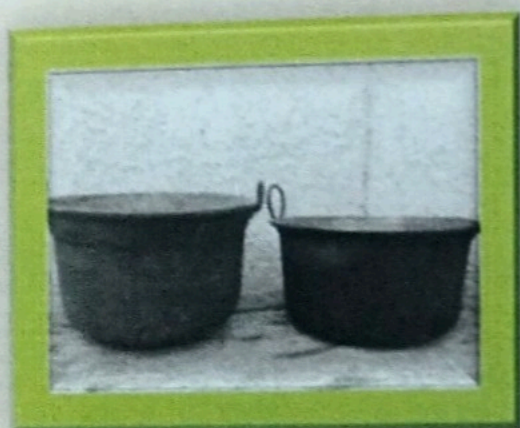


Figura 9

Paiole (CIARÙNNE)



Figura 10

Bastoni utilizzati per la rottura
della cagliata (RUÓTELE)

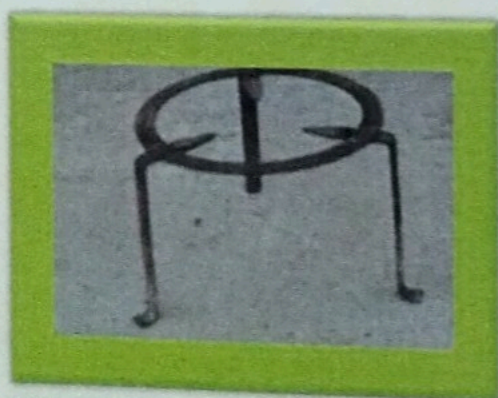


Figura 11 Treppiede (TREPPIÉDE)



Figura 12 Fiscelle (FASCÈLLE)



Figura 13 Mastello (TENÒZZE)



Figura 14 Misure per il latte (MESÌRE)



Figura 15
Formaggio (CÀSE)



Figura 16
Ricotta (RECCÒTTE)

Figura 17 Caprino (CASÌLLE)

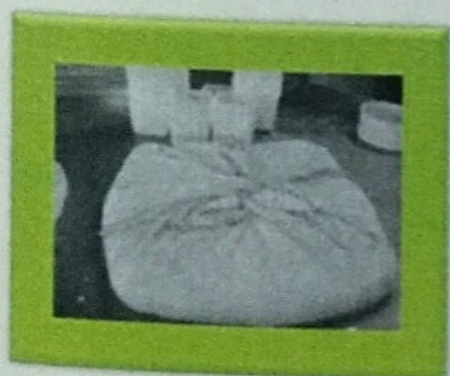


Figura 18 Caciocavalli (CASECAVÀLLE)



TAVOLA 3

Fasi della macellazione del maiale ed oggetti utilizzati



Momento in cui era
accoltellato utilizzando
lo *scannattàue*

Rimozione delle funi utilizzate per bloccarlo



Recupero del sangue



**Il maiale era appeso, decapitato
e sventrato**



Recupero delle viscere



**Taglio delle parti
utilizzate per la
preparazione del
*suffritte***

Il maiale appeso con il divaricatore
(ammije) era lasciato a raffermare



Sezionamento delle
carni



Salumi appesi ad
essicare

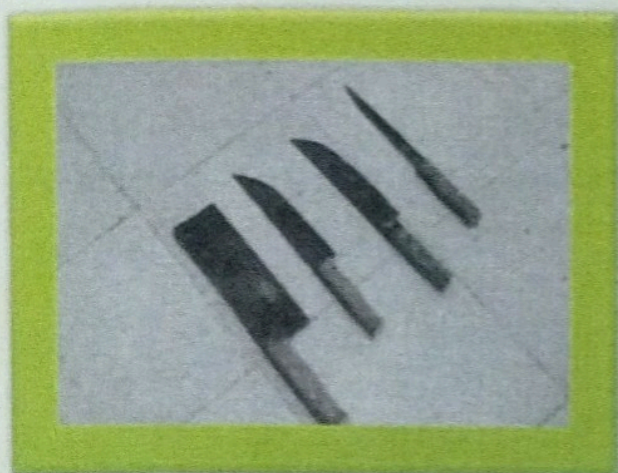


Figura 1
Coltelli
(CUTTÉJE)

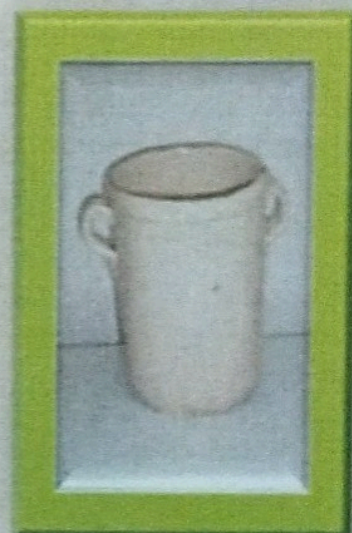


Figura 2 Vaso usato
conservare la
salsiccia
(VASÈTTE)

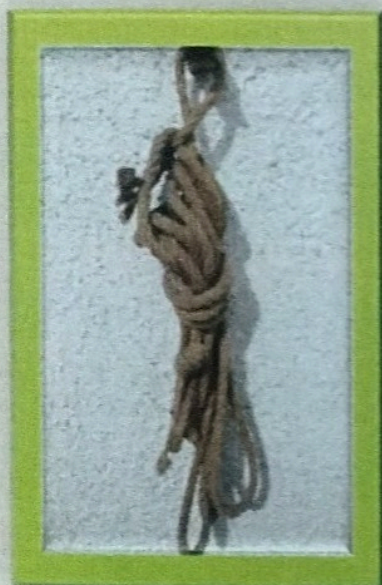


Figura 3
Fune adoperata
per vari usi (IÀCCULE)



Figura 4
Boccale in
terracotta
(CARCIÙNNE)



Figura 5
Pignatte
(PEGNÀTE)



Figura 6
Imbuto
(SAMMUCCHIÀRE)

Figura 7
Graticola
(RATÌZZE)

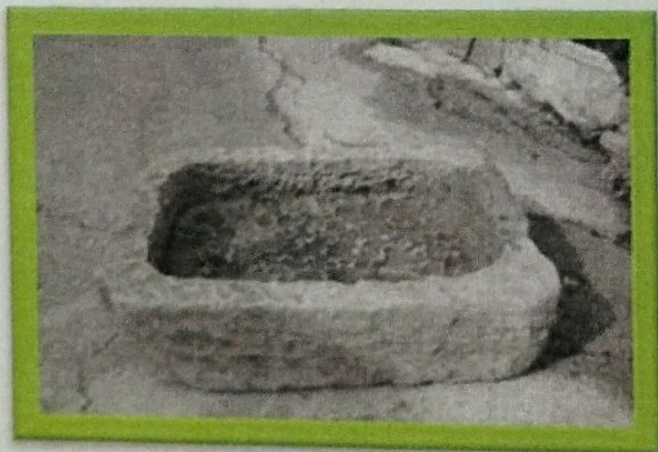
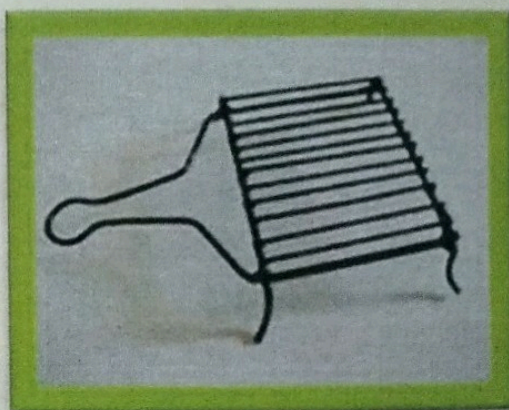


Figura 8
Trogolo
(AUTÙNNE)

LA PANIFICAZIONE

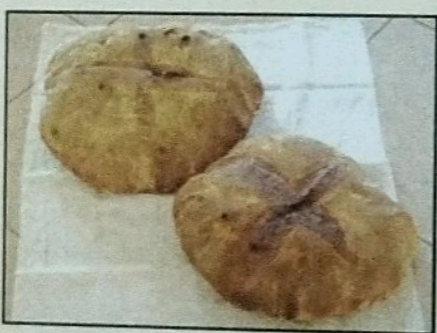
Il fornaio era una figura che non poteva mancare nell'ambiente di una comunità autosufficiente. A Celle due erano i forni più importanti, gestiti da tanta Nunziatine e Suppeccèlle. Il pane



essendo l'alimento principale, era preparato in casa da tutte le famiglie, ogni settimana o due. Per cuocerlo bisognava prenotarsi presso il fornaio, dove in base alle richieste, il fornaio stabiliva

quante infornate disporre nell'arco della giornata. Il compito di quest'ultimo non era solo quello di riscaldare il forno per raggiungere la temperatura giusta, ma anche quello di avvisare le massaie quando era l'ora di iniziare a impastare. La padrona di casa, la sera precedente si procurava una piccola quantità di lievito madre (ottenuto da un pò di pasta lievitata lasciata dalla precedente panificazione) che impastava con farina e acqua tiepida e copriva con un tovagliolo e con coperte di lana. Intanto, setacciava la farina di grano tenero (a volte aggiungeva un po' di farina di grano duro), lessava le patate e le schiacciava con un piatto su di una spianatoia. Dopo la mezzanotte, ricevuta la sveglia dal fornaio, la donna iniziava a impastare farina, lievito, sale

sciolto nell'acqua calda e patate nella madia. Quest'operazione durava quasi due ore; per la massaia era un lavoro faticoso, poiché con le mani, a pugno chiuso, impastava energicamente fin quando la pasta diventava solida e compatta. Infine, spolverizzava l'impasto di farina, faceva un segno di croce e lo copriva con una tovaglia, con delle coperte e dei cuscini lasciandolo lievitare. Dopo la fase della lievitazione (circa due ore), la pasta era cresciuta e



bisognava metterla nei cesti, provvisti di un tovagliolo ricoperto di semola. La pasta restante nella madia era raccolta con un raschietto e utilizzata per preparare un tipo di pizza. Le ceste erano trasportate al forno dai membri familiari, a volte aiutati anche dal fornaio, e deposte su delle mensole disposte attorno al muro. Intanto il forno alimentato a paglia, raggiungeva la temperatura; per controllarla si cuoceva un po' di pasta a forno aperto. Il forno era poi pulito dal fornaio, il quale per eliminare la fuliggine usava una lunga mazza che terminava con un cencio bagnato. La pasta di una delle ceste era utilizzata per la preparazione di focacce e altri tipi di pizza, infornati prima del pane. Una volta cotti, erano tirati fuori con un rastrello di legno e

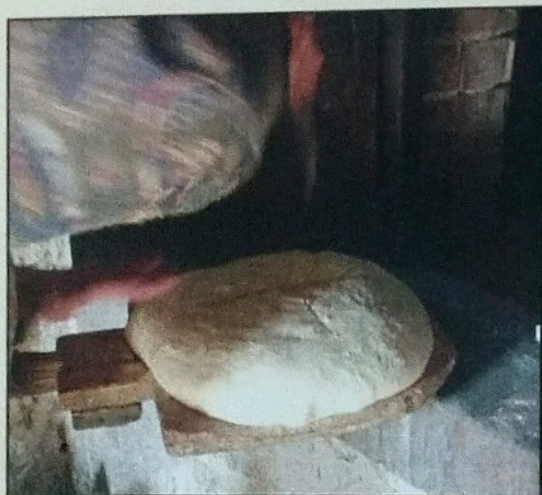
lasciati raffreddare sulle mensole. La pasta di ogni cesto, era capovolta su di una pala di legno, ricoperta di farina e infornata a forno chiuso, per farla cuocere. Per riconoscere le proprie pagnotte, si segnavano con un taglio di coltello: una linea, una croce o altri segni. Dopo aver infornato tutte le pagnotte, la bocca del forno si chiudeva con una porta di ferro. La cottura richiedeva due ore, tempo in cui le donne si recavano a casa portando le pizze e i cesti vuoti. Ritornavano poi al forno a ritirare il pane che trasportavano, se necessario anche in più viaggi, mettendo una pagnotta sulla testa sopra il cercine e due sui fianchi.

Il fornaio era pagato con un pò di pasta lievitata e con denaro da chi lo possedeva. D'inverno, dopo l'uccisione del maiale, si usava preparare la pizza con i ciccioli e la focaccia con la farina di granoni che erano cotte dopo aver sfornato il pane. A settembre durante la raccolta del granturco, erano portate a cuocere dentro le pentole e le pignatte, le pannocchie tenere. Presso il forno inoltre, in occasione delle feste si usava cuocere anche l'arrosto, mentre a Pasqua si preparavano biscotti, taralli e il dolce con la ricotta.

Il forno a quei tempi, rappresentava il principale luogo d'incontro per le donne, all'interno del quale, mentre attendevano la cottura del pane, scambiavano pettegolezzi vari sulla vita del paese.

CÓME SE FASCÌVE LU PÀNNE

Lu furnìje a-éve un mestìje che i mancàve pa a lu paije nòte. A Cèlle aiavànt dò fure: sèlle de tanta Nunziatìne e sèlle de



Suppeccèlle. Ciàche famìglje i fascìve lu pànnè a ciallàuue, e póje lu purtàve a quàjere a lu fure. Se patàve, a secónde lo crestiànnè che aiavànt 'nghiénne la case, ciàche summàne o dìje.

Lu giùre devànnè s'allàve a dìre a lu furnìje (o furniére) che s'áva patà, se fasciavànt unne o dò fure. La néje se sernìve la farìnnè de carusèlle o de rescìóle e cache vàje se mescàve avóje un pùue de farìnnè de cappiélle, do la mangiassète, 'nghiénne la méje. Se scautavànt le patàte e do lu cartellè s'acciaccavànt 'nghiòcche lu tambàgne. Póje s'allàve a truuà la crescettàure pe le case, pecché aiàve l'usànze che chi i patàve, i lasciàve un pùue de pàte 'nghiénne na tejellùzze, pe lo s'áte crestiànnè. La crescettàure che a-éve pùue, pe la fà diventà méje róse, se mescàve do l'àta farìnnè, l'éja ciàte e se lasciàve cràjere. A-éve lu luànnè. 'Nghiénne la nuttà, lu furnìje i-allàve a cummannà de patà, a traje, catte famìglje. La fénne s'auzàve, i 'ngiatàve l'éje, i scagliàve la sa, le patàte e lu luànnè, i mettìve

tutte anzènne do la farinne, 'nghiénne la méje, i fatevave la pàte e do lo suchezzùnne, la menàve fine a decchìre gli-ève arrevà. Póje i menàve un pùue de farinne pe dinghiòcche, i fascìve la cruàje e la crevìve, premmìje do lu sunà e póje do le crevèrete e lo chescìnne. Passà un paràje d'àure, la pàte gli-ève fète. Se cacciàve, se mettive 'nghiénne lo cestièlle, andóue aiàve un cìnge crevère do un pùue de lepprinne e se purtàve u fure, aiutà cache vàje, da lu furnìje. La pàte che i rumanìve 'nfacce la méje se luàve do la rachiamméje e se fascìve la fresèlle. U fure lo cestièlle se mettavànt 'nghiòcche le tàule che i stavànt attùrne attùrne a lo mìje. Lu fure gli-ève a paglje. Premmìje de mèttere a quàjere le pìzze e lu pàgne, se pulzàve do lu múnnele, un cìnge bagnà, astaccià a la puènte de na màssa lùnge. Póje se menàve un piézze de pàte che i venìve chiammà "pìzze a fure avère", pe vetàjere si lu fure gli-ève arrevà. Premmìje se quasciavànt le pìzze, strazzàte e cuchétte che se fasciavànt do la pàte che aiàve 'nghiénne un cestièlle. Decchìre i savànt quàjete, se fasciavànt un pùue defratìje e do lu ratéje se teriavànt deffuóre e se mettavànt spartì 'nghiòcche la tàule. Póje se 'nfurnavànt le scanàte. Pe nun fà scangìje lu pàgne, 'nfacce le scanàte, do lu cuttéje, se fascìve un 'nzignà: na 'ntàcche, na strisce, na cruàje o n'ata ciuóse.

La pàte de lo cestièlle se capeveriàve 'nghiòcche na pala róse e se 'nfurnàve. Dappóje màje tutte le scanàte, se barràve la bùcce de lu fure do na pòrete de fère. A si puènne, seccóme s'áva avardà

paricchje ténne, le fénne se n'allavànt a le case làure a fà cache srevìje e se purtavànt le pìzze e lo cestièlle. Dappóje un paràje d'àure, i turnavànt u fure, se pregnavànt lu pànnè che lu furnìje i-àve caccia, se mettavànt na scanàte 'ndéte dinghiòcche lu curdàje e dije dessò lo brà, appuggià a lo fiànche.

Si le scanàte o savànt paricchje, i fasciavànt dò viàce. Lu furnìje i venìve pajà do un pùue de pàte o do lo sòlde, chi lo tenìve. La vernàte, dappóje tijà lu caiùnne, se fasciavànt le pìzze do le cìcule e lo tòrtore.



Se fasciavànt avóje le pìzze do la farìnnè de piaddìndeles che se mettavànt a quàjere dappóje caccia lu pànnè. Si lu fure gli-éve defratì, lu furnìje i menàve l'àta paglje.

A settiémbrè se purtavànt a quàjere, 'nghiénne lo ciarùnne o le pegnàte, lo piaddìndeles tèndre. A le fète se purtàve a quàjere la turtiére. A Pàche se fasciavànt pastèttes, peccelattièlle e pìzza fàule. Lu fure, a se lo ténne, a-éve avóje un lòcche andóue le fénne se truuvavànt e mèntrè i-avardavànt che la ròbbe se quascìve, i parlavànt de lo cùnte de lu paije e namùrre de ciuóse se savavànt próprje u fure.

Terminologia

Cartellè piatto

cestièlle cesto

crescettàure lievito

curdàje cercine

fresèlle pizza di pasta dura

fure forno

furnìje fornaio

lepprinne semola

luànne lievito madre

mangiasséte setaccio

méje madia

pastètte biscotti

patà impastare

pàte pasta lievitata

peccelattièlle taralli

pegnàte pignatta

pizza fàule dolce con la ricotta

pizze do le cìcule pizza con i ciccioli

rachiamméje raschietto per togliere la pasta attaccatasi alla madia

ratéje rastrello di legno privo di denti

scanàte grossa forma di pane del peso di tre o quattro chilogrammi

sernìje cernere il grano

sunà tovaglia da tavola

tambàgne spianatoia

tejellùzze pentolino

tòrtore pizza con i ciccioli a forma di anello

TAVOLA 4

Attrezzi ed oggetti usati per la panificazione

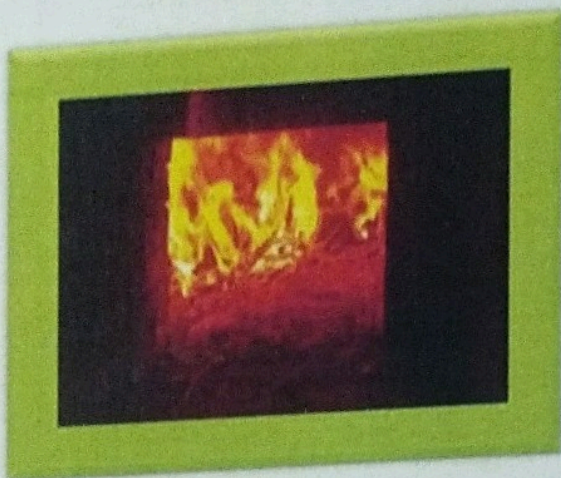


Figura 1
Forno
(FURE)

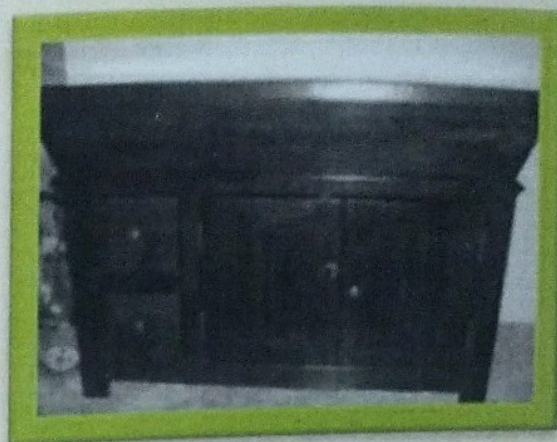


Figura 2 Madia
utilizzata per impastare
gli ingredienti per il pane
(MÉJE)



Figura 3 Madia per
impastare e
conservare
(MÉJE)



Figura 4 Setaccio
tilizzato per la cernita
della farina
(MANGIASSÉTE)



Figura 5 Spianatoia
(TAMBÀGNE)



Figura 6 Raschietto
utilizzato per rimuovere
residui di pasta nella madia
(RACHIAMMÉJE)



Figura 7 Pasta lievitata
(PÀTE)

Figura 8 Pala
utilizzata per infornare il pane
(PALE)

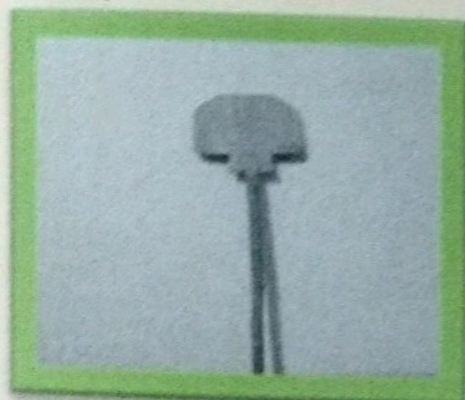


Figura 9 Taralli
(PECCELATTIÉLLE)

Figura 10 Attrezzo
per pulire il forno
dai residui di fuliggine
(MÙNNELE)

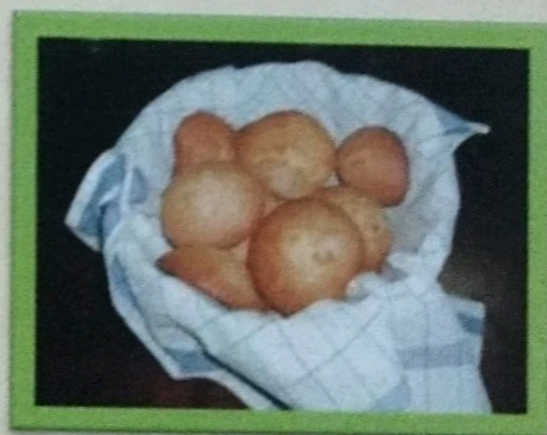


Figura 11 Biscotti
(PASTÈTTE)

*" La terra è benigna, mite,
amorevole, sempre pronta a
servire gli uomini, coltivata
quante cose produce, quante ne
dona spontaneamente, quanti
profumi e sapori e succhi e
effetti e colori ci offre; con
quanta lealtà ci restituisce i
tesori che le affidiamo; quante
cose fa crescere per nostro
uso..."*

Plinio il Vecchio

*Celle di San Vito bel paese
Dove il fiume è un posto magico
Dove la gente nasce dal cuore
Dove anche le pietre sono piene d'amore.*

*Cèlle de Sant Uite paìje béje
Andóue lu uallùnnh a-étte un lòcche 'ncantà
Andóue la génnh i néte da lu cuóre
Andóue le piére i sunt piàjene d'amóre*



Ritornello tratto da "La ballata di Celle di San Vito"



A cura di:
Sportello linguistico comunale francoprovenzale
Celle di San Vito