

Oncora desso, passà pì de 100 ani dal fato, me faria 'na çerta inpresion traversar 'l piagno de l'Anguana e rivar al mulin de la Lea Munara. Tuti conosse, anca se i dise de no credarghe, la fola che ogni ano vien tirà fora so qualche filò. Insandro Malta, 'l pì vecio del colmelo, prima de contarla, se segnava tre olte, dopo verse sugà i oci co 'l so tabacon rosso e ver tirà su 'na presa de macuba. "Alora ve la conto precisa precisa come me la gà dita çento olte me nona Piasentina. Jèra l'ultimo dì de la quarantia de San Gregorio, jornada bela e lanpra. La Gineta, 'na putela bela come 'l sole, caveji biondi fa l'oro, se gavea messa a fare versi co on gatelo tuto nero, co do oci zali co fa do limoni. La Lea Munara, sentada come al solito so la so bancheta posada al porton del mulin, scapinava on par de calze cantando: 'na farfala zala liziera svolava in çerca de on fiore del primo calore. 'n'antra de celeste, se moveva da sola so le creste de l'ultima tola de la roda de aqua zà voda"... Intanto la Gineta, co vestito zalo e fioco celeste, inseguia 'l gato che saltava co fa on mato drio 'l piagno e lo gavea brincà par la coa, co l'aqua xè rivà improvisa so la roda dandoghe on forte sgorlon...

1 almanacco ottobre 2022

La mamma o la nonna, portava a letto i bambini, e se erano recalcitranti li acquietava con qualche "storia", che il nostro Vate Adino Libralato ci racconterà.

Ogni uno ga da star bon _____ parchè se no riva 'l nono COCON!
Sentio 'l siolo come che 'l bala? _____ Desso 'l verze la porta de la scala!
Fichemosesoto, soto, sotoooo! _____ Eco che 'l se strasina pian pianin:
Adeso so rivà so 'l primo scalin! _____ Fichemosesoto, soto, sotoooo!
Son rivà a metà de la scala _____ E te magno in tecia co fa 'na çigala
Fichemosesoto, soto, sotoooo! _____ So rivà a l'ultimo scalin
E brinco par 'na ganba sto bel banbin! _____ E mi spalanco la botola so l'ultima tola
E fasso che 'l cada come uno che vola! _____ Parchè semo pi furbi de 'l nono cocon
E ghe la ghemofracada a sto vecio tabacon!

*Adino Libralato
 Noale, 26/09/2022*

2 almanacco ottobre 2022

Ecco un'altra "storia" della buona notte per convincere i bambini ad andare tranquilli a dormire quando la notte arrivava troppo presto per i loro gusti

Desso pian pianeto 'ndemo tuti a ficarse in leto!

Quatro par leto, do va in cantina, tre se mete in cusina!

Uno se sistema par de qua e st'altro invece trova posto par de là.

Fin che la nona bona guardia farà!

Presto metemose in leto che semo in sete:

Contame drio: Toni e so femena

Nani co 'l toso de la Mena,

Giovanin canpanaro co 'l fradelo de 'l prete

e mi par ultimo che fa sete!

Tuti che dorme co mezo ocio spalancà,

chi garà corajo vegner drento de qua?

Adino Libralato

Noale, 26/09/2022

DRAGANSIOLO 2

Nissungà mai savuo se 'l livelo a monte del mulin sia saltà da solo o se qualchedun, chi o parchè sia staverzarlo. Ghe xè chidise che sipia sta le Anguane, invidiose del nastro de la putela, fato sta che labrentanaxè finia so la roda, del mulindandoghe on forte sgorlon, tanto che la Ginetaxè cadista, ranpegandose co le onge, fin che la gapodesto, so 'na tolalipega del piagno... ma dopo on urlo tremendo la se gàlassà 'ndarecadindone la fossa de la roda... L gato co tre salti e on sigo disumano xè finio ne la traversa de la Lea che molando par tera ferì e calze gàciamàajuto e ghe gà parso de vedar 'na farfala celeste e zala svolare so le ale del mulin. E xè tornà inverno, nissunpì cantava, farfale no svolava, solo la roda, pianzendo, girava, girava...Xè corsi tuti co rosteli, zapenegorse. Anca Bruno, co la so barca sora ìlmulin e Pacianeo de soto, tuti cercava sta putela...

Almanacco 4 del 23 ottobre "le Scuole de Capeleta".

Il nostro Vate Adino Libralato ce ne racconta la storia, grazie alla Maestra Adalgisa, storica insegnante di quella scuola.

Al filò de i Nache, Gigi (classe 1910), contava de la longa passion de "le Scuole de Capeleta".

Ne la tera de i Bertolini, i botari, so progetto de l'ing. Dal Maistro, pare del nostro Giacomo, che po' xè sta definio da l'ing. Ferrante, xè partia sta fabrica, completada, cusita come ancora se vede. Ghe gavea vossuo 22 ani da la delibera del comune del 1911, e dopo la Guera Granda, co la riforma scolastica Gentile, che prevedeva 'na scuola so ogni paese, anca Capeleta gà visto la soa, dedicata al Duca d'Aosra. inaugurada 90 ani fa al 24 otobre. Qua se gà formà generassion e gà insegnà fegure storiche come Giacomo Dal Maistro, Primo Cagnin, con le do Maestre profughe istriane e le maestre Mauceri e Malvestio. Dopo 90 ani, co on fià de stuco e pitura, ancora sta scuola dura.

12/10/2022 Adino Libralato

3 Almanacco settembre 2022 SAN MATIO

Il nostro vate DINO ci ricorda modi di dire, credenze, proverbi che il mondo contadino dei nostri vecchi ha legato al mese di settembre.

Pian pianelo a setenbrefenisse l'istà, al vintiuno, co se fa festa a l'evangelista Mateo. Qua se dise: "San Matio, ogni fruto xè conpio"! Conpio, no fato, no bon da magnare. Se chija 'l sorgo, se sunapanoce, se vendemaua da folare, pomi e peri da sparagnare pa' l'inverno. Anca l'orto gà fruti pronti e altri da difendar dal giazo. San Matio, 'l vin vecio xèfenio. Se vendema, se fola, se travasa pa no lassar a seco la casa. Le suche tra le do Madone oncoraxè bone! Setembre invia le grandi sagre e ghe fa la festa a oche e arane che fenisselesse o a rosto co 'l profumo del primo mosto.

*Ogni fruto xè conpio
No fato
Se chija 'l sorgo
Se sunapanoce
Ua da folare
Arane*

*ogni frutto ha completato la maturazione
non pronto per essere mangiato
si sgrana la saggina su un attrezzo a Y
si raccolgono le pannocchie del granturco
uva da pigiare
anatre*

Il nostro Vate Dino Libralato ci ricorda come la massaia, costruiva piatti col poco che la stagione offriva. Ecco il "vin coto".

No 'l jèra on dolce e gnanca on conpanadego, 'l "vin coto" poteva esser questo o anca quello, on golosesso o on pastin. Fato co ratatuje rancurae co passiensia. Ua fragola, pomi cogni, suca marina, patate mericane. **Par la quantità: peso esatto fato a branca!** Se scominsia da 'i cogni tajadi in quarti, portai a 3/4 cottura so on fià de aqua e vin, 2 broche de garofolo. Cavà scorsa e torso, tajai a quadreti. Suca marina e patate mericane, lessae saldete, che se parecia come i cogni. Desso struca la ua so on passa verdure butando via sarpe e zigoli. Meti tuto in pignata a fogo alegreto, pò 20 menuti de bojo, pianeto, missiando che no 'l se taca, che 'l se fissa al giusto. Se ocore, zontare brodo de i cogni o mosto. Co 'l xè pronto: o te lo meti de bojo in vasi sotovuoto o da fredo so on pignato de teracota, on cuciario de ojo par sora, sigilà co carta pecora come e none de alora. Tegnere al scuro e al fresco.

Golosesso o pastin	dolce sfizio o spuntino rompi-pasto
Ratatuje rancurae	scarti, rimasugli raccolti con pazienza
Broche de garofolo	chiodi di garofano
Cava scorsa e torso	mondalo della buccia e del torsolo
Lessae saldete	lessate senza farle andare in pappa
Butando via sarpe e zigoli	eliminando le bucce dell'uva e i vinaccioli
Cuciaro	cucchiario
Sigilà co carta pecora	sigillato con carta oleata