

GRUPPO DI RICERCA
Biblioteca di Donnas

Dounah

lou patoué, la dzen, lé travai, lé pós

Donnas
il patois, la gente, il lavoro, il territorio

Bollettino n° 13
2016

Nota sulle trascrizioni

Le testimonianze raccolte sono state trascritte nella lingua utilizzata dai testimoni nel corso delle interviste.

Ci è parso corretto rispettare la realtà linguistica di Donnas proponendo sia i testi in patois nelle due varianti dell'adret e di Vert, sia i testi in piemontese. Le trascrizioni dal patois seguono le regole di grafia proposte dal Bureau régional ethnologie et linguistique. Il sistema grafico ha come base l'ortografia del francese con qualche eccezione che permette di rendere i suoni sconosciuti alla lingua d'oltralpe:

dj	italiano <i>gelo</i>	tch	Italiano <i>ciao</i>
in	italiano <i>inverno</i>	ó	o molto chiusa
ts	italiano <i>valzer</i>	dz	italiano <i>zanzara</i>
z	italiano <i>rosa</i>	s (all'interno delle parole)	italiano <i>sole</i>

La trascrizione del piemontese segue le regole del vocabolario Brero

Alcune testimonianze sono tratte dai dossier realizzati dalle classi delle scuole di Vert in occasione dei *Concours scolaires de patois "Abbé J.-B. Cerlogne"* e conservati negli archivi del Centre d'études francoprovençale "René Willien" di Saint-Nicolas.

Hanno fatto parte, negli anni, del gruppo di ricerca:

Graziano Binel, Giulia Bondon, Giuseppe Bosonin, Maria Vittoria Bosonin, Margherita Chanoux, Renata Cheraz, Mario Dalbard, Ilda Dalle, Livia Dalle, Anna Follioley, Giovanni Follioley, Mimmo Gamba, Graziano Masiero, Giuseppina Nicco, Delia Peretto, Paola Pinet, Serena Pramotton, Fulvio Vergnani, Anna Vuillermoz, Donatella Vuillermoz, Rosanna Vuillermoz, Beppino Zanolli.

Hanno collaborato fornendo notizie e testimonianze:

Giuliana Bordet, Franco Bosonin, Enzo Buat Albiana, Mirella Chappoz, Elso Chenuil, Claudio Dalle, Livio Dalle, Elmo Juglair, Enza Juglair, Raimondo Martinet, Annetta Nicco, Bruno Nicco, Leandro Nicco, Lidia Nicco, Bruna Pramotton, Angelo Pramotton, Renato Vallomy. Alcune testimonianze sono tratte dai dossier delle scuole di Donnas e Vert che hanno partecipato, negli anni, al Concours Cerlogne.

Si ringrazia Aldo Forlino per la consulenza per il piemontese.

Impaginazione curata dalla biblioteca
2016

Foto di copertina: panorama di Donnas (collezione Comune di Donnas)

Quarta di copertina: Ilda

A Ilda

qué y a pasà-no la sinna pachón
é la vóya dé cougneuhte
lou nohtro país

Presentazione

Il progetto dei bollettini della biblioteca parte da molto lontano, dal desiderio di sapere e conoscere, dalla volontà di recuperare orgogliosamente le radici di un paese caratterizzato da un forte dinamismo nel corso dei vari periodi storici, dalla consapevolezza di essere l'ultima generazione in grado di ascoltare da viva voce i racconti del nostro passato.

Questo lavoro e le ricerche portate a termine negli scorsi anni non rappresentano solamente il bagaglio storico degli abitanti di Donnas, ma vogliono anche essere un biglietto da visita da offrire a chi per vari motivi della propria esistenza, intreccia il suo passaggio con la vita del nostro paese.

La preparazione e la passione degli autori e la disponibilità e generosità dei Donnassin che hanno regalato a tutti i loro ricordi sono garanzia di un'opera che custodisce uno spaccato del nostro paese.

Sono sicuro che trasparirà dalle pagine di questo bollettino la passione e l'amore per Donnas e il suo passato e il desiderio di comunità che ha animato il gruppo di lavoro.

A tutti vanno i miei più sinceri e sentiti ringraziamenti. Questo bollettino porta con sé un messaggio di gratitudine verso una persona speciale, che più di tutti nel corso della sua vita ha raccolto, studiato, "fatto studiare" e ha trasmesso il desiderio di sapere e trascrivere le nostre radici. Con Lei se ne è andato un pezzo di cultura e storia di Donnas e della Valle d'Aosta, ma tutto il suo lavoro non andrà perso anzi servirà da esempio per altre persone animate dal suo stesso spirito di conoscenza. Persone che seguiranno le sue orme per continuare a raccontare e a tramandare la storia e le tradizioni di questo nostro meraviglioso paese.

Grazie Ilda, Donnas ti deve molto.

Amedeo Follioley
Sindaco di Donnas

Présentachón

L'idé dé fére dé boulétén dé la biblioteca par dé invièn, dé la gran vóya dé savé, cougneuhte é fére in manére dé souvégne-no d'ayoù vénen. Lou nohtro país y a tchandjà moué ou lón dou ten é no sen dé euhte lé daré qué pólo ahcouté 'ncorra dé témouèn dé na veuya qué l'et pamé.

Lou travai é lé rétsertse féte in tchuit hi-z-an són pa macque cónquie da tégne per nó dé Dounah, ma voulo euhte na manére dé fére cougneuhte a hize qué véugno da fourra la veuya di nohtre vieui.

Tchuit hize qué y an travayà, y an fé-lo coun pachón. Totta la dzen dé Dounah qué y at countà dé bague, y a lichà ou país lé sinne mémouére : in tóç dé Dounah qué arà l'è deunta hi boulétén é l'et chura in gro régal.

Sen chura qué in liyen lé padze dou boulétén vignirat fourra la pachón, l'amour per lou país, la vóya dé fére, travai insembio per lou patoué.

Ouèn deurre mersì a tchuit. Pieu dé tchuit, però, in gro mersì y a da alé a na persounna spétchala qué per totta la veuya y a tchertchè, ahtiguià, fét ahtigué é pasà ou móndo la sinna pachón dé savé é dé ahcrire per pa ibié. Coun sé y a alà-se nen na par dé Dounah é dé la Val d'Ohta, ma tot lou sén travai andrà pa perdì: d'atre persounne y an impré da sé é countinouéràn a tsertsì, counté é ahcrire lé tradichón dou nohtro bé país.

Mersì Ilda, Dounah da té y a djeu da imprende.

Amedeo Follioley
Sentécco dé Dounah

Premessa

Questo tredicesimo bollettino della Biblioteca di Donnas nasce da una passione e da un'idea, entrambe scaturite dagli interessi e dalla viva curiosità intellettuale di Ilda Dalle.

La passione è quella per la ricerca: storica, geografica, linguistica, antropologica, alla quale Ilda ha, per tutta la sua carriera scolastica e oltre, instancabilmente dedicato tempo ed energie.

L'idea conseguente, sempre di Ilda, è stata di coinvolgere nella raccolta di dati e testimonianze tutti coloro che vi fossero interessati e disposti a iniziare una collaborazione, a fare gruppo per confrontarsi, trasmettere le proprie conoscenze ed esperienze, indagando a tutto campo nel variegato ambito della lingua, dei saperi, delle abilità, delle consuetudini, delle credenze popolari che caratterizzano la cultura del nostro paese.

Sulla scia delle ricerche condotte per i *Concours Cerlogne* e di quelle proposte dalla Biblioteca in occasione delle mostre etnografiche della Fiera di Sant'Orso, per le quali erano stati essenziali il contributo e la collaborazione di molte persone di Donnas, l'idea di Ilda ha pian piano preso forma.

Verificata la disponibilità del bibliotecario Fulvio Vergnani ad aprire le porte della biblioteca in orario serale per accogliere le riunioni, nel maggio del 2007 un semplice annuncio è bastato per ottenere l'adesione di un bel gruppo di persone interessate e disposte a farsi coinvolgere nel progetto.

Non volendo circoscrivere né definire a priori l'ambito delle ricerche, le chiacchierate del lunedì, come amava chiamarle Ilda, sono partite a ruota libera, seguendo gli spunti forniti dai racconti di ognuno e assecondando, di volta in volta, gli interessi dei partecipanti, dando spazio agli aneddoti, alle tante curiosità, alle narrazioni più disparate.

Iniziando dai modi di dire e dalle parole in patois e in piemontese riguardanti le persone, gli animali, le cose, i luoghi, abbiamo via via allargato il campo di indagine ai proverbi, alle credenze popolari, all'ambiente naturale, alle attività umane, al territorio, alla toponomastica e molto altro.

Non abbiamo seguito un metodo di lavoro, se non quello del raccontare e, se possibile, documentare quanto narrato con scritti, registrazioni, fotografie e filmati.

Filo conduttore di tutta la ricerca la nostra, anzi le nostre lingue: il patois e il piemontese.

Proprio la sorprendente ricchezza di termini, espressioni, significati dei patois dell'adret e dell'envers e del piemontese costituisce il risultato più evidente del lavoro che presentiamo.

Descrivere persone e luoghi, raccontare fatti, spiegare attività e procedure usando la nostra lingua così varia, appropriata, complessa ed articolata, è secondo noi il pregio di questa ricerca.

Ne costituisce anche la complessità e la difficoltà: ogni parola ed ogni narrazione è stata scritta in patois o in piemontese, quindi tradotta in italiano, a volte anche in francese. Le traduzioni, ovviamente necessarie, non riescono a cogliere appieno la ricchezza di sfumature della lingua originale e nel caso dei racconti una traduzione letterale non è stata quasi mai possibile, perché l'immediatezza di certe espressioni, la sinteticità di certi modi di dire esistono solo in patois.

Le differenze tra il patois dell'adret e quello dell'envers, oltre che la grafia del piemontese sono state ulteriori difficoltà che hanno reso la stesura dei testi laboriosa e lunga, con ripetute revisioni a cui tutti i componenti del gruppo hanno pazientemente collaborato.

La particolarità del patois di Donnas risiede nel fatto che, di qua e di là della Dora, non lo si parla allo stesso modo; accanto a termini che hanno semplicemente desinenze diverse, *su* e *si* per dire *su*, *dzu* e *dzi* per dire *giù*, *béi* e *bé*, per dire *bello*, vengono spesso usate parole diverse per indicare la stessa cosa, oppure vi sono parole ed espressioni conosciute solo all'envers o solo all'adret.

Abbiamo anche ripetutamente constatato, confrontandoci nel corso dei nostri incontri mensili, che il patois assume differenti sfaccettature e fisionomie in contesti sociali e familiari diversi, così che espressioni e termini usati in certi ambiti e in talune famiglie risultano desueti o sconosciuti per altri.

Le discussioni che in proposito hanno animato le nostre serate sono state molte e non è sempre stato semplice arrivare ad un punto di intesa. Il lettore che si cimenterà nella lettura dei testi in patois avrà probabilmente l'impressione di trovarsi di fronte a numerose ripetizioni, in realtà abbiamo voluto dare spazio alle differenze, anche piccole, e riportare quante più sfumature possibili, nella speranza di render conto della preziosa ricchezza della lingua che ancora ci onoriamo di parlare.

Con la stessa attenzione che abbiamo usato nel trasmettere fedelmente le peculiarità linguistiche del patois e del piemontese, abbiamo cercato di preservare la spontaneità delle testimonianze, raccolte in parte durante gli incontri del gruppo, in parte intervistando altre persone disposte a raccontare.

La mole di narrazioni, informazioni, dati, documenti, fotografie, registrazioni, filmati, raccolti e prodotti in quasi dieci anni di lavoro è tale che non è stato possibile presentare tutto in questo bollettino. Il materiale raccolto è archiviato in biblioteca, in attesa di essere integrato, rielaborato e auspicabilmente utilizzato per pubblicazioni o mostre future.

Per questo bollettino abbiamo scelto gli argomenti che ci sono sembrati più rappresentativi dell'attività di ricerca svolta e anche quelli che eravamo riusciti

a completare meglio, nella consapevolezza che ciascun tema potrebbe ancora essere ampliato ed ogni contenuto migliorato ed arricchito.

L'ordine apparentemente sparso di presentazione degli argomenti è in realtà un ordine cronologico, dai primi agli ultimi temi trattati. Volutamente sono state evitati commenti, introduzioni e spiegazioni, se non strettamente necessari alla comprensione, perché secondo noi i testi parlano da soli e solamente in questo modo se ne può preservare e gustare la spontaneità e l'autenticità.

Con grande piacere ed arricchimento personale abbiamo lavorato insieme in questi anni, lasciandoci guidare dall'esperienza di Ilda e facendoci contagiare dal suo entusiasmo. Nel gruppo vi sono stati avvicendamenti nel corso degli anni, alcune collaborazioni sono state più brevi, altre costanti nel tempo. Con fatica abbiamo proseguito senza Ilda, ma senza scoraggiarci, perché volevamo fortemente portare a termine il suo progetto e riuscire a pubblicare almeno una parte del materiale raccolto e prodotto. L'abbiamo considerato un obbligo nei suoi confronti e lo presentiamo come un tributo della biblioteca di Donnas e nostro alla sua lunga e appassionata attività di ricercatrice.

A nome del gruppo

Anna e Rosanna

Manéré dé deurre - *Modi di dire*

Ahquirì mé 'n mouhtset
Ahtounà/dahtounà mé na quiótse
Alégro mé 'n tseun baquétà
Arabià mé 'n tsun
Ardì mé 'n choulót

Ardì mé 'n sayót
Ardì mé 'n tsét dé piom
At mé in sót
Bagnà, gras, grèi, pyin mé... 'n tot /
mé sen pa henque

Bagnà mé 'n poudzén sourtì dé l'ou
/ Bagnà mé 'n pipì brüà

Bagnà / lavà mé 'n poudzén / mé 'n
rat / mé in dzèi
Béi coume lou soulèi
Bére mé 'n pieuro
Beurt mé la nét
Bézénar coume na fèya néra
Bésnàr coume 'n gavadèn
Bian mé na fada

Bian mé n'ahtrah / *Bianc mé*
n'astras

Bian mé na paquella
Biet mé 'n rat
Bleu mé n'ahquioupetta

Bón coume lou pan

Borgno mé 'n darbón
Borgno mé 'n gnón
Borgno mé 'n pou
Borgno mé 'n pom

Vedere (bene) come un falchetto
Stonato come una campana
Allegro come un cane bastonato
Arrabbiato come un cane
Vivace come un cipollotto (soprat-
tutto riferito a un bambino sve-
glio e vivace sia fisicamente sia
mentalmente)

Vivace come una cavalletta
Vivace come un gatto di piombo
Alto come un soldo (di cacio)
Bagnato, grasso, pesante, pieno
come... tutto / come non so che
cosa

Bagnato come un pulcino uscito
dall'uovo / Bagnato come un pul-
cino ...

Bagnato come un pulcino / come
un topo / una ghiandaia
Bello come il sole

Bere come un imbuto
Brutto come la notte
Bugiardo come una pecora nera
Bugiardo come un cavadenti
Bianco come una pezza per neonati
(pallido)

Bianco come un panno (pallido)

Pallido come uno straccio
Fradicio come un topo
Blu come una genzianella (per il
freddo o altro)

Buono come il pane (persona genti-
le)

Cieco come una talpa
Cieco come una cipolla
Cieco come un pollo
Cieco come un pomo

Borgno mé 'n véi	<i>Cieco come un vitello (nelle sue prime uscite all'aperto non sa muoversi senza cozzare da qualche parte)</i>
Brayar mé n'óye	<i>Sbraitone come un'aquila (bercione)</i>
Brayar mé na tsévra dou guéréi / tsévra carére	<i>Sbraitone come un succiacapre</i>
Carcahi mé na polla	<i>Starnazzare come una gallina</i>
Cónfio mé 'n babe	<i>Gonfio come un rospo (molto sazio)</i>
Cónfio mé 'n balón	<i>Gonfio come un pallone (molto sazio)</i>
Countèn mé na Pahque	<i>Contento come una Pasqua</i>
<i>Content mé na siola</i>	<i>Contento come una cipolla (di semplicitto o bonaccione)</i>
Crious mé na merda di tchouc	<i>Curioso come una merda di ubriachi (che si trova dappertutto)</i>
Crious mé na merda quieppa / tsada	<i>Curioso come una merda tiepida / calda</i>
<i>Deurme mé 'n such</i>	<i>Dormire come un ceppo (profondamente)</i>
Djiroulón coume 'n tseun senza bale	<i>Girovago come un cane senza "palle"</i>
Dourmì mé 'n quiatón	<i>Dormire come un ceppo</i>
Dret mé 'n fus	<i>Diritto come un fuso</i>
Drolo mé na mécca	<i>Strano come una pagnotta di pane</i>
Drolo mé 'n sac d'ahcouéle	<i>Strano come un sacco di scodelle</i>
Drolo mé 'n tchoucaté	<i>Strano come un campanaro</i>
Drolo mé 'n tchouquin dé bohç	<i>Strano come un campanello di legno</i>
Dzano mé 'n pet dou li / <i>Giàun mé 'n pèt</i>	<i>Giallo come una vescia / giallo come una scoreggia (malato)</i>
Dura mé in boc	<i>Duro come un caprone</i>
Dzélous mé 'n pou borgno / <i>Gelos mé 'n can</i>	<i>Geloso come un gallo cieco / Geloso come un cane</i>
Dzouvenno mé l'ai	<i>Giovane come l'aglio</i>
Faous mé Djuda / <i>Fàuss mé Giuda</i>	<i>Falso come Giuda</i>
Fas mé n'ahquióp	<i>Birichino come uno schioppo</i>
Feurbo mé 'n groupeui	<i>Furbo come una volpe</i>
Fiér mé 'n pet	<i>Fiero come una scoreggia</i>
Fóou mé lou cu	<i>Sciocco come il sedere</i>

Fo mé 'n bourécco / Fòl mé 'n bo-
 rich
 Fóou mé n'ano
 Fo mé 'n loc
 Fóou mé na mécca / Fòl mé na mi-
 ca
 Fór mé 'n trón
 Gantélé mé 'n vé
 Grachòus coume na pórtà d'in
 hémétére/fémétére

 Gramo mé la merda
 Gras mé na cayà
 Gras mé 'n pito
 Gras mé 'n toui
 Greuf mé 'n capétsun
 Greuf mé n'areuh
 Grindzo mé in séràh
 Inlapà/larhpà mé 'n tseun
 Intrigàn mé na merda quieppa

 Lagnà mé na bèhquia / Strach mé
 na bestia
 Lagnà mé 'n bourécco / Strach mé
 n'aso
 Lagnà mé 'n tseun
 Lést mé na lévra
 Lévet mé na pidze
 Lévet mé na piumma
 Lón mé na pertse
 Lón mé la fan

 Lót mé na pióta
 Marh mé in bouléro
 Mat mé na cavagna
 Mat mé na couhe

 Mat mé n'ahquióp

 Mégro mé 'n piouc

Sciocco come un asino

Sciocco come un asino
Sciocco come un gufo
Sciocco (senza sale, insipido) come
una pagnotta di pane
Forte come un tuono
Saltellare come un vitello
Gentile come la porta di un cimite-
ro (musone, persona che non sa-
luta)
Cattivo come la merda
Grasso come una cagliata
Grasso come un tacchino
Grasso come un maiale
Imbronciato come un frate
Imbronciato, chiuso come un riccio
Triste come una ricotta
Fradicio come un cane
Ficcanaso come una merda tiepida
o calda
Stanco come una bestia

Stanco come un asino

Stanco come un cane
Veloce come una lepre
Leggero come una pulce
Leggero come una piuma
Lungo come una pertica (alto)
Lungo come la fame (persona mol-
to lenta)
Lento come una lumaca
Marcio come un fungo
Matto come un cesto di vimini
Matto come una zucca (persona
stravagante, che non dà affida-
mento)
Matto come uno schioppo (persona
stravagante, che non dà affida-
mento)
Magro come un picchio

Mégro mé 'n quióou
Meuts mé in péssatseun
Nér mé n'ahcarpah

Nér mé n'ahcoufón
Nér mé 'n como
Nér mé 'n payet

Nér mé 'n tsapéi
Nojos mé na merda tëbbia
Nouyous mé na mouhtse
Nouyous mé 'n tavàn
Ouerh mé n'adjo
Péli mé n'ors
Piat mé n'ahcoufón

Piat mé n'ahqueur
Piata mé 'n laviou

Piat mé na lés

Piat mé 'n soufiet / Piat mé 'n so-
fièt

Pimà mé 'n gnón

Pyin mé 'n babe
Pyin mé 'n couhót
Pyin mé 'n loc
Pyin mé n'oro

Pyin mé n'ou
Pyin mé 'n payet
Quèi mé 'n rat
Quèi mé la pórtà dou Bór

Reddo mé na bara

*Magro come un chiodo
Mogio come un becchino
Nero come una vecchia scarpa rot-
ta (arrabbiato)*

*Nero come una pantofola (ubriaco)
Nero come un gabinetto (sporco)
Nero (ubriaco) come un "payet"
(cuscinetto ripieno di paglia o di
fieno che, appoggiato sulle spalle
e agganciato con una fascia sulla
fronte, veniva usato per portare
fasci di fieno, legna o altri pesi)*

*Nero come un cappello
Noioso come una merda tiepida
Noioso come una mosca
Noioso come un tafano*

Storto come...

Peloso come un orso

*Piatto come una pantofola (affa-
mato)*

Piatto come una vipera

*Piatta come un'asse per lavare (di
donna con poco seno)*

*Piatto come una "losa" (pietra per
coperture di tetti): affamato*

Piatto come un mantice

*Sfogliato come una cipolla (senza
soldi)*

Pieno come un rospo (sazio)

Pieno come uno zucchini (sazio)

Pieno come un gufo (sazio)

*Pieno come un otre (recipiente che
si portava sulle spalle, realizzato
con una pelle di capra rovesciata)
(sazio)*

Pieno come un uovo (sazio)

Pieno come un "payet" (ubriaco)

Silenzioso come un topo

*Silenzioso come la porta del Borgo
(taciturno, in senso ironico)*

Rigido come una sbarra

Rion mé na bala dé beuro

Ros mé na bouffia

Ros mé 'n counfarón

Ros mé 'n pito

Ros mé 'n pévrón

Salòp mé 'n crin

San mé 'n pichón

Saouté mé 'n sayót

Saouté mé 'n tchamós

Saouté mé 'n tsévrèi

Sec mé 'n quió

Sor mé 'n cahet

Sor/Chor mé 'n doi

Sor/Chor mé na péla

Soufié mé 'n bóre

Stéi mal mé 'n tsun

Svicc mé 'n foin

Tchardjà mé 'n bourécco

Tchouc mé n'azo

Tchouc mé na bìa

Tchouc mé 'n cavalet

Tchouc mé 'n payet

Tchouc mé 'n véi

Teup mé na córna

Tehtón mé 'n mul

Tsat mé lou fouà

Tsér mé lou fouà

Vej come l'aso d'èl presepio

Vej come le bale 'd l'ors

Vert mé 'n bouléro

Vieui mé lou couccou

*Rotondo come una palla di burro
(bambino o persona cicciottella)*

*Rosso come un peperoncino (di
persona che si vergogna o che ha
fatto uno sforzo)*

*Rosso come un gonfalone religioso
usato nelle processioni*

Rosso come un tacchino

Rosso come un peperone

Sporco come un maiale

Sano come un pesce

Saltare come una cavalletta

Saltare come un camoscio

Saltare come una capretta

*Secco come un chiodo (molto ma-
gro)*

Sordo come un calderone

*Sordo come il recipiente in terra-
cotta usato per conservare burro,
carne, salame...*

Sordo come una padella

Soffiare come un toro

Star male come un cane

Sveglio come una faina

Carico come un asino

Ubriaco come un asino

Ubriaco o instabile come una biglia

*Ubriaco o instabile come un caval-
letto*

*Ubriaco o instabile come un
"payet"*

Ubriaco o instabile come un vitello

Buio come un corno

Testardo come un mulo

Caldo come il fuoco

Costoso come il fuoco

Vecchio come l'asino del presepe

Vecchio come le "palle" dell'orso

Verde come un fungo

Vecchio come il cuculo

Alé a balóca / balón
Alé a dzoc / dourmì coun lé polle

Alé a galoppe
Aléi a la rapoulinna

Alé a ramengo

Aléi a réversa
Alé bate lou qui in Djouire

Alé cupéléret
Aléi dzaratéi
Aléi garbihi
Alèi in bóza
Aléi loucahi

Aléi mourayà
Alé teuhta prémére
Alé tsambe drette
Fére ahquivia
Fére brandéi lou fournet / lou fouà
Fére dé boube
Fére dahpréze
Fére dé mélette
Fére dóou pas

Fére fasété
Fére fayenhe
Fére fize
Fére frippe
Fére invèya
Fére in pó dé rédreuh
Fére in sougnet
Fére lé pótse

Fére-lo can lé polle picho

Ruzzolare o fallire
Andare sul trespòlo, cioè andare a dormire con le galline, molto presto

Andare di corsa
Andare a cercare i grappolini dimenticati dopo la vendemmia
Finire male (derivante forse dal fatto che ad Aramengo c'era un carcere)

Cadere supini
Andare a sbattere il sedere in Dora (dover far qualcosa malvolentieri)

Ruzzolare, finire male
Andare a rovistare
Andare a rovistare
Cadere a pancia in giù
Andare a curiosare, spiare, ficcare il naso

Cadere di faccia
Cadere a testa prima
Andare a gambe all'aria
Fare schifo
Alimentare il fuoco
Fare capricci
Combinare guai, fare dispetti
Fare capricci
Fare due passi, una breve passeggiata

Combinare pasticci, guai
Farsi notare
Far illudere, far desiderare
Rubacchiare
Destare invidia
Mettere un po' d'ordine
Fare un sonnellino
Fare i mestoli: atteggiare le labbra nella smorfia tipica dei bambini che sono contrariati o stanno per piangere
Farlo quando le galline fanno pipì, cioè mai

Fére mahpréze	<i>Fare cattive azioni, disprezzando cose o persone</i>
Fére na foulérà	<i>Fare una stupidaggine</i>
Fére na tampa	<i>Fare una gaffe (dove si buttano gli scarti dell'orto e il letame)</i>
Fére ouréye da martchàn	<i>Fare orecchie da mercante</i>
Fére poucquio	<i>Prendere una forma innaturale, ad esempio si dice di un indumento appeso male</i>
Fére ravadzo	<i>Rovistare rumorosamente</i>
Fére reui	<i>Avanzare cibo nel piatto</i>
Fére simbiàn	<i>Fare finta</i>
Fére tchadél	<i>Fare schiamazzi, mettere in disordine</i>
Fére teuhtaquì	<i>Fare un capitombolo o una capriola</i>
Fére vacarmo	<i>Fare fracasso</i>
Fére végne lé pei dret / bian	<i>Far rizzare i capelli, far venire i capelli bianchi</i>
Fére yéi lé den	<i>Provocare fastidio ai denti (si dice ad esempio della frutta acerba)</i>
Gneun fére veuya	<i>Non riuscire a vivere</i>
Gneun arivéi a tiré-se fourra	<i>Non riuscire a venirne fuori</i>
Gneun avé-ne di pieu in teuhta	<i>Non averne di più in testa (non avere giudizio)</i>
Gneun cassé-se la teuhta	<i>Non rompersi la testa (preoccuparsi)</i>
Gneun èhte di pieu fin	<i>Non essere dei più furbi</i>
Gneun èhte pieu feurbo qué hé-necque	<i>Non essere furbo</i>
Gneun èhte tan répassà	<i>Essere poco intelligente</i>
Gneun fére-nèn eunna dé bón	<i>Non farne una giusta</i>
Gneun pouléi tini lé-z-eui iver	<i>Non riuscire a tenere gli occhi aperti</i>
Gneun savéi hènque eun sé fei	<i>Non essere cosciente di quello che si fa</i>
Gneun savé hen deurre	<i>Non saper cosa dire</i>
Gneun savéi quin fére préméi	<i>Non sapere che cosa fare per prima cosa</i>
Gneun savéi sé l'è fin ou fóou	<i>Non sapere se è furbo o stupido</i>
Gneun savé you bate lé corne	<i>Non sapere dove sbattere le corna</i>
Gneun savé you bate la teuhta	<i>Non saper dove sbattere la testa</i>
Gneun savéi you bétéi lé man	<i>Non saper dove mettere le mani</i>

Gneun stéi dret
Gneun trouvé d'éve in Djouire

Gneun valé na tchicca

Gneun valéi in sôt / boutón fourà

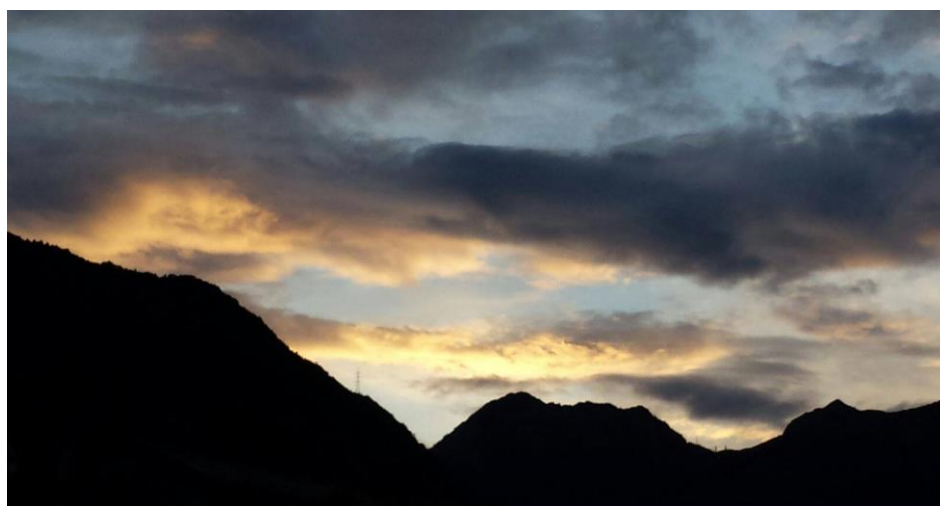
*Non reggersi in piedi
Non trovare acqua in Dora (non
trovare niente)*

Non valere una cicca (di poco valore)

*Non valere più di un soldo o di un
bottone bucato*



Gneun trouvé d'éve in Djouire



Ras nét / Fouhquiè

Sé deui d'in minà - Si dice di un bambino

Ehte (patoué dé l'indret) – Euhte (patoué dé l'invers) – Esse (piemontèis) –
Essere

Ehte dahprijà	<i>Essere un combina guai</i>
Ehte damourél, damourérél	<i>Essere giocherellone</i>
Ehte défrinà	<i>Essere sfrenato, combinare molti guai</i>
Ehte dégourdi	<i>Essere sveglio e vivace, anche agile fisicamente</i>
Ehte défahjà	<i>Essere scavezzacollo, combinare molti guai</i>
Ehte falì	<i>Essere molto birichino</i>
Ehte fas	<i>Essere birichino</i>
Ehte in barabitcho	<i>Essere un diavoletto</i>
Ehte in balós	<i>Essere una birba</i>
Ehte in bandót	<i>Essere gironzalone</i>
Ehte in Briguéla	<i>Essere birichino e simpatico (come la maschera della Commedia dell'arte)</i>
Ehte in caranquiolla	<i>Essere spericolato, sempre in bilico, mai fermo</i>
Ehte in caguet	<i>Essere una caghetta (buono a nulla)</i>
Ehte in Djélindo	<i>Essere stravagante e simpatico (secondo una leggenda piemontese/monferrina Gelindo fu il pastore che per primo giunse alla capanna di Gesù Bambino, portandogli in dono un agnello e la musica delle zampogne)</i>
Ehte in disbéla	<i>Essere un monello, un birbante</i>
Ehte in fanquiòn	<i>Essere grande e grosso o tontolone</i>
<i>Esse 'n fariné</i>	<i>Essere vispo e sveglio</i>
Ehte in gnaro / <i>Esse 'n gnèro</i>	<i>Essere minuto</i>
Ehte in mourfiet / in mourfé	<i>Essere vanitoso, petulante</i>
Ehte in patalouc	<i>Essere grande e grosso, a volte un po' ingenuo</i>
Ehte in patroussél	<i>Essere grassottello</i>
Ehte in piquió macaco	<i>Essere un macaco (buono a nulla in senso vezzeggiativo)</i>

Ehte in piquió rago

Ehte in quiapoulet

Ehte in rèi pétéret

Ehte in souapet

Ehte in vehpéré

Ehte mahtséra coume lou fon d'in
cahet

Ehte mahtséra coume lou cu dé na
péla

Ehte mahtséra coume lou cu dé na
bahèya

Ehte n'ahcarli

Ehte n'anfàn fourteunna

Ehte na pèdze

Ehte na pantouffia

Ehte na pétolla, na pétolla di rat

Esse na tràpola / ën trapolèt

Esse në squicc

Ehte noussèn

Ehte prédèn

Ehte rendi a Sen Prédzet

Ehte san sousi

Ehte senza foué ni loué

Ehte soufiet

Ehte soufietta

Ehte stchapén

*Essere piccolo e magro (l'ultimo
uccellino della nidiata)*

Essere chiacchierone

Chi vuole farsi notare e comandare

Star sempre tra i piedi

*Essere come un vespaio (vivace, in
continuo movimento)*

*Essere sporco e nero come il fondo
di un calderone*

*Essere sporco e nero come il fondo
di una padella*

*Essere sporco e nero come il fondo
di una pentola*

Essere magrolino

Essere un figlio illegittimo

*Essere noioso, appiccicoso come
una zecca*

Essere grande, ma sciocca

*Essere una piccola cosa come
l'escremento di un topo*

*Essere una trappola, una trappoli-
na (che cattura)*

Essere una cacchetta (piccolino)

Essere innocente

Essere ben educato

*Essere raccomandato a saint Préjet
(chiacchierone: a Saint Préject
venivano raccomandati i bambini
con difficoltà di linguaggio)*

*Essere senza preoccupazioni (me-
nefregghista, insensibile)*

Essere senza fede né legge

Essere uno che risponde per le rime

Essere un po' ruffiana

Essere monello

Sé deuit - Si dice

Ehte (patoué dé l'indret) – Euhte (patoué dé l'invers) – Esse (piemontèis) – Essere

Euhte a dzeun	<i>Essere a digiuno</i>
Euhte a malamèn	<i>Essere in fin di vita</i>
Euhte a l'agouneuya	<i>Essere all'agonia</i>
Euhte ahcayà	<i>Essere influenzati, aver mal di gola</i>
Euhte ahtavani	<i>Essere svampito, confuso</i>
Euhte ahtrèpià	<i>Essere storpio, rovinato</i>
<i>Esse ën bestion</i>	<i>Essere un bestione (grande e grosso)</i>
<i>Esse 'n tiroliro</i>	<i>Essere un po' matto</i>
<i>Esse 'n tormènt</i>	<i>Essere un tormento (fastidioso)</i>
Euhte at in métre é na pomma rénetta	<i>Essere alto un metro e una mela renetta (bassa statura)</i>
Euhte at in métre é in sôt	<i>Essere alto un metro e un soldo (basso di statura)</i>
Euhte bazouléc	<i>Essere lunatico, cambiar spesso di umore</i>
Euhte bati	<i>Essere provato, abbattuto, preso di mira; anche frequentato, se riferito a luogo</i>
Euhte biet	<i>Essere inzuppato</i>
Euhte biet / bagnà dé tsat	<i>Essere molto sudato</i>
Euhte bleu dé la fret / dou rire	<i>Essere blu per il freddo (intirizzito), essere blu per il gran ridere</i>
Euhte bón a ren	<i>Essere un buono a nulla</i>
Euhte cahet / na teuhta da cahet	<i>Essere tardo, un po' zuccone (cahet = calderone in rame usato per la lavorazione del latte)</i>
Euhte coustipà	<i>Essere influenzato, anche stitico</i>
Euhte crói	<i>Essere malvagio</i>
Euhte dabérà	<i>Essere spettinato</i>
Euhte dahbrouyà, dégourdi	<i>Essere sveglia, sapersi sbrogliare in ogni situazione</i>
Euhte dahtchoulà	<i>Essere vispo, furbo, che sa sbrogliarsi</i>
Euhte dahcouahà / Esse scarpentà	<i>Essere spettinato</i>
Euhte d'ahquìs	<i>Essere affidabile</i>
Euhte darindjà	<i>Avere disturbi intestinali</i>
Euhte djénà	<i>Essere timido</i>

Euhte dé bounimour	<i>Essere di buonumore</i>
Euhte dé Coune / <i>Esse 'd Tava-gnasch</i>	<i>Essere di Cuneo o di Tavagnasco (un sempliciotto)</i>
Euhte dé leunna (dé bounna leunna)	<i>Essere di buona luna</i>
Euhte dé bounna frimma	<i>Avere buon appetito, mangiare di tutto</i>
Euhte dé bounna botse / <i>Esse 'd boca bon-a</i>	<i>Accontentarsi, essere di bocca buona</i>
Euhte dé grama leunna	<i>Essere di cattiva luna</i>
Euhte dé gramoumour	<i>Essere di cattivo umore</i>
Euhte dé queur	<i>Essere di buon cuore</i>
Euhte fahtighià	<i>Essere preoccupato</i>
Euhte fahtón (fahtón vézi)	<i>Essere una gerla vuota (svampito, smemorato)</i>
Euhte falurco	<i>Essere grande e grosso</i>
Euhte fémalé	<i>Essere un donnaiole</i>
Euhte fingar	<i>Essere infingardo, falso, bugiardo</i>
Euhte fourra dou iet	<i>Essere fuori dal letto (in discreta salute)</i>
Euhte fourra di feui	<i>Essere impazzito, fuori di sé</i>
Euhte frinfròn / <i>Esse 'n frinfron</i>	<i>Essere irrequieto, pasticcione</i>
Euhte galeup / <i>Esse 'n galup</i>	<i>Essere goloso, un buongustaio</i>
Euhte garoutà	<i>Essere infagottato, molto vestito</i>
Euhte greuf	<i>Essere imbronciato, scorbutico, di cattivo umore</i>
Euhte gréndzo	<i>Essere triste</i>
Euhte gró coumme in gramo sót	<i>Essere grosso come un soldino</i>
Euhte gró mé in hebbre	<i>Essere grosso come la tinozza per il bucato</i>
<i>Esse ampicà</i>	<i>Essere impiccato (sposato)</i>
Euhte in badóla / <i>Esse 'n badòla</i>	<i>Essere un bighellone, un perditempo, essere spiritoso</i>
Euhte in baquet visti	<i>Essere un bastone vestito (alto e molto magro)</i>
Euhte in bastaquésèye / <i>Esse 'n pressapòch</i>	<i>Essere un "basta che sia" (superficiale nel lavoro o nei giudizi)</i>
<i>Esse 'n bogianèn</i>	<i>Essere calmo, tranquillo</i>
Euhte in bourécco / <i>Esse 'n borich</i>	<i>Essere un asino (uno sciocco, un lavoratore infaticabile)</i>
Euhte in dó idé	<i>Essere fra due idee (indeciso)</i>

Ehte in caga nate	<i>Essere un “cagatappi” (buono a nulla)</i>
Ehte in cassa coye	<i>Essere un rompi coglioni (importuno e molesto)</i>
Ehte in caval mat	<i>Essere un cavallo matto (persona difficile, sempre in movimento, agitata e scomposta)</i>
Ehte in cóntabale	<i>Essere bugiardo o burlone</i>
Ehte in falabrac	<i>Essere grande e grosso</i>
Ehte in foulatón	<i>Essere uno sciocco</i>
Ehte in greubiette	<i>Essere accovacciati</i>
Ehte in juif erràn	<i>Essere irrequieto (secondo la leggenda, l’ebreo errante era un calzolaio che non aveva concesso a Gesù, che saliva al Golgota, di riposare appoggiandosi alla porta della sua casa. Da quel momento dovette percorrere senza sosta il mondo, stanco e disperato)</i>
Ehte in loc	<i>Essere ficcanaso, uno sciocco</i>
Ehte in macaco	<i>Essere un macaco (buono a nulla)</i>
Ehte in mahóc	<i>Non essere molto furbo</i>
Ehte in matah/matahet/matahón / <i>Esse ‘n matass</i>	<i>Essere un semplicitto</i>
Ehte in minayón	<i>Essere infantile, un bambino</i>
Ehte in marón	<i>Essere uno sciocco, essere cattivo</i>
Ehte in pécca-pére	<i>Barare sui confini, cancellare i segni di confine</i>
Ehte in piota / <i>Esse ‘n piòta</i>	<i>Essere in gamba</i>
Ehte in poro guiòou, in poro mandéc, in poro matah	<i>Essere un povero diavolo /mendicante/persona sfortunata</i>
Ehte in pyinna pómpa	<i>Essere in piena forma</i>
Ehte iniquiatounà	<i>Essere addormentato profondamente</i>
Ehte in racló	<i>Non godere di buona salute, essere da scartare, buono a nulla o anche simpatico</i>
Ehte in rahpadzoc/in róyabuza	<i>Essere inconcludente (róyabuza= scarabeo stercorario)</i>
Ehte in rompa bale / <i>Esse ‘n rom-pabale</i>	<i>Essere un “rompipalle” (importuno e un molesto)</i>

Ehte in roumpitchàp / <i>Esse 'n rom-paciap</i>	<i>Essere un "rompichiappe" (importuno e un molesto)</i>
Ehte in san-soussi / <i>Esse 'n san-sossi</i>	<i>Essere superficiale, insensibile (dal francese sans soucis: senza preoccupazioni)</i>
Ehte in saoutabouchón	<i>Essere un salta-cespugli (saltar di palo in frasca)</i>
Ehte in saoutaquenda / <i>Esse 'n sàutacioende/sàutabusson</i>	<i>Essere un salta-steccato, recinzione (aver poca voglia di lavorare)</i>
Ehte in tabaleure / in tóç	<i>Essere un babbeo, un ingenuo, un bonaccione, un po' toccato</i>
Ehte in tabeus	<i>Essere poco furbo</i>
Ehte in tamanóya	<i>Essere poco furbo</i>
Ehte in taramót	<i>Essere un terremoto</i>
Ehte in tavàn	<i>Essere un tafano, noioso, importuno</i>
Ehte in tchaparane / <i>Esse 'n ciaparan-e</i>	<i>Essere uno che acchiappa la rane (inconcludente)</i>
Ehte in tchapatchòuc / <i>Esse 'n ciapacioch</i>	<i>Essere un acchiappa-ubriachi (si dice dei carabinieri)</i>
Ehte in tchatcharón/quiapoulón	<i>Essere un chiacchierone</i>
Ehte in tsabràn/sébràn	<i>Essere un confusionario, agitato</i>
Ehte in trèinabrèye/in trèinahacolle	<i>Essere uno che trascina pantaloni o zoccoli (perditempo)</i>
Ehte in trobountèn	<i>Essere un buontempone</i>
Euhte in trogne	<i>Essere malaticcio, influenzato non in forma</i>
Ehte in tsarlatàn	<i>Essere un ciarlatano, chiacchierone</i>
Ehte in tsun aradjà	<i>Essere rabbioso come un cane</i>
Ehte inlouhià	<i>Essere inzuppato, molto sporco</i>
Ehte interdèt/intrémouènno	<i>Essere indeciso, incapace, non pronto</i>
Ehte la féye dou prére	<i>Essere la figlia del prete (illegittima)</i>
Ehte lahtso/lam	<i>Essere affamato</i>
Ehte lor / tchouc	<i>Essere intontito</i>
Ehte lót	<i>Essere lento</i>
Ehte mahoucà	<i>Avere dei lividi, degli ematomi</i>
Ehte mai moudà / <i>Esse mai virà</i>	<i>Essere mai pronto (ritardatario)</i>
Ehte maladret	<i>Essere maldestro</i>
Ehte maladeuh	<i>Essere malaticcio</i>

Euhte malbétà	<i>Essere malvestito, in difficoltà economiche o di salute</i>
Euhte mal moudà/mal virà	<i>Essere girato male (di cattivo umore)</i>
Euhte malfièn	<i>Essere diffidente</i>
Euhte maltchapà/a malpartì	<i>Essere nei guai, sfortunato (anche avere gravi problemi di salute)</i>
Euhte malvisti	<i>Essere malvestito</i>
Euhte mangagnà	<i>Essere malridotto, acciaccato</i>
Euhte manifihà	<i>Essere indiavolato</i>
Euhte meuts	<i>Essere mogio</i>
Euhte mórbio	<i>Essere di gusti difficili nel cibo</i>
Euhte mountà si biè couadre	<i>Essere montato sulle biglie quadrate (avere un carattere difficile, essere originale, particolare)</i>
Euhte na bahèya	<i>Essere distratto, smemorato</i>
Euhte na cheummia/na chumietta	<i>Essere una scimmia (impertinente)</i>
Euhte na djouana	<i>Essere malvestita, essere vestita in modo stravagante, anche essere di facili costumi</i>
Euhte na grama lenga	<i>Essere una malalingua</i>
Euhte n'ah'toumbé	<i>Essere una pertica (mingherlino)</i>
Euhte n'ah'tsoutro	<i>Essere di non piacevole aspetto</i>
Euhte na hocca/ na hacolla	<i>Essere duro di comprendonio</i>
Euhte na lindjéra / Esse na lingera	<i>Essere uno che combina guai (in piemontese anche essere una donna di facili costumi)</i>
Euhte na masca / in mascón	<i>Essere un strega, uno stregone (molto cattivi)</i>
Euhte na merda mountà in scagn	<i>Essere una merda salita su uno sgabello (credersi molto importante)</i>
Euhte na paquella	<i>Essere uno straccio o una donna di facili costumi</i>
Euhte na pieuva	<i>Essere lamentoso</i>
Esse n'armare	<i>Essere ben piantato</i>
Euhte na rogne	<i>Essere capriccioso, cercar la lite</i>
Euhte na róha	<i>Essere una donna malvagia o che non vale più niente</i>
Euhte na stródja	<i>Essere un burlone, un mattacchione</i>
Esse na testa ëd coj	<i>Essere una testa di cavolo</i>

Euhte na teuhta verda / teuhta couadra	<i>Essere una testa verde / testa quadrata (testone, poco ubbidiente determinato, immaturo)</i>
Euhte néc	<i>Essere triste, contrariato</i>
Euhte nér dou rire	<i>Essere nero dal ridere (ridere a crepapelle)</i>
Euhte neuh	<i>Essere sporco o avere lividi</i>
Euhte 'n farloc	<i>Essere grande e grosso</i>
Euhte ni fo ni fén	<i>Essere né scemo né furbo (persona insignificante)</i>
Euhte ni tsévra ni boc	<i>Essere né capra né caprone</i>
Euhte 'n tarloc / tardoc / Esse 'n tarluch	<i>Essere poco furbo (in Valle Stura si fa ogni anno la "festo dou tarluc". Tarluc è una parola occitana derivata dal latino inter lux, per ricordare l'alternarsi di luce e ombra. Durante l'inverno il paese di Pietroporzio resta nell'ombra per 83 giorni)</i>
Euhte 'n tracàh / Esse 'n traficon	<i>Essere un trafficone</i>
Euhte ou pian di babe	<i>Essere al livello dei rospi (sempre allo stesso punto, ricominciare da capo)</i>
Euhte panada	<i>Essere un pancotto (lento)</i>
Euhte panhì	<i>Avere molta pancia</i>
Euhte pendì fourra in quimeunna, a l'iguéze / Esse pendù feura	<i>Essere appeso fuori dalla chiesa (aver fatto le pubblicazioni di matrimonio)</i>
Euhte pépiat	<i>Essere schizzinoso, lamentarsi per un nonnulla</i>
Euhte piahtro / piatoula/piatolla	<i>Essere schizzinoso (anche per il cibo)</i>
Euhte pieu ano qué n'ano	<i>Essere più asino di un asino (molto sciocco)</i>
Euhte pieu da lai qué da hé	<i>Essere in fin di vita</i>
Euhte pieu feurbo qué bé	<i>Essere più furbo che bello (sveglio, faccia tosta)</i>
Euhte pieu lardzo qué lón / Esse pi largh che longh / Esse àut ën méter e méss e largh na piassa e messa	<i>Essere più largo che lungo (tarchiato, un barilotto)</i>

Ehte pieu si qué Vidjo in crota / Esse pì su che Vigio 'n cròta	<i>Essere più su che Vigio in cantina (a buon punto)</i>
Ehte pistén / <i>Esse pistin</i>	<i>Essere molto curato nell'abbigliamento, vanitoso, puntiglioso</i>
Ehte pyin dé lesse-me-sté	<i>Essere pieno di "lasciami stare" (avere preoccupazioni, problemi)</i>
Ehte pyin dé sé	<i>Essere pieno di sé (orgoglioso, vanitoso)</i>
Ehte pouignèn	<i>Essere pungente, acido</i>
Ehte poza pian	<i>Essere calmo, ponderato, lento, pigro</i>
Ehte révoucà	<i>Essere nauseato</i>
Ehte rion mé na bala dé beuro	<i>Essere rotondo come un panetto di burro</i>
Ehte safio	<i>Essere stanco, averne abbastanza, sazio</i>
Ehte sébouzà	<i>Essere stravolto, sconvolto</i>
Ehte senza fon	<i>Essere senza fondo (ingordo)</i>
Ehte souagnà/servi	<i>Averne abbastanza, essere servito e riverito</i>
Ehte soudzet	<i>Essere soggetto a malattie</i>
Ehte sticà/stucà	<i>Essere elegante, in ghingheri</i>
Ehte svers/révers / <i>Esse svers / uercio</i>	<i>Essere di cattivo umore</i>
Ehte tayà coun lou pioulet	<i>Essere tagliato con l'accetta (grossolano fisicamente, poco fine nei lineamenti)</i>
Ehte tchouc mé na bia	<i>Essere instabile come una biglia (ubriaco)</i>
Ehte tò rion	<i>Essere tutto tondo (grassottello)</i>
Ehte tò rot/tot a tóc	<i>Essere molto stanco, aver dolori in ogni parte del corpo</i>
Ehte to qué fricahe	<i>Stare friggendo (in attesa, in agitazione)</i>
Ehte toumerro / <i>Esse 'n tomèrro</i>	<i>Essere tonto</i>
Ehte tsadouyà	<i>Essere sveglia, sapersi sbrogliare in ogni situazione</i>
Ehte tsavagn	<i>Essere un cesto (distratto, superficiale)</i>
Ehte tseucca	<i>Essere una capra (testa dura)</i>
Ehte tsót	<i>Essere sensibile al dolore, al freddo, essere permaloso</i>

Ehte van	<i>Avere la testa confusa, essere superficiale</i>
Ehte verléc / drólo	<i>Essere un tipo strano, particolare</i>
Ehte veusto	<i>Essere in buona salute</i>
Ehte vouldadze	<i>Essere volubile</i>

Sé deui di bèhque/beuhque... - Si dice degli animali...

Ehte fouyanda (dé na tsévra ou dé na vatse)	<i>Essere gironzolona (mucca o capra)</i>
Ehte bahcournaye/dabahcournaye (dé na vatse)	<i>Avere una o due corna rotte (mucca)</i>
Ehte bahtinna (dé na vatse)	<i>Avere il dorso incurvato e la coda alta (mucca)</i>
Ehte patélù (dé 'n tsun, dé 'n tsét, d'in véi)	<i>Avere molto pelo, anche arruffato (cane, gatto, vitello...)</i>
Ehte roha (dé na vatse)	<i>Essere malata, vecchia (mucca)</i>
Ehte a bou	<i>Essere in calore (mucca)</i>
Ehte a terme	<i>Essere al termine della gravidanza (mucca)</i>
Ehte bima	<i>Si dice di una capra di due anni</i>
Ehte strabìm	<i>Si dice di una capra di 3/4 anni</i>
Ehte manhére	<i>Non ingravidata, per un periodo di solito di un anno, per rinforzare una mucca</i>
Ehte prónta	<i>Essere gravida (mucca)</i>
Ehte toura	<i>Non avere latte (mucca)</i>
Ehte teurdja	<i>Essere sterile, tornare in calore dopo la monta (mucca)</i>
Ehte prègne	<i>Essere gravida</i>

Sé deui di bague... - Si dice degli oggetti...

Euhte a bón martsé/a bounpat	<i>Essere economico, costare poco</i>
Euhte ahcarli	<i>Non trattenere i liquidi (di botte, tino o altro recipiente in legno)</i>
Euhte amouilà / Esse strafognà	<i>Essere stropicciato (di un abito)</i>
Euhte bahàn	<i>Essere né caldo né freddo (cibo), né secco né verde (fieno)</i>
Euhte balanc	<i>Essere instabile</i>
Euhte balouvri/balouì	<i>Essere malridotto o smarrito per incuria</i>
Euhte bati	<i>Essere frequentato (di luogo o sentiero)</i>
Euhte bézèmbio	<i>Essere asimmetrico</i>
Euhte bihtsiyoùs	<i>Essere complicato</i>
Euhte boundà	<i>Essere abbondante, che supera il peso</i>
Euhte boundaye	<i>Si dice di un tino o di una botte le cui doghe sono gonfiate e aderenti in modo da trattenere perfettamente i liquidi</i>
Euhte córmo	<i>Essere colmo</i>
Euhte coumpiyà	<i>Essere ingarbugliato (filo, corde, catene)</i>
Euhte dabahcoulouri	<i>Essere scolorito</i>
Euhte daversà	<i>Essere girato al rovescio (indumento, ombrello)</i>
Euhte deuhquia	<i>Essere inclinato</i>
Euhte dzeubbio	<i>Essere gommoso (es. formaggio)</i>
Euhte falà	<i>Essere fallato, difettoso</i>
Euhte fat	<i>Essere insipido, senza gusto</i>
Euhte foudà	<i>Essere larga, ampia (gonna)</i>
Euhte frolo	<i>Essere molto tenero, delicato</i>
Euhte impicà (Euhte dahpicà)	<i>Essere agganciato, sganciato</i>
Euhte incouti	<i>Essere ingarbugliati (capelli)</i>
Euhte infèlà	<i>Essere sporco</i>
Euhte in fris	<i>Essere in mille pezzi</i>
Euhte inguérà	<i>Essere strappato</i>
Euhte intrébas (porta, fénèhtra, lutche)	<i>Essere socchiuso (porte, finestre; luce fioca)</i>
Euhte intricà/dahtricà	<i>Essere intricato, aggrovigliato/</i>

Euhte len
Euhte lis
Euhte malèn
Euhte na bricolla
Euhte palerro
Euhte rans
Euhte rando (pyin qué verse)
Euhte salissèn/salichèn

Euhte tartouyà
Euhte tò quiafi
Euhte tò rédzahjà

Euhte tsahcrévà

Euhte tsahcrì



Intrébas

sgrovigliato
Essere facile
Essere liso, consumato
Essere difficile
Essere una cosa di poco conto
Essere fitto, rigoglioso
Essere rancido
Essere pieno raso
Essere sporchevole (di stoffa e di oggetti chiari su cui si nota facilmente lo sporco)
Essere attorcigliato (del filo)
Essere molto fitto
Si dice di cose sparpagiate in modo disordinato in un luogo (da rédzahì lé vatse = spargere le foglie secche – lou dzah – per preparare una lettiera per le mucche). Nella stalla: essere tutto sistemato e pulito; in casa: essere tutto in disordine, sparpagliato
Essere di consistenza non omogenea, non matura in modo uniforme (verdura)
Essere non cotto bene (verdure)



Tot coumpiyà

Avéi (patoué dé l'indret) – Avé (patoué dé l'invers) – Avèj (piemontèis) - Avere

<i>Avèj ën diau adòss</i>	<i>Avere il diavolo in corpo</i>
<i>Avèj 'n sèddes ch'a smija 'n trante- doi</i>	<i>Avere un 16 che assomiglia a un 32 (sedere grosso)</i>
<i>Avéi bouna moutria</i>	<i>Aver faccia tosta, avere il coraggio di chiedere</i>
<i>Avéi dé douét / Avèj bel deuit</i>	<i>Avere bei modi, modi gentili</i>
<i>Avéi djéna</i>	<i>Vergognarsi, essere timido</i>
<i>Avéi fuza (fuze)</i>	<i>Aver fiducia, sperare in qualcosa</i>
<i>Avèj j'euj fodrà (ëd salam)</i>	<i>Avere gli occhi foderati (di salame), non rendersi conto dell'evidenza</i>
<i>Avèj i pof</i>	<i>Avere debiti</i>
<i>Avéi in béi courpet</i>	<i>Avere un bel coraggio</i>
<i>Avéi in cafa in tèhta</i>	<i>Avere tanti capelli, disordinati</i>
<i>Avéi in caratére da lijah</i>	<i>Avere un carattere difficile (lijah = roccia in forte pendenza, liscia e scivolosa)</i>
<i>Avéi in guiaou per pei</i>	<i>Avere un diavolo per capello</i>
<i>Avéi in manéi dé frape in tèhta</i>	<i>Avere una fascina di "frappe" (tralci della vite dopo la potatura) in te- sta (essere spettinati)</i>
<i>Avéi in móro dé tola</i>	<i>Avere un muso di latta (una gran faccia tosta)</i>
<i>Avéi la dernére</i>	<i>Avere mal di schiena</i>
<i>Avéi la fan qué barèye</i>	<i>Avere fretta di mangiare, essere impazienti per fame</i>
<i>Avéi la lènga lóndze</i>	<i>Essere una malalingua</i>
<i>Avéi la leunna pé travers</i>	<i>Avere la luna di traverso (essere di cattivo umore)</i>
<i>Avèj la man a rampin</i>	<i>Avere la mano a uncino (ladro)</i>
<i>Avé la mandijón/mandizón</i>	<i>Avere prurito</i>
<i>Avèj la man larga</i>	<i>Essere generoso</i>
<i>Avéi la man morta / Avèj la man mòrta / Avèj le furmije</i>	<i>Avere la mano morta (un formicolio alle mani)</i>
<i>Avèj la man sporca ad paota</i>	<i>Avere la mano sporca di fango (far- si gli affari degli altri)</i>
<i>Avéi la panhe lahtse</i>	<i>Avere la pancia molle (vuota: fame)</i>
<i>Avéi la panhe lamma</i>	<i>Avere la pancia vuota (fame)</i>
<i>Avéi la péi dzéleunna/la pédzeleu- nna</i>	<i>Aver la pelle di gallina (pelle d'oca, avere freddo)</i>
<i>Avéi la pélérela</i>	<i>Avere prurito</i>

Avéi l'apétreun	<i>Avere una tosse fastidiosa</i>
Avé la quilére	<i>Avere male in fondo alla schiena</i>
Avéi la tèhta coume na couhe	<i>Avere la testa come una zucca (avere la testa grossa, avere tanti pensieri, essere intontiti dalle parole di qualcuno)</i>
Avéi la tèhta dura	<i>Aver la testa dura (essere testardo, avere difficoltà di apprendimento, ma anche ostinato)</i>
Avéi la tèhta da couvé	<i>Avere la testa come un porta cote (avere la testa vuota)</i>
Avéi la tèhta finna	<i>Avere la testa fina (essere intelligente, imparare facilmente)</i>
Avéi la tèhta fouraye	<i>Avere la testa bucata (smemorato)</i>
Avéi la tèhta qué bouane	<i>Avere un ronzo nella testa</i>
Avéi lé bale in djostra	<i>Avere le palle in giostra (essere arrabbiati)</i>
Avéi lé dei qué lévo l'ónnda	<i>Avere le dita doloranti per il passaggio da un luogo molto freddo a un ambiente caldo</i>
Avéi lé péi ou tsat	<i>Avere i piedi al caldo (stare bene economicamente)</i>
Avéi lé tsambe qué fan djaco djaco / Avèj le gambe ch'a fan giaco giaco	<i>Aver le gambe che fanno Giacomo Giacomo (tremano per paura, per emozione, per stanchezza. Da: 1. suono giac giac che farebbero le ginocchia cedendo alla stanchezza; 2. stanchezza dei pellegrini che si recavano a San Giacomo di Compostela; 3. nel momento dell'agonia, San Giacomo verrebbe a prendere l'anima del moribondo per portarla in cielo lungo la Via Lattea, detta appunto la "strada di San Giacomo")</i>
Avéi lé tsoudane	<i>Aver le caldane</i>
Avéi lé tsambe coume dovve mayole	<i>Aver le gambe come due maiole= fusto della vite (storte)</i>
Avéi lé tsambe coume dé courtset	<i>Avere le gambe come dei ganci (storte)</i>
Avéi lé-z-eui cassà	<i>Avere gli occhi pesti, le occhiaie, essere stanchi</i>

Avé lé-z-ouèi davàn é daré / Avèj
euj davanti e daré
Avé lé-z-ouèi fourra dé la teuhta

Avé lé-z-ouèi pieu gro qué la panhe

Avé lé-z-ouèi qué sé saro

Avé lé-z-ourèye drette

Avé lé-z-ourèye finne

Avé lé-z-ourèye qué bouano
Avé lé pèi dret

Avé lou balén
Avé lou brizaqueur
Avé lou cafah

Avé lou dahcourén
Avé lou diratèn
Avé lou fià queurt
Avé lou fouà tou qui
Avé lou guioou
Avé lou loc in l'ér

Avé lou lourdén/lou balourdén

Avé lou marafén

Avé lou peutro pyin
Avé lou queur pyin / Avé lou
magón
Avéi lou vén gramo

Avé ma i rén
Avé na bella paletta

Avèj na facia da pom cheuit

*Avere occhi sia davanti sia dietro
(essere molto attento)*

*Avere gli occhi fuori dalla testa
(strabuzzare gli occhi, essere molto
spaventati)*

*Avere gli occhi più grandi della
pancia (essere ingordi)*

*Avere gli occhi che si chiudono
(sonno)*

*Avere le orecchie dritte (prestare
molta attenzione, essere curioso)*

*Avere orecchio fino (sentire bene,
avere un udito raffinato)*

Avere un ronzo nelle orecchie

*Avere i capelli dritti (per lo spaven-
to o la preoccupazione)*

Avere il pallino (una fissazione)

Avere il bruciore di stomaco

*Avere un mucchio (di preoccupa-
zioni, l'ansia, il batticuore,
l'angoscia)*

Essere scoraggiati

Avere il "dura tempo" (nostalgia)

Avere il fiato corto (fiatone)

Avere il fuoco nel sedere (fretta)

Avere il diavolo (essere arrabbiato)

*Avere il naso in aria, non guardare
dove si mettono i piedi*

*Avere un giramento di testa pas-
seggero*

*Essere impaziente, agitato, nervo-
so, non riuscire a stare fermo*

Avere il magone

*Avere il cuore gonfio (il magone,
provare una forte emozione)*

*Avere il vino cattivo, diventare cat-
tivi quando si è ubriachi*

Avere mal di schiena

*Avere una bella paletta (essere
chiacchierone, saper parlare)*

*Avere una faccia da mela cotta (un
viso insignificante)*

Avé na fan/na fret/na pouire.../ da guióou	<i>Avere una fame del diavolo (gran fame, freddo, paura)</i>
Avé na fret da Cain	<i>Avere freddo da Caino (molto fred- do)</i>
Avé na fret da fórcia	<i>Avere un freddo della forca</i>
Avé na lènga da cherpah	<i>Avere una lingua da serpente (ma- lalingua)</i>
Avé na lènga d'ahtrépià	<i>Avere la lingua storpiata (sparlare)</i>
Avé n'an/do an/cahque més / da deurre	<i>Avere un anno da dire (di differen- za)</i>
Avé na tchàpoula	<i>Essere chiacchieroni, bravi a parla- re</i>
Avé na teuhta d'arabéc / Avèj na testa d'arabich	<i>Aver la testa come un alambicco (ostinato, preciso, che non am- mette errori)</i>
Avé na teuhta grósa mé in cahet	<i>Avere la testa grossa come un cal- derone</i>
Avé na tsapietta paré	<i>Avere la testa grossa come un cep- po</i>
Avé pieu dé tèn qué dé veuya	<i>Avere più tempo che vita (non af- fannarsi)</i>
Avé queur	<i>Avere cuore (essere generosi)</i>
Avé pouire de la sinna ombra	<i>Aver paura della propria ombra (essere pauroso)</i>
Avé tro bountèn	<i>Avere troppo buontempo (tempo da perdere o stare troppo bene)</i>

Sé deui avouéi... – Si dice anche...

Alé dretta bateuva	<i>Andare direttamente senza esita- zioni allo scopo, all'obiettivo</i>
Aussé baraca e buratin	<i>Alzare baracca e burattini, andar- sene</i>
Avé lou fià dé l'ahtsoumì	<i>Aver odor di muffa, di forte umidità</i>
Ayoù qué pouèn, ahpouèn	<i>Dove punge, emerge. Promette bene</i>
Basséi la creuhta	<i>Abbassare la cresta, cedere</i>
Boutri cahquin	<i>Spingere, spintonare qualcuno</i>
Buté giudissi chi ch'al l'ha	<i>Mettere giudizio chi ne ha Cala giù dal pruss</i>

Ciamé a costa gnente
Córe panhétèra

Couére matére
Couhté / valé na bala dé feun

Crehpé lé den
Crépéi dé sei
Dahtourbé lou madrigal

Diré lou ten
Douné-se n'ande
Dourmì da cohte, in bóza, réversa
Fei pa l'azo qué lou fen cohte tsér!

Fére ahcónde moué dé poulenta /
pan

Fére beuya
Fére dzers
Fére fihta/fuhta

Fére ho

Fére ourdón / a fét

Fére tsamba

Gagnì la vèina / l'aveina

Gavé-se di caouf
Imprende par queur
Intchouqué-se lou móro
L'armanach marca patele

*Le fomne a deuvo parlé quand che
le galin-e a pisso*

Lévé l'anca
Lou vén fei san

*Cala giù dal pero, non vantarti
troppo*

Chiedere non costa nulla

Correre pancia a terra

Fare pus

*Costare / valere una balla di fumo,
cioè niente*

Digrignare i denti

Morire di sete

*Detto di un malessere generale do-
vuto a carenza di nutrimento*

Avere nostalgia

Darsi una mossa

Dormire su un fianco, proni, supini

*Non far l'asino perché il fieno costa
caro!*

*Far mangiare tanta polenta / pane,
detto di una pietanza che richiede
tanto companatico*

Fare il bucato

Fare ribrezzo

*Preparare il legname per costruire
una vigna*

*Fare impressione, destare compas-
sione*

*Fare un lavoro seguendo un giusto
ordine*

*Reggersi sulle gambe, detto di un
bambino che inizia a puntare i
piedi*

*Guadagnarsi l'avena? Rotolarsi per
terra (dei cavalli)*

Togliersi dai piedi

Imparare a memoria

Ubriacarsi il muso

*L'almanacco segna botte (per mi-
nacciare i bambini)*

*Le donne devono parlare quando le
galline fanno pipì, cioè mai*

Sbilanciarsi, perdere l'equilibrio

Il vino fa sangue

Mangé 'n grissin e n'òca

Mangé con j'euj

Mindzi pan é peun

Méndzi na péla deun l'atra

Mostré ai gat a ciapé ij rat

Mouhtré ou tsét a rampié

Nasse con j'euj duvert

Nen tute ij mat a son ën manicòmio

Passé vola / Pèrde l'ocasion

Perde lé bave daréi cahcun

*Piout détchis, paré sé dahpeuttre é
sé tire si*

Pourté la macquina

*Prédza / intrégué-te can lé polle
picho*

Pyin dzo, pyin tchuit

Quiri invièn

Rabahtsi dapartot

Ramahì deun lou tsévèh

Soupatéi lou coupéhón

Sté 'n ti cohte

*Sté coume na barca ou méh d'in
bohç*

Sté sou peuttro

Stéi tranféri

Stéi mal da tsun

Tchapé in tchoularót

Tchapé la lévra

Tchapéi na cheummia

*Mangiare un grissino e un'oca,
mangiare poco*

*Mangiare con gli occhi, desiderare
fortemente un cibo*

*Mangiare pane e pugni, cioè solo
pane, senza companatico*

*Mangiare una pentola nell'altra,
cioè niente*

*Insegnare ai gatti a prendere i topi,
cioè fare un lavoro inutile*

*Insegnare al gatto ad arrampicarsi,
cioè fare un lavoro inutile*

*Nascere con gli occhi aperte, essere
molto precoce*

*Non tutti i matti sono in manicomio
Sfuggire, perdere l'occasione*

*Perdere le bave, cioè il controllo,
per qualcuno*

*Piove in modo deciso, così si sfoga
e torna il bel tempo*

Guidare

*Parla / impicciati quando le galline
fanno la pipì, cioè mai*

*Pieno io, pieni tutti, detto da chi
pensa solo a se stesso, egoista*

Veder lontano, essere lungimiranti

Rovistare dappertutto

Rovistare nel comodino

*Scuotere la testa, non essere
d'accordo*

Stare alle costole

*Stare come una barca in mezzo al
bosco, cioè a disagio, fuori posto*

*Star sullo stomaco, non sopportare
qualcosa o qualcuno*

Appisolarsi

Star male come un cane

Subire uno scherzo

*Acchiappare la lepre, cioè conclu-
dere un lavoro*

*Prendere un scimmia, cioè una
sbornia*

Tchimentéi lou móndo	<i>Tormentare le persone, chiedere con insistenza</i>
Tégne la lenga ou quieip	<i>Tener la lingua al tiepido, tacere</i>
Tiré bihtse	<i>Tirare la pagliuzza, estrarre a sorte</i>
Tiré lé garet / lé baquette	<i>Tirare i garreti, morire</i>
Trapónde cahtsóza	<i>Posare o spostare provvisoriamente qualcosa</i>
Travayì di man	<i>Fare lavori di ricamo, cucito, maglia...</i>
Tsardzi-se dé bohcv	<i>Caricarsi di legna verde, prendersi degli incarichi pesanti o inutili</i>
Tséde bouquiòn	<i>Cadere bocconi</i>
Và a dé via ij ciap!	<i>Va a dar via le chiappe!</i>
Và lavéte le man ën Deura	<i>Va a lavarti le mani in Dora / Levati dai piedi</i>
Va pa ren ahtsoudé-se lou peus	<i>Non vale la pena di scaldarsi l'urina, non val la pena di arrabbiarsi</i>
Végne fantèhc	<i>Tornare fanciullo, ridursi a non capire più niente</i>
Viréi lé garet	<i>Voltarsi per andar via, abbandonare, rinunciare</i>
Viréi lou cu a cahcun	<i>Voltare il culo a qualcuno, abbandonarlo</i>
Y at béta-se in fiouré	<i>Si è messo addosso un telo da fieno, si è vestito male</i>
Y è na fret qué totse	<i>C'è un freddo pungente</i>
Y è na fret quèya	<i>C'è un freddo silente, non immediatamente percepito</i>
Y è la nébia qué piche	<i>C'è la nebbia che piscia</i>
Y è n'óra débourdaye	<i>C'è un vento vorticoso</i>
Y è tro bouréli dé l'óra per piouve	<i>Le nuvole sono troppo spinte dal vento perché piova</i>
<i>Fija: na dòna fin ch'a l'e nen marià,</i>	<i>Ragazza: una donna fin che non è sposata,</i>
<i>Madamin: na fomna marià, fin ch'a-ié la mare madòna,</i>	<i>"madamin": una donna sposata quando ha ancora la suocera,</i>
<i>Madama: na fomna marià quand ch'a-ié pì la mare madòna e peul pénde 'l cassul andoa ch'a veul</i>	<i>signora quando non ha più la suocera e può appendere il mestolo dove vuole, cioè può comandare in casa propria</i>

L'ommo vou fére, ma can qué
mouer l'et incorra sempe pregn

Lou darbón qué travaye la tèra l'è
vistì dé vélì. La gamolla qué tra-
vaye lou bohç, l'è patanì

*L'uomo vuole partorire, ma quando
muore è ancora sempre gravido,
ossia vuole fare tante cose, ma in
punto di morte ha ancora tanto
da fare*

*La talpa che lavora la terra è vesti-
ta di velluto, la tarma che lavora
il legno è nuda*



Y è la nébia qué piche

Parolle qué van perdeuye? - *Parole in estinzione?*

Ahcaré	<i>Scivolare</i>
Ahcoupah	<i>Scapaccione</i>
Ahpioué	<i>Spiare</i>
Ahpouende	<i>Detto di un dolore da fitta</i>
Ahtrambélé	<i>Barcollare</i>
Ahtrépià	<i>Storpio</i>
Ahtsarvé	<i>Sfrondare un albero, un arbusto</i>
Ahtrépié	<i>Rovinare, storpiare qualcosa, ad esempio una parola pronunciandola male</i>
Amalihì-se	<i>Arrabbiarsi</i>
Bihtse	<i>Pagliuzza</i>
Biné	<i>Riuscire a raggiungere qualcosa di distante</i>
Bouhqué	<i>Legnaia</i>
Boundéfén	<i>Spiriti dei morti, fuochi fatui</i>
Bouricqué	<i>Lavorare duramente, come un asino</i>
Boutón di prére	<i>Caramellina nera gommosa alla liquirizia</i>
Boutri	<i>Spintonare</i>
Cachiné	<i>Sciarpa</i>
Canaya	<i>Bambini</i>
Córs	<i>Salma</i>
Criou	<i>Brividi di freddo o di paura</i>
Crouata	<i>Cravatta, sciarpa</i>
Dabélé	<i>Guastare</i>
Dahpétré-se	<i>Sfogarsi a parole</i>
Dahpiyì	<i>Pettinare</i>
Dahpouquiou	<i>Pettine</i>
Damouré	<i>Giocattolo</i>
Danquia	<i>Altalena</i>
Défouyì	<i>Deviare</i>
Djéné-se	<i>Non osare</i>
Djouà	<i>Gioco</i>
Dras	<i>Bucato</i>
Farléca/ferlecca	<i>Profonda ferita da taglio</i>
Fémolla	<i>Foschia</i>
Fougué/fouguér	<i>Focolare</i>
Fouhquiuyì	<i>Imbrunire</i>

Garbihi	<i>Rovistare</i>
Gouverné	<i>Risparmiare, avanzare, far durare qualcosa, ad esempio il cibo</i>
Hignouqué	<i>Sonnecchiare</i>
Imbouzé-se	<i>Cadere a pancia in giù</i>
Increnna	<i>Scanalatura</i>
Incrésóndzo	<i>Paura del buio, della solitudine</i>
Increuhte	<i>Aver paura del buio, della solitudine</i>
Indrounqué	<i>Infettare</i>
Ingravé	<i>Dispiacere, rincreocere</i>
Inguèra	<i>Squarcio in un tessuto</i>
Inguése	<i>Asola</i>
Intézeuc / tézeuc	<i>Malato di tisi, tubercolosi</i>
Intrémouéne	<i>Intontimento che precede la morte</i>
Lecca	<i>Schiaffo, sberla</i>
Lénda / linda	<i>Mensola di pietra o legno sovrastante il focolare</i>
Léndze	<i>Copriletto</i>
Lóndze	<i>Dissenteria</i>
Loucahi	<i>Curiosare</i>
Louqué	<i>Spiare / oziare, passare il tempo a guardarsi attorno</i>
Madrón	<i>Malessere da stanchezza, tensione nervosa</i>
Mahprizi	<i>Disprezzare persone o cibo</i>
Malàn	<i>Crosta di una ferita</i>
Margouté	<i>Tormentare, stropicciare</i>
Marioù	<i>Specchio</i>
Marmouné	<i>Borbottare, brontolare</i>
Martélé	<i>Pulsare, detto di un dolore pulsante</i>
Matadeuc	<i>Epilessia, mal caduco</i>
Moundéfén	<i>Finimondo</i>
Nèrfa	<i>Ferita da taglio</i>
Neuh	<i>Livido</i>
Pambiané	<i>Perdere tempo</i>
Pento	<i>Pettine</i>
Pian-pé	<i>Pianoterra</i>
Pouata	<i>Bambola</i>
Pouiji	<i>Tirar su, raccogliere con un mestolo, un cucchiaino, una forchetta...</i>
Priandachón	<i>Preoccupazioni</i>

Quiapahi
Rangót
Ras nét
Rézignì
Roussén
Ruda

Souagnì
Taragnì
La mézaleunna / La tchapélòira
Tirèn
Toussinina
Vèni fourra

Chiacchierare
Rantolo
Verso sera, all'imbrunire
Piovigginare
Morbillo
Giornata di lavoro offerta gratuitamente da un gruppo di persone per il trasporto a valle di fieno, formaggi...
Prendersi cura, accudire
Imitare, prendendo in giro
Mezzaluna
Cassetto
Pertosse
Emergere



La tchapélòira – La mézaleunna

Prouverbio

Lou ten - Il tempo

Can Arnón beutte lou tsapé, ven lé
tsévre é tséta lou manté.

*Quand ël Bech Renon a l'ha 'l capél,
o ch'a pieuv o ch'a fa bel.*

*Quan le nivole a van a Osta, pija 'l
paraqua e va a sosta.*

Can eun y a vi tré bé mé d'avri, in-
grave pamé mourì.

Avri n'a trenta, se piouvisse tren-
teun fézèreye pa ma a gnun /
Avril a n'ha tranta, pioveissa tran-
tun farija pà mal a gnun.

La piódze d'avri fei impyre lou payi
/ lou barì.

Góre lóndze, ivér lón.

*Se pieuv a l'Ascension, la poer fa
monton.*

Ten dé merda, ten da erba.

An da fen, an da ren.

Sijón tardiva, mai véziva.

*Quand che ij ciei a pioro, la tèra a
viv.*

Se piout a San Médar, caranta dzór
la sina par.

*Se a pieuv a San Medard, pèr qua-
ranta di a na pieuv na part.*

*Quando il Bec Renon mette il cap-
pello (ovvero la cima si copre di
neve), vendi le capre e compra il
mantello (perché si avvicina
l'inverno).*

*Quando il Ber Renon ha il cappello,
o piove o fa bello.*

*Quando le nuvole vanno ad Aosta,
prendi l'ombrello e vai al riparo.*

*Quando uno ha visto tre bei mesi di
aprile, non gli dispiace più morire.*

*Aprile ha trenta giorni, se piovesse
per trentun giorni, non farebbe
male a nessuno.*

*La pioggia d'aprile fa riempire il
fienile / il barile.*

Vimini lunghi, inverno lungo.

*Se piove all'Ascensione, la polvere
fa i mucchi: dopo non pioverà più
per molto tempo.*

*Tempo di merda, tempo da erba:
col brutto tempo cresce molta er-
ba.*

*Anno da fieno, anno da niente:
l'anno favorevole alla produzione
di fieno non lo è per i prodotti dei
campi o dell'orto.*

*Stagione tardiva, mai vuota, ma
sempre con abbondante raccolto.*

*Quando i cieli piangono, la terra
vive.*

*Se piove a San Medardo (8 giugno),
quaranta giorni dalla sua parte
(pioverà per quaranta giorni).*

*Se piove a San Medardo, per qua-
ranta giorni ne pioverà una parte.*

*Se a pieuv a San Bernabé, a piovrà
quaranta di e na sman-a.*

Sen Dzaco verse la couhe.

Sent'Anna la damidjana.

Sen Pantión lou boutiyón (dou-
bión).

A Sen Bartouloumé la pertse sou
nouyé.

Lou pioudzéro dé Sen Métséi, ou
davàn ou apréi manque pa
d'arivéi.

*Se a Sant'Ors a fa bel, l'ors a buta
feura èl pajasson e l'invern sarà
quaranta di pì longh.*

Sé a Sent'Ors l'ors fei sétsi lou
payahón, n'en incorra caranta
dzór sé lou coupéhón.

Sé a Sent'Ors l'ors fei sétsi lou
payahón, caranta dzór l'ivér pieu
lón.

A Sent'Ors lé vatse són miquià ver-
naye.

Santa Bibiana tre di e na sman-a.

Aria 'd filura, aria 'd sepoltura.

Troune troune, lou guioou
tsampiounne / rounne.

Piout piout, lou guioou lou vout /
sé fout.

Fióque fióque, lou guioou baloque

Grelle grelle, lou guioou gantelle.

*Se piove a San Barnaba (11 giu-
gno), pioverà quaranta giorni e
un settimana.*

*San Giacomo (25 luglio) versa la
zucca.*

Sant'Anna (26 luglio) la damigiana.

*San Pantaleone (27 luglio) il botti-
glione.*

*A San Bartolomeo (24 agosto, è
tempo di raccogliere le noci) la
pertica sul noce.*

*Le piogge di San Michele (29 set-
tembre) prima o poi arrivano.*

*Se a Sant'Orso (1° febbraio) fa bel-
lo, l'orso mette fuori ad asciugare
il pagliericcio e l'inverno sarà
quaranta giorni più lungo.*

*Se a sant'Orso l'orso fa asciugare il
pagliericcio, ne avremo ancora
quaranta giorni (d'inverno) sul
groppone.*

*Se a Sant'Orso l'orso fa asciugare il
pagliericcio, l'nverno si prolunga
di quaranta giorni.*

*A Sant'Orso per le mucche metà
inverno nella stalla è passato
(hanno consumato metà del fo-
raggio invernale).*

*Il tempo che fa a Santa Bibiana (2
dicembre) dura tre giorni più una
settimana.*

*Aria di fessura (corrente d'aria),
aria di sepoltura.*

*Tuona tuona, il diavolo pesta i piedi
/ ringhia, ruggisce...*

*Piove piove, il diavolo lo vuole / si
flagella.*

*Nevica nevica, il diavolo ruzzola,
rotola...*

*Grandina grandina, il diavolo sal-
tella.*

La veugne é lou vén - *La vigna e il vino*

La végne deui ou mèhtre qué pouèi: "Lesse-me pora qué té fón reutso".

Lou vén bón l'è té la végne dou plandrón.

Sé Djouire mèine, mèine vén.

Sé piout a dzéné, bónde la teunna a Sen Métsé

A San Lorens l'uva a tèns.

Fié é rézén, tóse fén.

Per fére lou vén bón, fanta qué seyo ros lé crehtón.

Dzi vén, si sèi.

Vin vinel

*It ses bon, it sesi bél
e t'ëm fasi giré 'l servél.*

Can lou grizoù sé fei sente lou rezeun bóye.

Can la vizala tsante, lou rézén bóye.

Lou rezeun bóye can lé bréhèi fiou-reusso.

*La vigna dice al padrone che la po-
ta: "Lasciami povera, che ti farò
ricco".*

*Il vino buono si ottiene dalla vigna
del pelandrone.*

*Se la Dora in inverno trasporta la-
stre di ghiaccio, l'annata non sarà
buona per la produzione di vino.*

*Se piove a gennaio si riempie il tino
a san Michele (29 settembre)*

*A San Lorenzo (10 agosto) l'uva si
tinge.*

Fichi e uva, veleno fine.

*Per fare il vino buono, bisogna che i
cocuzzoli siano rossi.*

Giù vino, su sete.

Vino vinello

*sei buono e sei bello
e mi fai girare il cervello.*

*Quando la locusta si fa sentire,
l'uva inizia a cambiar colore.*

*Quando la mantide religiosa canta,
l'uva inizia a cambiar colore.*

*L'uva inizia a cambiar colore quan-
do il brugo fiorisce.*

Le persounne - *Le persone*

J'aso 'd Cavour as làudo da lor.

*J'aso 'd Cavor, se gnun a i làuda, as
làudn da soi.*

Da soi, as viv mal anche 'n Paradis.

Scapa travaj che mi i rivo.

*Travaj va via davanti che mi i rivo
daré.*

*Fé e disfé, s'ëmpara 'l mèsté, ma
resta tut da fé.*

Gli asini di Cavour si lodano da soli.

*Gli asini di Cavour, se nessuno li
loda, si lodano da soli.*

*Da soli, si vive male anche in Para-
diso.*

Scappa lavoro, che io arrivo!

Lavoro precedimi, che io ti seguo.

*Fare e disfare, si impara il mestiere,
ma resta tutto da fare.*

Ahtrah ahtrahón, fan dé bé garsón.

Gran é gró, ahpes é fó.

Gran e gróss, fàus e balóss.

In bón bayéré na fei bayì d'atre tré.

Chi sa nen pioré, a sa gnanca ghi-gné.

L'art ëd Michelass: mangé, beive e 'ndé a spass.

Sót fei sót, pieui fei pieui.

Per fé na bon-a còpia a-i va 'n bon original.

Qui ahteugguie pa, porte la brenta

Qui ahteugguie tróp vén mat.

Totte lé bihtse fan tsambérotà.

Vouléi la bohe pyinna é la fémala tchoucca.

Trona an Val Culera, tempesta e merda nera.

Na pomma per dzór, mande ià lou médésén dou tór.

Lou valdouhtàn l'et in bacàn, mindze la fruta senza lou pan.

Stracci e straccioni, fanno dei bei ragazzi (da una coppia di brutti, nascono figli belli).

Grande e grosso, spesso e scemo.

Grande e grosso, falso e birbante.

Un buon "sbadigliatore", ne fa sbadigliare altri tre.

Chi non sa piangere, non sa nemmeno ridere.

L'arte di Michelaccio: mangiare, bere e andare a spasso.

Soldi fanno soldi, pidocchi fanno pidocchi.

Per fare una buona copia, ci vuole un buon originale.

Chi non studia, porta la brenta, è destinato al lavoro faticoso.

Chi troppo studia, matto diventa.

Tutte le pagliuzze fanno inciampare, cioè basta poco per creare un disagio.

Voler la botte piena e la moglie ubriaca, volere l'impossibile.

Tuona in Val Culera, tempesta a merda nera (detto di chi scoreggia rumorosamente).

Una mela al giorno leva il medico di torno.

Il valdostano è un tipo rozzo, mangia la frutta senza pane.

Lou méndzì - Il cibo

Pan é gnouéi, in bón dinéi

Pan e noss, mangé da spos, noss e pan, mangé da can / da bacàn.

Chërpa pansa, ma gnente vansa.

Ij sòld a peulo déte 'l mangé, ma nen l'aptit.

La mnéstra a l'é la biava 'd l'òm.

Pane e noci, un buon pranzo

Pane e noci, cibo da sposi, noci e pane, cibo da cane/da villano.

Crepa pancia, piuttosto che avanzare (il cibo).

I soldi possono procurare il cibo, ma non l'appetito.

La minestra è la biada dell'uomo.

Per fé na bon-a salada a-i van: ën prudent përsalela, ën pitòch përsalasil, ën bondos përsaleuli e 'n mat përsaliréla.

Pitòst che 'n tòch, l'é mej n'aròst.

Lou ris neuh deun l'éve é mouer deun lou vén.

A na massa pì la gola che la spada.

A l'é mej fe invidia che pietà.

Bouna moutria, miquià nouriteura.

Bròd e vin scàudo da lë stòmi ai pé.

La tsévra l'et la vatse di póro.

La vatse l'et pa na fountana.

Lahóle, lahoulàn, panhe pyinna, mai hinà.

Per fare una buona insalata ci vogliono: un prudente per salarla, un avaro per l'aceto, un prodigo per l'olio e un matto per girarla.

Piuttosto che un tozzo di pane, è meglio un arrosto.

Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino.

Ne uccide più la gola del la spada.

E meglio fare invidia che pietà.

Chi sa chiedere, ottiene, è a metà dell'opera...

Brodo e vino scaldano dallo stomaco ai piedi.

La capra è la mucca dei poveri.

La mucca non è una fontana, cioè non dà latte all'infinito.

Polentina molle, pancia piena, mai cenato, cioè un cibo che riempie, ma non nutre.

Qui indavine? – Chi indovina?

Y è na quiverta dé meulle péhet... (lou quiver).

La feuye l'è pa incorra naye qué la mare rétségne dza lé peun (la fidez).

Lou lu y a mai pica-lo... (l'ivér).

Catro mahe, n'ahcouva, do louiyèn, do pougnèn... (la vatse).

Qui la fei, la fei per vende, qui la tséte la douvre pa, qui la douvre la vei pa... (la cacha da mór).

È una coperta fatta di mille pezze... (il tetto).

La figlia non è ancora nata che la madre serra già i pugni (la felce).

Il lupo non l'ha mai mangiato... (l'inverno).

Quattro mazze, una scopa, due lucicanti, due pungenti (zampe, coda, occhi, corna: la mucca).

Chi la fa, la fa per venderla, chi la compra non la usa, chi la usa non la vede... (la cassa da morto).

**L'Avèn, Tsalende, Préméi dzór dé l'an, lou Dzor di Rèi, Pahque é d'atre feuhte
Avvento, Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua e altre festività**

Sé deui - Si dice

A l'Avèn tchut lé moumèn y an lou
lour tourmèn.

*In Avvento ogni momento ha il suo
tormento.*

Lé dzór dé l'astinensa lé prére mé-
ndzo lou poulet é no poulenta
sensa.

*Nei giorni di astinenza i preti man-
giano il pollo e noi solo polenta.*

Tsalende ou balcón, Pahque ou
tizón.

*Natale al balcone, Pasqua al tizzo-
ne.*

Mahcoulén a Tsalende, guiahoulén
a Pahque.

*Moscerini a Natale, ghiaccioli a
Pasqua.*

Tsalende coun la leunna, qui y a
dovve vatse na ven eunna.

*Natale con la luna, chi ha due muc-
che ne vende una (per carenza di
fieno).*

Lou dzór di Rèi totte lé feuhte ah-
coue ià.

*Il giorno dell'Epifania tutte le feste
scopa via.*

Lou dzór di Rèi, Marietta
s'ahchanque lé pei.

*Il giorno dell'Epifania, Marietta si
strappa i capelli.*

*Da Natal a l'Epifania ël sol fa pass
da formija.*

*Da Natale all'Epifania il sole fa pas-
si da formica.*

*Ël di 'd Santa Lucia, ël sol a l'é
chërsù al pass ëd na formija, a
Natal ël pass d'ën gal.*

*Il giorno di Santa Lucia, il sole è
cresciuto al passo di una formica,
a Natale al passo di un gallo.*

*A San Steo e a Natal tuti ij pòver a
stan mal.*

*A Santo Stefano e a Natale tutti i
poveri stanno male.*

Y an countà – Hanno raccontato

Can iro fiyetta, ti an '50, préstavo lou mén piquió prézépïo. Partivo coun la mamma tsertsi dé moffa ayoù ire oumbrà é umiddo, su per Mabéc. L'indret dé Dounah l'è pitóou soulèyà é cahque cóou fantive core na bella quéte per trouvé-ne. Na proufitavo per queuye avouèi dé ahpeunne di rat; lé douvravo pé coume piante outór dou prézépïo. Avivo pé dza tséta-me na douhèina dé piquiode statoue qué, belle qué a mé ingravave mouéi, la mamma catchave inviza apréi lé Rèi.

Lou pappa alave tsertsi-me in piquió « albero », in bran dé iouér (outte Rijèn) ou dé dzénévro (su l Poze) é y pendivo na guizèina dé botche coulouraye.

Ire « Gesù Bambino » qué mé pourtave lé régal: in lévro ou in piquió djouà ou in tóc dé téla (viouletta, perqué lamavo hella coulòur); coun hella téla Elsa, la sartoura, mé fézive pé in coutén da feuhta.

L'ahtrèina qué avivo tchuit ire lé vieuye, tsahtègne sètse dé l'an dévàn, per hénécque sé mandavo vieuye. Iro couéte deun l'éve coume lé friole.

Insembio nou dounavo na rapa dé rézén pas, in mandarén, dé caraméle. Lé sôt y an arivà apré.

Quando ero bambina, negli anni '50, preparavo il mio piccolo presepio. Partivo con la mamma a cercare del muschio nei posti umidi e ombreggiati, su per Mabéc. L'Indret di Donnas è piuttosto soleggiato e a volte bisognava camminare per un bel momento prima di trovarne. Ne approfittavamo per raccogliere anche del pungitopo da usare come piante intorno al presepio. Mi avevano già comprato una dozzina di piccole statue che, anche se a me dispiaceva molto, la mamma nascondeva bene dopo l'Epifania.

Il papà andava a cercarmi un piccolo albero, un ramo di alloro (a Rijèn) o di ginepro (su a l Poze) e ci appendevo una decina di palline colorate.

Era Gesù Bambino che mi portava i regali: un libro o un piccolo gioco o un pezzo di stoffa (viola, perché mi piaceva quel colore). Con quella stoffa Elsa, la sarta, mi faceva poi un vestito per la festa.

La strenna che ricevevamo tutti erano le "vieuye", le castagne secche dell'anno prima, per questo si chiamavano "vieuye", cioè vecchie. Erano cotte nell'acqua come le "friole". Insieme ci davano un grappolo di uva appassita, un mandarino, delle caramelle. I soldi sono arrivati dopo.

Lou poppa mé dézive sempe qué sé stavo pa brava deun la tsahe dé la Befana trovavo pé na peurga, na ouisca é n'areuh. Ma y at pa mai capità, n'en sempe trovà dé mandarén é dé spagnoulette é cahque co dé fié sètse.

No n'en mai fé lou prézépïo. Can n'en pé maria-me, lé feuye alavo pé tsertsi la moffa é lou fézivo.

Dzo n'en alà eun co si Valbounna a prenne dovve brenvette, ma ire dza per lé feuye.

Mi l'hai sempre fait ël Presepïo, li al Borgh. Soens lo fasijo sota 'l buffet. Èl nòno Candin a l'avija fame le statoëtte e la gaban-a 'd bòsch. As butava sù 'nt ël garatas a ciapioté e a fasija ën manera che noi-i vèdeisso nen. Quand che noi rivavo su, lo trovavo ciapà a fé 'd tabachere ò d'àutra ròba, parèj noi come sorprèisa i-j 'avijo le statoëtte dël presepïo. Le prime ch'a l'ha fait a son stàite la Madòna, san Giusèp, Gesù Bambin e doi pastor. Con la carta dla cicolata ì-fasija ël laghèt. La nòna Carolin-a l'ha peui comincià a catene dle statuin-e dal tabachin, da Adele. L'arbrao 'd Natal l'hai mai fala da cita, l'hai comincià dòp che son sposame.

Èm ricòrdo che tuti j'ane andasija a caté na cita fèja dal tabachin, quai vòlta doe, ma mai 'd pì!

Papà mi diceva che se non facevo la brava nella calza della Befana rischiavo di trovare una purga, una verga e un riccio. Ma non mi è mai successo, ho sempre trovato dei mandarini e delle arachidi e a volte dei fichi secchi.

Noi non abbiamo mai fatto il presepio. Quando mi sono sposato, le bambine andavano poi a cercare il muschio e lo facevano.

Sono andato una volta a Valbounna a prendere due piccoli larici, ma era già per le bambine.

Io ho sempre fatto il Presepïo li al Borgo. Spesso lo si allestiva sotto la credenza. Il nonno Candido mi aveva fatto le statue e la capanna di legno. Si metteva a scalpellare su in soffitta e faceva in modo che noi non vedessimo. Quando noi arrivavamo su lo trovavamo intento a fare tabacchiere o altre cose, così noi come sorpresa avevamo le statuette del presepio. Le prime che ha fatto sono state la Madonna, san Giuseppe, Gesù Bambino e due pastori. Con la carta della cioccolata facevo il laghetto. La nonna Carolina ha cominciato a comprarci delle statue dal tabaccaio di Adele. L'albero di Natale non l'ho mai fatto da piccola, ho incominciato dopo che mi sono sposata.

Mi ricordo che tutti gli anni andavo a comprare una pecorella dal tabaccaio, qualche volta due, ma mai di più!

Fézivo atinchón a gneun bétéi lé fèye adós la moffa. Lé fèye iro dé djis, sé té lé bétave sé la moffa, y foundive lé pióte, stave mamé lou fér ou, sé ire pa lou fér, stavo senza pióte. Fézivo atinchón a bété-le sou tsémén, sé la guére ou adós lé pére. N'en tsantà tréi an la nouvèina dé Tsalende, dzo, Ugo é n'atro. Avivo doze ou trèj'an, ver lou '59. L'ire in latén, na par l'ire mouéi malèina é, di cóou sbaliavo. Totte lé nét per nóou dzór. Lou dzór dé Sen Stévo fanta bére lou vén a dzeun. Sen Stévo y a sta lou préméi martire, alourra hella matén écque, fanta bére cahque gotta dé vén qué vou deure lou san versà.

Ire béi l'ahtrèina d'an. Pieu qué d'atro nou dounavo dé spagnoulette, cahque mandarén, valagne, gnouéi é cahque caraméla... Mé vén a men qué lé tréi fiyette minne vezeunne, can vénivo mandéi l'ahtrèina, pourtavo a mé in saquétén coun dé caraméle deunta, ma sé viive qué avivo dza sta davartouyaye é avivo dza lica-le in pócca.

Lé spagnoulette lé séménavo no int'ou courti. Can tiravo fourra lé rens, iro totte pendéye, coume lé trafolle. Pé té lé fézive sètsi é, can iro belle sètse, lé bétavo deun lou fór a brézatéi. Sé douvravo avouèi per fère lou café.

Facevo attenzione a non mettere le pecore sul muschio. Le pecore erano di gesso e se le mettevi sul muschio, l'umidità faceva sciogliere le zampe e rimaneva solo l'anima di ferro o, se non c'era il ferro, restavano senza zampe. Facevo attenzione a metterle sulla strada, sulla ghiaia o sulle pietre. Per tre anni io, Ugo e un altro ragazzo abbiamo cantato la novena di Natale. Avevo 12 o 13 anni, intorno al '59. La novena era in latino, una parte era molto difficile e a volte sbagliavo. Lo facevamo ogni sera, per nove giorni. Il giorno di Santo Stefano bisogna bere il vino a digiuno. Santo Stefano è stato il primo martire, allora, quel mattino, bisogna bere qualche goccia di vino, che simboleggia il suo sangue versato.

Era bello ricevere la strenna. Più che altro ci davano delle arachidi, alcuni mandarini, delle nocciole, delle noci e qualche caramella... Mi ricordo che le tre bambine mie vicine di casa, quando venivano a chiedere la strenna, mi portavano un sacchettino di caramelle, ma si vedeva che erano già state scartate e persino un po' leccate.

Le arachidi le seminavamo noi nell'orto. Quando si estirpavano, erano tutte appese alle radici, come le patate. Poi si facevano seccare e, quando erano secche, si mettevano nel forno a tostare. Si usavano anche per il caffè.

Té la tsahe la mamma bétave mandarén, fié sètse, spagnoulette, valagne é cahque caraméle. Mandarén é caraméle stavo a mijón, la résta bétavo in sécotse é alavo a messa. Can sourtivo, per tèra ire tò rédzahà gruze dé spagnoulette. Pandàn messa fézivo pa d'atro qué mindzi.

M'arcòrdo ëd cola vòlta che son andait a Roma da mé barba. L'é andàit giù ant ël giardin, l'ha tirà feura ij radìs, peui l'ha butà ij spagnolètte ant ël forn. Mi savia nen ch'a chèrsiò sota tèra.

La prima vòlta che l'hai ricevù ij spagnolètte, andasiò a l'asilo. L'hai fait la scarlatin-a e la monia l'ha mandame a ca ën sachetin con spagnolètte e quài galètta.

Mé vén pamé a men sé ire i Rèi ou sé ire pieu tar. Dzo sen qué a dzénéi fizivo, fran ou méh dé l'iguéze, na raprésentachón... sen pa sé ire per lé Michón ou per lé Rèi. Mountavo in palc a miquià dé l'iguéze, aproupré lai ayòu ire lé « chanteuses » é lai fizivo na raprésentachón ver lé an '55/'56. Mé sembie qué ire cahque minà piturà dé nér. Avivo 5 o 6 an é vère hize botcha nér avivo pouire.

L'hai fa-lo anche mi col teatro lì, l'era na cita còsa ch'an fasìo fé ël prèive e le monie, ma j'era cit e ricòrdo nen d'àutr.

Nella calza la mamma metteva mandarini, fichi secchi, arachidi, nocciole e qualche caramella. Lasciavo i mandarini e le caramelle a casa, il resto lo mettevo in tasca e andavo a messa. Quando uscivo, per terra c'erano sparse le bucce delle arachidi. Durante la messa continuavo a mangiare.

Mi ricordo quella volta in cui sono andato a Roma da mio zio. È andato nell'orto, ha tirato fuori le radici, poi ha messo le arachidi nel forno. Io non sapevo che crescevano sottoterra.

La prima volta che ho ricevuto le arachidi andavo all'asilo. Ho fatto la scarlattina e la suora mi ha mandato a casa un sacchettino con delle arachidi e qualche galletta.

Non mi ricordo più se era all'Epifania o più tardi, so che a gennaio facevano in mezzo alla chiesa una rappresentazione... Montavano un palco vicino al banco delle canterine ed era verso gli anni '55/'56. Mi sembra che ci fossero dei bambini pitturati di nero. Avevo 5 o 6 anni e nel vedere quei bambini neri avevo paura.

L'ho fatto anch'io quello spettacolo, era una scenetta che ci facevano fare il parroco e le suore, ma ero piccolo e non ricordo altro.

*L'é vèra che cheidun a l'era piturà
'd nèir.*

Ou dzór d'incouèi, lou ten dé l'Avèn y a perdì caze tot henque ire dé rélidjous: sen qué Tsalende s'a-protse perqué lé vétrinne són pyinne dé lutche é dé régal, perqué y è oura dé présté lou prézépïo é "l'albero", perqué lé minà intsémèino a pensé a henque pourtérat "Gesù Bambino" ou "Babbo Natale". No, da minà, savivo pa qui ire "Babbo Natale": sé arivave cahque régal... ma ire pa paré chura... ire lou Bambén Jézù qué lé pourtave.

In co qué ire, lé dzór dé l'Avèn iro spétchal: lou nét s'alave a la tsapala ou a l'iguéze per la nouvèina, sé dézive lou tsapélet é lé Litaneyue, sé tsantave lé Laoude é lou "Mizérére" per lé mór. Lé priére iro totte in fransé ou in latén.

Per lé garsón é lé feuye ire n'oucajón per fére na sourteuya tchuit insembio é a l'iguéze gnin sé djénavé dé tsanté bén fór.

A hi ten lai sé mindjave pócca é sé travayave moué, ma davàn Tsalende tchuit, adé lé vieui, fézivo incorra dé gran pénétenhe é respétavo lou dzeun, gneun macque lou dévendro, ma tchuì lé dzór da mianét avante.

La vèye dé Tsalende sé fézivo moué dé travai per sté pieu tranquille lou dzór apré: sé préstave dobbia fiourèlà dé fen per lé vatse, do-

*È vero che qualcuno era pitturato di
nero.*

Al giorno d'oggi, il tempo dell'Avvento ha perso quasi completamente il senso religioso: sappiamo che Natale si avvicina perché le vetrine sono piene di luci e di regali, perché è tempo di preparare il presepe e l'albero, perché i bambini incominciano a pensare a quel che porteranno Gesù Bambino o Babbo Natale. Noi, da piccoli, non sapevamo chi fosse Babbo Natale: se arrivava qualche regalo... ma non era così sicuro... era Gesù Bambino che lo portava.

Un tempo, i giorni dell'Avvento erano speciali: la sera si andava in una cappella o in chiesa per la novena, si recitavano il rosario e le Litanie, si cantavano le Laudae e il Miserere per i morti. Le preghiere erano tutte in francese o in latino.

Per i ragazzi e le ragazze era un'occasione per fare un'uscita tutti insieme e in chiesa nessuno si vergognava di cantare ad alta voce.

A quei tempi si mangiava poco e si lavorava molto, ma prima di Natale tutti, gli anziani in particolare, facevano ancora grandi penitenze e rispettavano il digiuno, non soltanto di venerdì, ma tutti i giorni dalla mezzanotte in poi.

La vigilia di Natale si facevano molti lavori per poter stare più tranquilli il giorno seguente: si preparava un doppio fascio di fieno per

bia bieuhta dé bohç réssà é ahquiapà per lou fournet...

La vèye dé Tsalende sé lavavo avouèi inviza lé sabó per la messa dé mianét é per hella dou dzór apré, sé bétave si couére lou bouyón dé bou... per qui poulive tsété-lo... ou sénó dé polla ou dé tsévra assétaye.

Lé garsón é lé feuye alavo a l'iguéze présté lou prézépíó. Lai ire dza dé belle statoue dé djis. A mijón, sé lou fézivo, lé statoue iro dé mou-lèya dé pan, dé papé ou dé fóye dé méya. Apré hinna, s'alave in vèyà deun l'ahtabio é, can ire ou-ra dé messa mianét, sé partive tchuit insembio coun cahque lanternén per liné lou tsémén. I pé avivo lé sabó ou, sé fézive bé ten, d'ahcoufón dé courdón dé rihta, trapouentà é fét di mómmé. Qui avive cahtsoza dé nou lou bétave dza a messa mianét, per rémerché lou Bambén Jézù é mandé-ye dé grahe.

Apré messa mianét, s'alave a mijón bére lou bouyón, lou vén tsat ou, per qui lamave, vén é bouyón insembio. Mindjavo tsahtègne couéte in totte lé manére: friole, bayane, mendaye ou vieuye. Lé friole iro dé tsahtègne freuhtse couéte coun la górfá. Lé bayane iro tsahtègne sètse pistaye é vanaye, pé couéte deun l'éve. Per

le mucche, doppio mucchio di legna segata e spaccata per la stufa...

La vigilia di Natale era abitudine lavare bene i sabot per la messa di mezzanotte e per quella del giorno dopo, mettere a cuocere il brodo di bue... per chi poteva permettersi di comprarlo... oppure di gallina o di capra conservata sotto sale.

I ragazzi e le ragazze andavano in chiesa a preparare il presepe. Lì c'erano già delle belle statue in gesso. A casa invece, se si faceva il presepio, le statue erano di mollica di pane, di carta o di foglie di granoturco. Dopo cena si andava a fare la veglia nella stalla e, quando giungeva l'ora della messa di mezzanotte, si partiva tutti insieme con qualche lanterna per illuminare la strada. Ai piedi si calzavano i sabot o, se il tempo era bello, delle pantofole di corda di canapa, trapuntate e fatte dalle mamme. Chi aveva qualche indumento nuovo lo indossava già per la messa di mezzanotte, per ringraziare Gesù Bambino e chiederli ulteriori grazie.

Dopo la messa di mezzanotte, si tornava a casa a bere il brodo, il vino caldo o, per chi preferiva, vino e brodo insieme. Si mangiavano le castagne cotte in vari modi: "friole", "bayane", caldarroste o "vieuye". Le "friole" erano castagne fresche cotte con la loro buccia. Le "bayane" erano castagne secche battute e private della

fére lé friole é lé mendaye a Tsalende, bétavo da par lé tsahtègne d'outon deun lé tinotche ou lé artse, couataye dé sabbia, dé dzah ou d'areuh, paré sé vardavo freuhtse. Lé vieuye sé préstavo a Tsalende ma, pieu qué d'atro, ou prémé dzór dé l'an. Iro tsahtègne sitchèye a la gréhe é couète coun la lour górfa. Can, la matén dou prémé dzór dé l'an, lé minà passavo in totte lé mijón a deurre « Bón an a té, ahtrèina d'an a mé », avivo coume ahtrèina na pignà dé vieuye, vieuye dé l'an davàn!

Dzo arivavo pa capì perqué « Gesù Bambino » mé poutave sempe lé même bague: in saquetén dé carta tchélésta lai adós lou bifé. Dzo pensavo: y a pa sbaglia-se gnanca ouyèn, sempe lou mémo saquet! Pieu tar n'en pé capì, ire l'Ilssa qué lou dounave i lavouréi per lé lour minà. Lé caraméle y an intséménà arivéi perqué l'Ilssa lé dounave.

Can n'en pé intséménà fére « l'albero », alavo tsertsi in pén si mountagne, si Tsapélèi, pé lou bétavo dzi per lou fi. Dza na tayavo eun beurt perqué aviquiavo é dijivo: hi écque na, fa pa tayilo perqué vén bé at é dret, hi tal na, hi lai gnanca... Ire dza pa di

buccia scuotendole con un ventilabro, poi cotte in acqua. Per poter cucinare le "friole" e le caldaroste a Natale, era abitudine in autunno mettere le castagne in un recipiente di legno o in una cassapanca, ben coperte con sabbia, foglie secche di castagno o ricci, così si conservavano fresche. Le "vieuye" si preparavano a Natale, ma soprattutto a Capodanno. Erano castagne seccate nel seccatoio e cotte con la loro buccia. Quando, la mattina di Capodanno, i bambini passavano in tutte le case ad augurare "Buon anno a te, strenna a me", ricevevano come strenna una manciata di "vieuye", vecchie perché già dell'anno precedente!

Non riuscivo a capire perché Gesù Bambino mi portasse sempre le stesse cose: un sacchettino di carta azzurra posato sulla credenza. Pensavo ogni volta: non si è sbagliato nemmeno quest'anno, sempre lo stesso sacchettino! Più tardi ho poi capito, era l'Ilssa Viola che lo dava agli operai per i loro bambini. Le prime caramelle sono arrivate come regalo dell'Ilssa.

Quando ho poi incominciato a fare l'albero di Natale, andavo a cercare un pino su in montagna, a Tsapélèi, poi lo facevamo scendere appeso al filo a sbalzo. Già ne tagliavamo uno brutto perché ci guardavamo intorno e dicevamo: quello no perché verrà molto alto

pieu bé can partive, pé lou bétavo dzi per lou fi, pensa teu coume ire can arivave dzi!

Mindjavo pa tenta tchoucouлата in co, ma sé capitave, ahticavo mai ià lé carte ardentaye, can fézivo "l'albero" y bétavo deun na trafolla é pendivo si.

Mirella va dza couèye la moffa ou mé dé sétembre, pé la beute si ou garatah a sétsi. La fei sétsi perqué, sé l'è pa setse, can fei lou prézépico deun ou tsat, fyire gramo.

A Tsalende lou barba mé régalave lé vatse dé bohç.

Lou dévendro Sen la Madona néra mé fézive pouire. Sé partive dé l'iguéze ver nét, pé hé a l'azillo ayoù y è lou gróou bouréi dou tsarbón couatà coun na lamiera ahpeça, lé boutchah, qué fézivo lé Juif, y bativo adós é qué dé tapadzo! Dza ire prèh nét, pé hella Madóna totta vistéya dé nér qué alava tsertsi lou Boun Guieu, pé hi gran tapadzo senza vère qui lou fézive...

A mè vén a men avouèi qué, davàn qué parte la pouchichón, lou prére tsahave dé l'iguéze dé boutchah qué iro lé Juif é qué iro pé hize qué alavo fére tapadzo...

e diritto, quello no, quell'altro nemmeno... Non era già dei migliori alla partenza, poi scendeva sul filo a sbalzo, pensa un po' com'era all'arrivo! A quei tempi non mangiavamo molto cioccolato, ma se capitava, non buttavamo mai le carte argentate, quando facevamo l'albero ci mettevamo dentro una patata e la appendevamo.

Mirella va già a raccogliere il muschio a settembre, poi lo mette in soffitta ad asciugare, perché se non è asciutto, quando fa il presepico in casa al caldo, manda uno sgradevole odore.

A Natale lo zio mi regalava le mucche di legno.

Il Venerdì Santo la Madonna nera mi faceva paura. Si partiva dalla chiesa verso sera, poi qui all'asilo, dove c'era il grosso buco per il carbone coperto da una spessa lamiera, i ragazzi che rappresentavano gli Ebrei ci battevano sopra facendo un gran baccano. Già era quasi buio, poi quella Madonna tutta vestita di nero che andava in cerca del figlio morto e quel gran baccano, senza riuscire a distinguere chi lo procurasse...

Mi viene anche in mente che, prima che partisse la processione, il parroco cacciava dalla chiesa i ragazzi che interpretavano gli Ebrei e che erano poi quelli che andavano a fare baccano.

Mi l'un purtala cula Madona, mi, Valentina, Femanda e n'auta. Li daré i ascole j era pa gnune ca antlura e, quan che t'arivave sla strà li sutta, tut cul ciadél me fa-sia paura.

Mé vén a men lou déleuns dé Pa-hque: la matén fantive mindzi lou pan qué avivo fé béni lou dzór dé Ré-mouliva, vardave dou ma a goulà... Lou déssando sen, can tournavo sounéi lé quiótse, dzo é la mamma alavo dzu Dézò Bournéi dé Rouvarèi a lavé-me le-z-eui, vardave la vista...

Da piquioda, dzo alavo a bénédichón, pé can tournavo a mijón dijivo a la mamma: y an tsantà na bella tsanhón: tanto merlo sacramento!

Lou dzór dé Feuhta Guieu, no a Vert lón lou tsémén fézivo dé altarén coun dé belle touvaye ricamaye, dé fiour, dé couadro dé la Madóna é di Sen é dé bé arc fét dé bran di piante é dé fiour. Pasavo in prouchichón é no fiyette visteuye coun lou coutén dé la prémére couimgnón avivo in garbagnin pyin dé pétali dé róze é lé ahticavo per tèra ayòu pasave lou Bon Giueu. Lé botcha pourtavo lou baldaquén qué fézive sohta ou prére qué pourtave lou Bon Guieu.

Io l'ho portata quella Madonna, io, Valentina, Fernanda e un'altra... Lì, dietro le scuole non c'erano case allora e quando arrivavi sulla strada lì sotto tutto quel fracasso mi faceva paura.

Mi ricordo il lunedì di Pasqua, il mattino bisognava mangiare il pane benedetto il giorno delle Palme, preservava dal mal di gola. Il Sabato Santo, quando le campane tornavano a suonare, con la mamma andavo giù al lavatoio di Rovarey a lavarmi gli occhi, preservava la vista.

Da piccola, andavo alla benedizione, poi, quando tornavo a casa dicevo alla mamma: hanno cantato una bella canzone: tanto merlo sacramento!

Il giorno del Corpus Domini, noi a Vert, lungo la strada facevamo degli altarini addobbati con belle tovaglie ricamate, fiori, quadri della Madonna e dei Santi e degli archi di fronde e fiori. Passavamo in processione e noi bambine, vestite con l'abito bianco della Prima Comunione, portavamo un cestino pieno di petali di rosa e li gettavamo per terra per formare un tappeto al passaggio del Santissimo. I ragazzi portavano il baldacchino che riparava il parroco che portava il Santissimo.

Piante é bouichón dé Dounah

Alberi e arbusti a Donnas

Arbres et arbustes à Donnas

PATOIS	ITALIANO	FRANCESE	PIEMONTESE	IL FRUTTO
L'ahpeunna di rat	Il pungitopo	Le petit houx		La baye
L'ampounére	Il lampone	Le framboisier	<i>L'àmpola</i>	L'ampón
L'arbór	Il maggiociondolo	L'aubour / Cytise alpin		
L'armagné / L'albicoc	L'albicocco	L'abricotier	<i>L'albicòch</i>	L'albicocca
L'arolla	Il pino cembro	Le pin arole	<i>L'aròla</i>	La polla d'arolla
L'arsala	Il sorbo montano	L'alisier blanc	<i>L'arséla</i>	L'arsalót
Lou beubbio	Il pioppo italiano	Le peuplier d'Italie	<i>L'arbra</i>	
La bióla	La betulla	Le bouleau	<i>La biola</i>	
Lou bión	Il bagolaro	Le micocoulier	<i>Ël bion</i>	
Lou bouis	Il bosso	Le buis	<i>Ël martél / Ël bus</i>	
Lou bréhèi	Il brugo o calluna	La callune	<i>Ël bru</i>	
La brènga / La brèvna	Il larice	Le mélèze	<i>La brenga</i>	La polla
Lou brignounéi / Lou brignouné / La brignounére	Il prugno	Le prunier	<i>La pianta dla bërgna / La bërgna / Ël bargnon</i>	Lou brignón La brigna
Lou brignounéi / Lou brignouné servadzo	Il prugnolo	Le prunellier		Lou brignón servadzo

La brouahquére	Il mirtillo	Le myrtille	<i>Ĕl bruaco</i>	Lou brouahco
La brouahquére di mor	Il mirtillo rosso			
Lou caquéi / Lou caqué	Il caco	Le kaki	<i>Ĕl caco</i>	La caca
La coudra	Il nocciolo selvatico	Le coudrier	<i>La ninsòla</i>	
Lou cournah / Lou cournayot	Il corniolo	Le cournouiller mâle	<i>Ĕl cornal / Ĕl cornéi</i>	Lou cournayót
La déza	Il pino sylvestre	Le pin sylvestre	<i>Ĕl pin silvéstr</i>	La polla
La dróza	L'ontano verde	L'aulne vert	<i>La drusa / La verna</i>	
La dzénèhtra/La dzéneuhtra	La ginestra	Le genêt à balais	<i>La ginestra</i>	
Lou dzénévro	Il ginepro	Le genévrier	<i>Ĕl ginèiver / Ĕl zenèiver</i>	La baye
L'ebbra	Il pioppo	Le peuplier	<i>L'albra / L'arbra</i>	
Lou fayì / Lou fayé	Il faggio	Le hêtre	<i>Ĕl fò</i>	
Lou fiéi / Lou fié	Il fico	Le figuier	<i>Ĕl fi / Ĕl fié</i>	La fié
Lou framih-quo	Il rododendro	Le rhododendron	<i>Ĕl framus-cio / Ĕl framus</i>	
Lou fréno	Il frassino	Le frêne	<i>Ĕl frasso</i>	
La gazìa	L'acacia / La robinia	Le robinier / Faux acacia	<i>La gasìa</i>	
Lou gourah	Il salice	Le saule	<i>Ĕl guràs / Ĕl sàles</i>	
Lou gratacù / Lou grataquì	La rosa canina	L'églantier	<i>Ĕl gratacul / La reusa servaja</i>	Lou gratacù / Lou grataquì

Lou grifiòn	Duracino	Bigarrautier	<i>Ël grafion</i>	Lou gréfiòn
La grioutére	L'amarena	Le griottier	<i>La griota</i>	La griota
Lou iouér	L'alloro	Le laurier	<i>Ël loi / Ël luer / Ël làur</i>	La baye
Lou iouér servadzo	L'agrifoglio	Le houx		
L'ouliva	L'ulivo	L'olivier	<i>L'oliva</i>	L'ouliva
Lou mandouléi / Lou mandoulé	Il mandorlo	L'amandier	<i>La pianta ad mandole / La màndola</i>	La mandolla
La mayóla	La vite	La vigne	<i>La maiòla / La vi</i>	Lou rezeun / Lou rézén
Lou mourón	Il gelso	Le mûrier	<i>Ël moron / Ël moré</i>	La móra
Lou neuhpiéi / Lou neuhpié	Il nespolo	Le néflier	<i>Ël néspol</i>	La neuhpia
Lou nouyi / Lou nouyé	Il noce	Le noyer	<i>Ël nos</i>	La gnouéi / La gnoué
L'órmo	L'olmo	L'orme	<i>L'olm</i>	
Lou picayót / Lou péccayót	Il pero corvino	Le néfliers des rochers / Amélandier	<i>Ël pruss</i>	Lou picayót
La pèha	L'abete rosso	L'épicéa	<i>La péssa / Ël sapin ross</i>	La polla
Lou péréi/lou péré	Il pero	Le poirier	<i>Ël pruss</i>	Lou péreuh
Lou perséi / Lou perché	Il pesco	Le pêcher	<i>Ël persè / Ël pèrsi</i>	La persa
Lou piéno	L'acero	L'érable	<i>Ël pieno</i>	
La pomma-granata	Il melograno	Le grenadier	<i>La poma granata / Ël pom granà</i>	La pomma-granata
Lou pouméi / Lou poumé	Il melo	Le pommier	<i>Ël pom</i>	La pomma

Lou rézinet	Il ribes rosso	Le grosseiller rouge	<i>L'uva 'd San Gioann</i>	Lou rézinet
Lou rouviyéi / Lou rouviyé / Lou rouvèi	Il rovo / La mora	Le ronce	<i>Ij roij</i>	La móra
Lou sanguén	Il sanguinello	Le cornouiller sanguin		
Lou sarzòu / Lou séréjou	Il magaleppo / Il ciliegio canino	Le prunier de Mahaleb		Lou sarzòu
La sérézère	Il ciliegio	Le cerisier	<i>La ciresa / La ceresa</i>	La séréze
Lou téméi / Lou témé	Il sorbo degli uccellatori	Le sorbier des oiseleurs	<i>Ël tumél</i>	La baye
Lou tiyeul / Lou teui	Il tiglio	Le tilleul	<i>Ël tij / Ël tèj / Ël tijeul</i>	
Lou trèmbio	Il pioppo tremolo	Le tremble		
Lou tsahtagnéi / lou tsahtagné / La ferla	Il castagno / Il castagno selvatico, non innestato	Le châtaignier / Le châtaignier sauvage	<i>Ël castagn / L'arbo / Ël castagn selvatic</i>	La tsahtègne
Lou tsahtagnéi / Lou tsahtagné d'India	L'ippocastano	Le marronnier d'Inde	<i>La castagna d'India / La castagna gingia</i>	La tsahtègne d'India
Lou tsambus / Lou tsambis	Il sambuco	Le sureau	<i>Ël ciambus / Ël sambus / Ël sambuch</i>	La grana
Lou tséno	La roverella	Le chêne blanc	<i>Ël rul / La roverela</i>	Lou guiàn
La valagnére / L'oulagnére	Il nocciolo / Il nocciolo selvatico (i frutti sono più allungati)	Le noisetier / Le noisetier sauvage	<i>La ninsòla</i>	La valagne / L'oulagne

Lou vargno	L'abete bianco	Le sapin d'Auvergne	Ël vàrgno	La polla
Lou verdah-pén	Il biancospino	L'aubépine	Ël pom Santa Caterina / Le pomme cate-line	Lé pomme catéleunne / Lé pomme dé Senta Catinne
La verna	L'ontano	L'aulne	La verna	

In có lé piènte da frutta iro tò dé-férènte da arà, tchardjavo méno é vénivo moué pieu vieuye.

Ire moué dé calité dé pomme, cahquinne pieu breuhque, d'atre pieu douhe. Ire na calità piquiòda piquiòda qué no mandavo pomma dou gourpeui. Helle pomme lé bétavo pé ià sétsi adós lé tabiér, ayòu dzélavo pa. D'ivér iro in régal perqué avivo in pócca dé frutta da méndzi.

Un tempo le piante da frutto erano diverse da quelle attuali, portavano meno e diventavano molto più vecchie.

C'erano molte qualità di mele, alcune più acide, altre più dolci. Ce n'era un tipo piccolo piccolo che noi chiamavamo "mela della volpe". Le mettevamo a seccare su dei ripiani dove non gelavano. In inverno erano un regalo perché avevamo un po' di frutta da mangiare.

Lé calité dé pomme:

Lé rénette rézimente
Lé rénette champagne
Lé rénette dou Canada
Lé calvinne
Lé pomme sindjouàn
Lé pomme da fià (cotogne)
Lé pomme dou gourpeui
Lé servadze
Lé pomme dé l'ivér
Lé délicha
Lé golden
Lé rosse

Lé calité dé péreuh:

Lé péreuh sindjouàn
Lé bergamót
Lé péreuh béré

Lé péreuh couhé
Lé péreuh gras ou dé Sen Péro
Lé péreuh créhtiàn
Lé péreuh biet
Lé péreuh dé l'ivér
Lé beurt é bón
Lé martén sec
Lé madernassa
Lé servadzo

Lé péreuh dé l'ivér sé bétavo sé la
paye, taouteun mé lé pomme.

*Le pere invernali si mettevano sulla
paglia così come le mele.*

L'aparèi pomme é l'aparèi péreuh
lé mindjavo a diné coun la pou-
lenta.

*Lo stufato di mele e pere si man-
giava a pranzo con la polenta.*

L'aparèi pomme

Paranavo dé pomme calvinne, lé
tayavo a touquet, fézivo couére
coun dé héccro, dé vén é dé ca-
néla.

Lo stufato di mele

*Sbucciavamo le mele calvine, le
tagliavamo a pezzi e si cuocevano
con zucchero, vino e cannella.*

L'aparèi péreuh

Prénivo dé péreuh gras, coun la
pélórfia, é lé fézivo couére coume
per lé pomme.

Lo stufato di pere

*Usavamo le pere grasse, con la
buccia, e le facevamo cuocere
come le mele.*

Ire moué bón avouèi mindzì fié é
poulenta.

*Anche i fichi con la polenta erano
un cibo prelibato.*

Lé péreuh gras mavéravo ou mé
d'oh. Iro moué bón da fére couét
'n aparèi vouèi in pócca dé beuro,
'n veuro dé vén é do ou tré quió
dé garofo. Ire tradichón dé pour-
té 'n baraquén d'aparèi da mé-
ndzì insembio a la poulenta can
s'alave siyì lou fen dzermire (fen
servadzo si per lé hènquie) ou

*Le pere grasse maturavano ad ago-
sto. Erano molto buone da fare
cotte con poco burro, un bicchiere
di vino e due o tre chiodi di garo-
fano. Era tradizione di portarsene
da mangiare con la polenta
quando si andava a tagliare il fie-
no spontaneo lungo le cenge o
quando si andava a sfrondare gli*

sénó can s'alave ahtservé la fôye
da douné i tsévre d'ivér.

*alberi per avere le foglie da dare
alle capre in inverno.*

Lé calité dé fié:

Lé fié mélicque
Lé bientse
Lé nére
Lé fié brizabéc
Lé fiour-fié
Lé fié dé la gotta

Lé calité dé brignón:

Lé brignón nér
Lé brignón bian
Lé breugne
Lé rénéglope
Lé ramassén / *I ramasin*
Lé séréze spagne / *I cirese spagne*

Lé calité dé séréze:

Lé séréze
Lé gréfión
Lé griote
Lé biantsére
Lé marón
Lé servadze

Lé séréze maviro ou mé dé mai.

*Le ciliegie maturano al mese di
maggio.*

Lé gréfión són pieu dira.

I duroni sono più duri.

Lé griote són breuhque, ma gavo la
sèi.

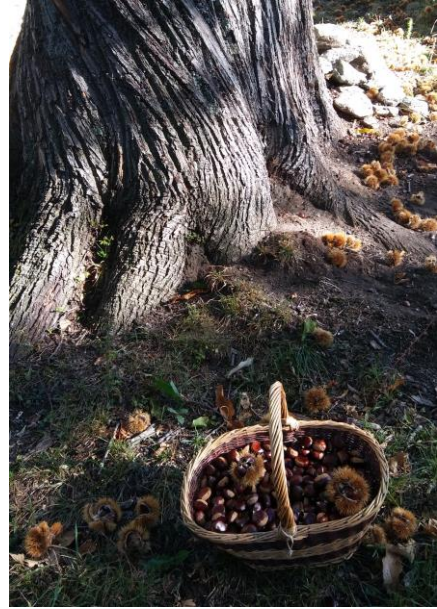
*Le amarene sono aspre, ma tolgo-
no la sete.*

Lé séréze servadze pouso 'n pó
dapartot, in mountagne véugno si
figna pieu dé meulle métre. N'et
dé bièntse é dé nére, y an pa tan
dé pórpa é 'n gro dzané.

*Le ciliegie selvatiche crescono dap-
pertutto, in montagna crescono
fino ai mille metri. Ce ne sono di
bianche e di scure, non hanno
molta polpa, ma un grosso noc-
ciolo.*

Lé calité dé tsahtègne:

Lé ourtentse
Lé dounahtse
Lé réchane
Lé grignole
Lé piaquine
Lé pioubéze
Lé verdéze
Lé groussére
Lé youére
Lé dzénotte
Lé marounne
Lé bounente
Lé servadze
Lé mourette



Lou tsahtagné

Coume lé fei Gérard

Miahe dé fareunna dé tsahtègne

Mèhquéi d'éve fredda coun la fareunna dé tsahtègne, lichì ré-pouzéi per na bounna oura.

A quirà, bétéi la pahta deun lou fér da miahe é fére couére da tchu dóou lé chen.

Coun la crammma fére la fioca, djunté-ye dé heuccro, impyi lé miahe.

Ménèhtra broffie

Prenne lé tsahtègne é fére mendaye, gavé-ye la pélorfia é poullile.

Fére couére deun l'éve dé youér, in pó dé beuro é in gnón.

Can l'éve couèi, djunté-ye lé mendaye a touquet, lichì couére guéi minutte, djuntéi dé lahéi frehc é fére couére a fiamma basa per veun minutte.

Djuntéi a la fén 'n pó dé ris, couére incorra quinze minutte, bétéi in pó dé beuro per fére vini béi fióndro é servi béi tsat.

Y an countà...

Bétéi dé fóye dé nouyi dapéi lé tsahtègne sètse, lé lichave pa gamouléi.

Mai coutsi-se dézot in nouyi, y è la pianta pieu malsana qué y sèye!
La sinna ómbra l'è moué umidda.

Le ricette di Gerard

Miasse di farina di castagne

Mescolare dell'acqua fredda con la farina di castagne e lasciare riposare per un'ora abbondante.

Porre l'impasto a cucchiariate sul ferro da miasse e cuocere da entrambi i lati.

Con la crema del latte fare la panna montata, aggiungere dello zucchero e riempire le miasse.

Minestra di castagne

Prendere le castagne e fare le caldarroste, togliere la buccia e pulirle. Fare cuocere nell'acqua dell'alloro, un po' di burro e una cipolla.

Quando l'acqua bolle, aggiungere le castagne a pezzetti, lasciare cuocere dieci minuti, aggiungere latte fresco e continuare la cottura a fuoco basso per venti minuti.

Aggiungere infine un po' di riso, cuocere ancora per quindici minuti, aggiungere un po' di burro per renderlo denso e servire ben caldo.

Testimonianze

Alcune foglie di noce, messe vicino alle castagne secche, impediscono la formazione di vermetti.

Mai dormire sotto un noce, è l'albero più malsano che ci sia!
La sua ombra è molto umida.

L'et avouèi moué scura, coume
hella di fié. Sèye lou nouyè sèye
lou fié y an dé fóye moué ah-
pesse.

Per fére 1 quilo dé gareui é més
littre d'ole mé vat aproupré 240
gnoué!

Coun 100 quilo dé gareui arivo a
fére 50 littre d'ole.

Mé iste 175 quilo dé grouije!

Fanta fére atinchón a mountéi adós
in fiéi, lé sén bran sé rónito len,
belle sé la pianta l'è bella gróou-
sa.

Lé ten tsandzo:

A Mon dou bià, dapéi L'Artada,
dézò lou tsémén, arà y an piantà
lé oulive. Ma lé oulive són pa
nouvale a Dounah:

a Rouarèi, ou Pourtón Mangola,
ire la via dell'ulivo,
damon Rendouaca y è lou Rón
d'Ouliva.

*È anche scura come quella dei fi-
chi. Sia il noce sia il fico hanno
delle foglie molto spesse.*

*Per fare un chilo di gherigli e di
conseguenza mezzo litro di olio
servono circa 240 noci!*

*Con 100 chili di gherigli riesco a
fare 50 litri d'olio.*

Mi restano 175 chili di gusci!

*Bisogna fare attenzione a salire su
un fico, i suoi rami si rompono fa-
cilmente anche se l'albero è bello
grande.*

I tempi cambiano:

*A Mon dou bià, vicino a l'Artadaz,
sotto la strada adesso hanno
piantato gli ulivi. Ma gli ulivi non
sono una novità a Donnass:
a Rovarey, a Portone Mangola,
c'era la via dell'ulivo,
sopra Rondevaccas c'è la località
Ron d'Oliva.*

Lé calité dé rezeun/rézén:

L'américàn

Lé bale dou tsun (rezeun bian coun la grana dura)

La barbera

La bounarda

Lou « cilieggiolo »

Lou clinto (servadzo)

Lou dérah

L'erbalus

La frèiza

L'Italia

Lou mouscat

Lou niret

Lou picoutendro (dé Dounah, dé Carema, d'Arnad. Mahquio ou fékala: eun di dóou ire pieu douh/eun avive l'ala)

Lou priéi/Lou prié

Lou tinturiéi (dounave coulor ou vén qué y bétavo insembio, poulive servi a fére l'entcho)

L'uva regina

Lou vien dé Nus (ourtèn é verdés)



Lou Picoutendro



L'Erbalus



Lou Vien dé Nus

Lé bale dou tsun sé bétavo deun in vazet coun branda é heuccro.

Alavo vènde dé rézén bian, dé prié, si Tsampourtsé. L'an 1906 lou póppe avive tsètà in tóc outtre ou Guér. Hi tóc l'ire tò pyin dé gróse boure, dé trintchée féte di soudà qué vinivo dzi dou fór dé Bar a fére manœuvre. Ire dza belle lé prouane féte, paré lou póppe y a pianta-ye deunta dé mayóle dé rézén! Y a pianta-ne avouèi dé bian. Coun lé dovve lavourére qué nou idavo a travayì la campagne é lé minne dovve séroù, can lou prié ire mavir, impyivo lé tascapàn é alavo a pé si Tsampourtsé vende rézén a la sourteuya dé la messa. Tchuit tsétavo hi rézén da mindzì paré.

Le "balle del cane" si mettevano in un vasetto con grappa e zucchero.

Andavo a vendere l'uva bianca "prié", su a Champorcher. Nel 1906 il papà aveva comprato un terreno al Guér. Era pieno di grosse buche: trincee scavate dai soldati che scendevano dal forte di Bard per le manovre di esercitazione. C'erano già quindi i solchi pronti, così il papà vi ha piantato le viti! Ne ha piantate anche di uva bianca. Con le due lavoranti che ci aiutavano a lavorare la terra e le mie due sorelle, quando il "prié" era maturo, riempivamo i tascapane e salivamo a piedi a Champorcher a vendere uva all'uscita della messa. Tutti compravano quell'uva da mangiare.

Lé piante dounno lou nón ou póst
Le piante danno il nome ai luoghi

Lou Branvèi (damon Barat, figna Mon Rous)
Lou Brenviòu (damon Grandzette, ver Basticha)
Lou Coudrèi (tra Narbar Dounah é Lou Crous/a Ledonne)
Lou Mayoulèi (dapéi Valèi Gouyet/dézot I Pian a Vert/ver lou Guér)
Gourèi (dapéi Djouére, passà Lilletta ver Sémartén, ayoù in cóou ire Lou Nés)
Cournalèi (da Nicher, outte damon la rouveunna dé Bar)
Rouvarèi (dou latén robur-roboris – roverella)
Henguia Déza (dézot Vérale)
Pra Fayì (dézot Vérale)
Ahtséléi dé la Cornà (per arivéi I Poze)
Lou Fréno (a Rouvarèi, dapéi lou Dézò Bournéi)
La Biola (a Narbar dé Bar)

Lou sepéi / lou sépé

- Beutto a bagn lé tsahtègne la nét davàn, lessò totta la nét inté l'éve. Lou dzór apré tecco ià ha éve écque, lé lavo incorra, beutto deun la cahérola qué sèyo totte couataye d'éve é fón couére pian pian, sénó van moué disfète... lou sépé l'è bén bón avouèi sé lé tsahtègne van disfète, ma dzo lammo di pieu féré-lé couére pian pian. Lé fézéro couére tré car d'oura, pé tecco deunta na pignà dé ris a persounna. Lessò tórna couére, pé tahto can lé tsahtègne són caze couéte. Beutto incò dé lahé, miquià éve, miquià lahé. Lou beutto belle caze a la fén perqué sénó tsertse dé vini si; lou lahé, can couèi pé macque gué minutte / in car d'oura, baste. Can y è couét beutto avouèi in po dé cramma, dé sa, in piquió ho dé héccro. In co bétavo avouèi ou dé lart ou dé pantchetta, dzo n'èn pa mai mé béta-ne. Pé té tahte sé l'è prou salà. Can fón bayane é beuro avouèi beutto in po dé sa é in po dé héccro. La mómma é la grósa djouéntavo avouèi dé tséri ou dé fénoi servadzo.
- Dzo beutto na fóye dé iouér.
- Oi, la fóye dé iouér gave la gounfiouzità.

La minestra di castagne

- *La sera precedente, metto a bagno le castagne e le lascio nell'acqua per tutta la notte. Il giorno dopo, getto via l'acqua, le lavo di nuovo, le metto in una casseruola in modo che siano tutte coperte d'acqua e le faccio cuocere piano piano, altrimenti si disfano... la minestra di castagne è buona anche se le castagne si disfano, ma io preferisco farle cuocere lentamente. Le farò cuocere tre quarti d'ora, poi aggiungo un pugno di riso per ogni commensale. Lascio ancora cuocere fino a quando le castagne sono quasi pronte. Aggiungo anche del latte: metà acqua e metà latte. Lo aggiungo proprio quasi alla fine perché altrimenti tende a versare: il latte basta che cuocia anche solo dieci minuti/un quarto d'ora. Quando è cotto aggiungo anche un po' di panna, di sale, un pochino di zucchero. Un tempo mettevano anche del lardo o della pancetta, io non li ho mai usati. Poi assaggio se è abbastanza salato. Anche quando faccio castagne e burro aggiungo un po' di sale e zucchero. La mamma e la nonna inserivano anche del cumino o del finocchio selvatico.*
- *Io ci metto una foglia di alloro.*
- *Sì, la foglia di alloro toglie il gonfiore.*

- Beutto pa a bagn lé tsahtègne davàn, ma lé fón couére dé pieu, alméno dò oure.
- Beutto pa a bagn lé tsahtègne é tecco pa ià l'éve, sénó porte ià avouèi lou gueust.
- In cóou lé fézivo couére tò l'aprèi dinéi ou totta la nét coume lou sèpéi dé Pèntécohte. Sèrafinne dé Barme avive deu-me qué lou sepéi fanta couéré-ló da pigre, pian pian coun pócca dé fouà.
- Lou sèpéi, coun lé tsahtègne qué y an sitchà té la gréhe, y a to n'atro gueust qué pa coun lé tsahtègne sitchèye sé la lóye coume fézèn arà! Pé, coume pouli-le, lé tsahtègne fanta pouli-le inviza qué sèyo belle bientse, ma sé té y lesse cahque piyah y a pieu lou gueust dé la tsahtègne.
- Minna mómma invétche lé bétave a bagne inté l'éve tsada fran per fére alé vià tchui lé piyah.
- Oi, ma cahquin fanta lichi-le.
- La mómma fei couére inté l'éve salaye, pé djouènte lou ris. Beutte in po dé lahé, in po dé cramma, in tócc dé beuro é lesse couére incò in moumèn. Dza in co qué ire minna grósa bétave in po dé cramma, prope macque dovve quirié... na bahiyà dé sèpéi é macque dovve quirié dé cramma... pé in touquéten avouèi dé beuro.
- Na, dzo beuro na beutto pa mai.

- *Non metto le castagne a bagno prima, ma le faccio cuocere di più, almeno due ore.*
- *Non lascio le castagne a bagno e non butto via l'acqua, altrimenti se ne va anche il gusto.*
- *Un tempo le facevano cuocere tutto il pomeriggio o tutta la notte come per la minestra di castagne di Pentecoste. Serafina di Barme mi aveva detto che il "sépéi" bisogna cuocerlo da pigre, piano piano, a fuoco lento.*
- *Il "sépéi" con le castagne che sono seccate affumicandole sul graticcio ha tutto un altro gusto rispetto a quello fatto con le castagne seccate sul terrazzo come facciamo adesso! Poi, su come pulirle, bisogna pulirle bene, che siano belle bianche, ma se lasci qualche pellicina mantengono di più il gusto della castagna.*
- *Mia mamma invece le metteva a bagno nell'acqua calda proprio per togliere tutte le pellicine.*
- *Sì, ma qualcuna bisogna lasciarla.*
- *La mamma le fa cuocere in acqua salata, poi aggiunge il riso. Mette un po' di latte, un po' di panna, un pezzo di burro e lascia cuocere ancora per un momento. Già un tempo mia nonna aggiungeva un po' di panna, proprio solo due cucchiaini... un pentolone di sèpéi e solo due cucchiaini di panna... poi anche un pezzettino di burro.*
- *No, io di burro non ne metto mai.*

- Carla dé Rouber, qué l'è na bounna cuzinière, leu beutte miqià lahé miqià éve é sèmpe lou lart, dza in prinsippio can couèi... é qué bón sèpéi!
- Alina ou Alda y an deut qué lour bétavo pitóou lé quiapén a fére sèpéi, lammo dé pieu bétéi lé quiapén pitóou qué lé tsahtègne intére, mangà perqué sé disfàn dé pieu...
- Lé tsahtègne intére, in cóou, lé vèndivo, invétche lé quiapén...
- Brouna dé René, can lé tsahtègne són a miqià couéte, y donne in crep dé froulatour. Y è qui lou lamme pieu fióndro, qui lamme sènti la tsahtègne. Lé daréi ten y a pré la couhtumma, a la fén, dé passé-lo tot ou froulatour, dé djunté-ie dé cramma, paréi vén na bounna créma dé tsahtègne. Dza na бага pieu mouderna é pieu tchivilla...
- Dzo avouèi gnacavo cahque tsahtègne, paré lou sèpé stave pieu fiómbo.
- Lou sèpéi fanta fére-ló cahque oura davàn qué mindzi-lo. Iste pieu bón.
- Lou sèpé va mindjà quiep é y a da euhte fiómbo, fanta qué lé tsahtègne sèyo disfète, dèi couére héc ou cheu oure.
- Per fére bayane é beuro avouèi fón couére pian pian perqué alèyo pa disfète, pé djouento na gotta dé marsala é, caze sempe, in po dé tséri. Pé can y an caze fini dé couére, beutto in touquet dé beuro.
- *Carla di Roberto, che è una brava cuoca, mette metà latte e metà acqua e sempre il lardo già ad inizio cottura... e che buona minestra di castagne!*
- *Alina o Alda hanno detto che loro usavano piuttosto le castagne rotte per la minestra, preferiscono le castagne rotte piuttosto che le castagne intere, magari perché si disfano di più...*
- *Le castagne intere un tempo le vendevano, invece quelle rotte...*
- *Bruna di René, quando le castagne sono a metà cottura, dà loro un colpo col frullatore. C'è chi lo preferisce più denso e a chi piace di più sentire le castagne. Ultimamente ha preso l'abitudine, alla fine, di passare tutto col frullatore, di aggiungere la panna, così viene una buona crema di castagne, già una cosa più moderna e civile...*
- *Anch'io schiacciavo qualche castagna così il sepé rimaneva più denso.*
- *Bisogna preparare la minestra qualche ora prima di consumarla, resta più buona.*
- *Bisogna mangiarla tiepida e deve essere densa, bisogna che le castagne siano disfatte, deve cuocere cinque o sei ore.*
- *Anche per fare castagne e burro le faccio cuocere piano piano perché non vadano disfatte, poi aggiungo un goccio di marsala e, quasi sempre, un po' di cumino. Poi quando sono quasi cotte, metto un pezzetto di burro.*

Pieu la péla l'è lardze é pieu couèyo pian, pieu lé tsahtègne són bounne.

- *La mia nonna Matilde duvrava ij mondaj pèr fé la mnéstra 'd castagne...*
- Hénéye y è lé broffie.
- *Cola li tuti j'ann la fon al di dij Sant...*
- Lou nét a hinna y è lé broffie é a diné a midzór y è la seuppa pan é tso ou lou ris coun lé tso, minna bellamare l'ire véneta é da lour sé couhtémave pieu lou ris. Fón couére lé tso, dovve cohte dé sel- lere, in pouró. Pé y beutto lou ris é, can y a finì dé couére, djouento dovve quirià dé cramma. Beutto pa ni d'ole ni dé beuro.
- Per fére lé broffie té beutte lé mendaye ou pós di tsahtègne sètse. Té fei la méma бага dou sépé, té fei incò belle couére in pócca perqué són incò figna dire lé mendaye, pé sé beutte lou ris. La minna mómma fei couére mouéi, figna qué lé mendaye van totte disfète, can fón dzo lammo pieu senti la tsahtègna. Deun lé broffie la mómma y at avouèi la couhtimma dé beté dé gnoué mouscatta.
- La minna mamma beutte pa sèmpe lou ris...
- Pa sèmpe gnanca in cóou qué ire, lou ris ire pa oubidjà. Sé n'avivo lou bétavo, sénó... Hènque fanta pa bétéi y è lé pahte sénó vén tot alimbre.
- Na бага qué n'èn mai mé mindjà y è lou ris in prézón.

Più la pentola è larga e più cuo- ciono lentamente, più le castagne sono buone.

- *Mia nonna Matilde adoperava le caldaroste per fare la minestra di castagne...*
- *Quelle sono le "broffie".*
- *Quella la preparo tutti gli anni al giorno dei Santi...*
- *La sera a cena ci sono le "broffie" e a pranzo a mezzogiorno c'è la zuppa di pane e cavoli o il riso con i cavoli. Mia suocera era veneta e da loro era usanza utilizzare il ri- so. Faccio cuocere i cavoli, due gambi di sedano, un porro. Poi aggiungo il riso e, quando è cotto, aggiungo due cucchiari di panna. Non metto né olio né burro.*
- *Per fare le broffie metti le caldar- roste al posto delle castagne sec- che. Prepari come per il "sépé", fai cuocere ancora un po' perché le caldaroste sono dure, poi si aggiunge il riso. La mia mamma fa cuocere a lungo, finché le cal- daroste vanno tutte disfatte. Quando le faccio io, preferisco sentire le castagne. Dentro le "broffie" la mamma ha l'abitudine di mettere della noce moscata.*
- *La mia mamma non mette sem- pre il riso...*
- *Non sempre nemmeno un tempo, non era d'obbligo. Se ne avevano, lo mettevano, altrimenti... Ciò che non bisogna aggiungere è la pa- sta, se no diventa tutto viscido.*
- *Una cosa che non ho mai più mangiato è il riso in prigione.*

La mómma fézive lé lahoulette (na poulènta quiéra) pé djouèntave in po dé fourmadzo é dé ris.

- Mén póppa lou fei incorra.

- In co sé dijive:

Totta la sémana quiolle,

la démèndze sépé,

belle malèn alé cagué!

Lé quiollé iro dé tsahtègne gnacaye coun dovve pótse dé bohç, in po d'éve é ren dé coundimèn. La démèndze sé fézive sépé coun dé ris é coundi vouèi lou lahé dé na tsévra manhére, sé mando paré lé tsévra qué fan n'an oi é n' an na. A fórhe dé mindzi paré, ire belle malèn alé dé cors!

La mamma preparava le "lahoulette", una polenta liquida, poi aggiungeva un po' di formaggio e di riso.

- Il mio papà lo fa ancora.

- Una volta si diceva:

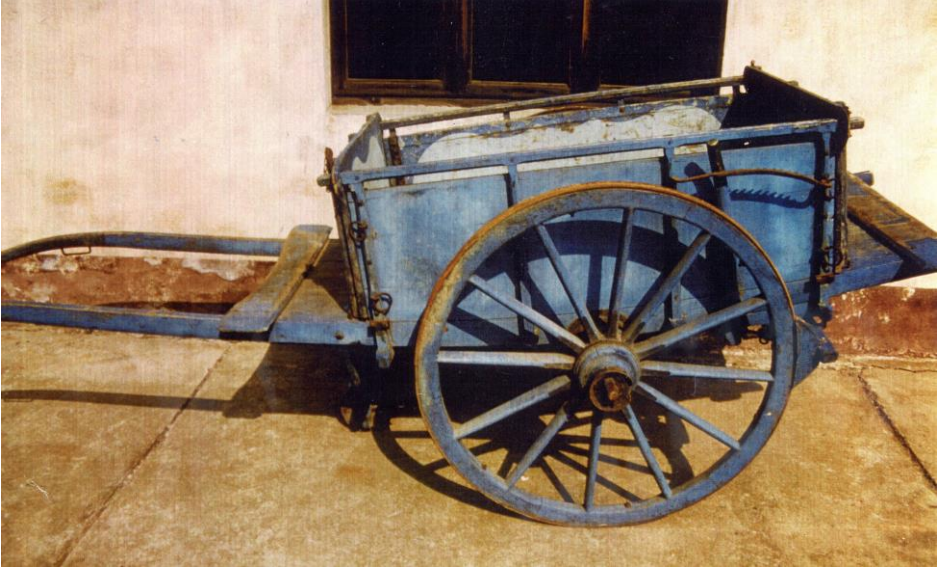
Tutta la settimana quiolle, la domenica minestra di castagne, ben difficile andare di corpo!

Le "quiolle" erano delle castagne schiacciate con due mestoli di legno, un po' d'acqua e nessun condimento. Di domenica si faceva la minestra di castagne con riso e condita con il latte di una capra che nell'anno non ha partorito, si chiamano così le capre che partoriscono un anno sì e uno no. A forza di mangiare in questo modo, era proprio difficile andare di corpo!



Lou sepéi

Lé móbio – Gli attrezzi



La galióta



Lou caratón

Per pourté – Per il trasporto

L'arbro / L'arbo

Il cassone di legno con maniglie laterali per il trasporto dell'uva

Lou barlet

La botticella con manico per il trasporto del vino

La brenta

La brenta

Lou caratón

Il carro tirato dal mulo

Lou caret

Il carretto

La caretta

La carriola

La caretta bayarda

La carriola senza sponde



Coulis é djiréle

La coulís

Il gancio scorrevole per fili a sbalzo

La djiréla

Il gancio rotante per fili a sbalzo

Lou fahtón

La gerla per il trasporto dell'uva o del letame

La févére

La portantina per il letame



La févére

La galióta
La garbagne

La garbagne poulayére



La garbagne poulayére

La góriba

Lou grafe
Lou lyeudzo
Lou payet

Lou tsardzòu
Lou tsavàgn

*Il carro tirato a mano
La cesta per trasportare a collo burro e
formaggio*

*La cesta per trasportare, a mano o a
spalla, le galline*



Lou tsavàgn

*La cesta da caricare sulla testa per tra-
sportare uva*

Il gancio per appendere il cesto

La slitta

*Il cuscinetto utilizzato per trasportare
a spalla carichi pesanti*

L'attrezzo per caricare la gerla

Il cesto di vimini



La caretta



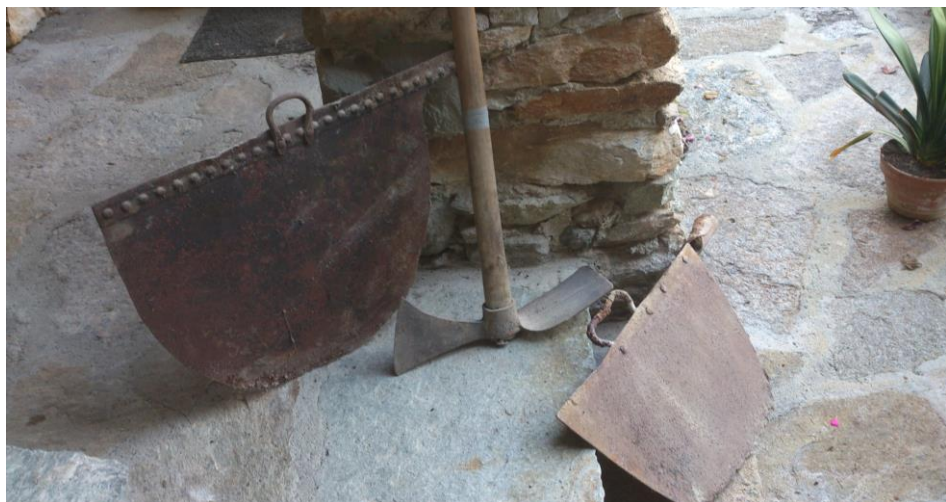
Lou lyeudzo



Lou grafe



Lou tsardzoù



L'ahtantse é la sapa rónca



Lou portalignóla



L'ahtrabioc

Per travayi la tèra – *Per lavorare la terra*

L’ahntantse

La paratoia manuale per deviare l’acqua nei ruscelli d’irrigazione

L’ahntoumbé

La pertica in legno di nocciolo, castagno o frassino di sostegno di piante rampicanti

Lou baquet pouintì per pianté

Il bastone appuntito per piantare

Lou cournu di trafolle

La zappa per cavare le patate

Lou fér per marqué a tsat

Il marchio a caldo

La lignóla

Lo spago

La pala

La pala

La pala dretta

La vanga

Lou palanquin

Il palanchino

Lou péc

Il piccone

Lou portalignóla

L’avvolgitore per lo spago

Lou rahté dé fér

Il rastrello di ferro

La sapa

La zappa

La sapa rónca

La zappa per scavare i ruscelli d’irrigazione

Lou sapén

La zappetta a punta arrotondata

Lou sapén couadro

La zappetta a punta quadrata

La sapetta

La zappetta

Lou sapón

La grossa zappa usata per cavare le patate

La tren a ouet den

Il tridente a otto denti

La tren da fémé

Il tridente per il letame

La tren dretta

Il tridente diritto



Lou cournu



La résa da tavéi

Per lou bohç – *Per la legna*

L'ahtrabioc	<i>La grande sega a doppio manico</i>
L'arquet	<i>La sega ad arco</i>
La cagne	<i>L'attrezzo a doppia punta per bloccare il tronco da lavorare</i>
Lou coumàn	<i>Il cuneo con anello per trascinare i tronchi</i>
Lou foughón	<i>La roncola</i>
La mahe	<i>La mazza</i>
La mahe dobbia	<i>La mazza a doppio uso: spaccare la legna e piantare i cunei</i>
La mahetta	<i>La mazza piccola</i>
Lou martéi	<i>Il martello</i>
Lou péç da bohç / Lou pieus	<i>Il piccone per lavorare il legname</i>
La pióla	<i>L'ascia da boscaiolo, stretta e lunga per tagliare le piante</i>
Lou pioulet	<i>La scure, l'accetta</i>
Lou portafoughón	<i>Il porta-roncola</i>
Lou queun	<i>Il cuneo</i>
Lou rahtchet	<i>Il coltello a doppio manico per scortecciare i tronchi</i>
Lou rantsaquió	<i>Il leverino per togliere i chiodi</i>
La résa	<i>La sega</i>
La résa da tavéi	<i>La sega per assi</i>
Lou réchót	<i>Il seghetto</i>
Lou tayarouvei	<i>Il falchetto per i rovi</i>
La trévala	<i>La trivella per legno</i>
Lou trévélén	<i>Il trivellino</i>
Lou viraberquén	<i>Il perforatore manuale</i>



La trévala é lou viraberquén

Per la veugne é per lou vén – Per la vigna e per il vino

L'ahcouvet per piyí lou vermet

L'ahtséla

L'ahtsicateur

L'ambouquioù

La bantse da veugne

La bohe

Lou bouhet

La boutsetta

La brenta

La cartina dou sulfato

Lou couté ribicà / *La porina*

La damidjana

Lé fourhette

Lou linet

La macquina dé l'éve

La macquina dou sófro

Lo scopino per eliminare la tignola

La scala

Le forbici da vigna

L'imbuto

La panca da vigna

La botte

La piccola botte

Il rubinetto per il tino

La brenta

*La cartina di tornasole per la poltiglia
bordolese*

Il coltello ricurvo

La damigiana

Le forbici

Lo sportello

L'irroratrice manuale

La solforatrice manuale



Lou saquet dou sófro

Lou saquet é lé soufiet



Come si usa il sacchetto



Come si usa lo scopino per eliminare la tignola

L'oro

La pertse coun lou saquet dou sófro

Lou piatéi per soufrinéi

Lou pieuro

La pignola

Lou saquet dou soulfato

La séla

Lou sidel dé la caousinna

Lou soufiet piat/lón

Lou tambouret

La teunna

Lou tortso

La tren per lé vénahe

Lé tsahre

La tsandéla

Lou tzancón



Lou tabouret

L'otre

La pertica col sacchetto dello zolfo

Il piatto per zolfo per solforare le botti

L'imbuto per botti

Il rubinetto della botte

Il sacchetto utilizzato per far sciogliere in ammollo il solfato di rame

La tinozza o misura per il vino

Il secchio per la calce

Il soffierto di cuoio piatto o lungo per lo zolfo

La scaletta per accedere al tino

Il tino

Il torchio

Il tridente per le vinacce

I supporti per il tino e le botti

La candela (se si spegne c'è anidride carbonica in fermentazione)

Il tappo in legno



Per l'ahtabio – Per la stalla

L'ahcouéla per l'éve

L'ahcouva dé bióla

Lou beui dé péra

La broucha

Lou catél

La cónca

Lou courtset

La scodella per l'abbeveraggio nella stalla

La scopa di betulla

Il recipiente di pietra per il pastone o per l'acqua

La striglia per il pelo

Il fermacatena di legno

Il recipiente in legno per barbabietole, patate, crusca, usati per integrare l'alimentazione del bestiame

Il collare di legno non decorato per le capre



L'ahcouéla per l'éve



Lou courtset

La galèya / la dzarletta

La pala per pouiji lou quiér

Lou rabio

La rahpa

La salére / La salinére

La tsèina

Il secchio di legno per dar da bere ai vitelli e alle mucche

La pala per raccogliere i liquidi

Il raschiatore

La raspa per il pelo

Il tronco scavato in cui mettere il sale per le mucche o le capre

La catena

Per la létèri – Per la latteria

L'ahcramire	<i>La paletta di legno per scremare il latte / La paletta di rame o altro metallo per la broha</i>
Lou bassén per lavé lou couyou	<i>Il recipiente di rame stagnato in cui lavare il colino</i>
Lou bassén per pézé lou lahé	<i>Il recipiente di rame stagnato per pesare il latte</i>
Lou batacayà	<i>L'utensile per sbattere la cagliata</i>
La bérére	<i>La zangola</i>
Lou beuh	<i>La zangola piccola verticale</i>
Lou cahet	<i>Il grande recipiente di rame a bordo alto per il raffreddamento del latte</i>
Lou cahetón / tsoudéron	<i>Il paiolo (anche per risciacquare gli utensili)</i>
La carta dou beuro	<i>La carta per avvolgere il burro</i>
Lou coumahquio	<i>Il sostegno ad anelli e sbarre per appendere il paiolo nel focolare</i>
Lou couverquio	<i>Il coperchio</i>
Lou couyou	<i>Il colino</i>
La fétire	<i>Il recipiente forato per scolare e dare forma al formaggio</i>
Lé fórme dou beuro	<i>Le forme per il burro</i>
Lou fouguér	<i>Il focolare</i>
Lou frichón	<i>La spazzola di erica/ brugo per lavare i recipienti</i>
La góra	<i>Il vimine robusto per facilitare la raccolta del formaggio o della ricotta</i>
La goutèya	<i>Il barile per la raccolta del siero durante la lavorazione del formaggio</i>
La lavéla	<i>Il recipiente di rame a bordo basso per il raffreddamento del latte</i>
La lira	<i>L'utensile per frantumare la cagliata</i>
Lé marque	<i>I marchi per contrassegnare le forme di formaggio</i>
Lou mézérén da in car / da més litre	<i>Il misurino da un quarto/ da mezzo litro</i>
La moda	<i>L'asse bucato per favorire la solidificazione della panna</i>
Lou mourté / Lou pista-sa	<i>Il mortaio per il sale</i>



L'ahcramire



La moda



La tsoudire



La téla hiróla



La tabia coun la canalina



Lé fórne dou beuro



La lira

La paletta lóndze
La paletta margoundaye
La paletta piata
Lou pés
Lou piaté per salé
Lé pioumbén é la macquinetta
La pótse d'aràn
La pótse fouraye per lou sérah
La salére
Lou sédzélén /sédélén

La tabia coun la canalina

Lou tabiér

La téla hiróla

La teunetta dou fór / Lou bouré
Lou tór

Lou trépé

La tsévretta

La tsoudire

La paletta lunga intarsiata per il burro
La paletta lavorata per il burro
La paletta per il burro
La stadera
Il piatto rotante per salare i formaggi
I rivetti e la rivettatrice
Il mestolo di rame
Il mestolo forato per la ricotta
Il contenitore del sale
Il secchio di alluminio, ferro smaltato, zincato o di rame
Il tavolo con scanalatura per far defluire il latticello
L'asse per la stagionatura del formaggio
Il telo di canapa a trama rada per raccogliere il formaggio e la ricotta
Il barilotto per la scotta acidificata
Il braccio girevole di legno o ferro su cui appendere il calderone
Il treppiede rotondo di ferro col manico per appoggiare il paiolo
Il supporto rettangolare in ferro per appoggiare il paiolo sul fuoco
Il calderone



Lou trépé é la tsévretta

Lé fen - I fieni, la fienagione

La córda
Lou couvé
Louournù
La fah/fahc
Lou filà

Lou fiouré

La fouheuye/fouhéye
Lou fourquin/fourquén
Lou foutsé
L'iróla
Lou marté
La martélinna
La móla
Lou payet
Lou queun/cun

La quiavetta
Lou rahté
Lou tayet

La tren da fen
La vira

La corda
Il porta-cote
Il forcone
La falce
Il telo a corde intrecciate per raccogliere e trasportare il fieno
Il telo per raccogliere e trasportare il fieno
Il falcetto
Il forcone
Il manico della falce
L'incudinella
Il martello
Il martelletto
La cote
Il cuscinetto
Il cuneo per fissare la falce al manico
L'asola in legno per infilare la corda
Il rastrello
L'attrezzo per tagliare il fieno secco ammucciato nel fienile
Il tridente
L'asola quadrata in legno



Attrezzi per la fienagione



Lou filà



Lou couvé



L'iróla é la martélinna



Lou tayet

Lé travai - *Le fasi di lavoro*

Martélé la fah

Mounté la fah

Siyì

Siyì n'andàgn

Ahpaté

Viré

Fére trèine

Mountouné/ Fére moué

Fére brahié

Dahtende lé córde

Groupé/Fére fagót/trosse

Imbalé

Pourté ià

Inbièhté/Intihtsi

Tayì

Pézé

Martellare la falce

Montare la falce

Falciare

Falciare formando dei filari

Spargere

Girare, rivoltare

*Ammucchiare il fieno formando dei
filari*

Ammucchiare

Fare le bracciate

Distendere le corde

Fare i fasci

Imballare

Ritirare il fieno

Ammucchiare il fieno

*Tagliare il fieno ammucchiato nel
fienile*

Pesare





Martélé la fah



Mounté la fah



Moule la fah



Moulé la fah



Siyi a fah



Siyi a fouheuye



Fére trèine



Mountón



Fére brahié



Córdre per trosse



Groupé



Pourté



Filà per trosse



Trossa coun filà



Filà iver



Fagót



Fagót a có



Fiouré



Groupé lou fiouré



Fiouré a có

Martélé la fah/Martélé la fahc - *Battere la falce*

Prémère baga y è da martélé la fah.

Dzo can molo bato pitó sou daré perqué la par qué travaye di pieu y è lou daré. Belle can té martéle, lou daré fat martélé-lo di pieu qué lou dévàn perqué y è hi qué travaye di pieu, pieu qué gneun la pouente.

Can t'atsétave na fah nouva, fantive martélé-la perqué ire macque féta coun la mola.

Per martélé, sé piante couhtimma l'iróla per tèra, in pós in po dira perqué fanta qué l'iróla rahpounèye, qué lou térèn amourtizèye. Alourra té bat pian pian. Can té seuye, t'at da martélé. Cahquin pourtavo y a na fah dé scorta, sempe dovve fah.

L'iróla l'è boumbaye in heumma, t'a da bate ou méh.

L'iróla y a tré-cattro rion (lé fermo) qué dèyo tousi lou térèn ou tousi lou róc perqué, piantaye deunta senza tousi, mouledje, tché é rahpón pa.

Souvèn té piantave l'iróla tou qui di plante, 'nti gróouse rens qué alavo té la teppa perqué t'ire chura qué alave pamé pieu dzi.

L'ahtsélé dé l'iróla servive avouèi per pianté-la, fantive pa bate sé la pouente ou sénó té y bétave in tóe dé bohé adós per gneun squédjé-la.

La man boudze sempe tacà l'iróla. Y è pieu len martélé perqué y et apoudjà tchi do lé chen, invétche,

Innanzitutto bisogna battere la lama con il martello.

Quando affilo insisto molto sulla parte posteriore perché è quella che lavora di più. Anche quando si batte la lama si deve battere maggiormente su quella parte perché lavora più della punta.

Quando acquistavi una falce nuova, bisognava martellarla perché era solo molata.

Per martellare la falce di solito si pianta l'incudinella in terra in un posto dove il terreno è un po' duro, in modo da reggere i colpi. Si batte pian piano. Quando si falcia è indispensabile martellare. Alcuni portavano una falce di scorta.

L'incudinella è bombata in cima, bisogna battere sul centro.

L'incudinella ha tre o quattro anelli che devono appoggiarsi al terreno o a un masso con la funzione di tenerla ferma.

Spesso si piantava l'incudinella a ridosso delle piante, sulle grosse radici esterne, per essere sicuri che non sprofondasse.

Per piantare l'incudinella si utilizzava anche la sporgenza piatta situata sotto la punta. Per non scheggiare la punta o la sporgenza si usava come protezione un pezzo di legno.

Per facilitare il lavoro si deve tenere sempre la mano appoggiata all'incudinella. Quando si martella

can té martéle in pouente, t'a tò lou pés dé l'atro chen, alourra fanta bété la tsamba, tsertsi dé tini si, perché l'è totta dé sbals.

Ayòu té bat, la fah l'et apoudjaye adós l'iróla, fanta tini-la bén dzi é bate djeust adós l'iróla perché sé té bat pieu outte...

Can té tén la fah per martélé-la, t'a da tini-la coun lou poudzo é lou sécon dei, t'a da tini lou còouf. Apoué poze adós lou dzénoi, adós la tsamba.

La martéline qué martéle l'è féta d'assieul spétchal. Té arivave a martélé perché lou marté é l'iróla iro pieu dira qué la fah.

La martéline y a lé bateuvve da totte dovve lé par. La martéline é l'iróla iro tacaye coun na tsèina per pouté-le sé l'ahpala.

La bateuvva dé la martéline douvi-ve euhte lardze pa pieu qué tré-cattro milim. Per fére lou fi, vou deurre moué lé mole qué té 'ndrouve, sé teu té « roudze » moué, apré mézoura t'a tórna da martélé.

Per fére la martélire finna, fative qué rahpounisse, qué batisse sou dira. Coume sé té donne na martélà s'in dei é dézot y et miò, té la senteu pa; sé dézò y é dira, oi qué té senteu!

Avivo tré viraberquén. Sé té vout l'iróla fissa, té fei davàn in bourét coun lou viraberquén.

Dzo si in Tsapo l'avivo fissa é mé sétavo per tèra per bate la fah.

la punta, il peso si sposta dall'altro lato e la falce si deve reggere con la gamba.

Dove si batte, la falce è appoggiata sull'incudinella, bisogna tenerla ben aderente e battere proprio lì sull'incudinella perché se si batte appena oltre...

Quando tieni la falce per batterla con il martello, devi tenere la lama con il pollice e l'indice. Dall'altra parte la si appoggia sul ginocchio e sulla gamba.

Il martello è d'acciaio speciale. Il martello, come l'incudinella, deve essere più duro della falce.

Il martello è piatto da entrambe le parti ed era attaccato all'incudinella con una catena in modo da poterlo portare in spalla.

Si martellava solo il bordo della falce per non più di tre o quattro mm. Per affilare la falce è molto importante la molatura, se "mordi" troppo la lama dopo mezz'ora devi di nuovo batterla.

Per una martellatura efficace bisognava che si battesse sul duro. Se ti dai una martellata sul dito e sotto è morbido non la senti, se sotto è duro la senti eccome!

Avevo tre perforatori manuali. Se si voleva un'incudine fissa bisognava innanzitutto fare un buco con il perforatore manuale.

Io su in "Tsapo" l'avevo fissa e mi sedevo per terra per battere la falce.

Per savé can la fah l'è martélaye, t'a da passé l'ónguia sé la martélire; can lou tai dobbie in passèn l'ónguia, la fah l'è martélaye. Sé l'è tro primma va rotta, fei la den. Sé té martéle tro fén, lou prémé couhtón fei lé den a la martélire.

Per martélé la fouheuye dzo partivo sempe dou fon avouèi.

Per capire quando la falce è martellata bisogna passare l'unghia sulla lama; quando si piega la falce è pronta. Se è troppo sottile si rompe, si formano dei denti. Se si martella assottigliando troppo la lama, il primo stelo duro la rovina.

Anche per martellare il falchetto io partivo sempre dal fondo.

Mounté la fah/Mountei la fahc - Montare la falce

Sé beutte lou queun dé bohç. Ire la vira (fér couadrà) per saré-lo.

Tou foutsé dé bohç ire macque lou queun, té bétave la vira é in touquet dé couér per tini mieui. Té bétave la fah dretta per martélé deunta lou queun. Per bété deunta lou queun, té douvrave pamé la par ata dé l'iróla, té douvrave l'ahtsélé qué ire fét séprés. Ire avouèi dé iróle qué avivo pa l'ahtsélé. Lé douvravo can siyavo i féné. Té martélave macque lé fouheuye, t'avive pa manca dé rébate lé queun.

Apré avé martélà la fah é avé béta-la sou foutsé, fa countroulé sé fei lou cantón djeust.

Té tén lou foutsé é té boudze: you qué y è la pouènte dèye alé avouèi lou còouf, y è da countroulé davàn qué saré lou queun. Lou queun t'a da beté-lo lévet ma qué boudjèye pa, té lou sare macque apré qué t'a countroulà.

Si mette il cuneo di legno. Con un apposito ferro quadrato si chiude.

Sul manico in legno c'era solo il cuneo, si metteva la «vira» e un pezzo di cuoio per una tenuta migliore. Si teneva diritta la falce per colpire il cuneo con il martello. Per inserire il cuneo, non si usava più la base d'appoggio dell'incudine ma la protuberanza fatta apposta situata più in basso. C'erano anche delle incudini senza questa protuberanza, le si usava in montagna quando si tagliava il fieno in luoghi impervi per cui si usava soltanto il falchetto e non era necessario ribattere il cuneo, visto che non c'era il manico.

Dopo aver montato la falce si prova il suo funzionamento. Se ha la giusta angolazione.

Si tiene il manico e lo si muove finché la punta e la coda della falce risultano bilanciati, poi si chiude fissando il cuneo e girando il manico verso il basso. Il manico è lungo due metri.

Té djire lou foutsé in dzi, l'è lón do métre.

Sé la fah l'è pieu iverta, té lagne di pieu, té tchape pieu dé fen, pieu dé métre couadro, té fei lou djir pieu gro.

Apré mountà la fah, té la prouve. Ahprouve sé fei lou cantón djeust, la djeusta angoulachón.

Té tén lou foutsé, pé té boudze la fah. Fei perno si in heumma, ayòu qué y et la manèye, té la fei djiré qué lou còouf passasse yoù qué y et la pouente.

Sé l'è moué iverta, té fei dé andagn qué... té lagne é té seuye dé andagn qué lessò dé fen, té seuye pa arèi. Sé l'è tro saraye va pa gnanca.

Coun lou foutsé dé fér ire dza na vih per saré.

Se la falce è piú aperta, ti stanchi di piú perché si taglia piú fieno.

Dopo montata la falce, la si prova per vedere se ha la giusta angolazione.

Impugni il manico e muovi la falce. Fai perno nel punto dove si trova l'impugnatura.

Se è molto aperta, fai delle file che... ti stanchi e non riesci a tagliare completamente l'erba della fila. Se è troppo chiusa, non funziona nemmeno.

Col manico di ferro c'era una vite per chiudere.

Siyi a fah ou a fouheuye/Siyi a fahc ou a fouhéye – Falciare, tagliare con la falce o con il falcetto

In co lou fen lou siyavo tar é dijivo: lou fen in coulour é lou récór in fiour. Voulive deurre qué sé siyave can lou fen tchandjave coulour, perdive dza lé sémèn, lou récór can l'ire fran bé fiourì.

Lou fen sé fézive a féra Sémartén, lou 19 mai.

Lou récór l'ire per patrón Pianah, Santa Maria Maddalena. A patrón a Vert ire l'erba, lou trouajémo tai. In co ire pa caze gnin qué siyave l'erba, arivavo lé vatse dé mountagne.

Una volta il primo taglio del fieno si faceva tardi e si diceva: il fieno (primo taglio) in colore e il «récór» (secondo taglio) in fiore. Significava che si tagliava quando il fieno cambiava colore, perdeva già i semi, il «récór» quando era già fiorito.

Si facevano i fieni alla fiera di Pont-Saint-Martin, il 19 maggio.

Il secondo taglio avveniva all'incirca al patrono di Pianah, Santa Maria Maddalena. Al patrono di Vert si falciava l'«erba», il terzo taglio. Una volta quasi nessuno faceva il terzo taglio, si preferiva

Lé pócca qué alavo lardzi dé fourés, siyavo pa lou fen, ma lou bahtar. Lou bahtar sé siyave pieu tar, a la fén sindjouàn.

Tchuit his qué alavo montagne y an pa mai lardjà lé vatse dé fourés. Figna i an '70 balamèn gnin lardjave lé vatse dé fourés, y è macque apré qué y an intséménà.

Arà invétche, a pèina n'et, sé beutte fourra. Sé arà lardzo y è perqué sòn senza fen. Y è can y a sta dé scouadre pieu gróse dé beuque qué lou móndo y a falì tsété dé fen; per gneun tsété fen, intsémèino lardzi. Finque ire macque cattro/hén vatse per ah-tabio, y an pa mai lardjà.

Lé fah per siyì iro pa totte lé méme, dépendive avouèi dou prì, ire la classe inti fah coume y è in d'atre bague. Na fahc bounna couhtave pieu tséra. Eunna l'ire dé fér, l'atra ire dza na léga, d'assieul.

Ognidueun dé la sinna fahc ire dzélous, voulive pa qué n'atro avisse toutchà, sénó la dahtayave. La fah ire in «bene personale».

Lou póppa... gouai tousi la sinna fah! La sinna l'ire primma, a no feuye dounave dé helle pieu lardze.

Dzo n'en dé fah qué y an vini queurte a forhe dé douvré-le.

Ire dé fah da chuchanta tchentim, da stanta e da ouitanta. Pieu la fahc ire grósa, pieu eun dévive euhte roubeust.

far pascolare le mucche di ritorno dagli alpeggi.

I pochi che portavano al pascolo le mucche in primavera non facevano poi i fieni, ma falciavano il « bastardo » a fine giugno.

Tutti quelli che andavano in alpeggio non pascolavano mai le mucche in primavera. Fino agli anni '70 quasi nessuno pascolava in primavera, hanno iniziato soltanto più tardi.

Adesso invece, appena cresce l'erba, si pascola per mancanza di fieno nel fienile. Da quando non si allevano più solo due o tre mucche, ma intere mandrie, c'è bisogno di comprare il fieno oppure di pascolare in primavera.

Non tutte le falci erano uguali e non tutte avevano lo stesso prezzo. Una buona falce si pagava di più. C'erano falci di ferro, in lega o in acciaio.

Ognuno era geloso della propria falce, non voleva che qualcuno la toccasse perché se no le rovinava il filo. La falce era un bene personale.

Guai toccare la falce del papà! La sua era più sottile, a noi ragazze dava quelle più larghe.

Io ho delle falci che si sono accorciate a forza di usarle.

C'erano falci lunghe sessanta/settanta e ottanta centimetri. Più la falce era lunga più bisognava essere robusti.

In co siyave pa macque na persounna da souletta, iro sempe do ou tré. Fantive euhte couhtémà a siyi insembio é alé tchuit ou mémo pas.

A siyi t'a da sté dret, té dèye pa coutsi-te. Y è in sistéma dé siyi queurt é in présa...

Y è pieu malèn a siyi lou fen qué pa lou récor.

Coun lou récor t'avanhe di pieu perché lou tai l'è pieu frolo.

L'erba l'è tórna pieu malèina a siyi.

Capitave dé finì deunta in gourah, na darbounére, in pa dé la veugne ou in terme, falive alourra tórna countroulé l'angoulachón dé la fahc.

Té santeuh can boudze, fei tac, fei in són é teu té n'ahcòrs perché boudze avouèi lou queun. Sé té n'ahcòrs pa vitto, té n'ahcòrs can té tórne siyi!

Can té seuye si per lé mountagne, té bat avouèi tacà di pére ou té pout tchapé dé terme. Intéhella t'it oubidjà dé tórna martélé la fahc.

Arà pamé, ma in co, dzi hé, siyavo tot dézò lé veugne; sé eun l'ire bullo coun la fah, avive pa manca dé siyi fouihire. Té seuye indaré, té tire ver té, té fei tò lou djir dou pa é té gave ià totte lé bihtse!

Una volta non si falciava da soli, si era sempre in due o tre. Bisognava essere abituati a falciare insieme e saper procedere tutti allo stesso passo.

Per falciare bisogna stare ben dritti, C'è un modo di falciare a colpi brevi e veloci.

È più difficile tagliare il primo taglio che non il secondo.

Con il secondo taglio si procede più velocemente perché il fieno è più sottile.

Il terzo taglio è di nuovo più difficoltoso.

Durante la falciatura capitava di colpire un salice, un cumulo di terra fatto dalle talpe, un palo della vigna, una pietra messa a segnare un confine. Bisognava allora ricontrollare l'angolazione della falce.

Si sente quando la falce non è più fissata bene, fa un leggero rumore e si muove anche il cuneo. Se non te ne accorgi subito, te ne accorgi quando riprendi la falciatura.

Quando si falcia in montagna si può battere su pietre sparse o su quelle che segnano i confini. Allora si è costretti a martellare nuovamente la falce.

Adesso non più, ma una volta, quaggiù, si falciava sotto la vigna; se si era in gamba con la falce non si doveva poi ripassare con il falcetto. Si taglia venendo indietro, si tira verso di sé, si fa il giro del palo e si tolgono tutte le pagliuzze.



Alé siyì coun dovve fah



Fére quiavette



La galióta



Lou mul é lou caratón

Can siyavo a fouheuye, falive sempre tinì la pignà é mai ahtiqué-la ià totta, sé dévive avanhi-ne in pócca in man, paré tayave méno lé dei! Ire la prémére baga qué lé minà dévivo imprende.

Ire pieu qué d'atro lé fiyette é lé fémale qué siyavo a fouheuye.

Ougnitàn fa moulé sèye la fah sèye la fouheuye. Moué dépèn dé l'inclinachón dé la mola.

Fa douné dé trét pieu queurt sé la pouente é a la fén cattro/hén trét in ténèn la mola qué totse caze; sé té tén la mola tro si, stó taye, ma pé la martélire va vitto rotta.

Quando si utilizzava il falchetto bisognava sempre tenere in mano una manciata di fieno così c'era meno pericolo di tagliarsi le dita. Era la prima cosa che i bambini dovevano imparare.

Erano perlopiù le ragazzine e le donne che tagliavano col falchetto. Ogni tanto bisognava molare sia la falce sia il falchetto. Molto dipende dall'inclinazione della mola.

Bisogna dare colpi più corti sulla punta e alla fine quattro o cinque colpi tenendo la mola quasi aderente, in caso contrario la molatura sarà poco efficace e la martellatura di breve durata.

Apré siyà - Dopo il taglio

Can té seuye té fei lé andàgn, pé fanta ahpaté-le.

Can lou fen l'è sec damon, fanta viré-lo, pieu d'in co sélón lou ten qué fei. Sé lou ten l'è bé, setse tot vitto, adé sé y è l'ora.

Lou nét, sé lou ten l'è bé, tè fei lé trèine. Can lou dzór apré té lé ah-pate, fandrèye lichì vouiddo ayòù ire lé trèine, dézot y è pieu umiddo.

Can minatche dé piouve, té fei lé moué, ma fanta féfé-lé inviza!

Pe fére lou moué, fat incrouiji lou fen coume per fére na mèya, sénó sé bagne figna ou fon, y è coume gnanca féfé-ló.

Défatte arà, can fan lé bale gróse, lé lessò fourra avouèi tò lou tsa-tèn é y passe pa deun l'éve, sé

Quando si sfalcia si formano filari di fieno che poi bisogna spargere.

Quando il fieno è asciutto in superficie bisogna rivoltarlo, una o più volte, a seconda del tempo. Se fa bello si secca più in fretta, soprattutto se soffia il vento.

La sera, se il tempo è bello, si am-mucchia a filari. Il mattino seguente lo si sparge nuovamente al di là dei filari dove il terreno non è umido.

Quando c'è rischio di pioggia si fanno dei cumuli, ma devono essere fatti bene.

Per fare il cumulo bisogna incrocicare il fieno come quando si fanno i covoni, perché la pioggia non vi possa penetrare.

Adesso quando si fanno le grosse balle, si lasciano fuori tutta l'estate e l'acqua non le danneg-

fisso fête paré basta qué sèye
coun lou rahté, tégnèrèyo pa.

Lé moué sé fan coun lou fourquén,
pa coun lou rahté, té pren na
trincà dé fen é té la beutte écque,
l'atra trincà té la beutte adós, pa
d'in chen ou dé l'atro, dèye vini si
dret, alourra écque dézot, can
piout, vat dzi l'éve n'ahpana, pa
dé pieu. Pé per fére inviza, té
souye avouèi lou moué da fourra,
té lou dahpeuye, l'éve sgueuye ià.
Dépendive pé avouèi sé ire moué
beurt ou sé minatchave pa tróp.
Sé fézive dé moué pieu piquiôt ou
pieu gro, sélón lou ten.

Ire qui lamave pa tan fére-lé gro;
can y a pé vini qué lé couatavo
coun lou télo-tenda alourra sé fi-
jivo pieu gro.

Can lou fen stave tro dé ten moun-
tounà ire lou pérícoul qué
ahtsoumisse, qué ahtsoudasse é
prénisse lou boul. Lou récor l'è
moué pieu malèn a fére sétsi.

Can té disfèi lé mountón, sé ivre é
sé soupate.

Mé vén a men can dzu Pra Dounah
vénive l'éve é lé mountón
galédjavo.

Hi fen écque té lou picavo pamé lé
vatse, té lou bétave a rédzahì!

A no capitave caze tchu lé-z-an,
avivo souèn tò lou fen qué
galédjave perqué ire tò protso dé
Djouére. Can y a vendì a la Feletti
qué voulive fére la fabrécça, lou
pappa y a deut qué y a fét lou
pieu gróou afére dé la sinna véya!

*gia. Se fossero fatte solo con il ra-
strello non sarebbero impermea-
bili.*

*I cumuli si fanno con il forchino,
non con il rastrello; si inforca il
fieno e lo si dispone a strati uno
dopo l'altro in verticale in modo
che, quando piove, l'acqua non
penetri più di una spanna. Perché
il lavoro sia fatto bene occorre
"pettinare" il cumulo esterna-
mente in modo che l'acqua scivoli
via.*

*In base alle condizioni del tempo si
facevano cumuli più o meno
grandi.*

*Non a tutti piaceva fare cumuli
grandi; quando si è iniziato a co-
prirli con teli-tenda allora si face-
vano più grossi.*

*Quando il fieno restava ammuc-
chiato per troppo tempo c'era il
pericolo che surriscaldasse e fer-
mentasse. Il secondo taglio secca
meno facilmente.*

*Quando si disfano i cumuli si scuote
e si sparge il fieno.*

*Mi ricordo quando giù a Pra
Dounah l'acqua inondava i prati e
i cumuli galleggiavano.*

*Il fieno rimasto troppo nell'acqua
non veniva più dato alle mucche,
ma utilizzato solo per la lettiera.*

*A noi capitava quasi tutti gli anni,
sovente avevamo il fieno che gal-
leggiava perché era troppo vicino
alla Dora. Quando abbiamo ven-
duto il prato alla Feletti per co-
struire lo stabilimento, papà dice-
va di aver fatto il più grosso affa-
re della sua vita.*



Fére la méya



Tsardi a travà
N'atra manére dé pourté ia



Pèzé

Dza hi pra ire mouéi vien dé mijón,
pé pa tchu lé-z-an arivavo a pourtéi
ou payi fen é ricor!

Per giunta il prato era molto lontano da casa e non tutti gli anni si riusciva a portare al fienile il fieno della stagione.

Fére brahié - Fare le bracciate

Per lé trosse cheu brahié y et prou.

Per il grosso fascio bastano sei bracciate.

Sé té fei trosse dé fen tsermiré,
servadzo, di féné, alourra bétavo
macque cattro brahié.

Se si fanno grossi fasci con fieno di prati non coltivati si mettono solo quattro bracciate.

Fére brahié inviza y è la prémére
baga, sé té fei inviza té fei dé bé
fagót é dé belle trosse.

Fare bene le bracciate è la cosa più importante, se le bracciate sono ben fatte ottieni dei bei fasci.

Siyavo dzi i Pra Dounah é y a passà
la mómma dé Odette, Adéline
dou tchirco: « Joseph, té féi dé
andagn mortèl! » Fézivo dé
andagn tro gro. Voulive deurre qué
sé alavo avante paré, alavo pa tan
invien.

Falcio giù ai "Pra Dounah" ed è passata la mamma di Odette, Adelina del circolo: "Joseph, stai facendo filari (di fieno) mortali!". Facevo filari troppo grossi. Voleva dire che se avessi continuato così, non sarei andato molto lontano.

Dahtende lé córde - Distendere le corde

Fanta pianté la quiavetta sénó teu
té poze la brahià é la córda ahcór.

Bisogna piantare la "quiavetta" se no, quando si posa la bracciata di fieno, la corda si sposta.

La lardjoù tra na córda é l'atra
dévrye euhte pieu grosa per lou
fen, ma y è tò sélón coume té fei
lé brahié. Sé té fei dé belle brahié,
té pout tinì caranta tchentim ou
trenta tra na córda é l'atra. Sé té
fei dé brahié in po pieu basta qué
sèye, fanta qué lé córde sèyo pieu
saraye.

La distanza tra una corda e l'altra deve essere maggiore per il fieno, ma dipende da come si fanno le bracciate. Se fai delle belle bracciate, puoi tenere anche 30 o 40 centimetri tra una corda e l'altra. Se fai bracciate un po' come viene bisogna che le corde siano più vicine.

La trossa pieu ou méno y a
n'ahpana é méza, tra na córda é
l'atra, trenta tchentim.

Nel grosso fascio la distanza tra una corda e l'altra è di una spanna e mezza, 30 centimetri.

La córda dou méh douvrèye euhte
pieu lóndze perqué y è la pré-
mére qué té tire.

Apé, can té dévive bété dzi per lou
fi, la córda dou méh dévive
avouèi euhte la pieu bounna. Lou
fen ire sempe bétà dzi a djiréla.

Can té tire lé córde fanta tiré taou-
teun d'in chen é dé l'atro.

Té tire dévàn la córda dou méh, ma
pa incorra tan, groppe lé-z-atre
dovve córde, té réprèn do tré co
dévàn qué tiré tórna hella dou
méh.

La résta di córde té lé fézive passé
deun la córda dou méh.

*La corda di mezzo dovrebbe essere
più lunga perché è la prima che si
tira.*

*Inoltre, quando dovevi far scendere
il fieno sui fili a sbalzo, la corda di
mezzo doveva anche essere la più
robusta. Il fieno si faceva sempre
scendere con la carrucola.*

*Quando tiri le corde, bisogna tirarle
allo stesso modo da entrambe le
parti.*

*Tiri prima la corda di mezzo, ma
non troppo, poi leghi le altre due
corde riprendendole due o tre vol-
te prima di tirare nuovamente
quella di mezzo.*

*Le estremità delle corde venivano
infilate in quella di mezzo.*

Groupé / Fére fagót / trosse - Fare i fasci

Lou póppa avive na bieuhta mac-
que djeusto dé fen tsermire. Lé
trosse iro pieu piquiode avouèi
perqué ire pa dé grósa fóye, ire
pieu grei.

Servive per lé moudzón, lé toure, lé
tsévre...

La trossa sé fei coun tré córde.

La bieuhta, dévive euhte pi-
stounaye, ma alourra inviza, dza
tou payi, sénó té lou tayave pa
coun lou tayet, sé ire macque ah-
ticà paré.

*Mio padre aveva un mucchio solo
di fieno "tsermire". Le « trosse »
erano più piccole anche perché
non c'era grosso fogliame, ma
fieno più pesante.*

*Il fieno veniva dato alle manze, alle
mucche senza latte, alle capre.*

*Il grosso fascio, la "trossa", si fa
con tre corde.*

*Il mucchio di fieno nel fienile dove-
va essere pigiata bene, se no, se
era solo ammucchiata, non si po-
teva tagliare con l'apposito at-
trezzo: il "tayet".*

La pahteurra - Il foraggio

Erba bounna / Erba buona:

Lé bouanaye / *Ononide spinosa*

La cavagnetta

Lou drouzé / *Imperatoria*

Erba grama / Erba cattiva:

L'arbeuh / *Asfodelo*

Lou cacoué / *Cicuta*

La lèhca / *Carice*

L'erba dou beuro / *Ginestrino comune*

L'erba pióta / *Angelica selvatica*

La fiour dou beuro / *Trifoglio alpino*

La fiour dé la broha / *Nigritella*

La fiour dé la cramma / *Eufrasia*

La roussetta / *Forasacco*

La fiéracroi / *Peonia*

La rogne / *Ranuncolo di prato*

Lou valéro / *Veratro bianco*

Y an countà... - Testimonianze

Ou ten di fen, can lé tsahtagnéi iro prótso di piagne, sé tayave dza ià la fóye ou fon di piante. La mandavo la "mapa" é la fézivo sétsi insembio lou fen.

D'ivér lé vatse la mindjavo voulentéi perqué ire savouréya, ire djeumme avisso douna-ye na pigná dé sa, ma...lou lahéi alave su intì corne! Sentive fran la déférenhe dé gueust dou lahéi é calave avouèi.

La mapa alave bén per lé moudzón ma, sé ire fran pa d'atro per impyi lé vatse, dounavo belle hénécque avouèi, fézivo djeusto atinchón a gneun douné-la a dédzénón.

In co, lou médésén lou mandavo pa tan souvèn. A Vert, ver lou 1903, ire l'inquérà Roufèn. Moué lou mandavo can iro malado, ire coume in médésén.

In dzór ire in minà qué avive lé ahpouente dé la poulmounitte. Lou prére y a deut a la mómma dé prènne in linhiòu, dé bagni-lo inté l'éve fredda é dé torde-ló bén.

Nel periodo della fienagione, se c'erano dei castagni in prossimità dei prati, tagliavamo le foglie alla base delle piante, le chiamavamo la "mapa" e le facevamo seccare insieme al fieno.

Durante l'inverno le mucche la mangiavano volentieri perché era gustosa, era come se avessimo dato loro una manciata di sale, ma... "il latte saliva nelle corna"! Il latte cambiava di sapore e diminuiva di quantità.

La "mapa" era ottima per i manzi. Se non avevamo altro per saziare le mucche gliela davamo comunque, ci preoccupavamo solo di non dargliela la mattina, a colazione.

Un tempo, non si chiamava spesso il medico. A Vert, verso il 1903, c'era il parroco Roffin, specialista della cura Kneipp e profondo conoscitore della botanica. Molti si rivolgevano a lui in caso di malattia, era un buon guaritore.

Un giorno, un bimbo accusava forti fitte dovute alla polmonite. Il parroco ha consigliato alla mamma di prendere un lenzuolo, di bagnarlo nell'acqua fredda e di torcerlo bene.

Pé y a fé bété lou minà deun lou saquet fét coun lou linhiòu in-sèmbio a dé fijén. Y a deut dé li-chi-lo tò lou dzór é totta la nét.

La matén apré lou minà stave dza mieui!

Lou fijén y è hènque iste ou fon dé la bieuhta dé fen ou payi: sémèn é bihtse.

Lou caratón. Pa tchut avivo lou caratón. Qui l'avive alave avouèi travayì per lé-z-atre: pourtéi féméi, fen, bohç, sabia...

La galióta. L'ire pieu piquiódà dou caratón, ire pa dé mul a tréné-la, ire n'ommo. Can sé ménave ià féméi, fen ou bohç, y valive n'ommo davàn, dézò lé bare, é dóou daréi a pousséi: di cóou na valive belle tréi, adéi sé ire da mountéi na tsarére siternaye, pa tan souya.

No n'èn tò dé lón tsétà dé fèn avouèi. Tsétavo ià per da hé. Ire n'atro gro travai groupé totte helle trosse é pourté-le da 'n payi a n'atro. Lé pésavo coun lou pés a tsèine. Dzecque, lé baloutén d'arà són Bén pieu lèn!

Dé gran cóou penso a qué véya fézivo...

Travayì la campagne ire dura d'apartot, pourtavo tò su é dzu s'ahkseunna... adéi his dé Rouarèi... coun in fahtón dé féméi

In seguito, ha chiesto di infilare il bambino in un sacco formato con il lenzuolo, di aggiungerci dei resti di fieno e di lasciarlo in quel modo per tutto il giorno e tutta la notte.

Il mattino seguente, il bambino stava molto meglio!

Il "fijén" è ciò che resta alla base di un mucchio di fieno nel fienile: semi e pagliuzze.

Non tutti avevano un carro trainato dai muli. Chi lo possedeva lavorava anche per altri a portare letame, fieno, legna, sabbia...

Più piccola del "caratón", la "galiota" non era trainata da un mulo, ma dall'uomo a forza di braccia.

Quando si portava letame, fieno o legna con la "galióta", una persona stava davanti a tirare, altre due dietro a spingere; a volte, era utile che fossero anche tre, soprattutto se si doveva percorrere una strada in salita! Bisogna considerare il fatto che le strade erano acciottolate e questo non rendeva facile il traino.

Noi abbiamo sempre comprato anche del fieno. Lo compravamo qui nella frazione. Era un gran lavoro legare tutte quelle "trosse" (fasci di fieno legati con tre corde) e portarle da un fienile all'altro. Pensavamo le "trosse" con un peso a catene. Certo, le piccole balle di oggi sono ben più comode.

Quante volte penso alla vita che si faceva! Lavorare la campagna era difficile dappertutto, si portava tutto sulla schiena, su e giù... soprattutto per gli abitanti di Rovarey... con una gerla di letame

ahcounivo moumèn dzu Sémartén é, tsatèn, fantive pourtéi su trosse dé fen. Can ire ten di fen, su per lé mur dé Martourèi ire tò dé fagót pouzà... fézivo trapórta. Sé avivo la galióta, écque ou fon dé la tsarére, ire souèn cahcun qué atèndive vère sé ire qui idave pousséi.

Ire pé dza Valentén qué avive la mula é alave pourté fen ou fémé per lé-z-atre, pé y a sta Carlo coun lou sén gro mul ros. Carlo y a pé pré avouèi lou prémé tra-tour... ros.

Botcha é fiyette, apréi l'ahcóla... atro qué télévijón, djouà é méréndine... in béi fahtón dé féméi sé la teuhta é... tchu lé dzór dovve ou tréi vire su per lé végne ou dzu per lou pian!

Dé tsatèn, n'en sempe alà moun-tagne. Lé fen lé fézivo no, ma lou récor falive féré-lo siyè. Vinive ma' dzi la mómma, prénive dé móndo a siyè. Can ire pa tò lé macquinare qué y et arà, fantive tsertsì moué dé móndo... prénivo siyè a oure, a dzournà... dzecque, y valive dé ten! Goustavo dé Pramoutón y a pé tsétà la prémère faltchatrès dé l'invers, dou '53 per écque... ià per da hé siyave ieu per tchuit. A no nou alave a bén: ieu dijive: "Per his qué són mountagne vón lé prémé, lé-z-atre qué són dzi hé poulo atende".

arrivavano fin quasi a Pont-Saint-Martin e, in estate, dovevano portare su fasci di fieno. Nel periodo dei fieni, sui muretti lungo la strada di Martorey, erano posati tanti fasci di fieno...si portavano per un tratto, poi si posavano e si tornava indietro a prenderne altri. Quando si usava la "galióta" (carro a due ruote tirato a forza di braccia dall'uomo), all'inizio della salita c'era spesso chi aspettava che arrivasse qualcuno a dare una mano a spingere.

Valentino aveva la mula e andava a portare fieno o letame per gli uni o per gli altri, poi c'è stato Carlo con il suo grosso mulo rosso. Infine, lo stesso Carlo ha comprato il primo trattore... rosso.

Maschietti e femminucce, dopo la scuola, non avevano televisione, videogiochi e merendine... con una gerla piena di letame salivano su per le vigne o scendevano due o tre volte fino ai prati.

D'estate sono sempre salito in alpeggio. I fieni riuscivamo a farli noi, ma dovevamo trovare qualcuno per il secondo taglio.

Soltanto la mamma scendeva dall'alpeggio e trovava gente per falciare. Quando non c'erano tutti i macchinari che abbiamo oggi, bisognava cercare molta gente... si prendevano falciatori a ore, a giornata... certo, ci voleva molto tempo. Gustavo di Pramotton ha poi comprato la prima falciatrice dell'"invers", verso il '53... qui nei dintorni falciava lui per tutti. A

Pensé qué arà y è tré-cattro falchattris per mijón!

No féye alavo in dzournà, totta la sémana a pourtéi féméi per gagni dóou sôt é lou dinéi.

Dou '43 avivo trèj'an. Avivo sincanta fèye su ou Creht é alavo tchu lé dzór lardzi-le outte Barma Soufrît. Ire in tsémén qué passave tò outte a travers. Dzo tsahavo su lé fèye é lour arivavo su figna a la barma. Ire in tsémén béi lardzo intélourra, arà sé vèi caze pamé. Ire pa dé rouvèi, ire tò poulit... in cóou su da écque pélàn tot!

Lé fèye n'en tini-le in més ou caranta dzór per fére la brella. Lou nèt alavo su prènne-lé, lé rétiravo perché voulivo fére féméi. La brella n'en totta béta-la dzu per lou fi, figna i Pian, per indrudzi lé teppe!

Dourmì ou payi adós na bieuhta dé fen ou dé ricor a pèina imbieuhta rouvinne la salutte, y è la pouijón!

Dourmì adós na bieuhta dé fen qué prèn lou boul fei vinì ma ahtseunna é lé roumatis!

Tréi coulour é tréi fià!

A féra Sent'Ors alavo hize dé Dounah é di país countór, hize qué avivo manca dé fahtón, dé

noi conveniva perché diceva: "Per prima cosa vado per quelli che sono in alpeggio, gli altri possono aspettare".

Se penso che adesso ci sono tre o quattro falciatrici in ogni casa!

Noi ragazze lavoravamo a giornata, tutta una settimana a portar letame per guadagnarci due soldi e il pranzo!

Nel '43 avevo tredici anni. Avevo cinquanta pecore al "Creht" e andavo tutti i giorni a pascolarle a "Barma Soufrît". C'era un sentiero che attraversava la montagna. Ad un certo punto, mandavo su le pecore che arrivavano da sole fino alla "barma". Era un sentiero piuttosto largo a quei tempi, oggi non si vede quasi più. Non c'erano rovi, era tutto pulito... una volta "pelavamo" tutta la montagna!

Ho tenuto le pecore per un mese o quaranta giorni per fare del letame. La sera andavo a cercarle, le ritiravo perché volevo che il letame rimanesse nella stalla. Il letame l'ho fatto scendere tutto lungo il filo a sbalzo, fino ai "Pian", per concimare i prati a terrazza.

Dormire nel fienile su di un mucchio di fieno appena ritirato rovina la salute, è veleno!

Dormire su un mucchio di fieno che ha incominciato a fermentare causa mal di schiena e reumatismi!

Tre colori e tre profumi (i tre tagli del fieno)!

La fiera di Sant'Orso era frequentata dagli abitanti di Donnas e dei paesi vicini, da coloro che aveva-

rahtéi ou dé cahque d'atre móbio.

Lé rahtéi arivavo dé Fountanamóra, dou Gabe ou d'Issima é dé hénéye cahque bétèya fézive prouvista per la résta dé l'an.

Dé gran féméi poutavo coun lé fahón can lé tsémén béi lardzo arivavo pa incorra i nohtre pra!

Iro fét dé late dé coudra, dé ferla ou dé bióla; per fére figueurra, lichavo cahque lata coun l'ahcor.

Ver guéi oure tournavo dza tchut indaréi, rahtéi s'ahpala. Alavo tchut bounoura perqué sénó capitave dé gneun mé trouvéi henque voulivo!

Candén, qué stave lai ou méh dou Bór, per la féra préstave dé payet, dé baquet rébicà é dé tabaquére...

Dzo lé fijivo da mé lé quiavette, ma capitave avouèi d'alé a la féra tsété-ne. In co na indrouvavo talemèn: per groupé ramme, fóye, fen. Souèn s'ahquiapavo. Lé quiavette pieu bounne iro dé bióla, ma na fijivo avouèi dé tséno, dé bión.

Lé payet, fét dé téla fórtá dé mijón é pyin dé paye, servivo a pouté fagót ou górbe. Couhtimma, lé fijivo no a mijón, ma na tsétavo avouèi a la féra. Ire in vieui dé Tsampourtsé qué na poutave. Lé préstave lai si, pé vénive vende dzi hé. Vénive dzi tchardjà, a pé!

no bisogno di una gerla, di un rastrello o di qualche altro attrezzo.

I rastrelli arrivavano da Fontainemore, Gaby o da Issime e di questi attrezzi alcuni negozi facevano provvista per tutto l'anno.

Quanto letame abbiamo trasportato con le gerle quando le strade carrozzabili non raggiungevano ancora i nostri prati!

Erano intrecciate con listelli di nocciolo selvatico, di castagno non innestato o di betulla; per decorazione si lasciava qualche listello con la cortecchia.

Verso le dieci eravamo già di ritorno, rastrello in spalla. Andavamo tutti di buon mattino perché altrimenti capitava di non trovare più l'oggetto desiderato!

Candido, che abitava in mezzo al Borgo, per la fiera fabbricava cuscineti per il trasporto di carichi sulla testa, bastoni con il manico ricurvo e tabacchiere...

Io le fabbricavo da me, le "chiavette", ma capitava che andassi alla fiera per comprarne. In passato se ne usavano talmente tante: per legare legna sottile, fogliame, fieno. Spesso si spezzavano. Le migliori erano in legno di betulla, ma si usava anche il legno di roverella o di bagolaro.

I cuscineti, realizzati in robusta tela di canapa e riempiti di paglia, facilitavano il trasporto, sulla testa, di fasci di legna e di fieno o di grossi cesti per le vendemmie. Di solito li facevamo noi in casa, ma ne compravamo anche alla fiera. Li preparava un vecchietto di

Arivave dza dzi la nét dévàn. Intélourra courivo tchuit a pé.

D'ivér, deun l'ahtabio, sé pasave lou ten a tsapizé bohç dé bióla per fére quiavette da taqué ti córde ou ti fouré.

Lé fahtón lé fézivo su per la Valéze. A féra Sent'Ors, hé a Dounah, hi-ze qué lé fézivo na pourtavo dé douhèine a péreun. Dé fahtón sé na counsémave intélourra!

Lé den di rahté sé fézivo avouèi coun lou bohç dé l'arsala ou dé l'arbór.

L'arbór l'è bón per fére quiavette ou d'atre bague, l'et in bohç moué souyo, fei pa d'ahpeunne!

A féra Sent'Ors lé rahté lé pourtavo dzi his dé la Valéze. Arivavo dza dzi la nét dévàn, in co qué ire sé vénive dzi tot a pé!

In cóou sé pélave tot: ià per lé dret, ià per lé traverse, su per lé hengue... arà pamé gnun qué vat siyè. Dapartot pousse rouvèi, dzé-nèhtre é bohç.

Sé rèndive? Rende na, idave, hen oi. Intélourra lou fen arivave pa da ià coume ou dzór d'incouèi, fanteve arèndzi-no. Sé n'avivo pa prou, iràn oubidjà dé vende na vatse!

No lou mandavo fen trouvà.

Champorcher che scendeva poi a venderli quaggiù. Scendeva carico e a piedi! Arrivava nel Borgo già la sera precedente. A quei tempi si andava sempre a piedi.

D'inverno, nella stalla, si trascorreva il tempo a scorticare e lisciare il legno di betulla per ricavarne "chiavette" da attaccare alle corde o ai teli usati per la raccolta del fieno o delle foglie secche.

Le gerle si fabbricavano su per la valle di Gressoney. Il giorno della fiera di Sant'Orso, qui a Donnas, gli artigiani ne portavano delle dozzine. Se ne usavano di gerle allora!

I denti dei rastrelli si fabbricavano anche con il legno di sorbo montano o di maggiociondolo.

Il maggiociondolo è un ottimo legno anche per le "chiavette" delle corde, è un legno molto liscio e non si devono temere spine.

Gli artigiani della valle di Gressoney portavano alla fiera di Sant'Orso i rastrelli. Arrivavano a Donnas già la sera precedente, anche perché scendevano dalla valle a piedi.

Un tempo, si "pelava" tutto: pendii scoscesi, cenge, luoghi impervi... dove ora più nessuno va a falciare e hanno ormai preso il sopravvento i rovi, le ginestre e il bosco.

Se rendeva? Non rendeva, ma aiutava, questo sì. Allora, il fieno non lo si faceva arrivare da fuori, come oggi, bisognava aggiustarsi. Se non ce n'era abbastanza, si era costretti a vendere una mucca!

Noi lo chiamavamo "fieno trovato".

I féné alavo su tchardjà! Fantive pourtéi su tot per na sémana: mindzì, vistì, linhiou è quiverta, foughéye, còrde é coulis per bétéi lou fèn dzu per lou fi é figna lou brón per fére poulenta! Macque hize qué avivo lé tóc pieu béi pourtavo la fah... é gnanca tchu lé-z-an, sé ire pa n'an da fen...

Can lévave l'ora, tò lou fen qué avivo siyà voulave dzu per lé hengue é alave perdi! N'ire eun qué sé fézive groupéi coun na còrda é sé fézive bétéi dzu a riqueuye henque poulive! Ire dé pendeunne dé dóouhèn métre dézò la barma, sé té fézive pa atinchón ayòu té bétave lé péi... adéi adós l'ouleunna... sé stave pa dret!

Helle ouleunne vieuye totte grize iro mouéi malèine da siyì, dzo da fiyetta y arivavo pa tan, alourra dijivo a la mamma qué la sinna foughéye tayave dé pieu. Tchandjavo foughéye... euh... djumme davàn!

In cóou qué ire, n'ire dovve dé piteurre deun la barma, arà vèi mamé hella dé Zan Granadiéi. Fézive belle coumpagnì hella Madóna!

Costantén Viermo dézive qué Sermo Perounecco ire lou pieu gro meuhre di féné dé l'adret. Prétendive qué hize qué alavo siyì lé sén féné avisso pourtaye lou fen a miquià intoù payi.

La cavagnetta l'è queurta, té pou pa fére lou doc coume coun lé mar

Salivamo carichi! Bisognava portare tutto l'occorrente per una settimana: cibo, vestiti, lenzuola e coperte, il falchetto, le corde e le carrucole per calare il fieno sul filo a sbalzo e anche il paiolo per la polenta! Solo chi aveva gli appezzamenti migliori portava la falce... e nemmeno tutti gli anni, se non erano annate da fieno...

Quando si alzava il vento, tutto il fieno appena falciato volava giù per le cenge e andava perduto! C'era un tale che si faceva legare con una corda e calare tra i dirupi per raccogliere quel che poteva! C'erano strapiombi di 200 metri sotto la Barma Soufrit, se non facevi attenzione a dove mettevi i piedi... soprattutto su quella festuca non riuscivi a reggerti!

Quelle festuche vecchie, tutte grigie, erano molto difficili da falciare, io da bambina non ci riuscivo bene, allora dicevo alla mamma che il suo falchetto tagliava di più. Cambiavo falchetto... e... tutto come prima!

Una volta, c'erano due dipinti nella barma, adesso è rimasta solo quella di Jean Grenadier. Ci facevo proprio compagnia quella Madonna!

Costantino Vuillermoz diceva che Anselmo "Perounecco" era il più grande proprietario di "féné" dell'adret. Pretendeva che quelli che andavano a falciare il fieno, gliene portassero poi metà nel fienile.

La "cavagnetta" è corta, non si può

saye, l'è moué grèya, alourra la
bétavo deunta in sac qué sé pour-
tave a travers di-z-ahpale.

Lou drouzé y è n'erba grasa qué
vén dézò lé dróze. La préximo per
douné mérenda i vatse.

Totta l'erba finna fei bón beuro.
Sé lé beuhque picavo la fiour dé la
broha, lou beuro ire moué pieu
bón, moué pieu gras.
La roussetta sé siyave a l'ómbra
perqué ire pieu len.
Lé vatse pécco pa lé rogne, ma
gnanca lou tséri.

Lé vatse pécco pa tan lou tréfeui
ros can l'è vert, can l'è sec l'è
bón!
Y a capità qué y an dounà dé valéro
i vatse, lou dzór apré totte lé
vatse voundjavo.
Ire mouéi dé bouanaye su i fénéi
dé l'indret. Can lé vatse lé picavo,
vénive in bón beuro gras é dzano.

Y è mieui ahtchanqué di pra lé
piante dé cacoué, ma fanta fére
atinchón perqué fan vinì lé cai i
man é i brah, adé sé y è bagnà.

Lou cacoué dou récor l'è pieu prén
qué hi dou fen.
Dézò lé ferle vén l'erba cavagnetta.
La cavagnetta l'è bounna, fei dé
bón beuro can té la dounne i va-
tse.
Sé préximo figna dé mónno in
dzournà per siyì la cavagnetta.

*fare il "doc" come con la cannella
delle abetine, è molto pesante, al-
lora lo si metteva in un sacco che
si portava sulle spalle.*

*L'imperatoria è un'erba grassa che
cresce sotto agli ontani. La si rac-
coglieva per la merenda delle
mucche.*

*Tutta l'erba fine fa buon burro.
Se le mucche mangiavano la nigri-
tella, il burro era molto più buo-
no, molto più grasso.*

*Il forassaco si tagliava all'ombra
perché era più facile.*

*Le mucche non mangiano il ranun-
colo di prato, ma neanche il cu-
mino.*

*Le mucche non mangiano tanto il
trifoglio quando è verde, quando
è secco è buono!*

*È successo che hanno dato del ve-
ratro alle mucche, il giorno dopo
tutte le mucche hanno vomitato.*

*C'era molta ononide spinosa sui
terreni erbosi impervi dell'adret.
Quando le mucche la mangiava-
no, si produceva un burro ricco di
grassi e giallo.*

*È meglio estirpare dai prati le pian-
tine di cicuta, ma bisogna stare
attenti perché provocano vesciche
a mani e braccia, soprattutto se
c'è umidità.*

*La cicuta del secondo taglio di fieno
è più sottile di quella del primo.*

*Sotto ai castagni selvatici cresce la
"cavagnetta". È buona, quando le
mucche la mangiano si fa del
buon burro.*

*Si assumevano persino braccianti
alla giornata per tagliare la "ca-
vagnetta".*

Na siyavo dé saqué!

La cavagnetta y a na fiour dzana,
na fiour douhe, fei fére dé lahé é
fei fére dé lahé gras qué ren per
fére dé bón beuro. Ma vén mac-
que per in ten, vén pa tò l'an.

Y è n'erba qué trèine, can té la
seuye vén néra.

Lé couhtón fan vinì lé cai i man.

Lé vatse pécco pa lé rogne, djiro
outór é lé pécco pa.

You y è dri y è moué dé zeuye.
Adós lé mur y è hella coun la fóye
rionda, inti pra y è hella qué y a lé
fóye lóndze é fei la fiour rossa.
Can té lé seuye iste mamé lou
fèhti.

Lou fèhti y et avouèi n'erba qué y
at caze ma dé tsamba è creuh pi-
tó 'nti téréen sec.

Sé bétave fourra lé vatse dévàn, ire
pieu len pourté-le mountagne,
avivo dza gantélà in po dé pieu.

Se ne raccoglievano dei sacchi!

*La "cavagnetta" ha un fiore giallo,
un fiore dolce, fa produrre del lat-
te grasso che rende bene tra-
sformato in ottimo burro. Però
cresce solo in un determinato pe-
riodo e non tutto l'anno.*

*È un'erba strisciante, quando viene
tagliata, diventa nera.*

*Gli steli della cicuta fanno venire le
vesciche alle mani.*

*Le mucche non mangiano i ranun-
coli del prato, ci girano attorno e
non li mangiano.*

*Dove il terreno è fertile cresce mol-
ta acetosella. Sui muri c'è quella a
foglia rotonda, nei prati quella a
foglia allungata col fiore rosso. Al
taglio non rimane che il fusto.*

*La festuca è anche un'erba che ha
quasi solo lo stelo e cresce piutto-
sto in terreni aridi.*

*Prima di andare in montagna si
facevano già uscire le mucche
dalla stalla una o più volte per
abitarle a muoversi.*



Dé bounna pahteurra

Erbe, fiour, verdeurre – Erbe, fiori, verdure

PATOIS	ITALIANO	FRANCESE	PIEMONTESE
L'ahcaïrola	Camedrio	Germandrée	
L'ahcarnéi	Edera	Lierre commun	<i>Brassabòsch</i>
L'ahcoù/ahcoué- no/ahquéno / L'ahpinah serva- dzo	Spinacio selvatico / Buon Enrico	Epinard sauvage	<i>Spinass selvàtich</i>
L'ahpars / Lou spars servadzo	Asparago / Aspa- rago selvatico	Asperge	<i>Sparz / La sparze- ra</i>
L'ahpéc	Valeriana celtica	Valériane celti- que	<i>Valerian-a</i>
L'ahpià / Lou bià servadzo			
L'ahpous (fiour tchéléste ou vio- la)	Campanula		
L'ahpouza /La spouzina (fiour biantse)			
L'ahquioupetta	Genzianella	Gentianelle	<i>La s-ciopëtta / Giansanin-a / Gensianela</i>
Lé ahtóhe	Amaranto spigato / Farinaccio sel- vatico / Panica- strella	Amarante réflé- chie/Chénopode blanc/ Sétaire	
Lé ahtsah / Lé ioucque servadze / La pahtounaye	Raponzolo coda di volpe		
L'ahtsardón	Carlina	Carline à tige courte	
Lé ahtsélié dou Paradis	Asperula / Stelli- na odorosa	Gaillet odorant	
Lé ahtrobbio – Moué dé calité d'erbe grame			
L'ai / L'ai serva- dzo	Aglio / Aglio sel- vatico		<i>Aj servaj</i>

L'arbeuh	Asfodelo / Por-raccio	Asphodèle	
L'arquébus	Tanaceto	Tanaisie	
L'artamiza	Artemisia / Amarella	Armoise / Artémisie	
L'avèina	Avena	Avoine	<i>Biava / Biavass (se selvatica)</i>
La beuveuze	Impatiens		
Lou bià	Segale	Seigle	<i>La sèil</i>
Lou bisbis	Gipsofila	Gypsophile	
La botse dé lión	Bocca di leone		<i>Boca 'd leon</i>
Lé bouanaye	Ononis spinosa		
Lou bounommo	Salvia dei prati	Sauge des Prés	
Lou boutón d'ór	Ranuncolo	Renoncule	<i>Boton d'ór / Rannoncola / Arnoncola</i>
Lou bréhèi	Brugo		
Lou cacoué	Cicuta	Ciguë	
La canaméya/canameuya	Camomilla	Camomille	<i>Camamìa / Canamìa</i>
La canaméya/canameuya bien-tset	Partenio / Amarella	Matricaire / Grande camomille	
Lé canén	Tife	Typha	
La carogna / La carougnetta	Tagete	Tagète	
La caroulinna / La carlinna			<i>La carlin-a</i>
La cavagnetta			<i>La cavagnëtta</i>
La cavaleunna	Equiseto	Equisetum/Prêle	
Lou coq	Giaggiolo		
La covva dou groupeui/ gourpeui	Tasso barbasso		
La crametta / Lé tchouquette	Campanula	Campanule étalée /Clochette	
Lou crizantém	Crisantemo	Chrysanthème	<i>Grisantem</i>
Lou djénépi	Genepi femmina e maschio		<i>Genepi mascò ò fumela</i>
La djinetta / La djianetta	Narciso	Narcisse / Jeanette	<i>Narcis</i>

	Calla	Calla des marais	<i>La dona an camisa</i>
La doutchamar/ L'erba di cherp	Dulcamara	Marelle douce- amère	
Lou drouzé	Imperatoria	Impératoire	
La dzanhana	Genziana	Gentiane jaune	<i>Gensian-a</i>
Lou dzón	Giunco dei con- tadini	Jonc épars	
L'erba biantse/ bientse	Assenzio	Armoise / Obsin- the	<i>Bonmè / Bonmì</i>
L'erba boc	Barba di becco	Salsifis des prés	
L'erba coya / La madourèye	Aristolochia / Strallogi	Aristolochie clé- matite	
L'erba dé la rouzà	Alchemilla	Alchémille	
L'erba di tchamós	Astranzia minore	Astrance mineure	
L'erba donna	Celidonia	Chélidoine /Eclair	
L'erba dou cai	Caglio	Gaillet	
L'erba dou beuro / Lou pipì	Ginestrino co- mune / Stellina osorosa	Gaillet odorant	<i>L'erba dël butir</i>
L'erba dou savón	Saponaria	Saponaire / Vac- caire	<i>L'erba dël savun</i>
L'erba fòoula			
L'erba mouretta	Erba morella	Morelle noire	
L'erba pudze/ pidze	Galinsoga comu- ne	Galinsoga à peti- tes fleurs	
La farénetta	Farinaccio	Oronge	
Lou fèhtù/fèhti	Festuca rossa / Festuca dei prati	Fétuque	
La fiéracroi	Peonia femmina	Piroine officinale	
La fijouletta	Convolvolo	Liseron	
Lé fiolle / La fiolla	Felce maschio	Fougère mâle	<i>Fèils / Fèless</i>
La fiour alpinna	Stella alpina		<i>Stèila alpin-a</i>
La fiour bleuuva	Fiordaliso	Bleuet	<i>Bluèt / Galinètta</i>
La fiour d'avri	Primula rossa		
La fiour dé carta	Armeria alpina		
La fiour dé la broha	Nigritella	Nigritelle	
La fiour dé la rouzà	Alchemilla	Alchémille	



Lé marsaye dézò Vérale



L'arbeuh a Bouhou



L'erba boc, lou tréfeui é lé rogne



Lé bounommo

La fiour dé la cramma	Eufrasia	Euphrase	
La fiour dé la févra	Centaurea minore	Petite centaurée	
La fiour dé Sen Jan Batiste / Lou té servadzo / La tizana di poro / L'erba di meulle vertù	Iperico	Millepertuis perforé	
La fiour dé Sen Zouzeif	Bergenia		
La fiour di mon	Sassifraga	Saxifrage/Perce-pierre	
La fiour dou beuro	Trifoglio alpino	Trèfle des Alpes	<i>Tërfeuj / Erba brusca</i>
La fiour dou couccou / Lou lis	Giglio San Giovanni		<i>Liri</i>
La fiour dou guiòou	Semprevivo	Semprevivum / Immortelle / Joubarbe	
La fiour dou trón	Vincetossico	Dompte-venin officinal	
La fiour fredda	Zafferano selvatico / Colchico o croco	Crocus / Colchique	<i>Safran</i>
La fiour Sen Péro	Achillea moscata	Achillée musquée	
La fiour tabac	Arnica	Arnica des montagnes	
Lou fouyah	Aspidistra	Aspidistra	
La foye dou beuro	Aro / Arum	Arum tacheté	
Lou frehtéi	Fragola	Fraisier	<i>Fròla</i>
Lou froumèn	Grano	Grain	<i>Gran</i>
Lé fudze/fidze	Felce femmina	Fougère	<i>Fèils / Fèless</i>
La gabiouza	Rustia	Scabieuse	<i>La manin-a</i>
Lou garofo	Garofano	Oeillet	<i>Garòfo</i>
Lou garofoulén	Garofano selvatico		<i>Garòfo</i>

Lou gladioul	Gladiolo	Glaïeul	<i>Gladioul / Gra-dieul</i>
Lou gramón/grémón	Gramigna	Chiendent	<i>Gramëgna / Gramon</i>
Lé grane di cherp (trèine)	Tamaro	Tamier / Sceau-de-Notre-Dame	
Lou gréziyón	Silene enflata	Silène enflée	
Lou grichón douh	Crescione d'acqua	Cresson d'eau	
Lou grichón for	Cardamine amara	Cardamine amère	
Lé grive	Uva di monte	Airelle vigne du mont Ida	
Lou gró ahtsardón	Cardo rosso	Choudon penché	<i>Card ross</i>
Lé guigne	Bardana	Bardane	<i>Bardan-a</i>
Lé iouque	Raponzolo montano/Phiteuma		<i>Ajocca</i>
Lou laourtén/liourtén	Luppolo	Houblon	<i>Luvërtin / Loblon / Oblon</i>
La lavahe	Rabarbaro alpino / Romice	Rumex des Alpes	<i>Rabarbar alpin</i>
Lou létévén /latévén	Valerianella	Mache	<i>Lutvin</i>
La lèhca	Carice	Carex / Laïche	
Lou lén	Lino	Lin	<i>Lin</i>
Lou léttrén	Cicoria con fiore azzurro	Chicorée sauvage	<i>Sicòria</i>
La limounaria	Verbena odorosa	Citronelle	
Lou liquén	Lichene	Lichen	<i>Licher</i>
Lou lis	Giglio montano / Anterico	Phalangium à fleurs de lis	<i>Liri 'd montagna</i>
Lou mahouquît	Polmonaria	Pulmonaire	
Lou/La mahquérà	Parietaria / Vetriciola	Pariétaire / Casse-pierre	
Lou marcatèn / La fiour dé l'ora	Stipa pennata		
Lou marfeui / Lou rèhta-san	Millefoglio	Achillée millefeuille	

Lé marsaye	Cannella delle abetine / Calamagrostide		
La marva	Malva	Mauve	<i>Malva</i>
Lé médaye dou Papa	Lunaria	Lunaire/Médaille	
La méliza	Melissa	Mélisse	<i>Melissa</i>
La menta	Menta	Menthe	<i>Menta</i>
Lou mentahtro	Mentastro / Menta selvatica	Menthastre / Menthe sauvage	<i>Menta servaja</i>
			<i>Mettardat</i>
La méya	Mais	Maïs	<i>Melia</i>
La miyetta	Mais seminato dopo il raccolto delle patate		
Lou miouzouti	Miosotide	Myosotis / Herbe d'amour / Ne-m'oubliez-pas	
La mizéria	Zebrina		<i>Miseria verde</i>
Lou mougué / Lou muguet	Mughetto	Muguet / Lis des vallées	<i>Mughèt</i>
La moutoulinna	Margherita alpina		<i>Margherita alpina</i>
La natalina/la pata	Epiphillum		
La néda	Cataria / Erba gatto	Népéta des chats	
L'ordzo	Orzo	Orge	<i>Ordi</i>
L'ouleunna	Festuca bianca / Erba dei camosci	Fétuque	
L'oumbrentse	Salvia glutinosa	Sauge glutineuse	<i>Salvia</i>
L'ourquié	Ortica	Ortie	<i>Urtija / Erba dij bòrgno</i>
L'ourquié bian-tse/bientse	Ortica bianca	Lamier blanc	<i>Urtije</i>
L'ourèye dé lévra, dé rat, d'ano, dé lapén	Silene ciondola	Silène penché	
La pahque, la pahquetta	Primula	Primevère	<i>Primaverin-a</i>

Lou panvén / La marguérita	Margherita dei prati	Marguerite des prés	<i>Margrita dij prà</i>
La parietta	Bistorta	Renouée bistorte	
La passéroze	Silene fior di Giove	Lychnis/Fleur-de-Jupiter	
La pata	Opunzia / Fico d'India "strisciante"	Oponce / Raquette / Figuier de barbarie	
La pavérana	Centocchio	Stellaire intermediaire	<i>Becca gallina</i>
Lou pavón	Papavero	Pavot	<i>Papàver</i>
Lou pélacù / pélaquì	Pelosella	Epervière piloselle	
Lou penséi/la pansé	Viola tricolore	Violette tricolore	<i>Violètta</i>
Lé pétane / Lé roufiane / Lé lampión tchinès	Alchechengi	Alkékenge / Amour-en-cage / Coqueret	
Lou piantagn lón	Piantaggine / Lanciola	Plantain lancéolé	
Lou piantagn rion	Piantaggine maggiore	Grand plantain	
La pichérola	Asplenio	Doradille du septentrion	
La piota	Angelica selvatica	Angélique sauvage	
Lou pouyouù	Timo serpillio	Thym / Serpolet	<i>Erba dèl pèiver / Pogneul</i>
La pourtsétére / La préhoulana	Porcellana	Pourpier potager	<i>Porslan-a</i>
La régalisse / La régalichia / La tchutchamar	Polipodio / Felce dolce	Polypode	
La rèina di pra	Regina dei prati / Olmaria		<i>Regin-a dij prà</i>
La reudda	Ruta	Rue fétide	<i>Ruta / Rùà</i>
Lou reuzeun/ rézén di cherp	Fitolacca	Phytolaque / Phytolacca	
La rioundéla	Astranzia maggiore	Astrance majeure	



La lèhca a Narbar



La fiour dé la broha



Lé rogne

La rogne	Ranuncolo di prato	Renoncule	<i>Ranoncola dij prà / Boton d'òr</i>
La roussetta	Forasacco	Brome	
Lou sapèi dé la Madona	Scarpetta della Madonna		<i>La fior dla Madona</i>
La salada / La sicoria di pra	Tarassaco / Dente di leone	Pissenlit	<i>Salada dij prà</i>
Lou serfouyet	Cerfoglio	Cerfeuil	
Lou sparzén	Asparagina		<i>Sparsin-a</i>
Lou tchiclamén	Ciclamino	Cyclamen	<i>Ciclamín</i>
Lou tchiclamén servadzo	Dente di cane		
Lou toulipàn	Tulipano	Tulipe	<i>Tulipan</i>
Lou topinambour	Topinambur	Topinambour	<i>Ciapinabò</i>
Lou tréfeui calalén	Erba medica		<i>Erba medica</i>
Lou tréfeui/tréfoi	Trifoglio		<i>Trifeuj / Tèrfeuj / Erba brusca</i>
Lé trèine	Rampicanti / Caprifoglio		
Lou troumbón	Giunchiglia	Jonquille	
Lou tsèri / Lou tchiri	Cumino dei prati	Cumin des prés	<i>Cirò / Cumin</i>
Lou valéro	Veratro bianco	Vératre	
Lé vatsérote / Fóye di fiour fredde	Foglie di colchico	Colchique d'automne	
Lou viouléi (fiour dzane é marron, lilla, viola)	Violacciocca	Giroflée / Matthiole / Quarantaine	
La viouletta	Viola mammola	Violette	<i>Violètta</i>
La viouletta dé mountagne / La viouletta dé Yous	Viola di monte	Pensée des Alpes	<i>Viòla</i>
Lé zeuye	Acetosella	Oseille	

L'ahpinah	Spinacio	Epinard	<i>Spinass</i>
L'ai	Aglio	Ail	<i>Aj</i>
L'artitchoc	Carciofo	Artichaut	<i>Articìoch</i>
L'ayouér	Alloro	Laurier	<i>Làur</i>
Lou bazilicó	Basilico	Basilic	<i>Basilich</i>

La biéterava ros-sa	Barbabetola ros-sa	Betterave	<i>Biarava</i>
La biéterava lón-dze	Barbabetola lunga	Betterave sucrière	<i>Biarava dël su-cher</i>
Lé bouffie	Peperoncini	Piments	<i>Boffie</i>
La bourahe / Lou bourah	Borragine	Bourrache	
La carota / Lou gneuf	Carota	Carotte	<i>Caròta</i>
Lou cavoulfiour	Cavolfiore	Chou-fleur	<i>Cavolfior / Càulifior</i>
Lé cohte	Bietola da coste	Bette	<i>Còste</i>
La couhe / La couhe dé l'ivér	Zucca	Courge / Citrouille	<i>Cossa</i>
Lou couhót / Lou couhet	Zucchini	Courgette	<i>Cossòt</i>
Lé fave	Fava	Fève	<i>Fava / Favòt</i>
Lou fénòi / Lou fénòi servadzo	Finocchio / Finocchio selvatico	Fenouil	<i>Fnoj</i>
Lou fijoù (carantén/qué monte)	Fagiolo	Haricot	<i>Faseul</i>
Lou gnón	Cipolla	Oignon	<i>Siola</i>
L'indivia	Scarola	Escarole	<i>Scaròla</i>
La pavarietta	Santoreggia	Sarriette	
Lou péransëmмо / Lou paransëmмо	Prezzemolo	Persil	<i>Pnansëmмо / Pënsëmмо</i>
Lou pévrón/Lou pouveron	Peperone	Poivron	<i>Povron</i>
Lou pézet	Pisello	Pois	<i>Pòis</i>
Lou pouró	Porro	Poireau	<i>Pòr / Ij Porò</i>
La rava	Rapa	Rave	<i>Rava</i>
Lou ravanén rion ou lón	Ravanello tondo ou lungo	Radis	<i>Ravanin</i>
Lé raveuhe	Pianta della rapa		<i>Ravissa</i>
Lou roumanén	Rosmarino	Romarin	<i>Rosmarin</i>
La sarve / La sarvia	Salvia	Sauge	<i>Salvia</i>
Lou sézerro	Cece	Pois chiche	
La sicoria	Cicoria	Chicorée	<i>Sicòria dle galin-e</i>
Lou sellere	Sedano	Céleri	<i>Séller / Séler</i>

La spagnouletta	Arachide	Cacahouète	<i>Bagigia / Spagnolëtta</i>
La toumatica / La poumatica	Pomodoro	Tomate	<i>Tomatica</i>
La tréfolia / La tréfolia dou beuro / La Trafolla	Patata	Pomme de terre / Patate	<i>Patata / Trifolia</i>
Lou tso	Cavolo	Chou	<i>Còj</i>

Lou bouléro	Porcino	Bolet comestible	<i>Ël bulé</i>
La bónha	Sparapsis crispa		<i>Bonsa</i>
La capélinna	Mazza di tamburo		
La cravetta	Porcinello		<i>Crava</i>
La frépélinna	Fuligo septica		
La lenga / La manina	Lingua di bue		<i>Manin-a</i>
La marguérita	Gallinaccio		<i>Margherita</i>
Lou pet dou lu/li	Vescia		<i>Ël pèt dèl luv</i>
Lé quióou di gourah	Chiodini / Famigliole (Igroforo bianco delle betulle)		<i>Famiòla / Ciodin</i>
Lé tsandzón			
Lé pinayeul	Laricini		<i>Pinajeul</i>



Lé gnón

Totte lé erbe pólo euhte belle pallerre, belle verde é sane... Sé pou deurre avouèi dé na persounna.

L'ahcairola fei na bounna tizana per la tos.

Lé tsévre pécco l'ahcarnéi. Lé-z-ijéi lammo lé baye.

L'ahpéc y at in fià moué fór. Sé drouve la rens per fére fyirì bón la léndzèrì é l'et avouèi bón còntre lé gamolle.

Cahquin tinive l'ahpéc inti sécotse perqué avive in bón fià. In mén amis vénive séprés si Pourheui per couèye-nen.

Lé ahpeunne di rat sé beutto adós lé souméi perqué lé bèhquie alèyo pa piquéi lé rape.

In cóou sé douvravo mouéi per fére lou prézépìo.

N'en bétà dé ahpeunne di rat per paré lé fiour dou courti di tsét, djeu qué apré lé ahpeunne di rat y an fé rens.

Lé minà lamavo damouréi coun lé ahpià, lé bétavo dézò la mandze é l'ahpià "courive" su figna a l'ahpala.

Y è ma tò d'ahrtrobbio.

Qué ahtrobbio dé na persounna!

Tutte le erbe possono essere belle rigogliose, belle verdi e sane... Si può anche dire di una persona.

Con il camedrio si fa una buona tisana per la tosse.

Le capre mangiano l'edera. Gli uccelli amano le bacche.

La valeriana celtica ha un profumo molto forte. La radice si usa per profumare la biancheria ed è anche efficace contro le tarme.

Qualcuno teneva la valeriana nelle tasche perché ha un buon profumo. Un mio amico veniva sempre su a Pourheui per raccoglierne.

Il pungitopo si mette sulle pergole della vigna perché gli animali selvatici non vadano a mangiare i grappoli.

Un tempo si usava molto per il Presepìo.

Ho messo del pungitopo per proteggere i fiori del giardino dai gatti, poi ha messo le radici.

Ai bambini piaceva giocare con la segale selvatica, infilavano le spighe nelle maniche e queste correvano su sino alla spalla.

Ci sono solo erbe non utili.

Che persona negativa!

Fanta pa mindzì lé fôye dé **ca-coué**, lé vatse gnanca lé totso pa. Y è mieui ahtchanqué-le di pra ayòù lé vatse lardzo, ma fat fére atinchón perché fan vinì lé cai i man é i brah, adéi sé sòn bagnà.

Lé fèhtì sòn lé couhtón dou ca-coué. Lou cacoué dou récor l'è pieu pré. Lé couhtón fan vinì lé cai i man.

La canameuya bientse y è la canameuya servadze, l'è pa proufumaye.

Lé canén creusso deun l'éve, deun lou Nés a l'indret (lou Nés y a sta impyì dé « scorie » dé l'Ilssa), deun lou Foussa dou Guér a l'invers, ou lón dé Djouire.

La caroulinna é la moutoulinna sòn dé piquiòde marguérîte qué végnò si at, si montagne, y an pa caze dé tsambe, eunna y a dé pé-tale pieu rion, l'atra in po pieu lón.

N'et si Basticha, si a la Béca dou Coucor, si La Mouya.

Can fézive la branda, lou póppa fézive sempe n'arabicà ayòù bé-tave deunta dé caroulinna, dé moutoulinna, dé fiour Sen Péro é dé djénépi. Sòn tò dé fiour qué vé-gno pieu ou méno ou mémo póst.

Dézò lé ferle vén in po d'erba cavagnetta. La cavagnetta l'è

Non bisogna mangiare le foglie della cicuta, neppure le mucche le toccano. Meglio strapparle dai prati dove pascolano, ma bisogna fare attenzione perché fanno venire delle vesciche alle mani e alle braccia, soprattutto se sono bagnate.

I "fèhtì" sono i fusti della cicuta. La cicuta del secondo taglio è più sottile. I "fèhtì" fanno venire le vesciche alla mani.

La camomilla bianchiccia è il Partenio selvatico, non è profumato.

Le tife crescono nell'acqua, dentro lo stagno chiamato Nes, nella piana alla sinistra orografica della Dora (è poi stato riempito di scorie dell'Ilssa), nel fossato del Glair sul versante opposto, o lungo la Dora.

La "caroulinna" e la margherita alpina sono delle piccole margherite che vengono in alto, sulla montagna, non hanno quasi stelo, una ha i petali più tondeggianti, l'altra un po' più oblunghi. Ce ne sono su a Basticha, alla Becca del Coucor, a La Mouya. Quando distillava la grappa, il papà faceva sempre una cottura in cui aggiungeva della "caroulinna" e della margherita alpina, dell'achillea moscata e del genepi. Sono tutti fiori che crescono più o meno negli stessi luoghi.

Sotto i castagni selvatici cresce un po' di "Cavagnetta" che è buona, si

bounna, fei dé bón beuro can té doune hénécque i vatse.

Minna mómma prénive Vitourinne Tséra in dzournà per siyì la cavagnetta.

Siyavo dé sacqué dé cavagnetta. Y a na fiour dzana, douhe, fei fére dé lahé é fei fére dé lahé gras qué ren per fére dé bón beuro. Ma vén macque per in ten, vén pa tò l'an, vén pa dou fourés figna l'outon.

La cavagnetta y è n'erba qué trèine, can té la seuye vén néra.

La cavagnetta l'è queurta, té pou pa fére lou dóc coume coun lé marsaye, la cavagnetta l'è moué grèya, alourra la bétavo deunta lou sac (qué y at in nón), lou pourtavo si-z-ahpale, a travers.

Sé poulive pourté dé sac in bah-córna, coume in sac dé tsahtègne, ma pa in sac dé cavagnetta, l'è tro grèya.

La cavaleunna serveuh per fére pichì.

La crametta sé queui can l'et a pèina fourra dé fourés, sé mindze deun la ménèhtra ou deun la seuppa coun d'atre erbe. Can l'è pieu ata fei dé belle tchouquette bleuvve.

Lou drouzé y è n'erba grasa qué vén dézò lé dróze.

Can sé tchapave in crep, sé béta-ve dé foye dé drouzé adós lou ma.

Lou drouzé gave l'infiamachón.

produce del burro buono quando la si dà alle mucche.

Mia mamma assoldava Vittorina Cheraz a giornate per tagliare la "cavagnetta". Ne tagliavamo dei sacchi. Ha un fiore giallo, dolce, fa produrre latte grasso che rende per fare del buon burro. Ma cresce solo per un periodo, non per tutto l'anno, non cresce dalla primavera all'autunno.

La "cavagnetta" è un'erba strisciante, quando la tagli diventa nera; è corta, non puoi farne un fascio come con le calamagrostide, è molto più pesante, allora la mettevo in un sacco (che ha un nome) che portavo sulle spalle, di traverso.

Si potevano portare dei sacchi sulla testa, come un sacco di castagne, ma non un sacco di cavagnetta perché è troppo pesante.

L'equiseto serve come diuretico.

La campanula si raccoglie quando è appena spuntata in primavera, si mangia nella minestra o nella zuppa con altre erbe. Quando è più alta fa delle belle campanule blu.

L'imperatoria è un'erba grassa che cresce sotto gli ontani.

Quando si subiva un trauma, si mettevano delle foglie di Imperatoria sul punto che faceva male.

L'imperatoria toglie l'infiamma-

Prénivo d'erba grasa per douné mérenda i vatse.

L'erba boc l'è spétchala, ma n'è pamé tan in djira. N'ire dzi Pramoutón, a Outréfér, si Narbar.

L'erba boch l'é special drinta la mnéstra.

L'erba donna fei vini lé man totte dzane é avouèi lé cai.

L'erba finna fei bón beuro.

L'erba mouretta pousse ou lón dé l'éve.

Fanta pa lichè creubié la sémèn dé l'erba pidze, fat gavé-la vitto. Sé creubie la sémèn, per sét an té la gave pamé d'outór, té na salve pamé!

In co indrouvavo dé fèhtì per groupé lé fijoù, paré lé fijoù moun-tavo si inviza per lou baquet.

La fiour dé la broha l'è bounna deun la méneuhtra. Sé lé beuhque la picavo, lou beuro ire moué pieu bón, moué pieu gras.

La paye l'è d'ór, lé fidze d'ardzèn é lou dzah va ren (Per rédzahì lé vatse).

Për l'artrite vénta buté l'iperico drinta na bota d'euli d'uliva e lassé a meuj.

zione.

Coglievamo dell'erba grassa per dare merenda alle mucche.

La barba di becco è un'erba speciale, ma in giro non ce n'è più molta. Ce n'era a Pramotton, a Outrefer e ad Albard.

È ottima nella minestra.

La celidonia colora le mani di giallo e fa venire anche le vesciche.

L'erba sottile fa buon burro.

L'erba morella cresce vicino all'acqua.

Non bisogna lasciare cadere la semenza della galinsoga, bisogna toglierla subito altrimenti per sette anni non te la togli di torno, non ti salvi più!

Un tempo adoperavano il fusto di alcune graminacee per legare i fagioli in modo che salissero bene lungo i sostegni.

Il fiore della nigritella è buono nella minestra. Se le bestie lo mangiavano, il burro risultava migliore, molto più grasso.

La paglia è d'oro, la felce d'argento e le foglie secche non valgono niente (nelle lettieri delle mucche).

Per l'artrite si deve mettere l'iperico in una bottiglia d'olio d'oliva e lasciarlo macerare.

Lou dzór dé Sen Jan Batiste sé fézive bénì in bousquet dé fiour dé Sen Jan Batiste insembio a dé fiour dou trón é a d'atre erbe. Sé pendive pé lou bousquet fourra dé la fénèhtra per prézervéi la mijón di masque é dou trón.

Coun lou té servadzo sé fei n'óle da frouté adós lou ma.

Dé fijouletta y è tò qué incrouije, sé tourtoye outór di-z-atre piante y a na tchouquetta reuza é na rens biantse.

No mandèn fiour dé Sen Zouzeñ sèye helle base sèye lou bouichón.

La fiour dou guiòu la mandavo paré perqué fézive mouère lé minà can alavo couèye-là ià per lé lijah.

Lou léttrén in co qué ire lou douvravo per fére lou café.

Për la toss: lichene, poma renètta e fior ëd San Pero.

Per la tos: liquén é dzanhana. Dé liquén fat bété-ne pócca, sénó dahtaque lé poulmón.

Tute le erbe con la testa a fan bon-a mnéstra.

Lou suvet gris y è na poulenta coun lé erbe, dé lavahe piquiòde, dé pariette pieu dé beuro é dé

Il giorno di san Giovanni Battista si faceva benedire un mazzo di iperico con del vincetossico e altre erbe. Poi lo si appendeva fuori dalla finestra per preservare la casa dalle streghe e dal tuono.

Con l'iperico si fa un olio da massaggiare sulla parte che duole.

Il convolvolo cresce ovunque atorcigliandosi alle altre piante, ha una campanula rosa e la radice bianca.

Noi chiamiamo fiore di san Giuseppe sia quelle basse (bergenia) sia il cespuglio (cotogno del Giappone).

Chiamavamo il semprevivo fiore del diavolo perché faceva morire i bambini quando andavano a raccoglierlo sulle cenge rocciose.

In passato usavano la cicoria per fare il caffè.

Per la tosse: lichene, mela renetta e achillea moscata.

Per la tosse: lichene e genziana. Di lichene bisogna metterne poco altrimenti stacca i polmoni!

Tutte le erbe con la testa (germoglio) fanno una buona minestra.

Il "suvet gris" è una polenta con le erbe: del rabarbaro piccolo, della bistorta più burro e formaggio.

fourmadzo.

Y è dé mahquérà coun la covva
biantse é dé mahquérà coun la
covva rossa.

Lé fóye dé marfeui a pèina fourra
dé fourés sé mando covve di tsét,
sé 'ndrouvo per fére da méndzi.

Bété dé menta ou dé reuda dapé
lé méte fei ahcapé lé cherp.

Lou mentahtro y a dé fóye pé-
leuvve, hi bian l'è pieu bón.

*Èl mettardat a fa ben pèr èl mal
éd pansa e pèr ij dolor dle fomne.*

Régaléi dé mougué lou préméi dé
mai porte fourteunna. Hize qué
avivo partì travayi in Franhe, per
lou préméi mai, mandavo hai a la
faméye na lettra coun dé mougué
gnacà deunta.

Lé pariette són bounne da bétéi
coun lé ou fricahà, deun lou ris. Per
mindzi-le paré y è mieui djouenté-
ye d'atre erbe insembio, sénó són
in po alimbre.

Lé pate véugno ià per lé róc bén
soulèyà. In cóou n'avivo tchut ou
courtì ou deun in vaso. Can s'alave
fére na djira ou Monte Stella
d'Ivréi, ire la couhtumma dé pour-
té-ne a mijón. N'et avouèi su per lé
mon dé Ivére. Fei dé fiour dzane é

*Ci sono delle parietarie con lo ste-
lo bianco e altre con lo stelo rosso.*

*Le foglie del millefoglio appena
germogliate in primavera si chia-
mano code di gatto e si adoperano
in cucina.*

*Piantare della menta o della ruta
vicino a casa tiene lontano i ser-
penti.*

*Il mentastro ha le foglie pelose,
quello bianco è più buono.*

*Il "mettardat" fa bene per il mal
di pancia e per i dolori femminili.*

*Regalare dei mughetti il 1° mag-
gio porta fortuna. Coloro che erano
emigrati a lavorare in Francia, per il
1° maggio inviavano una lettera
alla famiglia con dei mughetti pres-
sati all'interno.*

*La bistorta è buona nel riso, con
le uova fritte. Se la si mangia da
sola senza aggiungere altre erbe
risulta un po' viscida.*

*L'opunzia cresce fra le rocce so-
leggiate. Un tempo tutti ne aveva-
no nell'orto o in vaso. Quando si
andava a fare un giro a Monte Ste-
lla, ad Ivrea, era abitudine portarne
a casa. Si trova anche sopra Ivery.
Fa dei fiori gialli, poi cresce una*

aprèi vén na bìa rossa (coume hella di Fichi d'India) qué sé pout mindzì.

Coun lé pétane lé fiyette fézivo dé piquióde pouate, tayavo la fiour arantchón.

Coun lé bìe qué y è deunta la fiour arantchón sé fei avouèi dé marmélata.

Lou piantagn rion fei maviré lé ourbet (*fa madüré i bognon*) é fei sórte lé ahpeunne. La larhe dé la brenva y at lé méme virtù.

La piota la dounavo i lapén, lou piantagn avouèi.

Dé poutsétère (ou préhoulana) n'ire moué si a Crèhta dé Perlo.

La poutsétère sé dounave i poutset.

La poutsétère vén souvèn inti courti.

Lou pouyouù pieu té lou couèi si at in mountagne, pieu l'è viola é pieu l'è bón.

La régalisse/la tchutchamar l'è bounna da bétéi deun la branda.

La rèina di pra y è na bounna médéheunna per l'inféchn.

La roussetta sé siyave a l'ómbra perquè ire pieu len.

Lé vatse pécco pa lé rogne, djiro outór é lé pécco pa.

pallina rossa, come quella dei fichi d'India, che si può mangiare.

Le ragazzine costruivano delle piccole bambole con il fiore arancione dell'alchechengi.

Con le palline che si trovano all'interno del fiore si fa anche la marmellata.

La piantaggine maggiore fa maturare i furuncoli ed estrae le spine. La resina del larice possiede le stesse virtù.

L'angelica selvatica si dava ai conigli, così come la piantaggine.

A Cretaz di Perloz c'era molta porcellana.

La porcellana si dava ai maiali.

La porcellana cresce spesso negli orti.

Il timo serpillò più lo cogli in alto in montagna, più è viola e più è buono.

La felce dolce è buona da aggiungere alla grappa.

La regina dei prati è un buon antibiotico, un'aspirina vegetale.

Si tagliava il forasacco all'ombra perché era meno faticoso.

Le mucche non mangiano il ranuncolo dei prati, gli girano intorno ma non lo mangiano.

Lé rogne fan vini lé cai i man can té lé totse.

La sicoria la dounavo i polle a merenda, la grósa dézive qué fative tsapié-la inviza.

Lé vatse pécco pa lou tséri.

Lé vatse pécco pa tan lou tréfeui ros can l'è ver, can l'è sec l'è bón.

In dzór si Caroussa y an dounà dé valéro i vatse, y an alà siyì-lo si in Bónhe. Lou dzór apré totte lé vatse voundjavo.

You y è dri y è moué dé zeuye. Adós lé mur y són helle coun la fóye rionda, inti pra y són helle di fóye lóndze é fan la fiour rossa. Can té lé seuye, iste mamé lou fèhti.

Le bónhe fanta couaté-le coun dé fóye per féré-lé creuhte, sénó isto in po gourègne.

Sé lé vatse pécco lé bouléro, y cale lou lahé.

Y a pa sempe sta couhtumma dé mindzì bouléro. Iro botcha é iro su Fobe coun lou gran; can ire oura dé bétéi fourra lé tsévre, lou gran mé dijive: dzo paso de hé, teu pssa

I ranuncoli, se li tocchi, fanno venire le vesciche alle mani.

Alle galline, per merenda, si dava la cicoria, la nonna diceva che bisognava tagliuzzarla bene.

Le mucche non mangiano il cumino dei prati.

Le mucche non mangiano volentieri il trifoglio rosso quando è ancora verde; quando è secco è buono.

Un giorno su a Caroussa hanno dato alle mucche del veratro bianco che avevano tagliato a Bonze. Il giorno seguente tutte le mucche vomitavano.

Dove il terreno è fertile e ben concimato c'è molta acetosella. Sui muri cresce quella con le foglie tonde, nei prati quella dalle foglie allungate che fa un fiore rosso. Quando la tagli resta solo più il fusto.

Bisogna coprire le sparagis crispa con delle foglie per farle crescere altrimenti si induriscono troppo.

Se la mucche mangiano i funghi, producono meno latte.

Non c'è sempre stata l'abitudine di mangiar funghi. Da bambino, stavo a Fobe con il nonno; quando era il momento di far uscire le capre al pascolo, il nonno mi diceva:

da lai, gnaca tchu lé bouléro qué
té vèi perqué, sé lé tsévre lé pécco,
y va ià lou lahéi.

*io passo di qui, tu passa dall'altra
parte, calpesta tutti i funghi che
vedi perché, se le capre li mangia-
no, perdono il latte.*



Dé bouléro 'n po drolo...
tcherquo di masque
Funghi un po' strani...
cerchio delle streghe



Lou bouléro



Lou grataqui



Lou drouzé



Leunna pyinna



Lé pianette

La leunna, la pianetta, lé sen - *La luna, lo zodiaco, i Santi*

Lou bohç – *Il legno*

Per tayi lé plante sé avéquie la leunna.

Per lou bohç da travai fanta qué y sèye la leunna dira, la leunna qué vat in calèn, paré lou bohç gamolle méno.

Per lou bohç da bris sé atèn la leunna tendra, lou fouà avie mieui coun lou bohç réssà a leunna crés-sèn.

Lou bohç tayà a leunna dira, avie pa inviza, tsarboune!

Lé plante da travai, a pèina rés-saye, fanta piumé-le perqué marhèyo pa. Sé y è per fére bohç da brus, y è mieui lichi-ye l'ahcor.

La leunna néra coumande pa, va Bén per tot.

Sé té taye lou bohç da brézé lé prémé ouet dzór dé leunna crés-sèn, lou bohç gamolle tot.

Fanta atende lou sécon cartéi.

Per tagliare gli alberi si osservano le fasi della luna.

Per avere legno da lavoro, è importante che ci sia la luna “dura”, la luna calante, così il legno sarà meno attaccato dai tarli.

Per la legna da ardere, si aspetta la luna “tenera”, con la luna crescente il fuoco accende meglio.

Il legno tagliato a luna calante non brucia bene, tende a carbonizzare.

Dopo il taglio, agli alberi da usare per attrezzi o mobili da costruzione è bene togliere la corteccia perché non marciscano. Se invece l'albero verrà usato come legna da ardere, è meglio non scortecciarlo.

La luna nera non influisce, va bene per qualsiasi lavoro.

Se si taglia la legna da ardere nei primi otto giorni di luna crescente, il legno tarla.

Bisogna aspettare il secondo quarto di luna.

Lé pei é lé-z-ónguie – *I capelli e le unghie*

Lé pei sé tayo a leunna créssèn sé sé vout fére-lé creuchte dé pieu, a leunna calèn perqué créssèyo pa tro vitto.

Per avéi dé béi pei roubeusto (adéi per lé minà) é na permanente

I capelli si tagliano con la luna crescente se si vuole che crescano di più, con quella calante perché crescano più lentamente.

Per avere capelli belli e robusti (soprattutto per i bambini) o una per-

que tén mieui, fanta atende la pianetta dou lión ou avouèi hella dé la Vierje.

Lé pianette dobbie, pichón é béhón, fan vini lé pouinte dobbie i pei, sé té lé taye hize dzór écque.

Arà qué y è moda fére dépi-lachón é tchérette, y è mieui atende la leunna calèn perqué lou travai dure dé pieu. La méma baga vat per tayi-se lé-z-ónguie.

Qui y a lé pei ris, sé lé vout incorra pieu ris y a da tayi-le la sémana qué y a tréi cóou la pianetta dou lión.

Tayi lé pei a leunna calèn lé féi ranfourhì, la pianetta dou lión lé fei pieu oundoulà.

Per la barba di ommo avouèi, can té la fei a leunna calèn, dire cahque dzór dé pieu. Sé eun la fei tchuì lé dzór tsandze pa ren, ma qui l'è couhtemà a fére-là ogni tré-cattro dzór, sé n'ahcós.

manente che tenga meglio, bisogna aspettare il segno del Leone o anche quella della Vergine.

I segni zodiacali doppi, Pesci e Gemelli, fanno venire le doppie punte ai capelli, se li tagli in quei giorni.

Adesso che sono di moda depilazioni e cerette, è meglio aspettare la luna calante perché il lavoro dura di più. La stessa cosa vale per il taglio delle unghie.

Chi ha i capelli ricci, se li vuole ancora più ricci, deve tagliarli la settimana in cui c'è tre volte il segno del Leone.

Tagliare i capelli in luna calante li rinforza, il segno del Leone li rende più mossi.

Anche la barba tagliata in luna calante dura qualche giorno di più. Per chi la fa tutti i giorni non cambia niente, ma chi è abituato a farla ogni tre o quattro giorni, se ne accorge.

Razé la sarva – Tagliare la salvia

Fanta poué-la leunna qué cale.

Fanta razé lé sarve davàn lé sétoure dou 8 marh.

Bisogna poterla a luna calante.

Bisogna rasare la salvia prima delle sette di mattina dell'8 marzo.

Lé rouvèi – I rovi

Fanta baquettéi can y è la nébia basa é surtoù can y è la leunna qué cale. Y et in dzór dé sindjouàn qué l'et indicà per baquetté lé rouvèi.

Bisogna bacchettarli quando c'è la nebbia bassa e soprattutto quando c'è la luna calante. C'è un giorno di giugno indicato per bacchettare i rovi.

Pianté, poué é enté – *Piantare, potare e innestare*

Lou 8 marh y è lou dzór bón per poué lé poumé.

Sé té ente na pianta a la pianetta dou líón ou dou cancro, dure n'an é poué sètse.

Sé té vout pianté cahtsoza, perqué tinèye inviza fa pianté a la pianetta dé l'ahcrépión.

L'8 marzo è il giorno giusto per potare i meli.

Se innesti una pianta nel segno del Leone o del Cancro, dura un anno e poi secca.

Se vuoi piantare qualcosa, perché tenga bene bisogna farlo col segno dello Scorpione.

Lé tréfolle – *Le patate*

Si a Crèhta dé Perlo, la pianetta djeusta per gavé lé dzerno i tréfolle y è la pianetta dé l'ahcrépión é a leunna basa.

Lé tréfolle sé sémèino a leunna calèn, ma lou prémé é lou sécon dzór dé leunna créssèn van incorra Bén. Y vat la pianetta dou versó, dou bou ou dé la bilantcha.

A Cretaz di Perloz, il segno giusto per togliere i germogli alle patate è quello dello Scorpione con la luna bassa.

Le patate si seminano a luna calante, ma il primo e il secondo giorno di luna crescente vanno ancora bene. Ci vuole il segno dell' Acquario, del Toro o della Bilancia.

Lou vén – *Il vino*

Mai travazé lou vén can y è la pianetta di pichón! Lou vén vén trobbio.

Mai travazéi lou vén i pianette di pichón é dou cancro, són dé pianette d'éve.

Sé eun vout lou vén in pócca gazà fat travazé-lo ver lou 10 ou lou 12 dé leunna.

Lé tré dé leunna, qué sèye qué aoumente ou qué cale, l'è sempe bón a fére tot. Figna lé tré dé leunna coumande pa.

Mai travasare il vino col segno dei Pesci! Diventa torbido.

Mai travasare il vino con i segni dei Pesci e del Cancro, sono segni d'acqua.

Se si vuole il vino un po' frizzante bisogna travasarlo intorno al 10° o al 12° giorno di luna nuova.

Il terzo giorno di luna, che sia crescente o calante, va sempre bene per fare di tutto. Sino al terzo giorno la luna non comanda.

Séméné salada – Seminare insalata

Séméné salada a leunna qué creuh, apré gué dzór l'è dza totta qué mόνte!

Lou dzór pieu bón per séméné salada y è lou 9 dé févré, senta Apoulounie.

Cattro dzór dévàn va Bén avouèi, lou dzór dé Sant'Agata (5 févré).

Se si semina l'insalata con la luna crescente, dopo dieci giorni è già tutta montata a fiore.

Il giorno migliore per seminare l'insalata è il 9 febbraio, santa Apollonia.

Anche quattro giorni prima, sant'Agata (5 febbraio), va bene.

Lé fiour – I fiori

Èd Vènnèr Sant vénta poé ij gerani.

Fanta pouéi lé djéranio a leunna créssèn é a la pianetta dé la Vierje.

Per tchui lé travai tacà di fiour, y vat la pianetta dé la Vierje.

Sé té lé pouéi coun la pianetta dé la Vierje, lé roze fioureusso mouéi di pieu.

Lé crizantém fat tayì-le lou dzór dé Sen Jan Batiste, paréi végnò pa tro at.

Lé roze a tsamba lóndze sé pouèyo a leunna créssèn, helle bause a leunna calèn.

Di Venerdì Santo bisogna potare i gerani.

Bisogna farlo con la luna crescente e col segno della Vergine.

Per tutti i lavori sui fiori ci vuole il segno della Vergine.

Se le poti con la Vergine, le rose fioriscono molto di più.

Bisogna tagliare i crisantemi il giorno di san Giovanni Battista così non diventano troppo alti.

Le rose a stelo lungo si potano con la luna crescente, quelle a cespuglio con la luna calante.

Séméné fijoù - Seminare fagioli

Sé té lé sémèine a la pianetta dou versó, vén tò qué verse, tò qué pen.

La pianetta di béhón fei vini mouéi dé bague avouèi tò dobbio.

Lé fijoù qué mόνto fanta séméné-le a leunna créssèn é a la pianetta dé la Vierje.

Lé fijoù qué mόνto sé sémèino a la pianetta dou lión é a leunna qué creuht, deuyo paré qué his fijoù

Se li semini in Acquario, produrranno frutti abbondanti.

I Gemelli fanno crescere tutto doppio.

I fagioli rampicanti bisogna seminarli con la luna crescente e con la Vergine.

I fagioli rampicanti si seminano col Leone e la luna crescente, dicono che si arrampicano sino in cima

rampio si figna in heumma dé l'ahtoumbé.

Lé fijoù bas fa bété-le a bagn lou nét é séméné-le lou dzór apré can y et la pianetta dou pichón. Tré dzór é lé fijoù són na!

al tutore di sostegno.

I fagioli nani vanno messi a bagno e seminati il giorno seguente con i Pesci. Tre giorni e sono nati!

Lé courti – Gli orti

La sémana senta té pout séméné henque té vout.

Nen l'istessa pianëtta favoriss lòn ch'a chërs sota ò fòra tèra.

Mai séménéi a la pianetta dou lión ou a hella dou cancro.

Mai séménéi ou trépiantéi a la pianetta dou moutón.

La bilantcha va bén per tot.

L'ahcrépión va bén per lé rens.

Le sagittaire est bon à tout faire.

Per avéi dé belle carote fanta séméné-le a la pianetta dou pichón.

Fanta pa séméné-le a la pianetta di béhón, senó y vén la pouènte dobbia.

Tsóou é cavoufleur, tò henque fei teuhta, y an manca dé la pianetta dou moutón.

Sé pout bén séméné can y è pa la leunna djeusta, ma fa trapianté é rétsouhì a la leunna bounna.

Y è bón séméné lou dzór dé la féra a Sémartén (19 mai).

Durante la Settimana Santa si può seminare ciò che si vuole.

Non lo stesso segno favorisce ciò che cresce sotto o fuori terra.

Mai seminare col Leone o col Cancro!

Mai seminare o trapiantare con l'Ariete.

La Bilancia va bene per tutto.

Lo Scorpione va bene per le radici.

Il Sagittario va bene per tutto.

Per avere belle carote bisogna seminarle coi Pesci.

Non bisogna seminare le carote con i Gemelli, altrimenti crescono con la punta doppia.

Cavoli e cavolfiori, tutto ciò che fa testa, ha bisogno dell'Ariete.

Si può seminare quando non c'è la luna giusta, ma bisogna trapiantare e rincalzare con la luna buona.

Seminare il giorno della fiera di Pont-Saint-Martin (19 maggio) è buono.

Lou fen – Il fieno

Mai imbieuhtéi lou fen ou paì a la pianetta di pichón ou a hella dou moutón!

Mai ammucciare il fieno nel fienile coi Pesci o con l'Ariete.

Gneun pati la fret – Non avere freddo

La minna mamma countave qué can iro piquioda dzo avivo mai fret. Can alavo lardzì d’outon leu voulive tòdélón bété-me dé maye, dzo voulivo pa. In dzór na fémala dé Perlo, qué stave i Casseunne dé Sémartén é qué lardjave lai dapéi da no, a Pra di bare (caze dapéi la sourtéya dé l’aoustrada) y a deut a la mamma d’aléi countrouléi perqué, sélón sè, dzo iro naye lou dzór dé la pianetta dou lión. Ire per hénécque qué avivo mai fret. La mamma y at countroulà sou “Messenger” dé l’an qué iro naye dzo é, défatte, ire fran paréi.

Mia mamma raccontava che, quando ero piccola, io non avevo mai freddo. In autunno, quando andavo a pascolare, voleva a tutti i costi mettermi delle maglie e io non volevo. Un giorno, una signora di Perloz che abitava alle Cascine di Pont-Saint-Martin e che aveva il pascolo vicino al nostro, a Pra di bare (al passaggio a livello, quasi vicino all’uscita dell’autostrada), ha detto alla mamma di controllare perché, secondo lei, io ero nata sotto il segno del Leone. Era per questo che non avevo mai freddo. La mamma ha controllato sul “Messenger” del mio anno di nascita e infatti era così.

Lou prémé co qué té beutte fourra lé vatse La prima volta che si fanno uscire le mucche al pascolo

Fa fére atinchón sénó tò lou tsa-tèn són pa tranquille: sé barèyo, sé foutto, aourné...

La méma бага can té lé mèine da in tramouai a l’atro si mountagne... é mai tramoué-le lou dévendro é penso gnanca lou démar.

Mai bété-le fourra, lou préméi cóou, a la pianetta dou lión.

Mai bété fourra lou prémé co a la pianetta dé la Vierje, té lé beutte fourra é lévo la covva, gantello é pécco macque lé boutón per si.

Lou prémé co qué té beutte fourra lé vatse, fa qué sèye leunna calèn é a la pianetta dou bou ou dou moutón.

Bisogna fare attenzione perché altrimenti per tutta l’estate non sono tranquille: si inseguono, si battono, si danno cornate...

La stessa cosa quando le conduci da un alpeggio all’altro in montagna... e mai spostarle di venerdì e, penso, neppure di martedì.

Mai fare uscire le mucche per la prima volta sotto il segno del Leone.

Mai farle uscire per la prima volta con la Vergine, alzano la coda, saltellano e mangiano solo i germogli.

La prima volta che fai uscire le mucche, bisogna che sia di luna

calante e con i segni del Toro o dell'Ariete.

La veugne – La vigna

Fanta poué a leunna calèn, paré lé frape marho pa.

Deun lé quinze dzór dé leunna calèn, dépèn avouèi di dzór, dépendérat dé la pianetta, ma y è dé frape qué isto pieu gourègne é d'atre qué véugno poussa.

Sé té pouèi a leunna créssèn, la végne fei mouéi dé beut, ma porte pa dé rézeun.

Per piantéi mayole sé atèn la leunna créssèn é, sé pousseubbio, la pianetta dé l'ahcrépión. L'ahcrépión y a mouéi dé pate, la mayola fei mouéi dé rens.

Per tchui lé travai dé la veugne va Bén la pianetta dou bou.

Lé tré dé leunna vat incò Bén per fére tchui lé travai dé la veugne.

Y è bón douné la darére man d'éve a la veugne a patrón a Vert (8 settembre).

Chi a l'ha na vigna soa, al mèis ëd mars a poa.

Bisogna potare con luna calante così i sarmenti non marciscono.

Nei primi 15 giorni di luna calante, dipende anche dal giorno, dipenderà dal segno zodiacale, ma ci sono dei sarmenti che restano più morbidi a altri che diventano polvere.

Se si pota con luna crescente, la vigna fa più germogli, ma non porta uva.

Per mettere a dimora le viti si aspetta la luna crescente e, se possibile, il segno dello Scorpione.

Lo Scorpione ha molte zampe, la vite fa molte radici.

Per tutti i lavori in vigna va bene il Toro.

I primi tre giorni della luna nuova vanno ancora bene per tutti i lavori in vigna.

Va bene fare l'ultimo trattamento alla vigna al patrono di Vert (8 settembre).

Chi ha una vigna propria, al mese di marzo pota.

Tónde gore – Tagliare i rami dei salici

Per tónde gore, fanta atende dóou dzór apréi lou córmo dé leunna, can y et la pianetta dé la Vierje.

Sé tón gore a la pianetta dé la Vierje, mai ou líón!

Per tagliare i rami dei salici, bisogna aspettare il giorno dopo il colmo della luna, sotto il segno della Vergine.

Si tagliano i rami dei salici con la Vergine, mai con il Leone!

Fónde beuro – Fondere il burro

Fanta pa fónde lou beuro ni a la pianetta dou pichón ni dé l'ahcrépion. Lou beuro vén pa quér.

Non bisogna fondere il burro né col segno dei Pesci né dello Scorpione. Il burro non viene chiaro.

Pouli lé cane dou fournet – Pulire i tubi della stufa

Dépoué qué n'en dounà damèn a minna mómma, dzo n'en mai mé mindjà feun! Fanta pouli lé cane sempe a leunna créssèn é la méma бага fa qué sèye per lou prémé co qué té avie lou fournet d'outon. Figna can n'en pa crét, n'en mindjà ten dé hi feun!

Dopo che ho dato retta a mia mamma, io non ho più respirato fumo! Bisogna pulire i tubi della stufa sempre con luna crescente e la stessa cosa riguardo alla prima volta che accendi il fuoco in autunno. Finché non ci ho creduto ho respirato tanto di quel fumo!

Ma sé deuit avouèi – Ma si dice anche

Vardé la lun-a e i pianet, gnènte de fet.

Qui y a moué dé campagne é dé veugne, pou pa pensé dé travayì macque can y è la leunna bounna. Pa per rente sé deui:- hen té fei? Té travaye ou té avéquie la leunna?

Dzo avéquio la leunna can n'en pa vóya dé fére ren!

La mómma deuit qué la pianetta pieu grama y è la pianetta dou lión.

Se pieu a san Filip, al pòver a l'annen manca dal rich.

Guardare la luna e lo zodiaco, niente di fatto. (A Carema)

Chi è proprietario di molti prati e vigne non può pensare di lavorare solo quando c'è la luna buona, non per niente si dice: cosa fai, lavori o guardi la luna?!

Io guardo la luna quando non ho voglia di lavorare.

La mamma dice che il segno peggiore è quello del Leone.

Se piove a San Filippo (3 maggio o 26 maggio – San Filippo Neri) il povero non ha bisogno del ricco.

Lé-z- ijéi/Lé ijé – *Gli uccelli*

PATOIS	ITALIANO	FRANCESE	PIEMONTESE
L'agne	L'anatra	Le canard	<i>L'ania</i>
L'agnót	L'anatroccolo	Le caneton	<i>Ël cit de l'ania</i>
L'arbèina	La pernice bianca	Le lagopède alpin	<i>La pernis bianca</i>
Lou barbirón	Il rondone	Le martinet	<i>Ël rondon</i>
La ballérina	La ballerina	La bergeronnette	<i>La balerin-a</i>
La berta	La gazza	La pie	<i>La berta</i>
Lou canarén	Il canarino	Le serin	<i>Ël canarin</i>
Lou cardélen	Il cardellino	Le chardonneret	<i>Ël cardlin</i>
Lou couccou	Il cuculo	Le coucou	<i>Ël coco</i>
La coulómba	Il piccione	Le pigeon	<i>Ël colomb / La colomba</i>
Lou couloubót			<i>Ël colombòt</i>
Lou courbah	Il corvo	Le corbeau	<i>Ël croass</i>
La couaye	La quaglia	La caille	<i>La quaja</i>
Lou dzei	La ghiandaia	Le geai	<i>Ël ghè</i>
Lou dzei di vala- gnére	La nocciolaia	Le cassenoix moucheté	<i>La valagnera</i>
Lou falquet	Il falco	Le faucon	<i>Ël falchet</i>
Lou fazàn / Lou fijàn	Il fagiano	Le faisan	<i>Ël fasan</i>
Lou fazàn / Lou fijàn dé moun- tagne	Il gallo forcello	Le coq de bruyère	<i>Ël forsél</i>
Lou froudzón	Il ciuffolotto / frosone	Le bouvreuil	
Lou gabian	Il gabbiano	La mouette	<i>Ël gabian</i>
La grala	Il gracchio alpino	Le chocard	<i>Ël croass ëd mon- tagna</i>
La greubiahe	La poiana		<i>La poian-a</i>
La griva	Il tordo bottaccio	La grive	<i>Ël tord</i>
L'ijilah	Il falchetto		<i>Ël farchet</i>
Lou loc	Il gufo	Le hibou	<i>L'oloch / Ël cioch</i>
Lou martén pes- cadour	Il martin pesca- tore	Le martin- pêcheur	<i>Ël martin pesca- dor</i>
Lou merlo	Il merlo	Le merle	<i>Ël merlo</i>
Lou mouhtset/ moutset	Il gheppio		

La niretta	Il codiroso spaz-zacamino	Le rougequeue noir	
La nottoula	La civetta nana	La chouette / chevèche	<i>La cioicca / Sioët-ta</i>
L'oca	L'oca	L'oye	<i>L'òca</i>
L'oye	L'aquila	L'aigle	<i>L'aquila</i>
Lou passéròt	Il passero	Le moineau	<i>Ël passaròt</i>
La péreuhe	La cinciallegra	La mésange	<i>La cincia</i>
La pernìs	La pernice	La perdrix	<i>La pernis</i>
Lou peuttroros	Il pettirosso	Le rouge-gorge	<i>Ël petros / Ël pitoross / La gorgia-rossa</i>
Lou piouc	Il picchio	Le pic	<i>Ël pich</i>
Lou pito	Il tacchino	Le dindon	<i>Ël pito</i>
La polla / La quioha	La gallina / La chioccia	La poule / La couveuse	<i>La pola / La ciossa / La galin-a</i>
La polla carantina	La gallina americana		<i>La pola quarantina / La galin-a american-a</i>
Lou pou- lou capón	Il gallo-il cappone	Le coq-le chapon	<i>Ël gal</i>
Lou pou carantén	Il gallo americano		<i>Ël galèt american</i>
Lou poudzén	Il pulcino	Le poussin	<i>Ël pogin / Ël pipi</i>
Lou poulet	Il galletto	Le poulet	<i>Ël galèt</i>
La poulinna	La gallinella	La poulette	<i>La polin-a</i>
La poupoulla	L'upupa	La huppe	<i>L'osél blagheur / Ël pupù</i>
Lou quinhón	Il fringuello	Le pinson	<i>Ël fringuel</i>
La randala	La rondine	L'hirondelle	<i>La rónbola</i>
Lou riéròt (ihirót)	Lo scricciolo	Le roitelet	<i>Lë scriciol</i>
La tchouicca / La quiouicca / La févetta	La civetta	La chouette	<i>La cioicca</i>
Lou tourdiyón	Il torcicollo	Le torcol familial	
Lou touyah			
La tsévra dou guéréi/la tsévra carére	Il succiacapre	L'engoulevent	
Lou verdón	Il verdone	Le verdier	

Lé deut – I detti

Lé barbirón (courbah) volo at at, fei tsat fei tsat.

Can lou couccou sé fei sènti, lou fourés l’et arivà.

Lou 21 d’avrì lou couccou fei senti sé l’è mor ou vi.

Lou couccou tsante, lou ten vén a tsandzi-se.

Lou couccou vén tsantéi dzu bas, lou ten sé tsandze ou piout.

Couccou couccou dé la barba bleuvva, vér’an té mé dounne de veuya? (sé cónte lé co qué fei couccou).

Couccou couccou, vér’an davàn qué marié-me?

Coco coco bel, vaire ane prima ch’am buto l’anel?

Couccou?

Couccou merlo!

Qui y at dóou sót in sécotse é sènteuh tsantéi lou couccou lou préméi cóou, vén reutso é iste bén per totta la véya.

Vieui mé ‘n couccou.

Courbah (barbirón) voulade at at é priadde lou Boun Guieu qué fèzèye tsat tsat.

Lou courbah braye, la piódze adós lou fen é la paye.

Can lou courbah braye, léve l’ora.

Can lé courbah djiro ou lón dé Djouére, mando la piódze. Can djiro per lé mon, mando l’ora. Can lé courbah van ver Ohta, póрто la piódze ou la fioca.

I corvi volano in alto, in alto; fa caldo, fa caldo.

Quando il cuculo si fa sentire, la primavera è arrivata.

Il 21 di aprile il cuculo fa sentire se è morto o vivo.

Il cuculo canta, il tempo cambia.

Il cuculo canta in basso, il tempo cambia o pioverà.

Cuculo cuculo dalla barba blu, quanti anni vivrò? (si contano i cucù che emette il cuculo)

Cuculo cuculo, quanti anni prima che mi sposi?

Cuculo bello, quanti anni prima che io metta l’anello (mi sposi)?

Cucù? (sono qui!)

Cucù merlo (non riuscirai a raggiungere o a ottenere qualcosa).

Chi ha due soldi in tasca e sente cantare il cuculo la prima volta, diventa ricco e starà bene per tutta la vita.

Vecchio come il cuculo.

Corvi, volate alti e pregate il Buon Dio che faccia caldo!

Il corvo canta, pioggia sul fieno e sulla paglia.

Se il corvo urla, s’alza il vento.

Quando i corvi volano lungo la Dora, mandano pioggia. Quando girano sulle montagne, mandano il vento. Se vanno verso Aosta, portano pioggia o neve

Can volo in dzu porto l'ora ou lou béi ten. Can volo tchuit insèmbio sou rion, sèmpe ou mémo pós, mando l'ora.

Fei pa lou courbah.

Ehte in dzèi bagnà.

Giacò Giacò fa miracò. Quand ch'a pissa fa sàutissa. Quan ch'a caga fa panàda. Róya róya polenta cróya.

Euhte na greubiahe.

Aléi tchapéi grive.

Ehte in loc.

Fóou mé 'n loc.

Pyin mé 'n loc.

Alé loucahì.

Can lou loc l'è pyin, lé lémahe són amare. (Sé deuit i minà qué fan lé morbìo, apréi qué són dza pyin).

Sibioulé mé in merlo.

Ehte in poro merlo.

La péreuhe l'è lou médéssén di piènte: d'outon pécque tchui lé pieui.

Lou peuttroros djire protso di méte, vat a fiouquéi.

Mégro mé in piouc.

Euhte in piouc.

Piouquéi.

Blagueur-fiér-gras-ros mé in pito.

L'ommo, l'azo é lou pito són tré frèrè (tchui tré sé lessò ingané len).

Quando volano in giù portano il vento e il bel tempo. Se volano tutti insieme in tondo, sempre nello stesso posto, portano il vento.

Non fare il corvo (menagramo).

Essere una ghiandaia bagnata.

La ghiandaia fa miracoli: quando piscia fa salsiccia, quando caga fa panada: gira gira polenta cattiva.

Essere una cornacchia (brutta).

Andare a prendere tordi (Uscire al gelo).

Essere un gufo (uno sprovveduto, curioso).

Scemo come un gufo.

Pieno come un gufo (sazio).

Andare a curiosare.

Quando il gufo è sazio, le lumache sono amare (si dice dei bimbi che, ormai sazi, fanno i difficili col cibo).

Fischiettare o fischiare come un merlo.

Essere un povero merlo (facile da abbindolare).

La cinciallegra è il medico delle piante: in autunno mangia tutti i pidocchi.

Il pettirosso gira vicino alle case, nevicherà.

Magro come un picchio.

Essere un picchio (noioso, scroccone).

Chiedere con insistenza... (dal verso del picchio o dal pigolio di un pulcino).

Vanitoso-fiero-grasso-rosso come un tacchino.

L'uomo, l'asino e il tacchino sono tre fratelli (tutti e tre si lasciano ingannare facilmente).

Euhte in pito.
Carcahì mé na polla.

Fei pa rire lé polle!
Garbihì ou gatahì djeumme lé
polle.
Rédzahì mé na polla.

Alé a dzoc coun lé polle. / *Andé a
deurme con le galin-e.*

Intrégue-té can le polle picho!

Mohtra i polle a pichì.

Can lé polle fan pa lé-z-ou intoù
ni, fanta bété-ye dé sa grousére
deun lou ni.

T'it na piquióda polla... na pou-
linna.

Avéi la péi dzéleunna. / *Avèj la
pel ëd galin-a / d'òca.*

T'it lou mén poudzén.

Ehte bagnà mé in poudzén / *Ba-
gnà me 'n pipì bruà.*

Lou pou qué tsante can l'è dza a
dzoc lou nét, fei tsandzi lou ten.

Dzélous mé in pou bórgno.
Léva pa tan la creuhta.

Brayar mé n'oye.
Lé randale volo bas: vat a piouve.
La févetta braye dapé lé méte, y
è in gramo signal: pórté la mór.

Can la quouicca braye, sét an dé
mijére.

Bagni lou béc.

Bétéi lou béc.

*Essere un tacchino (credulone).
Starnazzare come una gallina
(chiacchierare a voce molto alta).
Non far ridere i polli.
Razzolare come galline.*

*Fare briciole, disordine come una
gallina.*

*Andare a dormire con le galline
(presto).*

*Immischiati quando le galline pi-
sciano (mai).*

*Insegna alle galline a pisciare (Si
dice a chi pensa di saperla lunga).*

*Quando le galline non fanno le
uova nel nido, bisogna mettere del
sale grosso dentro il nido.*

*Sei una gallinella (si dice alle
bambine in tono molto gentile).*

*Avere la pelle di gallina (pelle
d'oca).*

*Sei il mio pulcino (si dice ad un
bambino).*

*Essere bagnato come un pulcino
/ un pulcino bollito (fradicio).*

*Il gallo che canta quando è già
sul trespolo la sera, fa cambiare il
tempo.*

Geloso come un gallo cieco.

*Non alzare la cresta (insuperbir-
ti).*

Urlatore come un'oca.

Le rondini volano basso, pioverà.

*Se la civetta canta vicino alle ca-
se è di cattivo presagio: porta la
morte.*

*Quando la civetta grida, sette
anni di miserie.*

*Bagnare il becco (bere, assaggia-
re).*

*Metterci il becco (intromettersi in
una conversazione, dare un parere*

Aléi bate lou béc.

Fa nen j'euv feura dla cavagna.

Di cóou lé polle fan d'ou ahquì. L'ou ahquì y è n'ou sènsa gruze. Sé té fei pa atinchón, té lou rón perqué y a macque na piquioda téletta.

Lou gnai y è l'ou qué sé lesse deun lou ni perqué lé polle alèyo écque a fére l'ou. Adós lou gnai sé fei na marca per cougneuhté-ló di ou frehc. Y è qui beutte in gnai dé bohç. Sé y è pa dé gnai, sé beutte dé sa.

Tiréi/tiré l'ala.

non richiesto).

Battere il becco (scontrarsi con la realtà).

Non fare le uova fuori dal cesto (Non fare la cosa sbagliata).

A volte le galline fanno le uova "ahquì", ossia senza guscio. Se non si fa attenzione, si possono rompere perché hanno intorno solo una sottile pellicola.

Il "gnai" è l'uovo che si lascia nel nido affinché le galline vi vadano a deporre le altre uova. Lo si segna per riconoscerlo dalle uova fresche. C'è chi lo fa di legno. Se non si hanno "gnai" si mette del sale.

Tirare l'ala (far fatica a camminare, morire).



La dzéleunna



Euv feura dla cavagna

Lé bèhquette
dé la tèra, dé l'ér, dé l'éve, dé l'ommo ou di bèhque/beuhque
Le bestioline
della terra, dell'aria, dell'acqua, parassiti dell'uomo o delle bestie

PATOIS	ITALIANO	FRANCESE	PIEMONTESE
L'ahqueur	La vipera	La vipère	<i>Lë scurs / La vipe- ra</i>
L'ahcrépión	Lo scorpione	Le scorpion	<i>Lë scorpion</i>
L'anvéya / anveuya	L'ape	L'abeille	<i>L'aville / L'avija</i>
L'aragn	Il ragno	L'araignée	<i>Ël ragn / L'aragn</i>
Lou babe	Il rospo	Le crapaud	<i>Ël babe / Ël babi</i>
Lou bagnacù/ bagnaquì	La libellula	La libellule	
Lou bigàt bian di louhéi (n'et ou méi d'oh)	Il lombrico		<i>Ël vèrm / Ël lom- briss</i>
La botta	Il girino	Le têtard	<i>Ël ranabòt</i>
La bouiste é lou bigàt	Il bozzolo e il bruco	Le cocon et la chenille	<i>Ël bagat</i>
Lou calabrón	Il calabrone	Le bourdon	<i>Ël calabron / Ël galavron</i>
La cayerra	Il tritone		<i>Ël triton</i>
La cherp	La biscia	La couleuvre	<i>La serp / La bissa</i>
Lou cherpah	Il serpente	Le serpent	<i>Ël serpass / ser- pent</i>
La djiróla (y è na piquióda bouye qué vihque deun l'éve, sé vèi to qué alouit)			<i>La giarola / ël gaiarót</i>
Lou djouanin (verm dé la frut- ta)	Il vermetto della frutta		<i>Ël gioanin / Ël gianin</i>
La fiala	La cicala	La cigale	<i>La sicala / La sia- la</i>
La fourmié	La formica	La fourmi	<i>La furnija</i>
La fourmié rossa	La formica rossa		<i>La furnija rossa</i>

La fourmié di-z-ale	Le formiche alate		<i>La furmija con j'ale</i>
La gamolla (verm dou bohç, fareunna...)	La tarma	La mite	<i>La gàmola / La càmolà / La tignola</i>
Lou gri	Il grillo	Le grillon	<i>Ël gril / grì</i>
Lou grizoù / Lou sayót vert	La cavalletta/la locusta?	La sauterelle/la locuste?	<i>Ël sajót</i>
La guberra / guiberra	Il maggiolino	Le hanneton	<i>La ghiberra / La ghebra</i>
Lou guiaou/ guiòou	Il cervo volante	Le cerf-volant	<i>Ël sèrv volant</i>
Lou guiaoulet famiyéi / Lou guiòoulet famiyé	Il carabo Il cerambice	Le carabe / Le cérambix	
L'ijélére (Na cherp qué péç-que lé-z-ijéi/ijé)			<i>L'uslera</i>
La lémahe	La chiocciola	L'escargot	<i>La lumassa</i>
Lou liatón	La lucciola	Le ver luisant	
Lou lijer	Il ramarro	Le lézard vert	<i>L'ajeul</i>
La lijerta	La lucertola	Le lézard	<i>La laserta / luser-ta / La laserda</i>
Lou mahcoulén	Il moscerino	Le moucheron	<i>Ël moschin</i>
Lou mouhtsah / Lou mouscón	Il moscone	La grosse mouche	<i>Ël moscon</i>
La mouhtse	La mosca	La mouche	<i>La mosca</i>
Lou moutón (verm dé la fareunna, fourmadzo...)	Verme	La mite	
L'ouréyére	La forcicina / La forficola	Le perce-oreille / Le forficule	<i>La boia forciolina / L'orejera</i>
La pavióla	La farfalla	Le papillon	<i>La parpajòla / La farfala</i>
La pèdze	La zecca	La tique	<i>La zècca</i>
La pénéza	La cimice	La punaise	<i>La panatera / boia panatera / la simes</i>
La piàtoula	Il pidocchio del pube	Le pou du pubis / le morpion	<i>La piàtola</i>

Lou pichoulén	Il pesciolino		<i>Èl bianchèt</i>
Lou pieui	Il pidocchio	Le pou	<i>Èl pieul / pieucc / lj pieuij</i>
Lou pipouyén / Lou pieui poulén	Il pidocchio delle galline		<i>Èl pieul dle galin- e</i>
La piyóta	La lumaca	La limace	<i>La lumassa</i>
La polla dou Boun Guieu/la Maria vola	La coccinella	La coccinelle/la bête à Bon Dieu	<i>La Maria vola</i>
Lou prére			<i>Èl prèive</i>
La pudze/pidze	La pulce	La puce	<i>La pùles</i>
La rana	La rana	La grenouille	<i>La ran-a</i>
La rana piouvana	La salamandra	La salamandre	<i>La piovan-a</i>
Lou sayót	La cavalletta	Le criquet	<i>Èl saiót / La ca- valëtta / La sau- tarela</i>
La sézeuye	L'orbettino	L'orvet/le ser- pent de verre	<i>L'orbetin</i>
Lou tavàn	Il tafano	Le taon	<i>Èl tavan</i>
La teuhta da mór	La sfinge testa di morto		
La tounne	Il formicaleone	Le fourmilion	
La truta	La trota	La truite	<i>La truta</i>
Lou vèhco	La poda?		
Lou verm	Il verme	Le ver	<i>Èl verm</i>
Lou vermet (dé la végne)	La tignola	La teigne	<i>Èl verm dla vigna</i>
Lou verm souli- tére (dé l'ommo)	La tenia	Le ténia	<i>Èl verm solitari</i>
La veuhpa	La vespa	La guêpe	<i>La vespa</i>
La vizala / La ber- ta	La mantide reli- giosa	La mante reli- gieuse	

Lé deut – I detti

Vère d'aragn porte fourteunna.
Araignée du soir, espoir. Arai-
gnée du matin, chagrin.
*Aragn ëd matin, sagrin. Aragn a
mesdi, piàsì.*

*Vedere ragni porta fortuna.
Ragno di sera, speranza; ragno di
mattina, dolore.
Ragno di mattina, preoccupazio-
ni; ragno a mezzogiorno, piacere.*

Ayoù y è d'aragn y è in pós chuit é san, y è pa dé moffa.

Can lé fourmié fan la pouchichón, y è l'ora daré lou crèhtón.

Can lé fourmié fan la pouchichón, vat a piouve.

Ehte taquìn tame na fourmié rossa / *Esse grama come na furnija.*

Can lé grizòu tsanto, lou rézeun boye.

Can sorto lé sayót vert, lou fen l'è mavur.

L'et in guiaoulet famiyéi (sé deuit d'in minà biriquin).

Lémahe lémahón, tira fourra lé cournón.

Lémahe lémahe tira fourra lé cornette, sénó t'amaho (djouà di minà).

Lumassa, lumasson tira fòra ij to cornun, o it masso.

Can lou liatón sé fei vère lou nét, lou fen y è mieui qué sèye rétsavià ou paì, sénó l'è tro mavur.

Lou mahcoulén dé la vénendze.

Lou mahcoulén qué biohe.

Lé prére é lé vèhco iro len da tchapéi. Lé minà damouravo a qui na tchapave dé pieu. Per gneun lichi-le vouléi ià y bétavo na buhtse in t'òu cu.

Ire dé pichoulén deun lé riane dé Narbar. Lé minà lé tiravo su coun na gourbetta per tinì-le a mijón coume fisso sta dé pichón ros. Sé poulive avouèi mindzi-le in fèzèn-le frire deun l'óle.

Dove ci sono i ragni è un luogo asciutto e sano, senza muffe.

Quando le formiche vanno in processione, arriva il vento dalla montagna.

Quando le formiche vanno in processione, pioverà.

Essere attaccabrighe come una formica rossa / Essere cattiva come una formica.

Quando le cavallette friniscono, l'uva inizia a cambiare colore.

Quando escono le cavallette, il fieno è maturo.

È un cerambice (si dice di un bimbo birichino).

Lumaca lumachina tira fuori le corna altrimenti ti ammazzo (gioco dei bambini)

Lumaca lumacone tira fuori le corna o ti ammazzo.

Quando si vede una lucciola di notte, il fieno è meglio che sia portato al fienile, altrimenti matura troppo.

Il moscerino della vendemmia.

Il moscerino che punge.

Il prete e il vescovo si acciappavano facilmente. I bambini giocavano a chi ne catturava di più. Per non lasciarli volare via gli mettevano un filo d'erba nel culo.

C'erano dei pesciolini nei ruscelli di Albard. I bambini li catturavano con un cestino per tenerli a casa come fossero pesci rossi. Si potevano anche mangiare friggendoli nell'olio.

Aléi tsertsi la pudze.

Euhte lévet mé na pidze.

Maria vola, vola, vola (lé minà soufiavo per féré-là vouléi vià).

Maria vola, vola 'n Paradis (sa volava, j'ero furtunà).

Maria vola, vola 'n cel e pòrta giù na scudéla d'amel.

Saoutéi mé 'n sayót.

La sézeuye can té y bat adós, va totta a touquet.

Ire dé gróou tavàn qué avivo l'améi deunta, lé minà lé ivravo é lou mindjavo.

Tounne rounne, tounne rounne, sór fourra, sénó la mijón brize! (Lé minà lou dijivvo can viyivo lé bouré deun la tèra)

Can la vizala tsante, lou rezeun bóye.

Andare a cercare le pulci (essere pignoli).

Essere leggero come una pulce.

Coccinella, vola, vola (i bambini soffiavano per farla volare via)

Coccinella, vola, vola in Paradiso (se volava si era fortunati).

Coccinella, vola, vola in cielo e porta giù una scodella di miele.

Saltare come una cavalletta.

L'orbettino, quando lo bastoni, va tutto a pezzi.

C'erano dei grossi tafani che avevano miele all'interno, i bambini li aprivano e lo mangiavano.

Formicaleone ronza ronza, formicaleone esci fuori se no la casa brucia (i bambini lo recitavano quando vedevano i buchi nella terra).

Quando la mantide canta, l'uva cambia colore.



La lijerta



La pavióla

Tsévre - Capre

In cóou tchu lé minà avivo dé tsévre ou dé fèye. Alavo ià dé scouadre tchut insèmbio, alavo su per La Cohta, su per Boundón, in po dapartot... Avivo mangara tréi-cattro tsévre a péreun.

Lou tsampéi djirave tòdélón, in dzór d'in chen in dzór dé l'atro, perché no souèn damouravo, fézivo pa prou atinchón é lé tsévre alavo péléi lé piante. Alourra lou tsampéi acuzave, dounave la multa. Tournavo a mijón in piourèn é lé tchapavo incò setse! Sé nou alave Bén, nou minatchave macque d'aléi prédzi ou pappa é a la mamma.

Da féye avouèi alàn ià tréi-cattro insèmbio. La démèndze nou pourtàn la mérènda: eunna pourtave la cramma, eunna in po dé heucco, n'atra... sé arivave tchapéi cahque sôt... dóou biscoutén. Vardavo lé tsévre, préstavo la fioca é pé dé gran tsantade qué fézivo!

D'étsatèn, can alavo lardzi lé tsévre, nou portavo ià apré in baraquén ou n'ahcouéla per fére la djouncà. Nou bétavo a couèye frehté, brouvahco é ampón, gnacavo tot, pé y djouéntavo dé lahé in byitsèn na tsévra. Di co pourtavo avouèi na leuhtse dé poulenta da méndzi insèmbio.

Un tempo tutti i bambini avevano delle capre o delle pecore da pascolare. Partivamo tutti insieme, su a "La Cohta", a Bondon, un po' dappertutto... Avevamo tre o quattro capre ciascuno.

Il messo comunale girava in continuazione, un giorno da una parte un giorno da un'altra, perché noi spesso giocavamo, non stavamo abbastanza attenti e le capre andavano a mangiare la corteccia degli alberi pelando il tronco. Allora il messo comunale ci denunciava e ci dava la multa. Tornavamo a casa piangendo e ci prendevamo ancora qualche scapaccione! Se eravamo fortunati, il messo ci minacciava soltanto di andare a parlare con i nostri genitori.

Anche da ragazza andavo a pascolare con due o tre amiche. La domenica ci portavamo la merenda: una portava la panna, una un po' di zucchero, un'altra... se riusciva a trovare qualche soldo... due biscotti. Controllavamo le capre, preparavamo la panna montata e poi quanto ci divertivamo a cantare!

D'estate, quando andavamo a pascolare le capre, portavamo sempre con noi un pentolino o una scodella per fare la "djouncà". Passavamo il tempo a raccogliere fragole, mirtilli e lamponi, schiacciavamo il tutto, poi aggiungevamo del latte mungendo una capra. A volte portavamo una fetta di polenta da mangiare insieme.

Sé poulive pa aléi lardzi lé tsévre basta qué sèye! Mé souvégnou dou tsampéi can passave su in tséi no. La mamma alave ou féléi prene dé cramma, pé y bative n'ou insembio é lou dounave da bére ou tsampéi. Alourra no minà dézàn a la mamma:- A no té nou dounne pa mai la crametta coun l'ou-. La mamma nou rahpounive qué lou tsampéi fantevini-lo da fianc perqué avisse pa acuza-no can alavo lardzi lé tsévre!

D'ivér, can alavo prene la foye, manéi per manéi, l'ire totta bella quiéra: lé tsévre oi qué lamavo! Pourtàn dzu dóou ou tréi fagót per cóou, la résta tournavo couatéi coun lé béi damòn manéi... la tsapélire l'ire dza séprés. Can lé tsévre avivo finì dé piquéi, tournavo su prene.

Béttàn pa dzu per la ligne sénó la foye frizinave é a mijón trovàn mamé lé ramme. Paréi pourtà dzu tot a cóou belle sé ire vien. No fiyette béttàn macque 15-16 manéi per fagót, la mamma é lou pappà lour in po dé pieu!

Su écque ire to poulit, tot ahtsarvè. Dzo é mén frère, can lardjavo lé tsévre su per lou Crèhtón dé Tsénai, damouravo a countéi lé quiouve, a qui na

Le capre non si potevano pascolare dove capitava! Ricordo il messo comunale quando passava da casa mia. La mamma andava in cantina a prendere della panna, poi la sbatteva con un uovo e la offriva da bere al messo. Noi bambini dicevamo alla mamma:- A noi non la prepari mai la panna con l'uovo sbattuto-. La mamma ci rispondeva che si doveva essere gentili con il messo comunale perché non ci desse la multa quando andavamo a pascolare le capre!

In inverno andavamo alla "quiouva", covone di foglie, a prendere le fascine; fascina dopo fascina, le foglie mantenevano un bel colore: alle capre piacevano molto! Ne portavamo giù due o tre fasci ogni volta, ricoprivamo il resto con le fascine che avevamo posto in alto... la "tsapélire" era già predisposta allo scopo. Quando le capre avevano mangiato tutto quel che avevamo portato giù, tornavamo a prenderne nel bosco.

Non facevamo scendere i fasci lungo il filo a sbalzo, la foglia secca si sarebbe sbriciolata e avremmo ritrovato soltanto la parte legnosa. Così eravamo costretti a portare tutto sulle spalle anche se da un luogo lontano. Noi bambine mettevamo 15-16 fascine nel nostro fascio, mamma e papà ne portavano di più.

Il bosco era tutto pulito, i rami degli alberi erano tutti tagliati. Mio fratello ed io, mentre pascolavamo le capre su al "Crèhtón" di "Tsénai", ci divertivamo a contare le

countave dé pieu. Ire dé quiouve dapartot intélourra!

Fézivo fôye per douné piqué i tsévre d'ivér. Apré la miquià oht tchuit ahtsarvavo, fézivo mané é lé imbièhtavo in quiouva. Avivo ónj'an can n'en fé la minna prémére quiouva si Tsévré, lou póppa poulive pa perqué travayave ou canàl. Per fére na quiouva y valive 400 manéi é per vardéi senza fasteugguie na tsévra tò l'ivér fan-tive avé eunna ou dovve quiouve! Lé tsévre lammo totte lé fôye, ma helle dé quiouva lé pécco pieu a voulounté, y an pieu dé soustanhe, coume lou fen qué y a pré lou boul.

Na fézivo intélourra dé fôye! Mé vén a men qué da boutchah, da si in Tsapo countavo 100-120 quiouve, to outtre per Tsahté, Tshévré...

A 'hcola ire sempe tréi-cattro minà mouéi pieu vieui qué no, qué avivo répèti dóou ou tréi an la classe. Qué té vout: souèn alavo a 'hcola dou méi novembre ou méi dé marh perqué a mijón avivo manca dé lour per lardzi lé tsévre!

Lé courtset lé fézivo coun lé fióle dé ferla. Na tchertchavo eunna qué avisse alà bén, pé l'ahquiapavo ou méh; sé tayavo dzi inviza, vénive do courtset. Tò l'an ire bón, dzo lé

“quiouve”, giocavamo a chi ne contava di più. C'erano “quiouve” dappertutto a quei tempi!

“Facevamo la foglia” per dar da mangiare alle capre in inverno. Dopo la metà di agosto tutti tagliavano i rami di castagno selvatico, ne facevano fascine e le ammucciavano in una “quiouva”. Avevo undici anni quando ho fatto la mia prima “quiouva” su a “Tsévré”, papà non poteva perché stava lavorando alla costruzione del canale della centrale di Vert. Per fare una “quiouva” ci vogliono 400 fascine e per nutrire senza problemi una capra per tutto l'inverno ci volevano una o due “quiouve”. Alle capre piacciono tutti i tipi di foglia, ma mangiano più volentieri le foglie secche della “quiouva”, danno più nutrimento, fermentano come il fieno quando lo si ammuccia.

Quanta “foglia” si faceva un tempo! Ricordo che, da ragazzino, da “Tsapo” riuscivo a contare 100-120 “quiouve”, verso “Tsahté”, “Tshévré”.

A scuola avevamo sempre tre o quattro compagni molto più “vecchi” di noi che avevano ripetuto per due o tre anni una classe. Che ci vuoi fare: spesso frequentavano la scuola dal mese di novembre al mese di marzo perché poi in casa avevano bisogno di loro per pascolare le capre!

I “courtset”, i collari più sottili, li facevo con le giovani piantine che crescevano alla base dei castagni.

Ne sceglievo una adatta, poi la spaccavo in due parti; se riuscivo a

fézivo in lardjèn lé tsévre. Travayavo tot coun la pouente dou couté, intséménavo fére lou bourét ayòu alave courtsétà, pé fézivo l'atàc dé l'atro chen. Pian pian li-chavo pieu ahpes sou méh é 'ntór fézivo pieu fén. Piégavo, dounavo la sinna fóрма pian pian, mézéravo qué avisse sta djeust, pé lou four-nivo, lou travayavo, pian pian tsa-pizavo ià tchui lé défet.

Lou ichavo courtsétà, pendì ià, fi-gna qué fisse sta sec.

Lé tsénévale sé fézivo dé piéno ou dé bióla, ma ire pa lou mén tra-vai!

In cóou n'avivo caze tchut dé oro per pourtéi lou vén. L'ire fét coun la péi, intéra é daversaye, dé na tsévra. Can mahavo la tsévra, taya-vo dzu ou lón dé la tsamba: per eun qué l'ire acouhtemà, bastave per gavé-ye la péi totta intéra. L'afiquiavo é la couzivo, poué la counfiavo é l'oro l'ire belle prést. Tinive na brenta dé vén.

Dzi in pian, tchuit alévavo na tseucca ou dovve per avé lou lahé.

Si mountagne gnin alave senza tsévre perquè y è pieu len fére fourmadzo coun dé lahé dé tsévra insembio ou lahé di vatse. Lou lahé dé tsévra y a pieu d'atchidità, t'a pa manca dé djouenté rente qué vén dza la broha. Sé t'a pira lahé di va-tse, fa' bété lou fór, la bouna.

spaccarla in modo conveniente, ottenevo il necessario per due collari. Ogni periodo dell'anno era buono, io li fabbricavo mentre pascolavo le capre. Lavoravo con la punta del mio coltello, incominciavo a fare la fessura per agganciare il collare, poi procedevo dall'altro lato. Pian piano lasciavo più spessore nella parte centrale e tagliavo più sottile ai lati. Infine piegavo con molta cautela per dare la forma, prendevo la misura al collo della capra, poi rifinivo il collare togliendo le imperfezioni.

Lo lasciavo agganciato, appeso da qualche parte, in attesa che si asciugasse.

Per le "tsénévale", i collari più larghi e decorati, si usava legno di acero o di betulla, ma non era lavoro mio!

Un tempo, quasi tutti possedevano un otre per trasportare il vino. Era fatto con la pelle, intera e rivoltata, di una capra. Quando si macellava la capra, si faceva un taglio lungo una delle zampe: ad una persona esperta questo era sufficiente per sfilare l'intera pelle. Si doveva poi conciarla, cucirla, gonfiarla e l'otre era finalmente pronto. Poteva contenere una "brenta" di vino.

Qui nella piana, tutti allevavano una o due capre senza corna per avere il latte.

All'alpeggio, nessuno saliva senza capre perché è più facile ottenere il formaggio con del latte di capra mescolato a quello delle mucche. Il latte di capra ha maggior acidità, non è necessario aggiungere nien-

In co, lé martchèàn tsétavo tchui lé fourmadzo dé mountagne é tchuit avivo avouèi dé tsévre. Pé, pian pian, y an intséménà a deurre:- Üs-cio cul güst dal bec!- ... é avivo pamé tan vóya tsété-le.

Da dzouenno, d'ivér, tinivo moué dé tsévre. Da Vert alavo si Paradzéma, si ou Beubbe piqué fóye é fen in tsandzo dé la brella qué lichavo. Intélourra fézivo dé quiouve dapartot. Lou daré an qué n'en tini tsévre n'en mamé alà Narbar. Hi an y a vini moué dé fióca, per dove sémane n'en pamé pouli bété fourra lé tsévre, n'en tòdélón douna-ye piqué deunta: fen é fóye. Mé vén a men qué avivo la quiouva invien, mountavo si lou Révers dou Crous coun his mané dé fóye... la fióca ire si ata, arivavo si tò biet!

Mé vén a men dé la mamma qué, tchu lé dzór, froulave é froulave la péi dé na tsévra per fére l'oro. Fantive qué avisse sta la péi dé na gróousa tsévra é y valive in béi ten davàn qué lou travai avisse sta finì. Fantive bété-la oumiyi, pé afiqué-la. La mamma dahtendive la péi adós la tabia outte ou peuyo, tchu lé dzór alave frouté-la, coun la man y passave dé sa... sen pa bén qué sa ire... figna qué la péi vénive bella mà.

L'oro sé bétave deun in sac é sé pourtave sé l'ahtseunna, a travers di-z-ahpale. Coun lou sac sé fézive

te, si forma facilmente la "broha". Se invece hai solo latte di mucca, devi aggiungere il caglio o la "bouna", la scotta acida.

Un tempo, i commercianti venivano a comprare tutti i formaggi dell'alpeggio. Poi, a poco a poco, i gusti sono cambiati e hanno incominciato a dire:-Peccato,quel gusto di caprone!- e non volevano più comprarli.

Da giovane, durante l'inverno, avevo molte capre. Da Vert andavo a "Paradzéma", al "Beubbe" per far loro mangiare foglie e fieno in cambio del letame che si lasciava. A quei tempi si facevano "quiouve" dappertutto. L'ultimo anno in cui ho avuto capre sono andato meno lontano, mi sono fermato ad Albard. Quell'anno è caduta molta neve, per due settimane non ho potuto far uscire le capre al pascolo, ho dovuto ogni giorno portar loro da mangiare nella stalla: fieno e foglie. Ricordo che la "quiouva" era lontana, dovevo salire il "Révers" del Crous portando sulle spalle tutte quelle fascine di foglie... la neve era alta, arrivavo su fradicio!

Ricordo la mamma che, ogni giorno, strofinava e strofinava la pelle di una capra per fare un otre. Si usava la pelle di una grossa capra e ci voleva parecchio tempo perché il lavoro fosse finito.

Bisognava metterla a bagno e poi conciarla. La mamma stendeva la pelle sul tavolo del tinello, ogni giorno andava a strofinarla, con la mano passava del sale... non so be-

coume na breudda da passéi adós la teuhta, paréi ire pieu len pourtéi. Lé dovve tsambe davàn é la botse stavo d'in chen, lé dovve tsambe daréi iro couzéye é stavo dé l'atro.

Can arivavo ou féléi, alavo adós lou pieuro pouzà sé la bohe, tiravo lou fi qué groupave la botse é versavo pian pian senza gavéi l'oro diz-ahpale.

Can ire oura dé parte ià lardzi, la mómma nou préstave eunna dé helle ahcouéle d'allouminio, qué sé indrouvavo in co, coun deunta na leuhtse dé poulenta é na quiì dé bohç. Vartouyave tot deun na servietta é groupave qué avisse sta len da pourté. No byitsavo pé na tsévra, dza belle deunta l'ahcouéla, é hénécque ire lou nohtro diné dé tchui lé dzór. Ire bón é, bén souvèn, atèndivo gnanca midzór per bété-no a méndzi; di co mindjavo dza belle a gué é méza dé la matén!

Stavo bellamèn tò lou dzór fourra, ou méh dé his pra tò fiourì. Can ire oura dé tsété la téla per fére lou coutén nou dé Patrón a Vert, herdivo pé tòdélón na téla a fiour coun lé coulour qué viivo outór da no in lardjèn lé tsévre.

ne che sale fosse... fino a quando la pelle si ammorbidiva.

L'otre si infilava in un sacco e si portava sulle spalle. Con il sacco si faceva una specie di bretella da passare intorno alla testa, così si trasportava più facilmente. Le due zampe anteriori e l'apertura stavano da un lato, le zampe posteriori erano cucite e stavano dall'altro.

Quando si arrivava in cantina, ci avvicinavamo al grosso imbuto posto sulla botte, tiravamo il filo che legava l'apertura e versavamo pian piano il vino senza togliere l'otre dalle spalle.

Prima di partire al pascolo, la mamma ci preparava una di quelle scodelle in alluminio che si usavano una volta, dentro ci metteva una fetta di polenta e un cucchiaino di legno. Avvolgeva il tutto in uno strofinaccio e annodava in modo che fosse facile da portare. Al pascolo, noi mungevamo poi una capra, già direttamente nella scodella, e questo era il nostro pranzo di ogni giorno. Era buono e, molto spesso, non aspettavamo mezzogiorno per incominciare a mangiare; a volte, mangiavamo già alle dieci e mezza del mattino!

Stavamo fuori praticamente tutto il giorno, in mezzo ai prati fioriti. Quando arrivava il momento di comprare la stoffa per il vestito nuovo della festa patronale di Vert, sceglievamo sempre una tela a fiori, con i colori che vedevamo intorno a noi pascolando le capre.

Mén frère savive fére lé tsénévale. Lé fézive dé nouyi ou dé d'atre bohç. Résave lé tavé, lé bétave dret deun in gro tubbo... avrà sta lardzo trenta tchentim... pyin d'éve. Y aviave lou fouà dézot é fézive couére. Eunna per co, lé tirave fourra é lé piégave pian pian, da tsat, adós la sinna fórma. Can iro bén piégà, lé groupave, lé gava-ve dé la fórma é lé fézive sétsi.

Avive avouèi na fórma per fére lé baquet rébicà per alé ià lardzi.

Lou póppa ieu avive pieu lé courtset, lé fézive dé bión é lé piégave in iden-se coun lou dzénói. N'avive héncanta ou chuchanta: veuntéhén iro lé sinne tsévre, lé-zatre lé précrive a vardéi dé tsatèn.

Dzo fón souvèn dé tsénévale. Présto dé tavé dé nouyi lón ouitanta tchentim, lardzo da ouet a dizouet tchentim, sélón la tsénévala qué vouèi fére, é pa pieu ahpes dé gué millim. Lé fón couére per gué ménutte, qué sèyo tò bén catchà dézò l'éve. Lé tiro fourra, lé piégo pian pian perché s'ahquiapèyo pa é lé beutto deun la fórma, qué stèyo moué djeust coun la mézeurra qué vouèi douné a la tsénévala... in pócca apré sé rélardzo sempe. Can lou tavé l'è piégà, lou groppo coun na córda é y beutto dé traverse dé bohç ou méh é d'in chen é dé l'atro perché stèye tot bén fer-

Mio fratello sapeva fare i collari. Li fabbricava in legno di noce o altro tipo di legno. Tagliava le assicelle, le metteva verticali in una specie di grosso tubo... era forse largo trenta centimetri... pieno d'acqua. Sotto, accendeva un fuoco e portava l'acqua ad ebollizione. Toglieva poi le assicelle e, ad una ad una, le piegava lentamente, ancora calde, usando un attrezzo apposito che dava loro la forma desiderata. Ottenuta la curvatura, legava le assicelle, le toglieva dalla forma e le faceva seccare.

Aveva anche un attrezzo per dare la curvatura al manico dei bastoni che si usavano per il pascolo.

Papà invece usava i collari più semplici, li fabbricava in legno di bagolaro e li piegava aiutandosi con il ginocchio. Ne possedeva cinquanta o sessanta: venticinque capre erano sue, le altre gli venivano affidate per l'estate.

Faccio spesso dei collari per le capre. Preparo delle assi di noce lunghe ottanta centimetri, larghe da otto a diciotto centimetri, a seconda del collare che voglio fabbricare, e con uno spessore di non più di dieci millimetri. Le cuocio, ben coperte dall'acqua, per dieci minuti. Le tolgo dall'acqua e le piego molto lentamente, in modo che non si rompano, poi le sistemo nell'attrezzo che dà loro la forma, cercando di rispettare con precisione la misura che voglio dare al mio collare... devo tener conto del fatto che in seguito si allargherà un po'.

Quando l'asse è piegato, lo lego

mo. Y beutto incorra dé mourset per tini é lessò sétsi per tré més. Can y è pé sec inviza, détchido pé lou déssèn qué vouèi é travayo pé la tsénévala coun lou couté.

Can iro fiyetta é lardjavo lé tsévre si mountagne, viyivo souvèn arivé lé gouardie fouréstal, vinivo countroulé lou bohç. Gouai sé viyivo dé bouchón ahtsicà! La mómma ou lou póppa y oufrivo da bére dé lahé é lour dézivo sèmpé qué l'ire moué bón. Dzèye, la miquià dé l'ahcouéla ire dé cramma qué avivo djouentà ou lahé!

Lé berdzé trovavo la manére per gneun lichì piqué lé bouchón pieu dzouvenno: prénivo na biza freuhtse, la bétavo deun na galèya coun d'éve, djiravo na quéte coun na brantsetta dé bióla, pé alavo spourqué tchui lé bouchón, adé his dé n'an ou do. Paré lé tsévre sé tinivo invien.

In co pé, dzo é minna sérou n'en avì tenta dé hella pouire! Avivo vini dzi in pian la nét davàn; la matén apré, in alèn tórna si, tot ou lón dou tsémén n'en trovà dé gróse matse dé san. Savivo pa henque pensé é a no fiyette to hi san fézive vénì l'ahpavèn. N'en deu-no qué avivo mahà cahquin! N'en pé savì apré qué in nohtro vezeun avive tayà dé bohç dé ferlah. Per gneun qué lé tsévre avisso picà lé bouchón qué intséménavo tórna a poussé, avive alà dou maslé prene dé san dé na beuhque é coun in sédzélén avive alà si spourqué tot

con una corda, metto delle traverse in legno sia al centro sia ai lati perché il tutto sia ben fissato. Aggiungo poi dei morsetti e lascio asciugare per tre mesi. Quando il legno è ben secco, decido la decorazione e intaglio il collare con il coltello.

Quando ero bambina e pascolavo le capre su in montagna, vedevo spesso arrivare le guardie forestali, venivano a controllare il bosco. Guai se trovavano dei cespugli spuntati! La mamma o il papà offrivano loro del latte da bere, dicevano sempre che il nostro latte era molto buono. Certo, metà della scodella era panna aggiunta al latte!

I pastori trovavano il modo per non lasciar mangiare i cespugli più giovani: prendevano dello sterco di mucca, lo mettevano in un mastello di legno con dell'acqua, rimestavano un po' con un rametto di betulla, poi andavano a sporcare con quel liquido tutti i cespugli, soprattutto quelli più giovani, dove l'albero era stato tagliato soltanto da un anno o due. Così le capre si tenevano ben lontane.

Una volta poi, mia sorella ed io abbiamo avuto una tremenda paura! Eravamo scese nella piana la sera prima; tornando su al mattino, abbiamo trovato macchie di sangue lungo tutto il percorso. Non sapevamo che cosa pensare e a noi bambine tutto quel sangue spaventava molto. Ci siamo dette che qualcuno era stato ucciso! Abbiamo poi saputo che un nostro vicino aveva tagliato degli alberi di casta-

outór. Dézive qué lou fià dou san lichave pa aproutsì lé tsévre i bouchón.

gno selvatico. Per evitare che le capre mangiassero i cespugli che stavano ricrescendo, era andato dal macellaio a prendere del sangue di una mucca appena macellata e con un secchio era andato a spargerlo lì attorno. Sosteneva che l'odore del sangue era in grado di allontanare le capre dalle piante che stavano ricrescendo.

Divertente corrispondenza di fine '800

Barba Dzaco ire ià soudà é y at ahcrit a la fameuye qué, intélourra, stave si ou Ouazé, si damòn Mougnessola, a la dretta passà lou Fér. Ire eun qué lamave moué lé beuhque, surtoù lé tsévre, paré y at ahcrit: TANTI SALUTI SU AL "VASAIO": CAPRETTI, VITELLI, PADRE, MADRE, FRATELLI E SORELLE.

Lou póppa y a rahpouni-ie: - "MIZÉLA" HA FATTO IL CAPRETTO. -

Lou barba y a tournà ahcrit: - SE È BELLO E «GAIATO» COME LA MADRE, PREGO ALLEVARLO! -

Lo zio Giacomo stava facendo il servizio militare e ha scritto alla famiglia che, a quel tempo, viveva a "Ouazé", oltre "Mougnessola", al di là del torrente Fer a destra. Lo zio amava molto gli animali, soprattutto le sue capre, così ha scritto: - TANTI SALUTI SU AL "VASAIO" (traduzione italiana, secondo lo scrivente, di "Ouazé"): CAPRETTI, VITELLI, PADRE, MADRE, FRATELLI E SORELLE. -

Il padre gli ha risposto: - "MIZÉLA" HA FATTO IL CAPRETTO. -

Lo zio ha nuovamente scritto: - SE È BELLO E «GAIATO» (pezzato bianco e rosso) COME LA MADRE, PREGO ALLEVARLO! -



La tsévra

Lé mézeurre... - *Le misura...*

cahcunne/cahquinne djeuste.... d'atre in pócca a stim

Alcune giuste... altre un poco approssimative

N'ambohta dé... (coun dovve man): café, éve, fareunna, ris

In bioc dé: beuro, fourmadzo, pan

In dei dé: lahéi, vén

Na fetta dé: pan, poulenta, salam

Na gotta dé: branda, éve, lahéi, ole, vén

Na goulà dé: éve, vén

Na pignà dé: fareunna, fijoù, ris, sa

Na préza dé: sa, tabac

Na rachón dé: alcol, café, heuccro

Na tchimpada dé: éve, vén

In tóc dé: beuro, fourmadzo, pan, salam

N'ahcatolla dé: café, lémette, pahte, ris, sa

N'ahcouéla dé: café, lahéi, mé-nèhtra, vén

Na boutta dé: branda, lahé, ole, vén

In car dé: lahé (mézérén d'aluminio), vén (boutta)

In doubión dé: branda, vén

Na péla / cahérola dé: café, mé-neuhtra

In grélet dé: pahte, salada, vén

In litte / més litte dé: lahé, vén

In paquet dé: beuro, café, fareunna, héccro, pahte, ris, sa, tabac

Due mani a coppa di: caffè, acqua, farina, riso

Una noce di: burro, formaggio, pane

Un dito di: latte, vino

Una fetta di: pane, polenta, salame

Un goccio di: grappa, acqua, latte, olio, vino

Una golata di: acqua, vino

Un pugno di: farina, fagioli, riso, sale

Una presa di: sale, tabacco

Una razione di: alcool, caffè, zucchero

Una grande bevuta di: acqua, vino

Un pezzo di: burro, formaggio, pane, salame

Una scatola di: caffè, fiammiferi, pasta, riso, sale

Una scodella di: caffè, latte, minestra, vino

Una bottiglia di: grappa, latte, olio, vino

Un quarto di: latte (misurino d'alluminio), vino (bottiglia)

Un bottiglione di: grappa, vino

Una pentola / casseruola di: caffè, minestra

Un'insalatiera di: pasta, insalata, vino

Un litro /mezzo litro di: latte (misurino d'alluminio), vino (bottiglia)

Un pacchetto di: burro, caffè, farina, zucchero, pasta, riso, sale, tabacco

In piaté / na piatéla dé: mé-
neuhtra, pahte, poulenta

Na quirià dé: beuro, fareunna,
héccro, ole, méneuhtra

In sac / in saquet dé: fareunna,
pahte, pan, ris

Na tóla dé: lahé, ole

In veuro dé: café, éve, lahé, vén

Na caretta dé: fémé, sabbia, tèra

In caratón dé: fémé, fen

Na galióta (coumme in caratón,
ma tirà a man) dé: fémé, fen, vé-
nendze

In fahtón dé: fémé, rézén

In tratour dé: bohç, fémé, fen

In tsavagn dé: bohç, rézén

Na bieuhta dé: bohç, fen

In mountón dé: dzah, fémé, fen,
sabbia, tèra

Na tsardze dé: bohç, fémé, fen

*Un piatto / un piatto colmo di:
minestra, pasta, polenta*

*Una cucchiata di: burro, farina,
zucchero, olio, minestra*

*Un sacco / un sacchetto di: fari-
na, pasta, pane, riso*

Una latta di: latte, olio

*Un bicchiere di: caffè, acqua, lat-
te, vino*

*Una carretta di: letame, sabbia,
terra*

Un carro di: letame, fieno

*Un carro tirato a mano di: leta-
me, fieno, uva vendemmiata*

Una gerla di: letame, uva

*Un trattore di: legna, letame, fie-
no*

Una cesta di: legna, uva

Un mucchio di: legna, fieno

*Un mucchio di: foglie secche, le-
tame, fieno, sabbia, terra*

Un carico di: legna, letame, fieno

Sé deui avouèi... - Si dice anche...

Beuro/bütir - Burro

Na picaye

Na quirà/quirià / *na cuciarà*

In pan

In panet

In couadrót

Na pèha (grane dé beuro qué isto
deun l'éve can té lave lou beuro)

Na dzournà dé travai avive la va-
lour d'in quilo dé beuro per in
mahón, dé més quilo per in ma-
nouvàl. Aléi siyi tréi dzór a fohéye
su mountagne per in quilo dé beu-
ro.

Un pizzico

Una cucchiata

Un pane

Un panetto

Un quadrotto

*Granellini di burro che restano
nell'acqua dopo averlo lavato*

*Una giornata di lavoro aveva il va-
lore di un chilo di burro per un mu-
ratore, di mezzo chilo per un ma-
novale. Andare a tagliare il fieno
per tre giorni con il falchetto in mon-
tagna per un chilo di burro.*

Bohc - Legna

Na leppa dé bohç	<i>Un pezzo di tronco spaccato con mazza e cunei</i>
In fagót dé bohç	<i>Un fagotto (Kg. 30/35)</i>
Na brahià	<i>Una bracciata</i>

Branda/éve dé viyà (féta dé nét) - Grappa/Acqua vite (fatta di notte)

N'idéi	<i>Un'idea</i>
N'astis / na stiss a/ n'astissinin	<i>Una goccia</i>
In tchitchinin / ën cicinin	<i>Diminutivo di un cicino (quantità minima di qualcosa)</i>
In tchiquet / an cachet	<i>Un cicchetto (bicchierino)</i>

Éve - Acqua

In fi	<i>Un filo</i>
Na cahe	<i>Un mestolo</i>
In sédzélén/sédélén	<i>Un secchio</i>
Na barà	

Fareunna, ris, fijou/farina, ris, faseuj - Farina, riso, fagioli

Na poutchà	<i>Un mestolo</i>
------------	-------------------

Féméi/fémé - Letame

Na trincà	<i>Un tridente pieno</i>
Na févére	<i>Una portantina da letame piena</i>
In bantséi / na djouére	<i>Il fosso che raccoglie il letame nella stalla</i>
N'ahpatérà	<i>Una sparpagliata</i>

Fen, fóye - Fieno, foglie

Na brahià / na brassà	<i>Una bracciata</i>
Na fiourlà	<i>Il fieno raccolto nel telo</i>
In fagót / ën fagòt	<i>Un fagotto</i>
Na trossa	<i>Un fagotto</i>
In filà	<i>Il fieno raccolto nel telo a rete</i>
In balén / ën balin	<i>Una balla</i>
In balón	<i>Una balla</i>
Na barounà / ën baron	<i>Una grossa quantità</i>
Na bieuhta / na teuthtse / na tahtse / na biësta	<i>Il fieno ammucciato nel fienile</i>

N'andagn / na trèina	<i>Il fieno ammucciato per file nel prato</i>
Na mèya	<i>Un covone di fieno</i>
In caret	<i>Un carretto</i>
In leppón (da tayì dé la bieuhta coun lou tayet)	<i>Una porzione di fieno (tagliata dal mucchio nel fienile)</i>
In mané	<i>Una fascina</i>
Na quiouva	<i>Un covone di foglie</i>

Fi - Filo

N'ahpóla, n'ahpouletta	<i>Una spola, una spoletta</i>
Na boubina	<i>Una bobina</i>
Na couhtriyà	<i>Una gugliata</i>
In gramésé	<i>Un gomito (gr. 50/100)</i>
Na maréla	<i>Una matassa</i>
Na róca	<i>Una rocca</i>

Fourmadzo - Formaggio

Na tayire	<i>Un taglio</i>
In tóc	<i>Un pezzo</i>
In touquet	<i>Un pezzetto</i>
Na fóрма / na forma	<i>Una forma</i>
In cun/queun / ën cugn	<i>Un cuneo</i>
In bioc	<i>Un pezzettino</i>

Heuccro/héccro/sücher - Zucchero

In quitchérén/ën cuciarin	<i>Un cucchiaino</i>
In couadret	<i>Una zolletta</i>

Lahéi - Latte

Na filà	<i>Un filo</i>
In dei	<i>Un dito</i>
Do dei	<i>Due dita</i>
In baraquìn/baraquén/ën barachin	<i>Recipiente, da 1 litro o mezzo litro, con manico e coperchio</i>
In sédzélén/sédélén / ën sigilin	<i>Un secchio</i>
In car	<i>Un quarto</i>
In cahet	<i>Un calderone</i>
Na lavéla	<i>Un recipiente di rame</i>
Na tsoudire	<i>Un grosso calderone</i>
Na dzarletta / na galèya (vieui sédzélén dé bohç: souvèn avive,	<i>(vecchio secchio di legno; spesso aveva all'interno una borchia che</i>

a par deunta, na brótse qué fézi-
ve da mézeurra per dounéi bére i
véi).

*faceva da misura per dare da be-
re ai vitelli)*

Lémette - Fiammiferi

Na bouihte

Una scatola

In bouhtset (na pignà)

Una manciata

Ole/eule - Olio

In fi / *ën fil*

Un filo

Salam - Salame

In bouéi/boué

Un salame

In tros / n'ahrtros

Un salame

Na tsèina / *na cadèina*

Una catena

Na córda

Una corda

Na stanga (gróou salam)

Un grosso salame

Ménèhtra/méneuhtra/minéstra - Minestra

Na poutchà / *ën cassul*

Un mestolo

Més piatéi

Mezzo piatto

Na bahèya

Un pentolone

Pahte, ris - Pasta, riso

Na grélétà

Un'insalatiera colma

Poulènta - Polenta

Na leuhtse

Una fetta

Na leffa

Una fetta

In brón / *ën brons*

Un paiolo (di bronzo)

Salada - Insalata

In tseuh

Un cespo

Na teuhta / *na testa*

Una testa

Sa - Sale

In pei / *na frisa*

Un pelo / un briciolo

Pan - Pane

Na frézaye / *na frisa*

Una briciola

Na mécca

Una pagnotta

Na miquetta

Una pagnottella

Na miquetta ahquiapaye
Na rouzetta
In bitchoulàn
Na couronna
In micón
Na boursà

Una michetta spaccata
Una rosetta
Un pane bislungo doppio
Una corona
Un miccone
Una borsa

Rezeun/rézén - Uva

Na grana
Na rapa
Na górba
Na brenta
Na cachetta
N'arbo/n'arbi (in lón cachón dé
bohç qué tén sét ou ouet brente.
Sé bétave adós lou moutoucar ou
lou caratón)

Un acino
Un grappolo
Una cesta da portare sulle spalle
Bigoncia da 50 litri
Una cassetta
*Un arbo (un lungo cassone di legno
che contiene sette o otto bigonce.
Si caricava sul motocarro o sul car-
retto)*

Tabac - Tabacco

Tabaquére

Tabacchiera

Vén - Vino

Na coppa / *na copa*
Na bouratcha
Na górda / *na gorda*
In fiasc
Na couhe
Na séla

Una coppa
Una borraccia
Una borraccia
Un fiasco
Una zucca
*Un recipiente di legno della capaci-
tà di circa 16 litri*

Na méza brenta
Na brenta
Na damidjana
N'oro
In boutalén
In bouhet
Na bohe
Na teunna
In barlet

Una mezza bigoncia
Una bigoncia
Una damigiana
Un otre
Una botticella
Una botte piccola
Una botte
Un tino
Un barilotto

Equivalenze

Tréi tsavagn dé rezeun fan na bren-
ta dé rezeun

*Tre ceste di uva fanno una brenta
d'uva*

Cheu tsavagn dé rezeun fan na
brènta dé vén
Dovve brente dé rezén fan na bren-
ta dé vén
Sétanta quilo dé rezeun dou pian
fan na brenta dé vén
Ouitanta quilo dé rezeun dé la cou-
lina fan na brenta dé vén

*Sei ceste di uva fanno una brenta
(50 litri) di vino
Due brente d'uva fanno una brenta
di vino
Settanta chili d'uva della piana
fanno una brenta di vino
Ottanta chili d'uva della collina
fanno una brenta di vino*

Roumanén, iouér, sarve... - Rosmarino, alloro, salvia

Na fóye	<i>Una foglia</i>
Na brota	<i>Un rametto</i>
In bran	<i>Un ramo</i>
In ramet	<i>Un rametto</i>
Ĕn tòch	<i>Un pezzo</i>

Ou - Uova

Méza douhèina	<i>Mezza dozzina</i>
Na douzèina / douhèina	<i>Una dozzina</i>

Téla - Tela

N'ana (1 aune = 0,827 m.)	<i>Un'auna</i>
In tsavón	<i>Una pezza</i>

Tèra, sabbia - Terra, sabbia

Na pala/na palà	<i>Una palata</i>
In sidél	<i>Un secchio</i>
In métre	<i>Un metro quadro</i>
Na leppa dé tèra	<i>Una zolla</i>
Na cahoulà	<i>Una cazzuolata</i>

Mézeurre dé loundjòù, dé lardjòù, dé pés...

Misure di lunghezza, larghezza, peso...

Doou dei	<i>Due dita</i>
Cattro dei	<i>Quattro dita</i>
N'ahpana/na spana... branca pì branca meno	<i>Una spanna, più o meno</i>
N'ahpana / in métre... é seubbia/e subia	<i>Una spanna / un metro... e fischia</i>
In pas (caze in métre)	<i>Un passo (quasi un metro)</i>
Na poudjà (lou peun sarà coun lou poudzo lévà)	<i>Un pugno (il pugno chiuso con il pollice sollevato)</i>

Sé mézérave a poudjà in vé ou méh di dove tsambe, sé savive véro méria pézave

Can eun atsétave in péi dé na vatse, voulive deurre qué atsétave in car dé la vatse

Si misurava a pugno un vitello fra le zampe anteriori e posteriori per sapere quanti miriagrammi pesava

Quando si acquistava un piede di una mucca si intendeva un quarto della bestia



Mézeure dou lahé



Na brenta



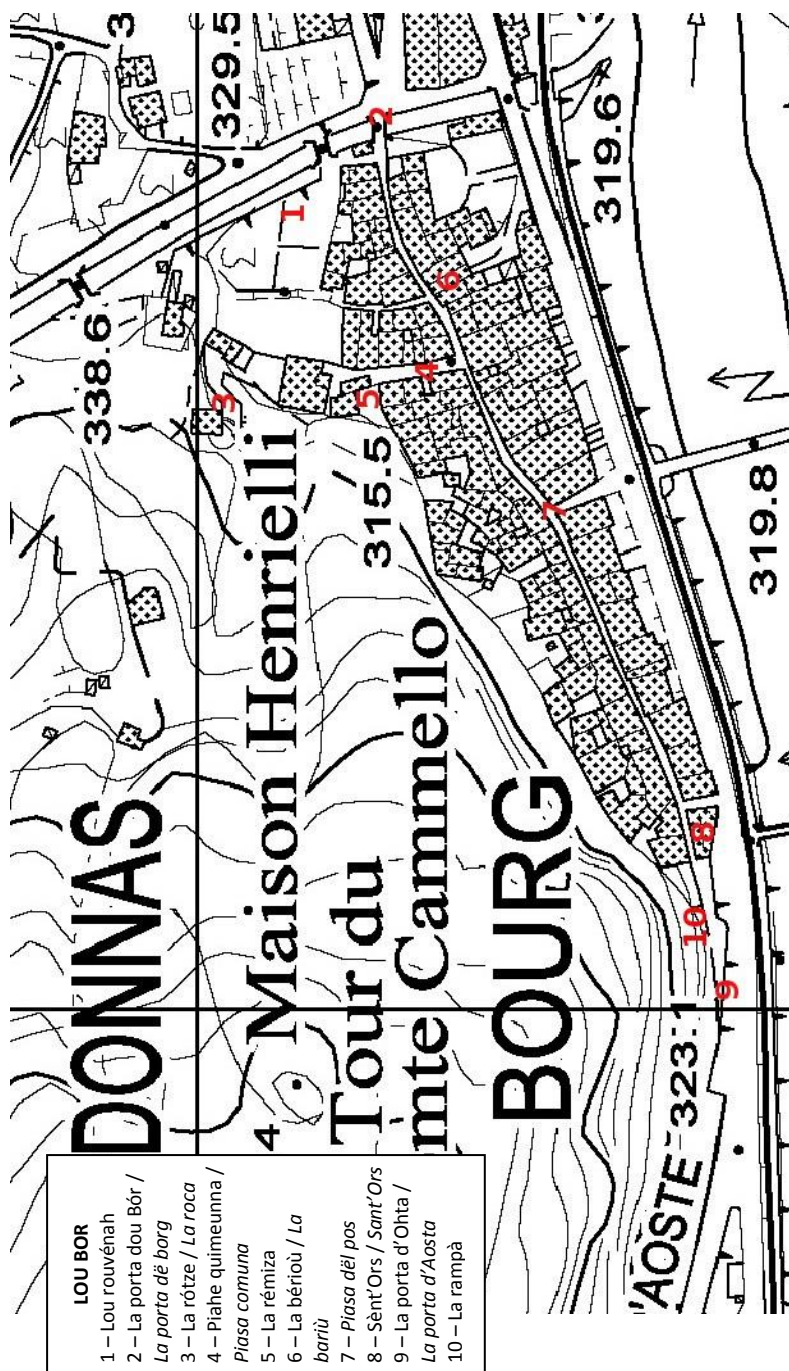
Lou pan dé beuro



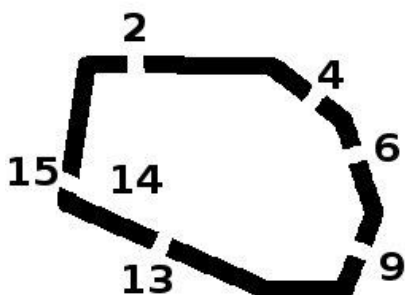
Tsèine dé salàm

Lé pòs – I nomi di luogo

Nelle mappe sono riportati i nomi di luogo utilizzati dagli abitanti per indicare zone e punti precisi del territorio.



Il centro di Rovarey potrebbe essere stato in passato un piccolo villaggio fortificato (Ricetto di Rovarey). Muri ed edifici lo isolano dal territorio circostante a cui si accede attraverso alcuni portoni che lo metterebbero in comunicazione con le altre frazioni: la porta indicata sulla mappa con il numero 2 con L'Artadaz, con il 4 con la Cohta e Bondon, con il 6 con Barme/Rondevaccaz, con il 9 con Martorey, con il 13 con Tréby, con il 15 con La Moje e Reisèn. All'interno dell'ipotetico ricetto si trova la Tór (n° 14) che, come riporta Roberto Nicco nel bollettino n° 2 *Recherches historiques sur la communauté de Donnas*, pubblicato nel 1986 dalla biblioteca, è già citata in forma scritta nel 1270 (27 novembre): *medietatem turrim de Rovore supra Donayz* (AHR/FV, 120/1/6).



Pourtón Mangola

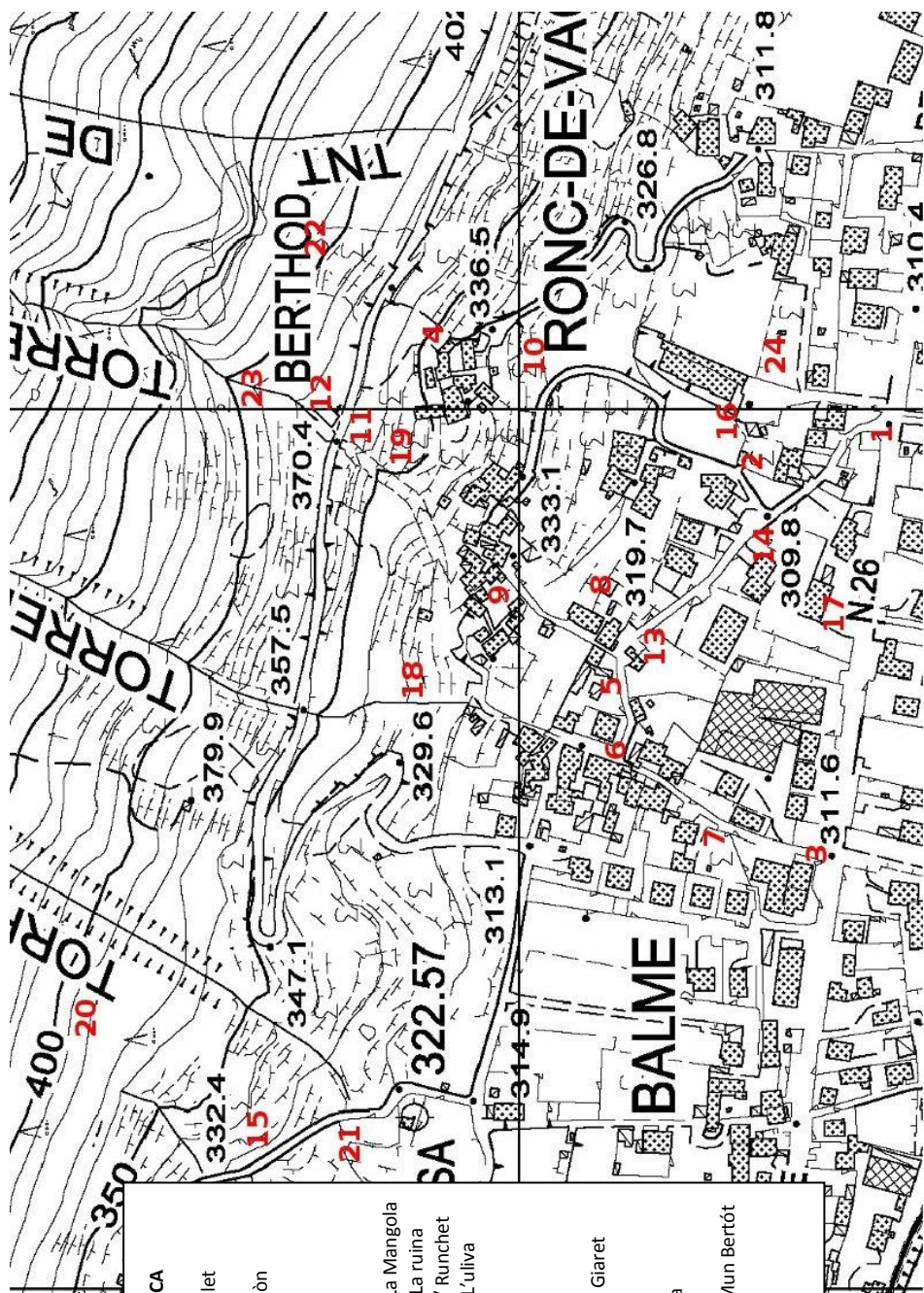


Pourtón Métséi

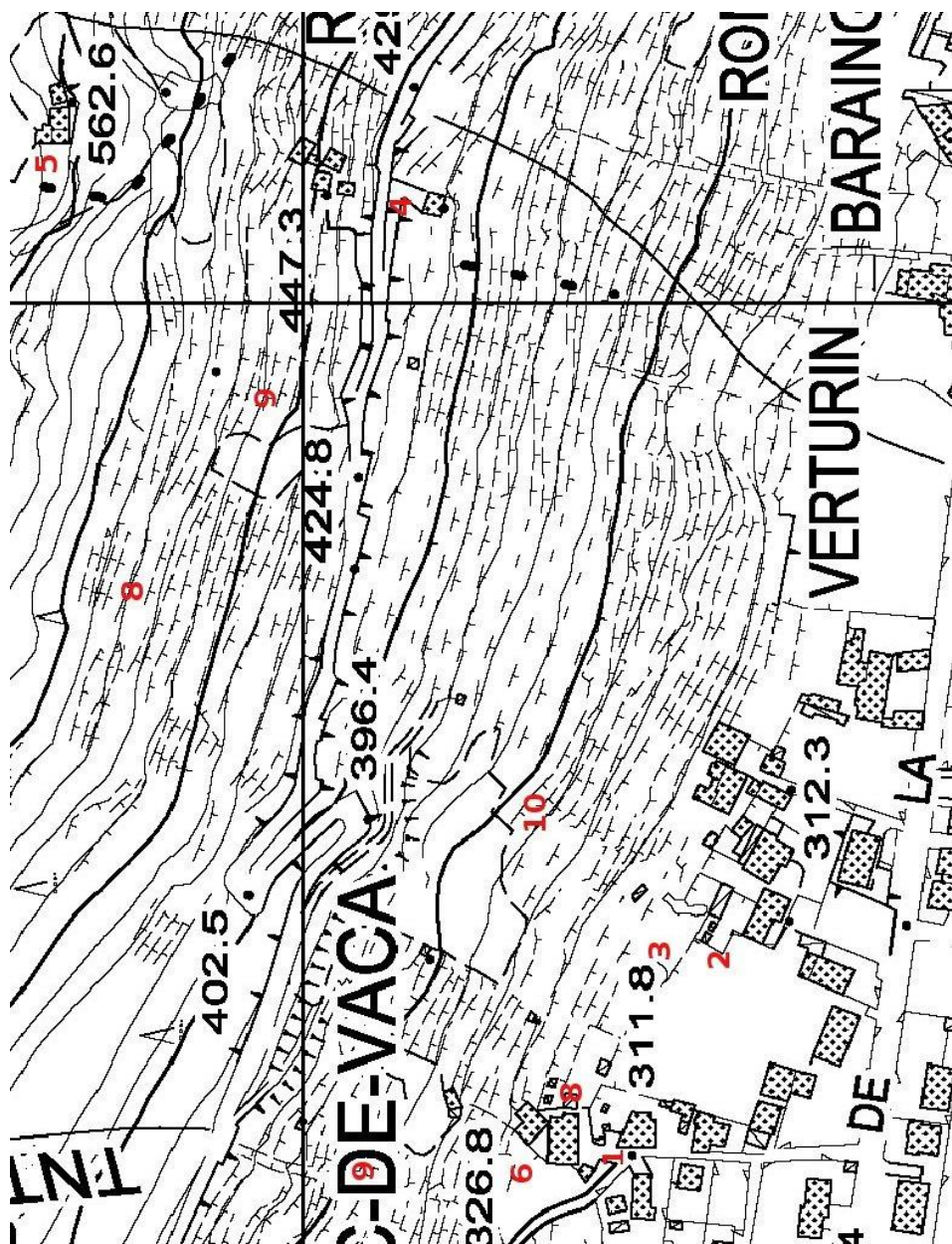


ROVAREI - TREBY

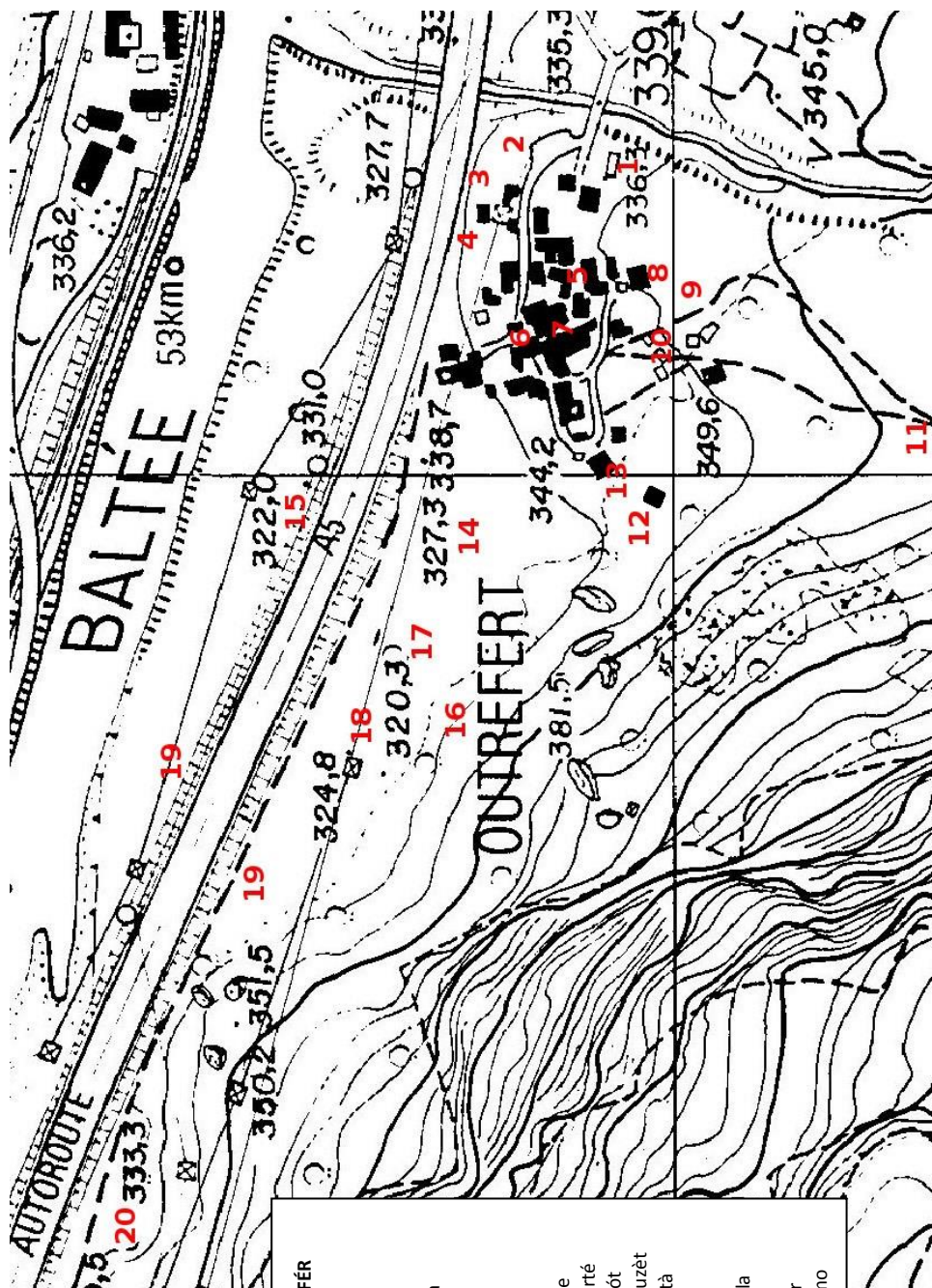
- 1 - Damòn bournéi
- 2 - Pourtón Zacoumet
- 3 - Tsapélina
- 4 - Pourtón Mètséi
- 5 - A la lutché
- 6 - Pourtón Ménécça
- 7 - I valagnère
- 8 - Piahe dou tortso
- 9 - Pourtón Djouan Dale
- 10 - Piagne lóndze
- 11 - Piahe Dézaióye (place de la loge)
- 12 - Lou fréno
- 13 - Pourtón Mangola (via dell'ulivo)
- 14 - La Tór
- 15 - Pourtón Tchi Dale
- 16 - Tsémén pian
- 17 - Bouvéroda
- 18 - Fantón
- 19 - Collerey
- 20 - Lou Bourgo
- 21 - La Mata
- 22 - Lou Palàh dzano
- 23 - Végne Rónca
- 24 - Trébe
- 25 - La tsarére dé l'iguiéze
- 26 - La Flora (Janin)
- 27 - Végne Santel (Chantel)
- 28 - La Bouère
- 29 - Végne Gamello
- 30 - Lou lavatoio
- 31 - Dézò bournéi
- 32 - La Countinna



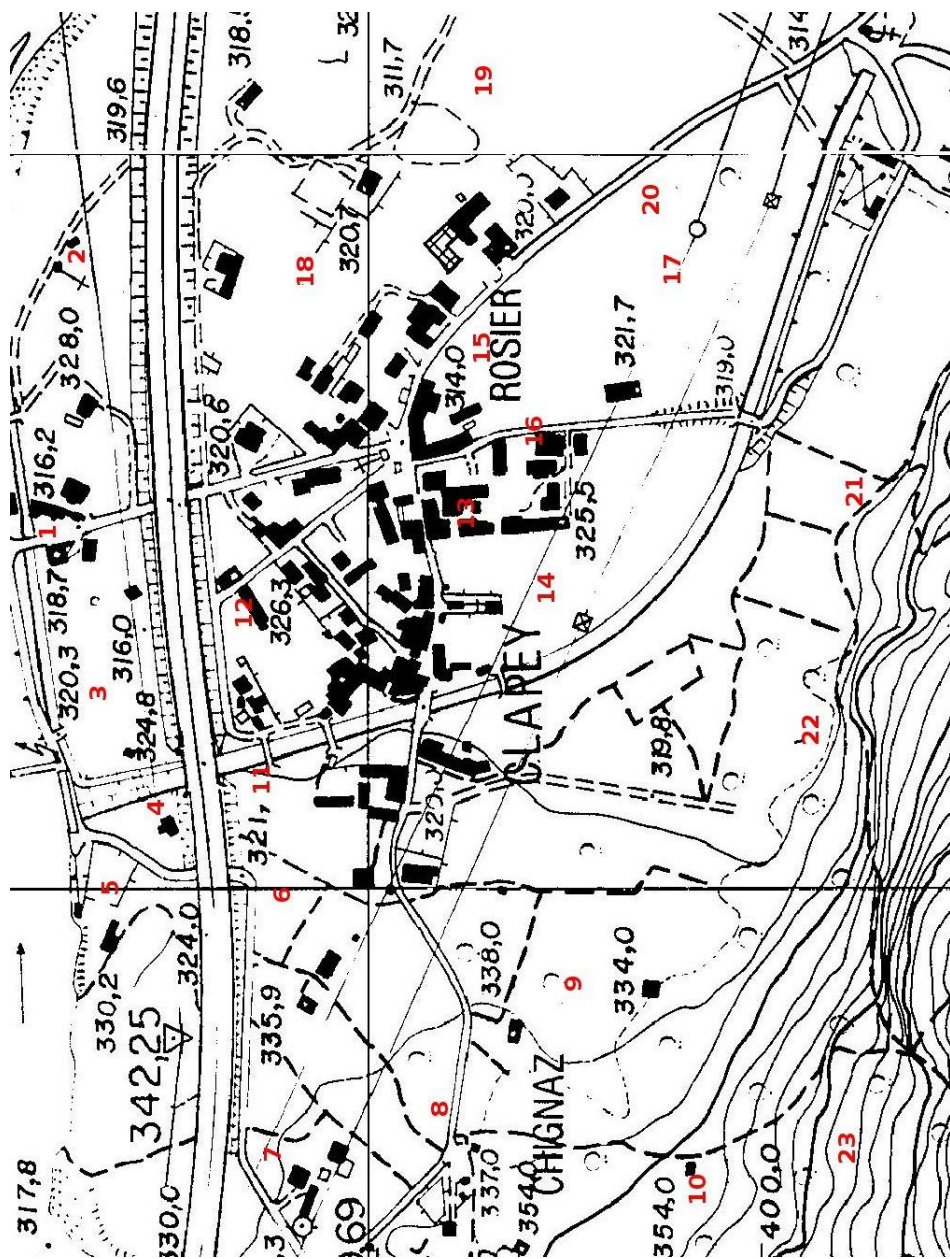
- RENDOUACA**
- 1 – Lou pountet
 - 2 – Lou poh / Lou pilet
 - 3 – A crouéi
 - 4 – Rendouacca damòn
 - 5 – Lou bourméi
 - 6 – Lou bór pagàn
 - 7 – Lou tchirco
 - 8 – Tsan d’a cura
 - 9 – Rón Mangola / La Mangola
 - 10 – La rouounna / La ruina
 - 11 – Lou rouunquet / Runchet
 - 12 – Rón d’ouilva / L’uiva
 - 13 – La bassa
 - 14 – Crèhton
 - 15 – Barne
 - 16 – Lou pilet
 - 17 – Lou guéret / Al Giaret
 - 18 – Matería
 - 19 – Fiandrén
 - 20 – Mon d’a tampa
 - 21 – Tsan d’Arby
 - 22 – Mon Bertót / Mun Bertót
 - 23 – L’irà Batazar
 - 24 – Végne nouva



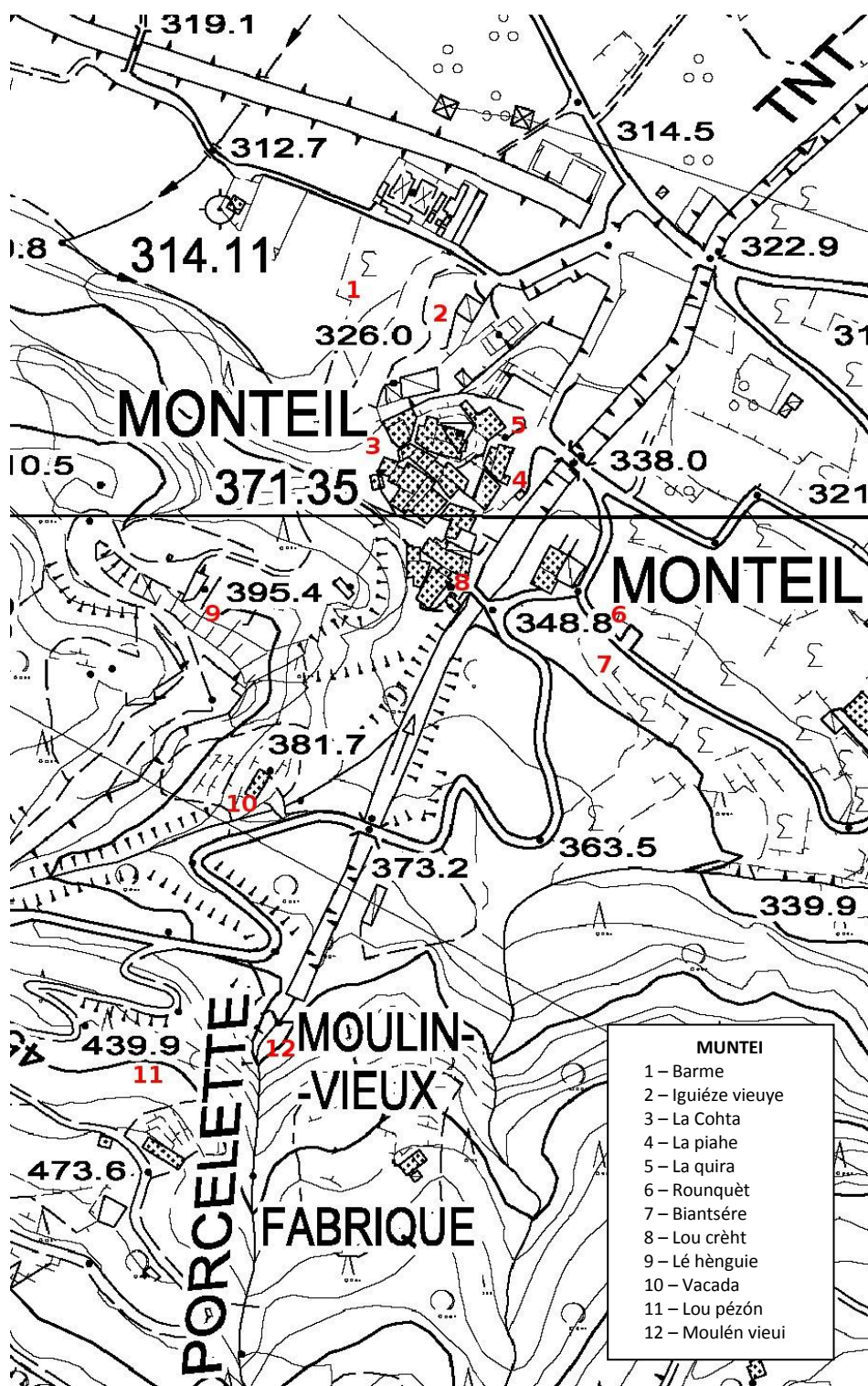
- VERTEUREUN**
- 1 – La capelina
 - 2 – Pradin
 - 3 – Al molin
 - 4 – Lou Rountchah / Ronlias / Rondias
 - 5 – Greup Bouzounén / Grup Bosonin
 - 6 – Al pian
 - 7 – Mon d'a pila
 - 8 – La masléra
 - 9 – Piégna Ióndze
 - 10 – Giacót
 - 11 – Rón Tchineui

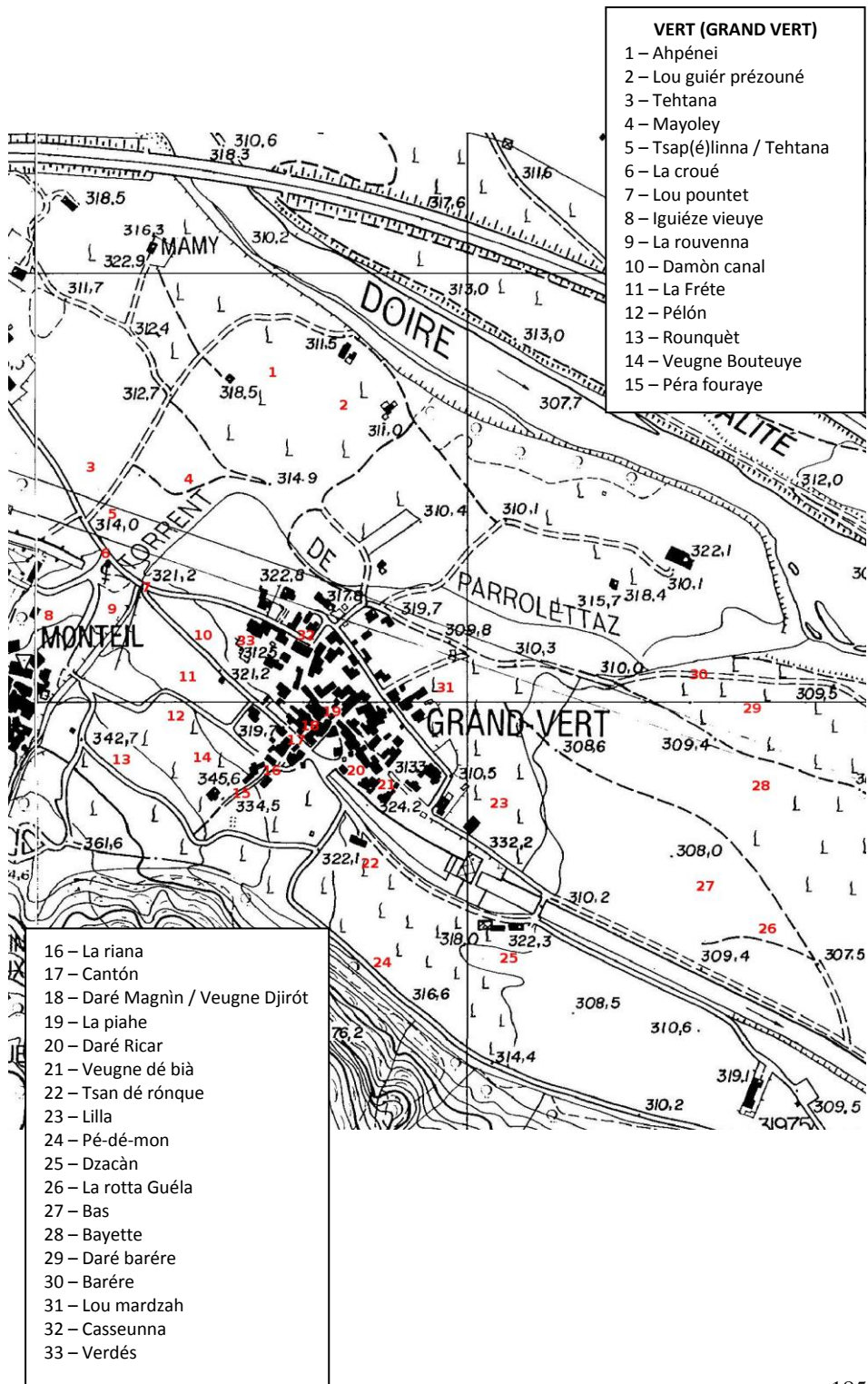


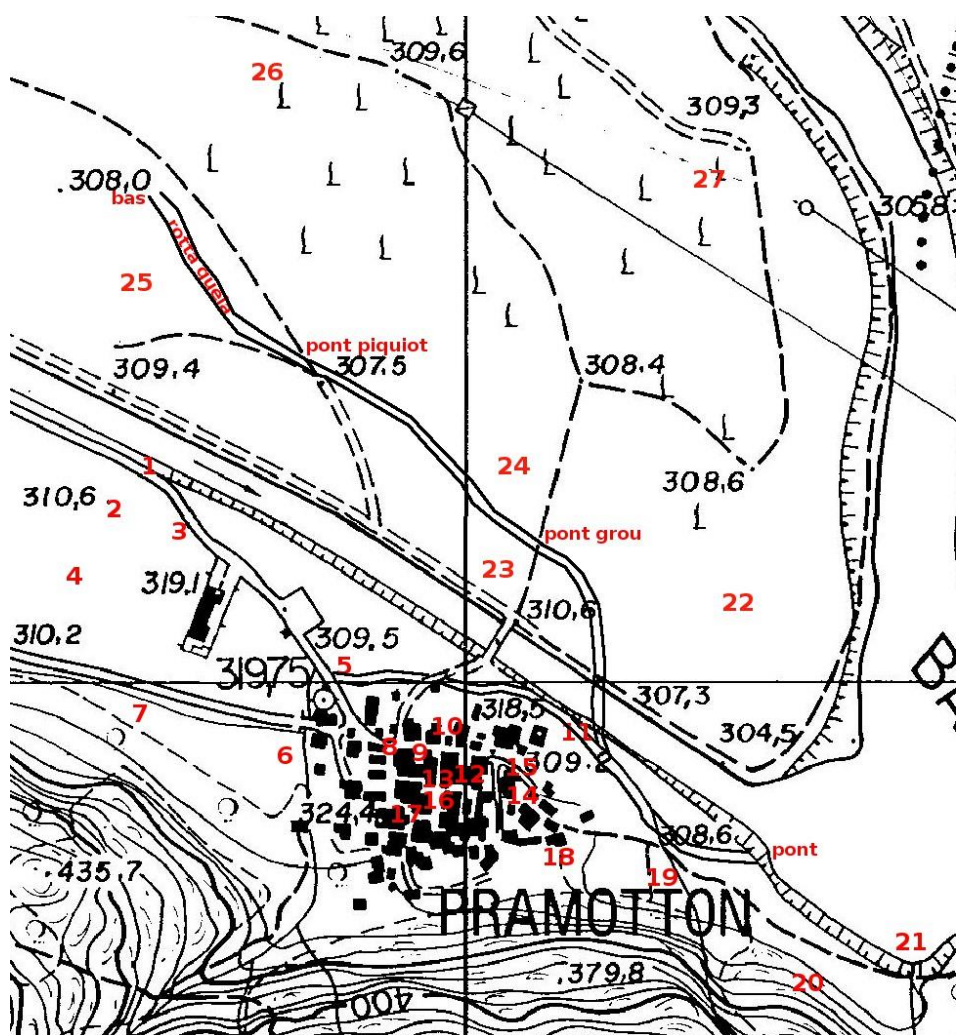
OUTREFÉRE	
1	— Révére
2	— Vignet
3	— Payérot
4	— Neuhpia
5	— Daré la sia
6	— Piahetta
7	— La vézénà
8	— Pra Valén
9	— Piahe
10	— La tsarére
11	— Pian Courté
12	— Pra Dzacôt
13	— Lou quiouzèt
14	— Lou piantà
15	— Lilla
16	— Goye
17	— Grósa Lilla
18	— Quiós
19	— Lou guiér
20	— Bouviermo



- | CLAPEY | |
|--------|--------------------|
| 1 | - Lou pon |
| 2 | - Miami (Mamy) |
| 3 | - Lou Seuro |
| 4 | - La Fét (Laffait) |
| 5 | - Mountiyón |
| 6 | - Prouvinchá |
| 7 | - Sérale |
| 8 | - Zayode |
| 9 | - Tsignah (Cignas) |
| 10 | - Cantinna Cavour |
| 11 | - Marquèt |
| 12 | - Lou moulién |
| 13 | - La crouizetta |
| 14 | - Pra-Quiapèi |
| 15 | - Lou rouzé |
| 16 | - Miète nou |
| 17 | - Lé goye |
| 18 | - Quiró Sarà |
| 19 | - Rou(v)ala |
| 20 | - Pramené |
| 21 | - Barne |
| 22 | - Polvériéra |
| 23 | - Bouhole |







PRAMOUTON (PRAMOTTON)

- 1 – Lou pon basa Tsapo
- 2 – La basa
- 3 – Lou gran tsan
- 4 – Lou guér di gón
- 5 – Lou pon dé messa
- 6 – Tsan dé nón
- 7 – Barma Diaque
- 8 – La grèndze
- 9 – Lou pourtah
- 10 – Vardés
- 11 – La rotta
- 12 – L'avyouù
- 13 – Méh cantón

- 14 – Touquet poumé
- 15 – La tsarére
- 16 – Lou tortso
- 17 – Damon méte
- 18 – Pracougnin
- 19 – I piahe
- 20 – In ahtsarlà
- 21 – La gómbe
- 22 – Lou guér bian
- 23 – Tsan griote
- 24 – Manerra
- 25 – Lilla
- 26 – Baiette
- 27 – Guér at

A Dounah sé dézive – A Donnass si diceva

Dounassén / Dounassinne
Verdaragn dé l'invers
Brézatà dé l'indret

*Donnaziesi / Donnaziesi
Verderame della destra orografica
Brucciacchiati della sinistra orografica*

Avoucat d'Outréfèr
Traditour d'Outréfèr

*Avvocati di Outrefer
I traditori di Outrefer (perché, nel periodo di separazione di Vert dal capoluogo, erano rimasti con la parrocchia di Donnass)*

Grataris dé Quiapèi
Péccaris dé Quiapèi
Rahpadzoc dé Mountèi
Loc dé Mountèi
Lahoulette quière dé Vert
Péccatsó dé Pramoutón
Rouviyé dé Rèndouaca
Pagàn dé Rendouaca
Babe dé Rendouaca

*Grattariso di Clapey
Mangiariso di Clapey
Raspatrespoli di Montey
Gufi (o curiosi) di Montey
Polentine liquide di Vert
Mangiacavoli di Pramotton
Pungenti come rovi di Rondevacca
Pagani di Ronc-de-Vaccas
Rospi di Rondevacca (perché la zona era paludosa)*

Sarazén dé Rouarèi
Leccapiaté dou Bór
Cantérén dé Dounah
Péccafijoù dé Dounah

*Saraceni di Rovarey
Leccapiatti del Borgo
Canterini di Donnass
Mangiafagioli di Donnass*

Prédjèn di vézeun - Parlando degli abitanti dei paesi vicini

Perlutch dé Perlo
Balérén dé Sémartén
Arnaiót dé Arnà
Guiandéc d'Ouna

*Perlutch di Perloz
Ballerini di Pont-Saint-Martin
Arnaiot di Arnad
Guiandec di Hône (alterazione vezzeggiativa del nome Jean-André, usato però con significato di semplicitto, sprovveduto)
Cahnaro di Quincinetto*

Quéhénaro dé Quéhénèi / Lé
Cahnaro dé Cahnèi
Macaco dé Bar
Pórta payet dé Panbouzet
Quisnaro quisnarót / Tante crave
gnün cravót (lou dijivo his dé Vert a his dé Cahnèi)

*Macachi di Bard.
Portatori Payet di Pontboset.
Quisnaro quisnarót / Tante capre, nessun capretto (lo dicevano quelli di Vert a quelli di Quincinetto)*

Tuit tuit tuit / Tante crave gnün tomit (lou dijivo his dé Cahnèi a his dé Vert)

Galafràh dé Vert (lou dizivo his d'Ounna per deure qué lamavo méndzi moue é bón)

Sé té trouve in veuro dé sudour dé eun d'Ayah, té vareuh tchui lé ma

Hize dé Bréhón y an macque tré martze: pian, pieu pian, fermo

Esse 'n Tavagnasc

Tuit tuit tuit / Tante capre, nessuna tometta (lo dicevano quelli di Quincinetto a quelli di Vert)

Gli omoni di Vert (lo dicevano quelli di Hône per dire che apprezzavano il buon cibo)

Se trovi un bicchiere di sudore di uno di Ayas, ti guarisce da tutti i mali

Quelli di Brusson hanno solo tre marce: piano, più piano, fermo

Essere un Tavagnasco (non troppo furbo)

Lé patrón – I patróni

Patrón Rouarèi: péreuh biet

A Rovarey: pere mature e succose (riferito probabilmente ad una varietà di pere che maturavano i primi di agosto)

Patrón a Bar: fiour dé couhe

A Bard: fiori di zucca

Patrón d'Ounna: tsévrèi frahià

A Hône: capretti abortiti

Patrón Quéhénèi: miahe é salignón

Quincinetto: miasse e salignun (ricotta con peperoncini e erbe)

Lé mountagne – Le montagne

La muzica si per lé mountagne dé La Mouya
(per fére imprende i minà lou nón di mountagne)

Arivà a Mognissola

sounavo la carmagnola.

Musica verso i pascoli de La Moya

(Per fare imparare ai bambini i toponimi)

Arrivati a Mognissola

suonavamo la Carmagnola (luogo in provincia di Torino, noto per la produzione di canapa. I francesi per parte loro chiamarono "la Carmagnole" la giubba, i canti e i balli dei canapai emigrati. In piena rivo-

Y an alà si Lavahèi.
é sé tchapavo per lé pei.
Y an alà outtre a Bouhtset,
bativo lou piet.

Y an passà a Lavantsé,
djouyavo a tchapà tchapé.
Si a Larèya
y an séta-se adós la carèya.
Y an alà si a Djahit
é countavo sé iro tchuit.
Apoué, si a La Mouya,
tsantavo l'allelouya.
Si I Dzive
sounavo lé pive.
Y an passà outtre Pourheui
é mahavo lé pieui.
Outtre a La Pouente coun Toué-
no Bouzounén
y an béta-se a souné lé toupén.
A la fén y an passà dzi Pambou-
zet
tchui piat mé dé soufiet.

Mouraté, Pampéré é Verfé són
tré quizeun prémé.
Tsahté Mariana, Tsahté Fioulèi,
Tsahté Tricoulet soun dé parèn
ahtret.

*luzione francese, nel 1792, i sans-
coulottes francesi adottarono la
giubba, il berretto frigio e una bal-
lata con il testo adattato agli avve-
nimenti del momento cui dettero
nome di "la Carmagnole" che diffu-
sero nell'intera Francia. La Carma-
gnole divenne così la canzone delle
rivoluzioni e ve ne furono diverse
versioni)*

*Sono saliti a Lavahèi
e si prendevano per i capelli.
Sono andati sino a Bouhtset,
battevano la mammella (della
mucca).*

*Sono passati a Lavantsé,
giocavano a rincorrersi.
Su a Larèya
si sono seduti su una sedia.
Sono saliti a Djahit
e hanno contato se c'erano tutti.
Poi, arrivati alla Mouya,
cantavano l'Alleluia.
Su I Dzive
suonavano le pive.
Sono passati in là a Pourheui
e ammazzavano i pidocchi.
Là a La Pouente con Antonio Bo-
sonin si sono messi a suonare i
campanacci.
Infine sono passati giù a Pontbo-
set, tutti piatti come mantici (a
pancia vuota).*

*Mouraté, Pampéré e Verfé sono
tre cugini primi.
Tsahté Mariana, Tsahté Fioulèi,
Tsahté Tricoulet sono parenti stret-
ti.*

Lé montagne countór Narbar,
dahé dou Bélet:

La rédjón dé Boundón

La prouvintcha dé Paradzéma

Lou mandamèn dé Piahe

La capital: Piole

Tchittà: I Dzah, Ou Beubbe

Quimeunne: Dézò Dzah

Frachón: La Mentà, Valei
d'Arbàn, Pérantranse, La Cohta,
Valei Bruna, Barma Soufrit, Lijette,
L'Ahcarai, I Rón

Lé montagne countór Narbar,
dahé dou Bélet:

La rédjón dé Narbar

La prouvintcha dé Lacoù

Lou mandamèn dé Bouhoù

La capital: Vérale

Tchittà: Fobe, Tsénai, Mèndèye,
Tchouzà, I Poze

Quimeunne: La Fémà, Bouhtset,
Vachórda, Pianet, Crèhtón, La Mé-
rahe, Tsévreunne

Frachón: Barma Tsénére, Barma
Cotse, Vadzénéi, Gran Cohta, Chou-
lére, Ou Creht, Moundichés, Quia-
pèi Fobe, Mahquirola, Ou Daram,
Touroù, Quiómbe

*Le montagne intorno ad Albard, a
sinistra del Belet:*

La regione di Boundón

La provincia di Paradzéma

Il mandamento di Piahe

La capitale: Piole

Città: I Dzah, Ou Beubbe

Comuni: Dézò Dzah

*Frazioni: La Mentà, Valei
d'Arbàn, Pérantranse, La Cohta,
Valei Bruna, Barma Soufrit, Lijette,
L'Ahcarai, I Rón*

*Le montagne intorno ad Albard,
alla destra del Belet:*

La regione di Albard

La provincia di Lacoù

Il mandamento di Bouhoù

La capitale: Vérale

*Città: Fobe, Tsénai, Mèndèye,
Tchouzà, I Poze*

*Comuni: La Fémà, Bouhtset,
Vachórda, Pianet, Crèhtón, La Mé-
rahe, Tsévreunne*

*Frazioni: Barma Tsénére, Barma
Cotse, Vadzénéi, Gran Cohta, Chou-
lére, Ou Creht, Moundichés, Quia-
pèi Fobe, Mahquirola, Ou Daram,
Touroù, Quiómbe*

Couhtimme, cónquie, tsanhón – Cantilene, racconti, canzoni

A l'iguéze dé Vert y è dovve ah-
tséle qué mónto d'in chen é dé
l'atro: in có his dé Quiapèi mounta-
vo dou chen dé Djouire, his dé Vert
é Pramoutón mountavo dou chen
dou mon.

A Dounah hize d'Outréfér avivo
lé préméi ban a l'iguéze.

*Per accedere alla chiesa di Vert ci
sono due scalinate: in passato, gli
abitanti di Clapey utilizzavano la
scalinata destra, verso la Dora,
quelli di Vert e di Pramotton la par-
te opposta, verso la montagna.*

*Nella chiesa di Donnass agli abi-
tanti di Outrefer erano riservati i
primi banchi.*

Lé tsanhón di quietse

Dounah: Bón vén! Bón vén! (la gran quietse)

Vert: Liquià bérà, liquià bérà, tot a no

Beuro fourmadzo, beuro fourmadzo, a Sémartén (lé quiótse qué tricodo)

Quéhénéi: Aule gnaule, cói e ravisse, miasse insém, pan n'oma nen, pan n'oma nen (le cioche qué sonon baudetta)

Per rire dé la manére dé prédzi dé his dé l'indret é dé hize dé l'invers sé dézive:

Su é dzu, pouinte, hocque, cu.

Si é dzi, pouente, hacolle, qui.

La tsanhón dou tréno

Ire eun dé Tsampourtsé qué y a vi lou tréno passé deunta la galéri dé Bar é sibiave é souffiave.

La beuhquia néra tsantave:

-Té tchapo té tchapo té tchapo

té tchapo té tchapo té tchapo...-

(sé passave lou dei si per lou cór d'in minà in fézèn-ye lé gateui).

La canzone delle campane

Donnas: Vino buono! Vino buono! (La campana maggiore).

Vert: siero e latticello, siero e latticello (residuo del burro di poco valore) tutto per noi.

Burro e formaggio a Pont-Saint-Martin (venduto al mercato) (le campane che suonano a festa).

Quincinetto: Aglio, cipolle, cavoli e foglie di rapa con le miasse, pane non ne abbiamo (le campane che suonano a festa).

Per ridere del modo di parlare di quelli dell'adret e dell'envers si diceva:

Su e giù, punte, zoccoli, culo (due pronunce diverse per dire la stessa cosa).

La canzone del treno

C'era un tipo di Champorcher che ha visto il treno passare nella galleria di Bard e fischiava e soffiava.

La bestia nera cantava:

ti acchiappo ti acchiappo ti acchiappo ti acchiappo ti acchiappo ti acchiappo ti acchiappo... (si passavano le dita lungo il corpo di un bambino sollevandolo).

Y a capità a... - È successo a...

Y a capità I Dzive...

Moué d'an fa I Dzive ire dé un dé Traverséla. Si lai ire moué dé pi-quiode barme qué ieu indrouvave coume ahtabio. Y a pensà alourra dé féré-sé in méte.

Si I Dzive y é pamé dé piente é y

È successo a Dzive

Molti anni fa la località I Dzive era di un tipo di Traversella. Lassù c'erano parecchie piccole "barme" (ripari sotto la roccia) che lui usava come stalle. Ha quindi pensato di costruire una casa. Lassù non ci so-

a falì-ye tsété lou bohç per lou qui-vert da la quimeunna dé Dounah. Avrèye douvì payì-lo domeulle livre.

Hi ommo avive moué dé minà é y a finì per gneun mé arivé a payì, tò djeust qué payave lé intérés.

Paré y a vendì lou méte a in Miret dé Tourgnón.

Miret ire in sourmignón / sermougnón di Bouzounén.

Y a capità a Lavantsé...

Si Lavantsé, in póppa é na mómma y an alà siyì lou fen é y an lichà soulet i méte lou bótcha dé ouet an qué dourmive.

Can y an tournà, lou minà l'ire pamé! Y an tchertcha-lo, ma y an pa arivà trouvé-lo.

Y an pé trouva-lo, d'outon, lé tsahioù si ou Coucor. Ire mamé lé ós!

Y a capità a Cro-dé Vézi...

Si Cro-dé Vézi, in póppa é na mómma y an partì siyì ouleunne in lichèn lé minà a damouré fourra di méte.

Can y an sentì lé minà qué eurlavo, lou pare é la mare y an n'ahcourzi-se qué n'oye avive tchapà lou pieu piquiót é ire in tren dé pourté-lo ià. Y an vitto brayà ou minà dé tini-se a na pióta dé l'ijé. Lou bótcha y a fé-lo é l'oye y a bassa-se. Coun in rahté y an tchapa-la é y an fouti-ye in teuhta, paré y an arivà prene lou minà. Hi poro minà l'è pé mór perché lé ónguie dé l'oye avivo fouraye lé boué!

più alberi e ha dovuto acquistare dal Comune di Donnas il legname per il tetto. Avrebbe dovuto pagarlo 2.000 lire. Quell'uomo aveva molti figli e di conseguenza non è più riuscito a rimborsare il debito, a malapena pagava gli interessi. Così ha venduto la casa a un certo Miret di Torgnon. Miret era un soprannome dei Bosonin.

È successo a Lavantsé

Su a Lavantsé, un papà e una mamma sono saliti a tagliare il fieno e hanno lasciato a casa da solo il bambino di otto anni che dormiva. Quando sono ritornati il bambino non c'era più! Lo hanno cercato, ma non sono riusciti a trovarlo. Lo hanno poi rinvenuto, in autunno, i cacciatori su a Coucor. C'erano solo più le ossa!

È successo a Cro-dé Vézi

A Cro-dé Vézi, un papà e una mamma sono andati a tagliare festuche lasciando i figli che giocavano davanti a casa.

Quando hanno sentito i bimbi urlare, i due si sono accorti che un'aquila aveva afferrato il più piccolo e lo stava portando via. Hanno urlato al bambino di tenersi a una zampa del rapace, il bimbo lo ha fatto e l'aquila si è abbassata. Con un rastrello l'hanno presa e l'hanno picchiata in testa riuscendo così a liberare il piccolo. Quel povero bimbo è però morto perché le unghie dell'aquila gli avevano bucato le interiora.

Tata Nourinne vénive da Boun-dón. Y at avì catorze minà!

Can ire oura dé tsété, alave dzi ou fon dou pra ayòu ire na barma.

Sé dabarahave tò da souletta, pé arivave si i méte coun lou minà deun lou foudér é dézive i pieu piquót:- N'en alà fére bohç é n'en trovà hi minà hé qué piourave dézò na brenva. Alourra n'en pré-lo é n'en pourta-lo a mijón -

Y a capità a Carmouné...

Si Carmouné ire in bourécco servadzo. La matén vitto vénive piqué l'erba dzi intoù pra, lou nét dourmive deun na barma.

La barma y an pé manda-la barma dou bourécco.

Y a capità si per La Mouya...

La pieu grósa mountagne dé la val dé La Mouya ire I Crouze. Ire na mountagne dé caranta vatse! In beur dzór la mountagne y a fracà dzi totta, dzi ver lou Fér, protso dou Bouhtset.

Hi póst y an manda-lo Fracón.

Djef Téne, póppa dé Marie, Zannette, Pol, Vítór, Justine... avive gué minà, totta la sémana travayave é fézive travayì da matén a nét, ma la déمندze mai, djeusto lé travai dé l'ahtabio! La déمندze s'alave a Messa gran é i Veuhpre!

In guèra

Djan d'André Guistina y at alà in guèra, y a sta prézouné in camp dé

Zia Onorina era originaria di Bondon. Ha avuto 14 figli! Quando era il momento di partorire, andava in fondo al prato, dove c'era una "barma".

Si sgravava da sola, poi tornava a casa con il bimbo avvolto nel grembiule e diceva ai più piccoli: - Sono andata a fare legna e, sotto ad un larice, ho trovato questo bambino che piangeva. Allora l'ho preso e l'ho portato a casa -

È successo a Carmouné...

A Carmouné c'era un asino selvatico. Di mattina presto veniva a brucare l'erba nel prato, di notte dormiva dentro una "barma" che hanno poi chiamato "La barma dell'asino".

È successo nei pressi de La Moya

Il più grande alpeggio della valle de La Moya era I Crouze. Bastava per 40 mucche! Un brutto giorno il terreno dell'alpeggio è franato tutto verso il Fer, vicino al Bouhtset. Quel luogo è poi stato chiamato Fracón (grossa frana).

Giuseppe Antonio, papà di Maria, Giannetta, Paolo e Giustina... aveva dieci figli, tutta la settimana lavorava e faceva lavorare dalla mattina alla sera, ma la domenica mai, solo i lavori della stalla! La domenica si andava alla Messa Grande e ai Vespri.

In guerra

Giovanni di Andrea Giustina è andato in guerra. Prigioniero nei

countchentràmèn, y an béta-lo a lavé lé marmitte in quizeunna, da mindzì y na dounavo pa rente, alourra ieu, pé gneun mouère dé fan, can lé marmitte iro da lavé, dé la prémère éve na bétave ma pócca. Lou sén diné é la sinna hinna iro pé to écque. Mindjave macque lou machirai. Y at ahcrit hai ou póppa é a la mómma a mijón qué ieu ire gras coume la tsévra dé barba Djef Guéla, qué l'ora y a pourta-la ià si intì hengue a I Pian. Ire n'ommo gran é gro, can y a tournà da la guèra pézave veuntéouet quilo!

Ieu countave qué qui coumandave a sé iro lé « tuder », lé tédesc lé mandave lé « tuder ». Y at impré na tsanhón in guèra:

Elle elle fanno i piattelli
ara ara fei la quitara.

La cónquia ire totta écque é la countave souèn. Sen pa henque voulive deurre, ma can la tsantave si I Pian ou mén póppa, piourave.

Djef, lou póppa dé Marsélén, countave qué avive sta in Gretcha, ieu dizive qué avive bi lou peus, mindjà lé mór. Can tournavo dé guèra sé lou lichavo ahcapé dé rér, ma avivo mindjà dé tsér di persoune, sénó mourivo dé fan!

Barba Touéno y at acrit ou sén póppa: "Ancora uno e poi li guadagno tutti". Djouyavo a brah in-télourra, a la rèina.

campi di concentramento, lo hanno assegnato in cucina al lavaggio delle marmitte. Non gli davano niente da mangiare allora lui, per non morire di fame, quando le marmitte erano da lavare, aggiungeva solo poca acqua: il suo pranzo e la sua cena erano tutto qui. Mangiava solo acqua e rimasugli. Scrive a casa al papà e alla mamma che era grasso come la capra dello zio Giuseppe che il vento aveva portato via tra le cenge a I Pian. Era un uomo grande e grosso, quando è tornato dalla guerra pesava 28 chili!

Raccontava che chi comandava erano i "tuder", così chiamava i tedeschi. In guerra ha imparato una canzone:

*Elle elle fanno i piattelli
Ara ara fa la chitarra*

Il testo era tutto qui e lo ripeteva sovente. Non so che cosa volesse dire, ma quando la cantava a mio padre su a I Pian, piangeva.

Giuseppe, il papà di Marcellino, raccontava di essere stato in Grecia, diceva di aver bevuto piscio e mangiato i morti. Quando tornavano dalla guerra, se lo lasciavano scappare di rado, ma avevano mangiato carne umana per non morire di fame!

Zio Antonio ha scritto al padre: - Ancora uno e poi li guadagno tutti - Giocavano a braccia allora, a lotta libera.

Lou boupare y a sta in Russia. No lou lichavo pa tan counté, sénó ire ma' todélón qué piourave. Ougnitàn countave dé trèze, catórze dzór dé tréno, outte in Russia y è dé distéze... Lai adós da mindzì...

Ougnitàn na mourive eun, lou imbieuhtavo lai d'in chen. Viivo lé pieui vinì ià di mort, vinì adós da lour.

Y a bétà tré més a tourné hai, y an libéra-le ou mé dé marh, ire moué dé móndo, ougnitàn trouva-vo da mindzì, in co y a trovà dé ou. Y a bi-ne dzi trèze, catórze. leu y a pasa-la, do qué iro vouèi sé y an partì tchu do!

La réboundiòu dou mon

Si montagne ire eun qué dézive: "Coume sé fei per fére dé roba?"

E lou mon rahpounive: "roba... roba...". L'ommo y a béta-se a rou-bé é y a fé-se dé afére qué finivo pamé!

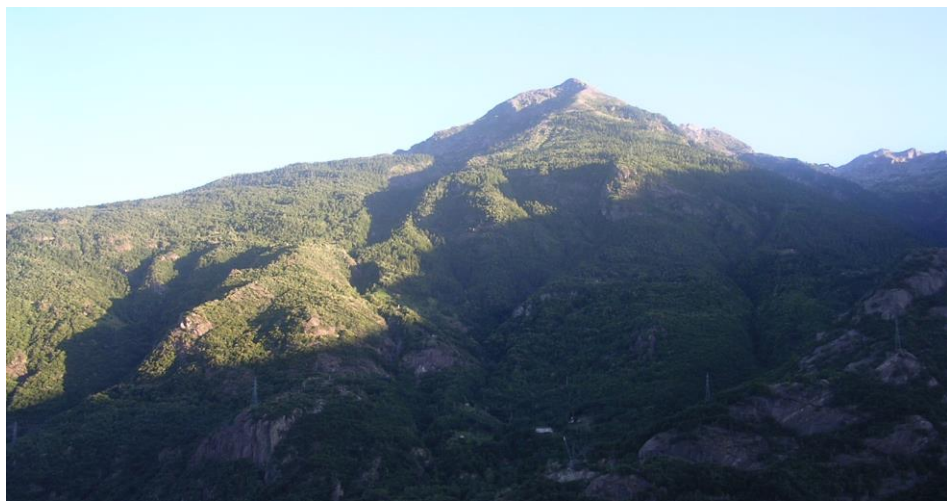
Mio suocero è stato in Russia. Non lasciavamo che raccontasse altrimenti continuava a piangere. Ogni tanto raccontava di 13/14 giorni di treno, là in Russia ci sono delle distese... là, su quel treno, da mangiare...

Ogni tanto ne moriva uno, lo gettavano nel mucchio là, in un angolo. Vedevano i pidocchi abbandonare i morti e saltare sopra di loro. Ci ha messo tre mesi a tornare qui; li hanno liberati a marzo, erano in tanti, ogni tanto trovavano del cibo, una volta lui ha trovato delle uova: ne ha bevute 13/14. Lui l'ha scampata, altri due che erano con lui, sono morti entrambi!

L'eco della montagna

In montagna c'era uno che diceva: - Come si fa a farsi della roba? -

E il monte rispondeva: - Ruba, ruba... -. L'uomo si è messo a rubare e ha fatto affari a non finire!



Béc d'Arnón

Lé ligne – I fili a sbalzo

Nomenclatura

Ama	<i>Anima (interno del filo a corda)</i>
Ban dou fi	<i>Banco del filo (struttura di arrivo usata come ammortizzatore e per l'arresto)</i>
Bara	<i>Traversa di arresto</i>
Bateuvva	<i>Punto di arrivo</i>
Benna	<i>Cassone usato per il trasporto mediante teleferica</i>
Birót	<i>Sbarra di ferro usata come palanchino</i>
Bourassa	<i>Borace (disossidante per saldature)</i>
Bouré per lé palantse	<i>Fori nel tamburo di legno in cui infilare le palanche</i>
Caté	<i>Cuneo di fermo (di contrasto), di legno o di ferro</i>
Cavalà / Cravià	<i>Cavalletto alla partenza del filo</i>
Cavalet / Cavarià	<i>Struttura che sostiene la pipa o la doppia pipa della teleferica</i>
Coulis	<i>Gancio di scorrimento per scivolamento</i>
Coulonne	<i>Colonne della struttura di arrivo</i>
Coupertón	<i>Copertone, pneumatico usato come ammortizzatore</i>
Djiréla	<i>Gancio rotante</i>
Fi a baquetta	<i>Filo a tondino</i>
Fi a córde	<i>Filo a treccia</i>
Maréla dé fi	<i>Matassa di filo</i>
Outón	<i>Ottone per saldare i fili a bacchetta</i>
Palanquén	<i>Palanchino</i>
Palantse	<i>Palanca lunga fino a tre metri con diametro 30-40mm</i>
Pipa	<i>Gancio di sostegno del filo della teleferica</i>
Pountón	<i>Piattaforma in legno alla partenza del filo</i>
Rampén	<i>Uncinoper riparare i fili a treccia</i>
Stachón	<i>Luogo di partenza, tappa intermedia e arrivo</i>

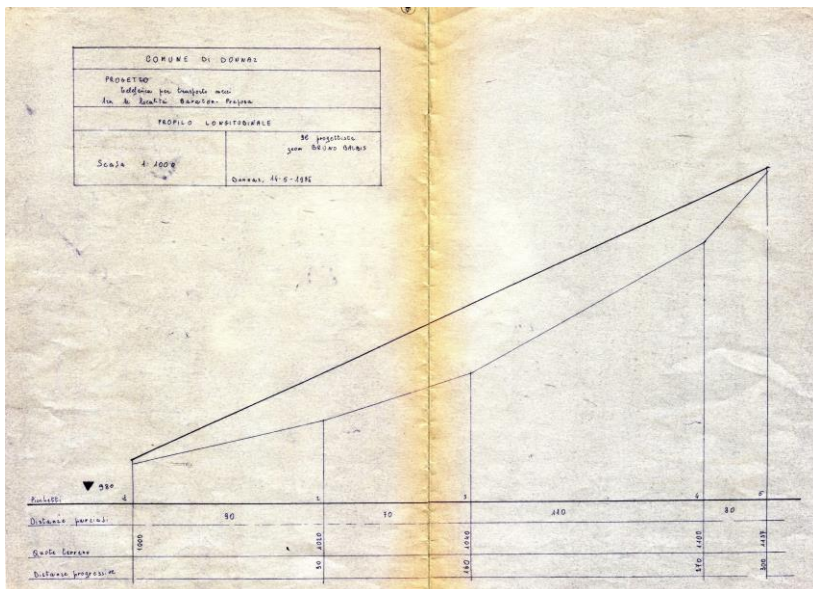
Tirót
Tór

Tiranti
Tamburo di legno per
l'avvolgimento del filo all'arrivo

Tipo di impianto	Comune	Parte sommitale	m s.l.m.	Parte basale	m s.l.m.	Ubicazione orografica	Condizione al novembre 95	Note
1 Filo a sbalzo	Donnas	Pian di Sotto	780	Outrefer	317	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
2 Filo a sbalzo	Donnas	Pian di Sotto	780	Case Outrefer	334	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
3 Teleferica	Donnas	Pian di Sotto	780	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Segnalato	
4 Filo a sbalzo	Donnas	Pian di Sotto	780	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Segnalato	
5 Filo a sbalzo	Donnas	Vallone Fer	600	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
6 Filo a sbalzo	Donnas	Vallone Fer	600	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
7 Filo a sbalzo	Donnas	Bec Chatés	752	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
8 Teleferica	Donnas	Vallone Fer	440	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
9 Teleferica	Donnas	Presa acqua Fer	400	Vallone Fer	440	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
10 Filo a sbalzo	Donnas	Sopra Outrefer	400	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
11 Filo a sbalzo	Donnas	Sopra Outrefer	420	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
12 Teleferica	Donnas	Ruffier	700	Outrefer	334	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
13 Filo a sbalzo	Donnas	Ruffier	700	Cignas	340	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
14 Filo a sbalzo	Donnas	Bosco Clapey	420	Clapey	317	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
15 Filo a sbalzo	Donnas	Bosco Clapey	420	Clapey	317	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
16 Filo a sbalzo	Donnas	Bosco Clapey	420	Clapey	317	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
17 Filo a sbalzo	Donnas	Bosco Montey	450	Montey (cimitero)	347	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
18 Filo a sbalzo	Donnas	Chappoz	803	Montey	347	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	Non supera altezza vegetaz. arborea
18 Filo a sbalzo	Donnas	Celeverenne	550	Montey	360	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
20 Filo a sbalzo	Donnas	Fabbrica	472	Montey	360	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
21 Filo a sbalzo	Donnas	Tzan Capitou	526	Mulino vecchio	376	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
22 Filo a sbalzo	Donnas	Bec Chatés (sotto)	620	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
23 Filo a sbalzo	Donnas	Bec Chatés (sotto)	620	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
24 Filo a sbalzo	Donnas	Bec Chatés (sotto)	620	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
25 Filo a sbalzo	Donnas	Les Donnes	862	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
26 Filo a sbalzo	Donnas	Sotto Les Donnes	800	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
27 Filo a sbalzo	Donnas	Chasevré	780	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
28 Filo a sbalzo	Donnas	Chasevré	780	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
29 Filo a sbalzo	Donnas	Livetta	650	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
30 Filo a sbalzo	Donnas	Les	650	Tzan Capitou	526	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
31 Filo a sbalzo	Donnas	Payron	721	Vert (Conrale C.)	325	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
32 Filo a sbalzo	Donnas	Plan Résé	720	Vert (Conrale C.)	325	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
33 Filo a sbalzo	Donnas	Bodoni	540	Vert (Conrale C.)	325	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
34 Filo a sbalzo	Donnas	Bodoni	540	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
35 Filo a sbalzo	Donnas	Bodonne	540	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
36 Filo a sbalzo	Donnas	Dyran	575	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
37 Teleferica	Donnas	Payron	721	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
38 Filo a sbalzo	Donnas	Chasoen	672	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
38 Filo a sbalzo	Donnas	Fioley	1000	Pramotton (prati)	318	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
40 Filo a sbalzo	Donnas	Sopra Dyran	600	Oltre Pramotton	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
41 Filo a sbalzo	Donnas	Torre Pramotton	545	Oltre Pramotton	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
42 Filo a sbalzo	Donnas	Lessy	650	Oltre Pramotton	318	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
43 Filo a sbalzo	Donnas	Pianas	1041	Lessy	650	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
44 Filo a sbalzo	Donnas	Novesse	1060	Torre Pramotton	545	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
45 Filo a sbalzo	Donnas	Pianfey	1140	Lessy	650	dx. fiume Dora Baltea	Non segnalato	
46 Filo a sbalzo	Donnas	Sopra Fioley	1100	Preposa	972	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	
47 Filo a sbalzo	Donnas	Prati di Chanton	1250	Fioley	1000	dx. fiume Dora Baltea	Smantellato	

Pagina 5

Pagina del censimento del Corpo Forestale che contava, fra attivi e smantellati, 112 fili a sbalzo nel territorio del Comune di Donnas



Progetto di teleferica

1918 *uscita*
uscita

dicembre	29	pagato per riparazione alle linee e piazzale presso Baraton in lamatura in tutto giornate 6	£	56
"		fatto piazzale Baraton e Dramotton	£	15
1919				
ottobre		comprato Carbone 129 1/2 a Lire 6,50 il kg portati	£	7
dicembre	26	comprato 52 m. di corda a £ 1,25 il metro porta Lire 65 più	£	4,10
"		di treno in tutto portati	£	69 10
"		pagato a Dramotton £ di Giacinto per saldatura	£	2
"	28	pagato a Chera Pietro fatto piazzale	£	10
"		a Jolly £ fatto Baraton	£	5
			spese	£ 140 10

entrate	1918, 1919	£	419 55
uscita	1918, 1919	£	140 10
		rimane in fondo	£ 279 45

Y an countà di ligne – Hanno raccontato a proposito dei fili a sbalzo

Dévàn qué lé fi, per pourté in pian lou bohç, lou fen é figna lou tsar-bón, sé douvrave l'ayeudzo, ayòu ire moué dret, sé fézivo dé piste séprés, sé no sé fézivo sende dzi per lé tsaré.

Lé prémé fi y an intséménà a bété-le prinsippe dou Nòhèn.

Y è lé fi a córda é lé fi a baquetta.

Lou fi a córda l'et fét da n'ama dé fér é da cheus, ouet fi incrouijà outór; lé fi a córda pieu fén y an pa l'ama dé fér.

Lou fi a baquetta l'et in toundén dé fér ahpress da 8 a 10 millim.

Lé fi a córda son pieu mignadzabio é té pout douvré-le per dé distanhe pieu lóndze, é sé rónito dé meno perqué trafile pa.

Lé fi a baquetta soun pieu péricou-lous: coun la tsat, dé tsatèn, sé mólo, aloura sé tiravo é, apré, coun la fret, trafilevo é sé ahtchancavo.

Lé fi sé piaho da damòn in dzu. Hen métre dé fi a baquetta coun séchón da ouet pézo trenténó quilo é més. Per pourté-lo dou pian a la cravià sé dividive lou fi in cheus, ouet maréle.

Dividivo lou pés di maréle sélón lé persounne. A pourtéi su a la cravià, lou préméi dé la fila, souvèn ire barba Djef, cougnisive bèn lé pós, dounave lou pas, é détchidive lé póze: Mendèye, Tchouzà...

Prima dei fili a sbalzo, per portare a valle il legname, il fieno e persino il carbone, si usava la slitta; dove la pendenza era molto forte, si tracciavano delle piste apposite, se no si faceva scendere lungo i sentieri.

I primi fili a sbalzo sono stati installati all'inizio del Novecento.

Ci sono fili a corda e fili a bacchetta. Il filo a corda è formato da un'anima di ferro e da sei/otto fili intrecciati attorno; i fili a corda più sottili non hanno l'anima di ferro. Il filo a bacchetta è un tondino di ferro spesso da otto a dieci millimetri.

I fili a corda sono più maneggevoli e si possono usare per distanze più lunghe, inoltre si spezzano di meno perché non trafilevano. I fili a bacchetta sono più pericolosi: con il caldo, d'estate si allentavano e bisognava tirarli nuovamente e dopo, con il freddo trafilevano e si rompevano.

I fili si tendono dall'alto al basso. Cento metri di filo a bacchetta, con sezione da otto mm, pesano trentanove Kg e mezzo. Per trasportare un filo dal piano al cavalletto di partenza lo si divide in sei/otto matasse.

Dividevano il peso delle matasse di filo in base al numero di persone. Nel trasporto fino al punto di partenza, sovente il primo della fila era lo zio Djef, che conosceva bene i posti, segnava il passo e decideva le tappe: Mendèye, Tchouzà...



Ban



Ban pé l'ér



Cavalet é pipa



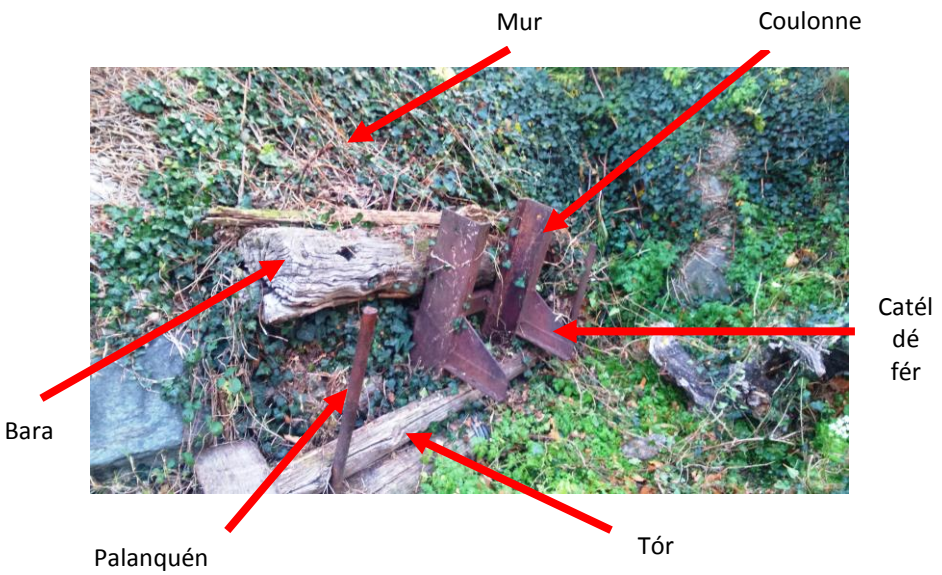
Cravià



Piquióda benna per bohç é rezeun



Cravià é pounton



Sé pianto cheus, ouet piquet per tèra, a na distanhe dé hénc, cheus métre é sé disfe la maréla in piquiódé maréle da veun, veuntéhén quilo sélón la forhe di-z-ommo qué dévo pourté-le. Tacà lou fi damòn, sé fei sende dzu per lou dret. Per paséi lé tsahtagnéi ou lé greup, sé taque lou fi a na córda londze caranta, hincanta métre é in toù péhén dé la córda na botcha dé fér da hén tchentim é la sé campe damòn lé piante ou pasà lou greup. Per tiréi mieui lou fi, di cóou, la cravià la lévavo macque dou tot a la fén can lou fi ire dza pouzà.

In cóou bétavo souèn dé piquió tirót per avéi pieu len can sé fézive boh.

Lou prémé có que douvravo in fi, fanteve ingrèchi-lo . Sé douvrave in tubo pyin d'óle saldà in heumma a la coulis fouraye, paré, in sendèn, ingrichave tot lou fi.

Sé poulive douvré avouèi na pa-quella ingrichèye, ma souvèn mah-tsounave é alave pa tan Bén.

Douvravo lé ahcatolle dou lustro di bóte pyinne dé hire per froutéi si fi.

La cravià tén su la ligne ayòu té gantche lé fagót é l'et féta da dove ferle incrujaye é groupaye at; la cavarià tén su la pipa di téléférique é l'et féta da tréi tóç: dovve ferle piantaye per tèra, coume la cravià, ma distanchaye da n'atra ferletta, ayòu ou mentèn té fei pende la

Si piantano sei/otto picchetti in terra, ad una distanza di cinque/sei metri e si disfa la matassa ricavandone piccole matasse da venti/venticinque chili, secondo la forza della persona che dovrà portarle. Fissato il filo in alto, lo si fa scendere giù per i pendii. Per superare i castagni o i dirupi rocciosi, si lega al filo una corda lunga quaranta/cinquanta metri, alla cui estremità si fissa una boccia di ferro da cinque cm di diametro, poi si lancia la corda oltre le piante o i dirupi. Per poter tirare meglio il filo, a volte il cavalletto lo toglievano definitivamente solo quando il filo era già posato.

Una volta mettevano sovente dei piccoli tiranti per facilitare il lavoro quando si tagliavano gli alberi.

La prima volta che si usava un filo bisognava ungerlo di grasso. Si usava un tubo pieno d'olio saldato in cima ad un gancio scorrevole forato, così, scendendo, l'olio ungeva tutto il filo. Si poteva anche usare uno straccio impregnato di grasso, ma spesso si appallottolava e non andava molto bene.

Usavamo le scatole di lustro per scarpe piene di cera per ungere i fili.

La "cravià" è il cavalletto che fa da sostegno al filo nel punto in cui si agganciano le fascine ed è costituito da due tronchi di castagno selvatico incrociati e legati in alto; la "cavarià" è la struttura che sostiene la pipa delle teleferiche ed è costituita da tre parti: due tronchi di

pipa qué tén su lou fi.

Lou tór di campà lóndze avive catro coulonne, breuzaye per la par qué alave dézo tèra, dóou –tré métre, é eun métre foura; a Pramoutón sé fézive daré lou tór in couadrà coun catro coulonne ‘nti cantón, perqué moulaso pa can vénive l’ève. A in tor, per tégne-lo fermo, y an pourtà dé pére que y an prêt in fatcha a la tchentral é y an beutà dé binare per pourté-le a Pramoutón.

In có ire dó tór: eun per tini lou fi, eun per tini lou ban. Saràt chuchant’an fa, pé y an arivà lé gomme, paré y e pamé manca dou tór per lou ban.

Per blouqué lou fi sé douvravo lé fér da meunna.

Can lé fi a baquetta sé rountivo, bén souvèn dapéi lou tor, fantive saldé-le. Djouanìn Mourisse (Bucarano) ire bullo a saldéi; lé dove par da djountéi sé fézivo coun la lima a pouinte piata da pouzéi euna damòn l’atra; tra lé dóou tóe sé beutave euna fóye d’outón, sé groupave coun eun fi dé fér é sé beutave sou fouà souffièn coun la fordze, damòn lou fi sé couatave coun la bourassa. Can lou fér l’ire

castagno selvatico piantati in terra, come per il cavalletto, ma distanziati da un altro tronco più piccolo, al cui centro si appende la pipa che sostiene il filo.

Il tamburo per l’avvolgimento del filo all’arrivo era tenuto fermo da quattro pali di legno, che erano bruciati nella parte interrata di due-tre metri, e sporgenti per un metro; a Pramotton si posizionava dietro al tamburo un ulteriore rinforzo quadrato fatto di assi, con quattro pali agli angoli, perché la struttura potesse reggere in caso di inondazione. Ad un tamburo, per renderlo stabile, hanno messo delle pietre prese di fronte alla centrale e trasportate a Pramotton mediante delle rotaie.

Un tempo c’erano due tamburi nella struttura d’arrivo: uno per avvolgere il filo, uno per ammortizzare i colpi delle fascine contro la struttura stessa. Saranno sessant’anni fa... poi come ammortizzatori sono arrivati i copertoni di gomma e hanno soppiantato i tamburi di legno.

Per bloccare i fili si usavano i ferri da mina.

Quando i fili a bacchetta si rompevano, molto spesso vicino al tamburo di legno su cui erano attorcigliati, bisognava saldarli. Djouanìn Mourisse (Bucarano) era bravo ad eseguire le saldature; le due estremità da saldare tra loro dovevano essere limate con una lima a punta piatta in modo da poterle sovrapporre; tra di esse si metteva una lamina d’ottone, una cartuccia d’ottone usata dai militari, le si le-

mouéi tsat, a pèina la bourassa coulave, sé gavave la fordze, sé réfridave coun dé tèra é can ire fret, sé limave bén per souyi-lo.

Per saldéi, apréi lé cartoutche, avivo trovà dé moulette dé outón qué beutavo ou méh é intor.

Lé fi a córda iro pieu malèn. Fantive disfère chuchanta cm dé ligne coun eun piquiôt rampén; sé djountave saldèn l'ama dé fér é sé réfésive la couahe coun lé fi incrujèn-le coun lou rampén. Ire bullo a djountéi Foustèn, lou frère dé Djénio, qué avive imprét da Piyén dé Lilla.

N'atra persounna qué savive saldéi ire Djouanotto, lou pappà dé Bruna.

Baldo dé Pramoutón é Lourenso Follioley indzignavo lé fi can alavo pamé bén, perché sé coumpiyavo é fézivo na esse; lé disfizivo per cheus, sét métre, apré, coun lé rampén, catchavo deunta l'ama senza saldé-la.

Celestino Bosonin indzignave lé fi, y a vinì su l Poze: na par dou fi a córda avive dahtaca-se é fermave lé fagót.

Lé coulìs sé drouvo can y et na grósa pendenhe é lé fagót són grei.

gava con un fil di ferro e si metteva sul fuoco, soffiando col mantice; la parte superiore del filo si copriva con la borace. Quando il ferro era molto caldo, appena la borace iniziava a colare, si toglieva il mantice, si raffreddava con della terra e quando il filo era freddo, lo si limava bene per farlo diventare liscio.

Per saldare, dopo le cartucce, avevano trovato delle mollette di ottone, che mettevano in mezzo e attorno (alle estremità del filo da riparare).

I fili a corda erano più difficili (da riparare). Bisognava disfare sessanta cm. di filo, con un piccolo uncino; si ricongiungeva poi, mediante saldatura, l'anima di ferro e si tornava ad intrecciare il filo sempre con l'ausilio dell'uncino. Era bravo a riparare i fili Foustèn, il fratello di Djénio, che aveva imparato da Piyén di Lilla.

Un'altra persona che sapeva saldare i fili era Djouanotto, il papà di Bruna.

Baldo di Pramotton e Lourenso Follioley aggiustavano i fili quando non andavano più bene perché attorcigliati o piegati ad esse; li disfaccavano per sei, sette metri e dopo, con un rampino infilavano nuovamente l'anima all'interno, senza saldarla.

Celestino Bosonin aggiustava i fili, è venuto su l Poze: una parte del filo a corda si era staccato e fermava la corsa delle fascine.

I ganci scorrevoli si usano quando c'è una forte pendenza e le fascine sono pesanti.



Lou ban dou fi
La bateuvva coun lé coupertón per fére da amourtizeur
(Dévan qué lé coupertón sé douvravo lé ramme)



1. Coulonne: lé coulonne iro dovve ou catro ayòù lé fi iro pieu lón. Ala-vo intoù téren per 2,5 m. avouèi.
2. Tór
3. Palanquén: isto fis, la palantse l'e pieu londze é sé drouve per tiré lou fi. Per moulé lou fi sé fézive a l'incountrére. Lé palanquén sé bétavo macque a la fén.
4. La bara qué tén
5. Catél (tacà lé coulonne)
6. Lé tra dézot serveusso per gneun fé pousé lou tór per tèra, per gneun tchapé dé umidità. Idavvo avouèi per djiré lou tór é tiré lou fi.

Per bété dzu dé ferle sé drouvo dé djiréle pieu lóndze perqué toutchaso pa lou fi. Can la djiréla qué travayave da coulis sé fermave, fézive dé ahpié.

Perde na córda, na djiréla ou na coulis ire in gró dan é fanteve alé tsertsi-le, can capitave, avouèi dzi per lé greup. Ire dé coulis coun in bouré per pasé deun la córda, couhtavo pieu tsére, ma sé trouva-vo pieu len.

Can sé alave in dzournà, fanteve pourtéi su deunta eun sac lé córde é lé coulis. Lé-z- hommo pourtavo figna caranta córde é caranta coulis. Sé lou tsémèn da fére ire lón é dret, sé dividive in tréi, é n'ommo fézive mézoura dé tzémén é tournave in daréi é réprénive d'atre caranta córde é coulis. Fizivo figna cheuhèn fagót. Néta y a pourtà eun cóou veuntésinc córde é veuntésinc coulis (caze quinze quilo) da Pé-dou-Tór a Barma Tsénére. (lou pés dé eunna coulis l'et caze dé catro etto é l'et poca di pieu dou pés dé eunna córda da fagót dé bohç. Eunna djréla péze més quilo.) Lidia é sina sérou Vitourinne é Adele dou Bor y an pourtà trenta coulis da Rouvarei a Paradzéma. Ire couhtuma qué l'ommo gantchave é la fékala disgantchave, macque Djef Djie fézive lou countrére, coume per tiréi la galióta, qué beutave la fékala. Dzi per lé fi, bétavo avouèi lé tsah-tègne. Lou sac dévive pa euhte tro

Per far scendere i fusti di castagno selvatico si usano ganci rotanti più lunghi affinché i tronchi non tocchino il filo.

Quando il gancio rotante invece di girare scivolava, fermandosi faceva scintille.

Perdere una corda, un gancio scorrevole o uno rotante era un grosso danno e bisognava andare a cercarli, quando capitava, anche giù per i dirupi: c'erano dei ganci scorrevoli con un foro per passarvi la corda, costavano più cari, ma si ritrovavano più facilmente.

Quando si andava a giornata, bisognava portare su, dentro ad un sacco, le corde e i ganci scorrevoli. Gli uomini portavano fino a quaranta corde e quaranta ganci. Se il sentiero da percorrere era lungo e ripido, lo si divideva in tre tappe: ognuno faceva mezz'ora di cammino, consegnava il carico all'uomo che lo aspettava, poi tornava indietro e riprendeva altre quaranta corde e altrettanti ganci. Ci voleva tante corde e ganci perché facciando quei terreni si ricavano fino a seicento fasci di fieno. Neta ha portato una volta venticinque corde e venticinque ganci da Pé-dou-Tor a Barma Tsénére. (Il peso di un gancio scorrevole è di quasi quattro etti ed è poco più del peso di una corda da fascine di legna; un gancio rotante invece pesa mezzo chilo).

Lidia, sua sorella Vitourinne e Adele del Bor, hanno portato trenta ganci scorrevoli ciascuna da Rouvarei a Paradzéma.

pyin é lou bétavo dzi coun in fagót dé ramme bétaye bahtsévéhe davàn perqué sé ahpantchasse pa a la bateuva.

Per prudénhe, fantive pa mai bété dzi in fagót dévàn que l'atro avisse batì. Ma ti fi lón capitave que bétaso dzi avouèi catro fagót per có.

Ti fi dret, can té beutave dzu lou bohç, a la bateuvva, té tirave in poca su lou coupertón davàn qué sendise lou fagót perqué batise mouèn sec é lé fagót sé disféziso fézèn soutéi pé l'ér lé bahèi.

Lé ligne soun périculouze. Lé fi a córda, can lou fagót bat, dounno eun countracoulp pieu fort dé hize a baquetta. Eun cóou y at capità qué iro dzo qué préstavo lé fagót ou Creht é Néta sgantchave a Barma Tsénére: lou countracoulp y at trantchè ras dé la péra lou birót (fér da quinze piantà t'in bouréi d'eun in róc ayòu avive groupà la ligne daréi la cravià) é y a mandà la cravià caze a Fóbe. Can nen tournà a mountéi la ligne, apréi nen groupa-la a na bouichounà dé ferle.

Y a sta avouèi dé mor. La séconda fémala dé Marc, la mamma dé Natale, l'è morta a la bateuva dé Mayolèi da eun fagót dé bohç qué sendive di Pian. Avouèi da eun

Era consuetudine che l'uomo agganciasse (le fascine) e la donna le sganciasse, solamente Djef Djie faceva il contrario, come per tirare il carro a mano: lo faceva fare alla moglie.

Calavano a valle con i fili a sbalzo anche le castagne. Il sacco non doveva esser troppo pieno e lo facevano scendere dietro ad una fascina di ramaglie messe di traverso, perché non si squarciasse alla battuta.

Per prudenza, non bisognava mai far scendere una fascina prima che la precedente avesse raggiunto la battuta. Però, nelle linee lunghe, capitava che facessero scendere anche quattro fascine contemporaneamente.

Nei fili a forte pendenza, quando si metteva giù la legna, prima che arrivasse la fascina, si spostava in avanti il copertone usato all'arrivo come ammortizzatore dei colpi; in questo modo la fascina batteva meno violentemente e si evitava che si disfacesse facendo volare in aria i pezzi di legno.

I fili a sbalzo sono pericolosi. I fili a corda, quando la fascina batte, danno un contraccolpo più forte di quelli a bacchetta. Una volta, quando toccava a me preparare le fascine al Creht, mentre Neta le sganciava a Barma Tsénére, è successo che il contraccolpo tranciasse a raso della pietra il birót, (il ferro da quindici mm. piantato nella pietra stessa e attorno al quale era avvolto il filo dietro il cavalletto) e mandasse il cavalletto quasi a

fagót dé bohç qué y a bati-ye adós l'et mor Péye, lou pappà dé Foustinne dé Sérille. Nou souvénen tchut dé Renato Vuillermoz mor a la fén d'oht dé l'an '84 . Disgant-chave fagót dé bohç ou Guèi (dézot I Pian, a la barére dé Lignàn) da la ligne da Paradzéma, é eun fagót y a bati-ye 'nta teuhta.

Da dzouvenno, damouravo avouèi coun lé fi. La ligne da Barma Tsénére i Pian in prinsipe l'et basa: no nou pendivo a euna coulis qué passave dézot eun palet (péra piata) pouzà in tou ventre, nou beutavo dzu per eun piquió tóç, ayòu toutchavo tèra; di cóou capitave qué alave pa to bén...

Ire eun fi queurt é mói qué da in heumma a la barére dé la rouveunna sendive dzu figna ou tsémén. No minà can alavo lardzi lé tsévre, di cóou, nou beutavo dzu da miquià fi, dret, tacà a na córda é a na coulis coun lé péi qué caze toutchavo per tèra.

La ligne da Bouhoù a Fóbe ire pianna. Fantive bétéi dzu lou fen pa coun l'éç cóntra. No groupavo lé balón (trossa féta coun lou filà qué tén di pieu lou fen queurt é fin) dé fen lou nét é alavo su lou matén

Fóbe. Quando sono tornato a ripristinare la linea, ho fissato il filo a un gruppo di piccoli castagni selvatici.

Ci sono stati anche dei morti. La seconda moglie di Marc, la mamma di Natale, è morta al punto di arrivo di Mayolèi, colpita da una fascina che scendeva da I Pian. Sempre per essere stato colpito da una fascina di legna è morto Péye, il padre di Foustinne di Sérille. Ci ricordiamo tutti di Renato Vuillermoz, morto alla fine di Agosto del 1984: stava sganciando fascine di legna al Guèi (sotto I Pian, alla diga di Lignàn) dalla linea di Paradzéma, e una fascina l'ha colpito sulla testa.

Da giovani, con i fili a sbalzo ci giocavamo. La linea da Barma Tsénére a I Pian nel tratto iniziale era bassa: noi ci appendevamo ad un gancio scorrevole che facevamo passare sotto ad una pietra piatta appoggiata sulla pancia, poi ci lasciavamo scivolare giù per un piccolo tratto, dove riuscivamo a toccare terra; a volte capitava che non tutto andasse bene...

C'era un filo corto e poco tirato che dall'inizio della diga della Rouveunna scendeva fino alla strada. Noi bambini, quando andavamo a pascolare le pecore, a volte ci calavamo a partire dalla metà della linea, attaccati ad una corda e ad un gancio scorrevole, con i piedi che quasi toccavano terra.

La linea da Bouhoù a Fóbe ha poca pendenza: bisognava evitare di far scendere le fascine di fieno col ven

vito a beutéi dzu coun la djréla da Bouhoù a Fóbe.

Per tchut lé fi ire euna “società”: hella dou Beube, dou Mountichés, dé Vérale, de Hénguén... Per divide lé ahpéze sé calculave a quiouve ou a trosse per lé fen.

Ire eunna “società” per tchut lé fi, coun eunna assemblée qué sé ténive eun cóou per an.

Eunna persounna qué tinive lé cónquio di ligne ire Pantión Riquéran, qué ire santécco.

Prézidèn, davàn lou 30, dou fi dé Vérale y a sta lou pappa dé Gaspar, Djef Teme Louis.

Prézidèn dou fi da Hénguién a Rijèn y a sta lou pappa dé Lidia, Nicco Giacomo.

Ma ire avouèi mouéi dé ligne private, d’in meuhtre soulet.

Mario é Leise Zan-de-Zéf (lour stavo a Boundón) avivo eun fi qué di Dzah sendive a Paradzéma in pré-mére bateuva, apréi a Pióle in séconda bateuva é lou daréi tóe figna i méte dé Boundón.

Séléstèn, lou préméi ommo dé Narsize é pappa dé Alda, avive tayà bohç a La Valetta, damòn Quiómbe, apréi y an campà dzu lou bohç a Quiapèi Pian e Rober l’an apréi avive beutà euna ligne londze meullecheuhèn métre qué sendive a Pé-dou-Tor é da lai, n’atro fi figna a La Barma.

to contrario. Noi legavamo alla sera i grossi fasci di fieno raccogliendolo in reti di corda che trattengono meglio il fieno corto e sottile, e tornavamo su di buon’ora il mattino seguente per far scendere le fascine con i ganci rotanti da Bouhoù a Fóbe. Per tutti i fili c’era una Società: quella del Beube, del Mountichés, di Vérale, di Hénguén... Per dividere le spese si calcolavano i covoni di foglie e le fascine di fieno.

C’era una Società per tutti i fili a sbalzo, con un’assemblea che si teneva una volta all’anno.

Una persona che teneva la contabilità dei fili a sbalzo era Pantión Riquéran, che era sindaco.

Presidente, prima del ’30, del filo a sbalzo di Vérale è stato il papà di Gaspà, Djef Teme Louis.

Presidente del filo da Hénguién a Rijèn è stato il papà di Lidia, Nicco Giacomo.

C’erano però anche molte linee private, di un solo proprietario.

Mario e Leise Zan-de-Zéf, che abitavano a Boundón, erano proprietari di un filo che da I Dzah scendeva a Paradzéma in prima battuta, a Pióle in seconda battuta e infine raggiungeva le case di Boundón.

Sélésten, il primo marito di Narsize e padre di Alda, aveva tagliato degli alberi a La Valetta, sopra Quiómbe, dopo ha buttato giù la legna a Quiapèi Pian e Rober l’anno successivo ha piazzato una linea lunga milleseicento metri, che scendeva a Pé-dou-Tor e da lì un altro filo fino a La Barma.



1. Cavalà - Cravià
2. Pountón (can lou téren ire pa pian)
3. Fi (atacà 'n róc ou a na pianta)

A la bateuva dé Pé-dou-Tor, lé coullis iro rosse per la loundjoù dou fi é tame sendivo in présa.

N'atra ligne avivo beuta-la ize dé Arnà da La Fémà a Narbàr dé Bar.

Mé souvégnò d'in fi voulàn qué y an beutà 'ntoù 47 lé bouscayeul dé Perlo; partive da dézot Arpià e arivave a Piahe, lón caze 1000 m. Dzo l'an qué la mamma tendive mina sérou, coun lou popa nen beutà dzu lé rame a miquià (travayì ou fére a miquià vou deure qué hi qué travaye lou bohç ou seuye lou fen sé tén la miquià é l'atra miquià vat ou meuhtre dou bohç ou dou térénn).

Y an tirà-lo dzu dou 54; per catr'an, dou 49 ou 53, dzo coun lou pappà, Aldo Dalle é Renato Chenuil nen beutà dzu lou bohç di bran dé na ferla mouéi gróousa; per tayì lé bran avivo fét dé pon, ire dé bran mouéi lardzo, malèn a tayì.

'Ntòu 1945, a pou pré, Franchoué Bouzounén y at bétà lou fi qué da Crót dé Vézi arivave a Pra Beurt. Aloura Leandro Follioley y at bétà in fi da Pouheui a Crót dé Vézi. Fini dé douvré-le, lé fi sé moulavo figna a tèra perqué la fióca grèya lé rountisse pa.

N'an, ver lé-z-an 55-56, avoué lou popa avivo alà ou Beube fére bohç. Lé ferle lé tayavo coun la pióla ma davàn fantive fére lé breye, pouli la bouichounà di piquiòde piante qué imbrouyavo a tayì. Nen fét 60 tsardze, é nen dourmi 'nté l'ahtabio dé Fiorindo, fézive tsat è nen figna

All'arrivo a Pé-dou-Tor, i ganci scorrevoli erano rossi per la velocità con cui erano scesi e la lunghezza del filo di scorrimento.

Un'altra linea l'avevano messa quelli di Arnà da La Fémà a Narbàr dé Bar.

Mi ricordo di un filo volante che hanno piazzato nel '47 i boscaioli di Perloz; partiva da sotto Arpià e arrivava a Piahe, lungo quasi 1000 metri. Io, l'anno in cui la mamma era incinta di mia sorella, assieme a mio padre l'abbiamo usato per portare a valle rami per conto del proprietario, tenendone metà per noi come compenso per il nostro lavoro. L'hanno tirato giù nel '54; per quattro anni, dal '49 al '53, io con mio papà, con Aldo Dalle e Renato Chenuil l'avevamo utilizzato per metter giù i rami di un castagno selvatico molto grande; per tagliarli avevamo costruito dei ponteggi, erano rami molto larghi, difficili da tagliare.

Intorno al 1945, Franchoué Bouzounén ha messo un filo che da Crót dé Vézi arrivava a Pra Beurt. Allora Leandro Follioley ha messo un filo da Pouheui a Crót dé Vézi. Finito di usarli, i fili si allentavano fino a terra perché il peso della neve non li rompesse.

Un anno, all'incirca tra il '55-'56, con mio padre ero andato al Beube a far legna. I castagni selvatici li tagliavamo con l'ascia, ma prima bisognava fare le "breye", cioè togliere i cespugli di piccole piante che ostacolavano il lavoro di taglio. Abbiamo fatto quaranta carichi di

fét indijestchón d'éve.

La ligne partive dou Beube figna i Teppe, apréi sendive a Piahe; da Piahe a la Mentà ire na ligne piana; per lou bohç, bétavo dzu dovve tsardze per cóou, la prémère, davàn, coun la coulis é l'atra daréi coun la djiréla. Da la Mentà a Bar-me y són ouèhèn métre coun fi a córda; la ligne l'et incora su é l'et ségnalaye coun lé palón.

Deunta lou sécon valèi qué lé carte mando di Lés, ma qué no mandèn Véroùo (da tséno), sendive a Roundévaca, daréi méte, ou bór Pagàn, coume mandavo hize dé Lilliane, eun fi queurt, tréhèn métre, qué douvravo macque per lou bohç. Damòn lou tsémén, a la végne dé Giovanni lachi, y et eunna sina piquióda téléférica per pourtéi dzu ou tsémén lou bohç é la vé-nendze.

Deunta lou valèi dé Piahe y et incorra eun fi, queurt da 150 métre. Par damón Póza dou Tsét é Rabatazàr damòn Tatse biantse; la cravià l'et damòn lou greup é traverse lou valón é vat a dovve gróouse piagne dou Bertót; da ecque par n'atro fi qué sen tot deunta lou valón dé la tsapélina dou Rón d'Ouliva figna a Roundévaca daréi lou méte dé Giulio. 'N tou valèi y et lou tsémén per Piahe, mountèn da la Quignounà é a la póza dou tsét nou fermavo can avi-

legna, e abbiamo dormito nella stalla di Fiorindo, faceva caldo e abbiamo persino fatto indigestione d'acqua.

La linea del filo a sbalzo partiva dal Beube, arrivava fino a Teppe, dopo scendeva a Piahe; da Piahe a La Mentà c'era una linea piana; si mettevano giù due carichi di legna alla volta, quello davanti con il gancio scorrevole, quello dietro con il gancio rotante. Da La Mentà a Bar-me ci sono ottocento metri di filo a corda; la linea è ancora installata ed è segnalata con i palloni.

Nel secondo ruscello che sulle carte è indicato col nome Lés, ma che noi chiamiamo Véroùo (da quercia), scendeva un tempo a Roundévaca, dietro alle case, al Bór Pagàn, appellativo che si dava a quelli di Lilliane, un filo corto, trecento metri, che veniva usato solo per la legna. Sopra la strada, nella vigna di Giovanni lachi, c'è una sua piccola teleferica per portare fino alla strada la legna e anche l'uva durante la vendemmia.

Nel ruscello di Piahe c'è ancora un filo, corto, da 150 metri. Parte sopra Póza dou tsét e Rabatazàr, sopra Tatse biantse; il cavalletto è posto sopra il dirupo, il filo attraversa il vallone e raggiunge due grossi terrazzamenti del Bertót; da lì parte un altro filo che scende nel vallone della cappellina del Rón d'Ouliva e arriva fino a Roundévaca, dietro la casa di Giulio. Nel vallone c'è il sentiero per Piahe, salendo da La Quignounà, e a Poza dou tsét noi facevamo tappa quando

vo lé còrde é lé coulìs. Lou valèi dé Piahe l'et in tsabio.

'Ntou valèi Bertót, da damòn lou greup Bertót, y et incora n'atro fi privà, segnalà, queurt qué sen daréi lou méte dé Vilmo.

Arà y soun pamé lé ligne:

- da Piahe a Beubédjèi, you y et incora la bateuvva é da Beubédjèi, dézot lou greup dé Piahe, a Verteureun apèina damòn la tsapélina dou Rón d'Ouliva, you y et incora la bateuvva;
- da Piahe a Verteureun, mouéi lóndze, meullehincanta métre, y an tolón tchandjà pós a la bateuvva, per lé méte nou qué fézivo;
- di Dzah ou Beube.

Davàn qué lou tsémén alase a Narbàr, Barma Tsénére é Piahe, iro tréi stachón di fi: eunna a Piahe, qué sendive dou Beube é apréi alave a Barme, n'atra a Moundichés, qué avive dza na stachón pieu ata a Mon Péléhón coun tréi bateuve qué arivavo di fénéi, da you dé tsatèn sendivo cheuhèn trosse dé fen; a Moundichés iro catro bateuve é da lai la ligne sendive a la Rouveunna. La trijéma stachón ire a Barma Tsénére coun catro bateuve é da lai lou fi sendive i Pian é a la Rouveunna. Da Narbàr sé pourtave a cóou a Rouvarei ou fi dé Hénguéen qué sendive a Rijèn.

salivamo carichi di corde e ganci. Il vallone del ruscello di Piahe è usato come pista di scivolamento dei tronchi.

Nel vallone del ruscello Bertót, da sopra il dirupo che lo sovrasta, c'è ancora un altro filo privato, segnalato, corto, che scende dietro la casa di Vilmo.

Adesso non ci sono più le linee:

- *da Piahe a Beubédjèi, dove c'è ancora la struttura di arrivo, e da Beubédjèi, sotto il dirupo di Piahe, a Verteureun, appena sopra la cappellina del Rón d'Ouliva, dove si trova ancora la struttura di arrivo;*
- *da Piahe a Verteureun, molto lunga, millecinquanta m.; hanno sempre cambiato il punto di arrivo, a causa delle nuove case che costruivano;*
- *da Dzah al Beube.*

Prima che la strada raggiungesse Narbàr, Barma Tsénére e Piahe, c'erano tre stazioni di fili a sbalzo: una a Piahe, che scendeva dal Beube e arrivava a Barme, un'altra a Moundichés, che aveva già una stazione più alta a Mon Péléhón con tre tappe intermedie provenienti dai fénéi, ovvero dalle zone di sfalcio dei terreni erbosi impervi, da dove, in estate, venivano fatte scendere a valle seicento fascine di fieno; a Moundichés c'erano quattro punti di arrivo e da lì la linea scendeva a La Rouveunna. La terza stazione era a Barma Tsénére con quattro strutture di arrivo e di lì il filo scendeva a I Pian e poi a La Rouveunna. Da Narbàr il fieno si

Cougneuso Bén la ligne qué di Dzah dézot vat a Beube (prémère ba-teuvva), Gran Beube (séconda), Piahe (trijéma), La Mentà (catriéma) é ou fon dou valèi d'Arbàn (sinquéma). L'et eunna ligne qué ire dza in tou 1907 coume y et marcà su eun róc nér dézot lé méte dé Piahe a la partensa dou fi.

Per hi fi hé, ire présidèn Mourisse Buccarano, qué l'et mor dou 36, apréi y a staye mén pappa, Nicco Angelo, apréi Djouanèn Mourisse. Mourisse a Barme countroulave can disgantchavo qué sé rountise pa lou fi é sé capitave fézive pézéi lou fagót qué, coume marcà 'ntòu Statut, pézase pa pieu dé trenté-hén quilo, sé no payavo la multa; n'atra baga qué ire marcà ti statut ire qué té douvive pa douvréi la ligne la démendze.

Dzo sen di pieu dé la ligne di fénéi; stavo su tréi, catro dzór, di cóou figna eunna sémana; siyavo pa tot tchut le-z- an perqué réquéivo lou fen dé dóou an; can ire l'óra forta, lou fen voulave dzu pé lé lijah. Dourmivo a Barma Soufrit, lou nét mindjavo tsat, poulenta coun lou lar deunta, ménèhtra coun pahte ou ris. Iro caze guéi faméye qué alavo i Fénéi a Barma Soufrit, da veuntésinc a trentésinc persounne. 'Ntòu 44, can y an boumbardà Sé-martén, iro trentécatro persounne, nen senti lé boumbardamèn é y a counta-no henque ire capità Djoua-

trasportava a spalle fino a Rovarey, oppure al filo di Hénguén che scendeva a Rijèn.

Io conosco bene la linea che da l Dzah Dézot raggiunge Beube (prima battuta), Gran Beube (seconda battuta), Piahe (terza), La Mentà (quarta) e il tratto finale del Valey d'Arbàn (quinta). È una linea che esisteva già nel 1907, come è scritto su un sasso nero sotto le case di Piahe, alla partenza del filo. Per la Società di quel filo era presidente Mourisse Buccarano, che è morto nel '36, dopo il presidente è stato mio papà, Nicco Angelo, poi Djouanèn Mourisse. Mourisse a Barme controllava che quando si sganciavano le fascine non si rompesse il filo e se capitava faceva pesare la fascina che, da Statuto, non doveva superare i trentacinque chili, pena il pagamento di una multa. Un'altra cosa che era prevista dagli statuti era che non si dovevano usare i fili a sbalzo la domenica.

Io conosco meglio la linea dei fénéi. Stavamo lassù tre, quattro giorni, a volte persino una settimana; i fénéi non si falciavano tutti gli anni, ma raccoglievamo il fieno di due anni; quando soffiava forte il vento, il fieno volava giù per le rocce scosse. Dormivamo alla Barma Soufrit (la barma è una roccia sporgente), la sera mangiavamo qualcosa di caldo, polenta condita con lardo, minestra con pasta o riso. Erano all'incirca dieci le famiglie che andavano ai fénéi a Barma Soufrit, da venticinque a trentacinque persone. Nel '44, quando hanno bombar-

notto Cretaz qué y at sourti dé l'Ilssa lou nét a guéi oure é alave a mijón a Arpia passèn di Dzah é y a pasà da no a Barma Soufrit.

dato Pont-Saint- Martin, eravamo lassù in trentaquattro persone, abbiamo sentito i bombardamenti e ci ha poi raccontato quel che era successo Djouanotto Cretaz che era uscito dall'ILSSA la sera alle dieci e, prima di rincasare ad Arpia passando da I Dzah, è passato da noi a Barma Soufrit.

MODULARIO
L. n. Prov. Soc. 532

Aosta 17 NOV 1976 MOD. L. 7

Ministero del Lavoro
e della Previdenza Sociale

ISPIETTORATO PROVINCIALE DEL LAVORO REGIONALE

NR 1088/76 3117
21/10/76

COM. di DONNAZ
18 NOV 1976
N. 3324
Cet.

Prevenzione infortuni
Addetti alla conduzione dei piccoli impianti funicolari denominati "Falorci" - "Fili a sbalzo" - "Telefori".


Richiedente **Pramotton Antonio** Località **Preposa-Pramotton;**
Ilius-Baraton; Fieley-Preposa.

In armonia alla circ. n° 52 del 29/7/64, diramata dal Superiore Ministero, si comunica che il rilascio della autorizzazione concernente l'oggetto, da parte di codesto Comune dovrà essere subordinata all'attuazione, da parte del richiedente, delle seguenti norme antinfortunistiche atte a salvaguardare la incolumità, oltre che degli addetti all'esercizio dell'impianto, anche delle terze persone che per diversi motivi potrebbero trovarsi nei pressi del luogo di lavoro:

- 1) - installare barriere distanziatrici attorno alla stazione di arrivo dei carichi e lungo la zona sottostante alla fune portante allorché la distanza tra il suolo e la parte più bassa dei carichi sia inferiore a mt. 2;
- 2) - adottare sistemi ottici ed acustici, onde permettere alle persone addette alla stazione di arrivo di dare il segnale di via libera agli addetti alla stazione superiore per l'avvio dei carichi;
- 3) - costruire una garitta di rifugio o palizzata o altro sistema idoneo per le persone addette alla stazione di arrivo onde proteggerle dall'eventuale proiezione di materiali;
- 4) - nel caso di attraversamenti di sentieri e di mulattiere, dovranno essere apposti ben visibili cartelli con l'indicazione:
" ATTENZIONE! NON SOSTARE SOTTO IL FILC " oppure " ATTENZIONE CARI-
./.

Esempio di statuto relativamente recente

111
18-91



STATUTO e REGOLAMENTO PER L'IMPIANTO e L'ESERCIZIO
DI UNA LINEA FUNICOLARE AEREA IN DONNAS-FRAZIONE
PRAMOTTON.

Fra i sottoscritti, tutti proprietari residenti
in Donnas, venne costituita una Società per l'im-
pianto e per l'esercizio di una linea funicolare
aerea dall'Alpe Youx alla frazione Pramotton, con
una linea di circonvallazione dall'Alpe Barat all'Alpe
Frapone, e con sei stazioni intermedie, allo scopo
di trasportare tutti i prodotti agricoli, quali
il legname, il foraggio, ecc. Per il regolare e
buon funzionamento della Società venne stabilito
il seguente regolamento:

Art. 1°) Fanno parte della Società—quelli Soci Fon-
datori—i proprietari sottoscritti, che a spese
proprie hanno provveduto all'impianto della linea.
Potranno essere ammessi come Soci tutti quelli che
possiedono proprietà nei siti attraversati o at-
tiguu alla linea ne facciano domanda e si assogget-
tano al pagamento di quella somma che verrà stabilita
dal Consiglio di Amministrazione in rapporto al valo-
re delle proprietà stesse. Così pure tutti i Soci
che dopo la loro ammissione nella Società, acquista-
vero altri stabili per i quali si servissero della
linea aerea, avranno l'obbligo di versare alla So-


cietà una somma proporzionata al valore delle
nuove proprietà.

Art. 2°) La Società sarà amministrata da un Consi-
lio composto di tre Membri, nominati dall'Assem-
blea Generale, la quale designerà ira i tre eletti
il Presidente. Il Consiglio durerà in carica per
due anni, e sarà sempre rieleggibile. Un Membro del
Consiglio avrà pure la carica di Segretario-Cassiere.
Tutte le cariche sono gratuite. L'Assemblea Generale
potrà essere valida in prima convocazione deve avere
presenti la metà più uno dei Soci. La seconda con-
vocazione sarà valida qualunque sia il numero so-
cietari intervenuti, purché non inferiori ai cinque.

Art. 3°) Le spese di manutenzione ordinaria e
straordinaria della linea principale e delle sta-
zioni relative sono a carico della Società. Le spese
di manutenzione invece delle linee di circonvalla-
zione sono sempre ed esclusivamente a carico dei Soci
che usufruiscono di tali linee, e non della Società.
I Soci però che usufruiranno della linea per
trasporto ininterrotto di mille chilogrammi di le-
gna saranno tenuti al pagamento delle spese per
la eventuale rottura del filo.

Art. 4°) Nulla intanto al evitare possibili disgrazie
e assolutamente proibito caricare sulla linea

Esempio di statuto di inizio '900



pesi superiori ai trenta (30) Chilogrammi. I centava-
ventori alla presente disposizione saranno passibili
della multa di lire cinque. Sempre nell'intento di
evitare disgrazie è pure proibito di adoperare la
linea senza che alla stazione di arrivo vi sia una
persona adetta.

Art. 5°) Sarà pure stretto obbligo dei Soci che usufrui-
scono della linea l'assicurazione che sotto
il percorso della medesima non vi siano persone in-
tente a lavorare o a pascolare — persone in caso di
disgrazia essi soli ne saranno i responsabili.

Art. 6°) Nessuna inosservanza o ritardo di spesa po-
tranno pretendere quei soci che per qualsiasi ragio-
ne lasciarono la Società. Chi però acquistasse
dei Soci proprietà già sottoposta alla Società avrà
il diritto di essere Socio, senza corrispondere som-
ma alcuna, solo sempre però per la proprietà acqui-
stata come sopra.

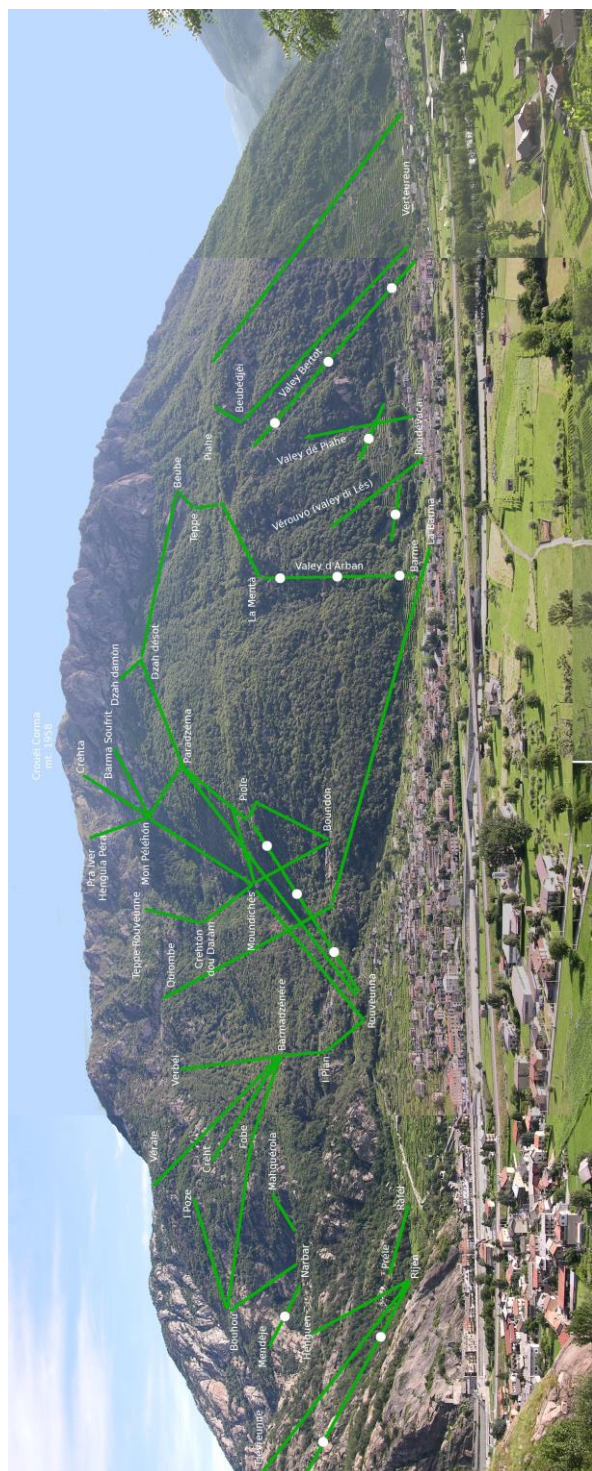
Art. 7°) Tutte le questioni o vertenze che potesse-
ro sorgere fra i Soci per l'esercizio della linea
saranno deferite al Consiglio di Amministrazione,
e in caso di contestazione urgente al Collegio
di tre Arbitri inappellabili, nominati uno dall'Am-
ministrazione, il secondo dal Conciatore locale
ed il terzo dal Socio in questione.

Art. 8°) L'Assemblea Generale a maggioranza di voti
potrà modificare ed aggiungere al presente regola-
mento quegli articoli che si ritenessero necessari
tanto per il miglior funzionamento della Società
quanto per corrispondere alle prescrizioni delle
leggi al riguardo.

Art. 9°) La presente Società avrà la durata di
anni venti e potrà essere rinnovata per un altro
ventennio, a termine dell'articolo 4 della legge
13 giugno 1907, n°403.

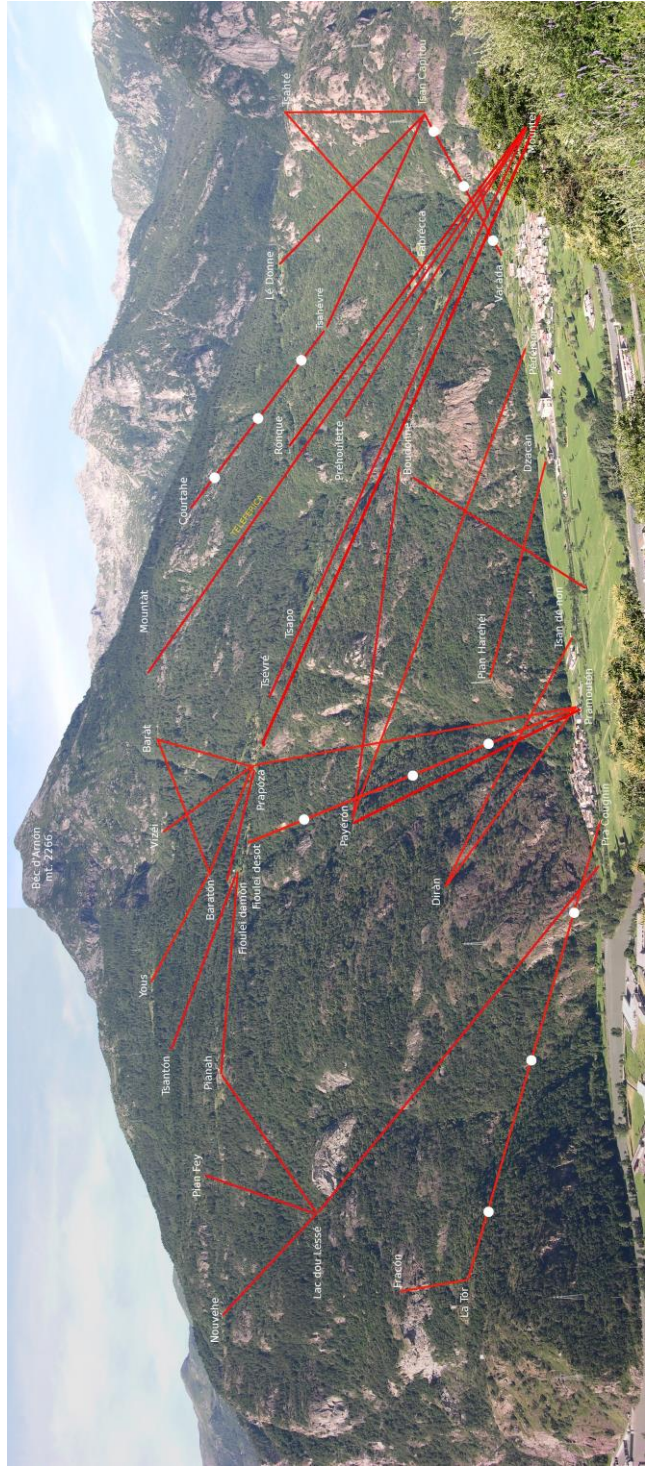
Donnas il 10 aprile 1908

Follisio Giovanni fu Pietro
Follisio Marco fu Giuseppe
Cheraz Giuseppe fu Battista
Pramotton Michele fu Giacomo
Follisio Giovanni fu Giuseppe
Follisio Carlo fu Giuseppe
Pramotton Marcello fu Francesco
Pramotton Giovanni fu Giacomo
Secchi di Pramotton Giacomo
Pramotton Giacomo fu Stefano
Pramotton Antonio fu Andrea
Follisio Giuseppe fu Vittorio
Pramotton Emileto d.d.r. Follisio



Ligne dell'Adret

Da notare le stazioni intermedie, punti di arrivo da località diverse e da cui partiva un unico filo: Mont Péléhón, Moundichés, Barmadzenère.



Ligne dell'Envers

Da notare le stazioni intermedie, punti di arrivo da località diverse e da cui partiva un unico filo: Lac dou Lessé, Prapóza, Tsan Capitou.



Ligne del vallone del Fer

Da notare la stazione intermedia di Damon Plan.

Dal vallone della Mouja scendeva una lunghissima linea di fili a sbalzo: La Pouénte – Crôt-de-Vizi – Prabeurt – Breviou – Rià dou go-mo – Cohta dé Varfé – Hengouia – Tsignah – Sighah – Sérale.

INDICE

Nota alle trascrizioni	2
Presentazione	
di Amedeo Follioley, sindaco di Donnas	5
Premessa	
di Anna Vuillermoz e Rosanna Vuillermoz	7
Manéré dé deurre - Modi di dire	11
• Sé deui d'in minà - Si dice di un bambino	19
• Sé deuit - Si dice	21
• Sé deui di bèhque/beuhque... - Si dice degli animali...	28
• Sé deui di bague... - Si dice degli oggetti...	29
Avéi (patoué dé l'indret) – Avé (patoué dé l'invers) –	
Avèi (piemuntèis) - Avere	31
Sé deui avouéi... – Si dice anche...	34
Parolle qué van perdeuye? - Parole in estinzione?	39
Prouverbio	42
• Lou ten - Il tempo	42
• La veugne é lou vén - La vigna e il vino	44
• Le persounne - Le persone	44
• Lou méndzi - Il cibo	45
• Qui indavine? – Chi indovina?	46
L'Avèn, Tsalende, Préméi dzór dé l'an, lou Dzór di Rèi, Pahque é d'atre feuhte	
Avvento, Natale, Capodanno, Epifania, Pasqua e altre festività	47
• Sé deui - Si dice	47
• Y an countà – Hanno raccontato	48
Piante é bouichón dé Dounah - Alberi e arbusti a Donnas	57
• Coume lé fei Gérard – Le ricette di Gerard	65
• Y an countà... - Testimonianze	65
• Lé piante dounno lou nón ou pós – Le piante danno il nome ai luoghi	68
• Lou sepéi/lou sépé – La minestra di castagne	69
Lé móbio	74
• Per pourté – Per il trasporto	75
• Per travayì la téra – Per lavorare la terra	79
• Per lou bohç – Per la legna	80
• Per la veugne é per lou vén – Ver la vigna e per il vino	81
• Per l'ahtabio – Per la stalla	84

• Per la létèri – Per la latteria	85
Lé fen - I fieni, la fienagione	89
• Lé móbio - Gli attrezza	89
• Lé travai - Le fasi di lavoro	91
• Martélé la fah/Martéléi la fahc - Battere la falce	98
• Mounté la fah/Mountei la fahc - Montare la falce	100
• Siyì a fah ou a fouheuye/Siyì a fahc ou a fouhéye – Falciare, tagliare con la falce o con il falcetto	101
• Apré siyà - Dopo il taglio	105
• Fére brahié - Fare le bracciate	108
• Dahtende lé córde - Distendere le corde	108
• Groupé / Fére fagót / trosse - Fare i fasci	109
• La pahteurra - Il foraggio	109
• Y an countà... - Testimonianze	110
Erbe é fiour, verdeurre - Erbe e fiori, verdure	119
La leunna, la pianetta, lé sen - La luna, lo zodiaco, i Santi	141
• Lou bohç – Il legno	141
• Lé pei é lé-z-ónguie – I capelli e le unghie	141
• Razé la sarva – Tagliare la salvia	142
• Lé rouvèi – i rovi	142
• Pianté, poué é enté – Piantare, potare e innestare	143
• Lé tréfolle – Le patate	143
• Lou vén – Il vino	143
• Séméné salada – Seminare insalata	144
• Lé fiour – I fiori	144
• Séméné fijoù - Seminare fagioli	144
• Lé courti – Gli orti	145
• Lou fen – Il fieno	145
• Gneun patì la fret – Non avere freddo	146
• Lou prémé co qué té beutte fourra lé vatse La prima volta che si fanno uscire le mucche al pascolo	146
• La veugne – La vigna	147
• Tónde gore – Tagliare i rami dei salici	147
• Fónde beuro – Fondere il burro	148
• Pouli lé cane dou fournet – Pulire i tubi della stufa	148
• Ma sé deuit avouèi – Ma si dice anche	148
Lé-z- ijéi/Lé ijé – Gli uccelli	149
• Lé deut – I detti	151
Lé bèhquette	
dé la tèra, dé l’ér, dé l’éve, dé l’ommo ou di bèhque/beuhque	

Le bestioline	
Della terra, dell'aria, dell'acqua, parassiti dell'uomo o delle bestie	155
• Lé deut – I detti	157
Tsévre – Capre	160
• Divertente corrispondenza di fine '800	168
Lé mézeurre... - Le misure...	169
• Sé deui avouèi... - Si dice anche...	170
Lé pòs – I nomi di luogo	177
A dounah sé dizive – A Donnas si diceva...	187
• Prédjèn di vézeun – Parlando degli abitanti dei paesi vicini	187
• Lé patrón – I patroni	188
• Lé mountagne – Le montagne	188
• Couhtimme, cónquie, tsanhón – Cantilene, racconti, canzoni	190
• Y a capità a... - È successo a...	191
Lé ligne – I fili a sbalzo	196
• Nomenclatura	196
• Y an countà di ligne	
Hanno raccontato a proposito dei fili a sbalzo	199
Indice	222



Minà qué damóro coun lé fi