

Piccole Storie d'Inverno Piculis Novelis d'Invier

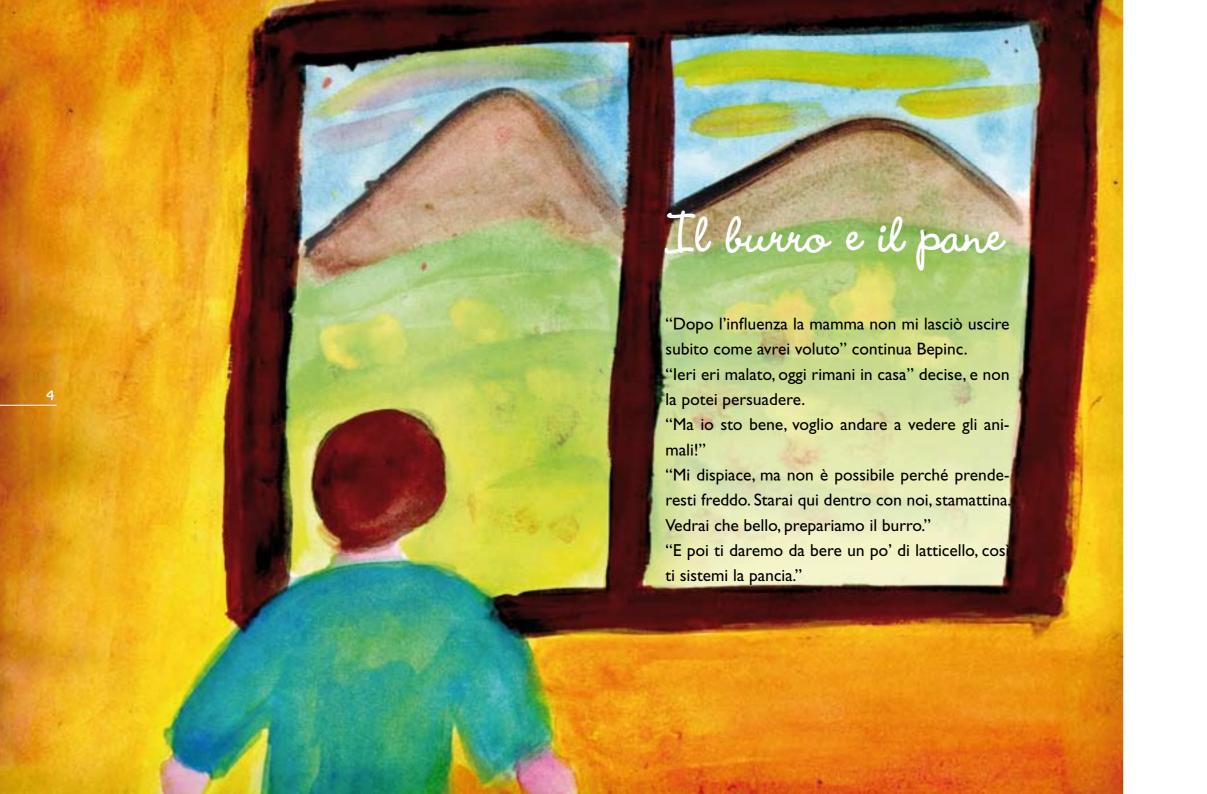
Eleonora Galli

Traduzione di Serena Martini



Raccontare le fiabe della nostra terra ritengo sia un ottimo modo per aiutare i più piccoli a scoprire le proprie radici in modo semplice ed efficace. Le graziosissime immagini poi, contribuiscono a rendere questo volume davvero invitante per i piccoli lettori che attraverso questi racconti saranno catapultati nel recente passato della loro terra. Questa pubblicazione costituisce un ottimo stimolo alla fantasia dei bambini che potranno rivedere l'infanzia dei loro nonni, riascoltare i suoni e riassaporare quei profumi. Un modo oltretutto per capire che, anche se non c'erano tanti giocattoli, cartoni animati e videogiochi, ci si divertiva lo stesso grazie alla fantasia e alla semplicità delle piccole cose. Attraverso un momento di gioco come può essere quello della fiaba vi è anche l'occasione per conoscere la marilenghe, per imparare nuovi vocaboli senza alcuno sforzo. Un ringraziamento come sempre lo vorrei rivolgere a nome mio personale e di tutta l'amministrazione provinciale all'associazione Vitae ONLUS, per il grande lavoro svolto con passione non solo per questo progetto ma, in generale, a favore delle famiglie e dei loro bimbi. Sono loro la parte più preziosa della nostra società, è a loro che dobbiamo garantire tutti gli strumenti necessari per affrontare la vita. Ogni piccola azione, anche quella di far conoscere le fiabe della loro terra, ritengo costituisca un piccolo tassello nel lungo percorso della loro crescita.

On. Pietro Fontanini Presidente della Provincia di Udine



La spongje e il pan

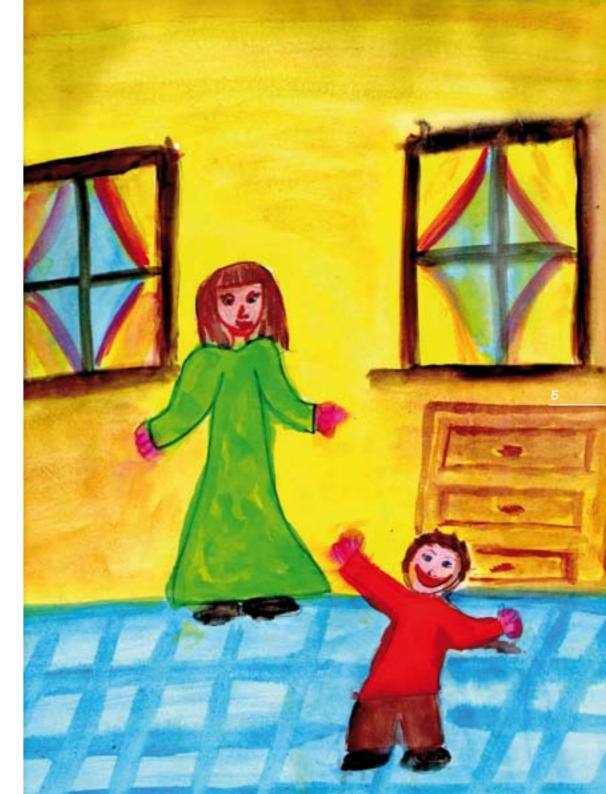
"Dopo jessi stât malât la mame no mi lassà lâ fûr subite, come che o varès volût" al conte lant indenant Bepinc.

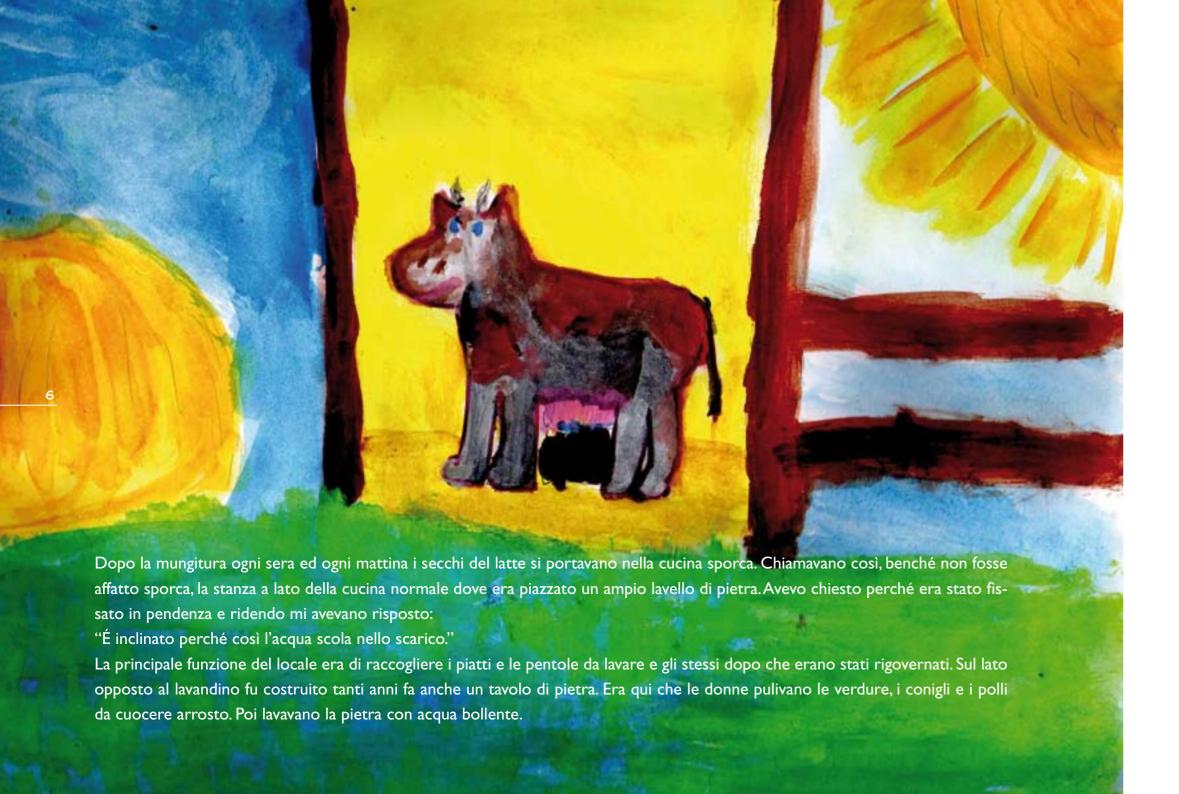
"Îr tu jeris malât, vuê tu restis dentri in cjase" e decidè, e no rivai adore a convincile.

"Ma jo o stoi ben, o vuei lâ a viodi lis bestiis!"

"Mi displâs, ma nol è pussibil parcè che tu cjaparessis frêt. Tu restarâs in cjase cun nô, vuê a buinore. Tu viodarâs ce biel, o fasìn la spongje"

"E dopo ti darìn di bevi un fregul di pignot cussì tu ti metis a puest la panze".





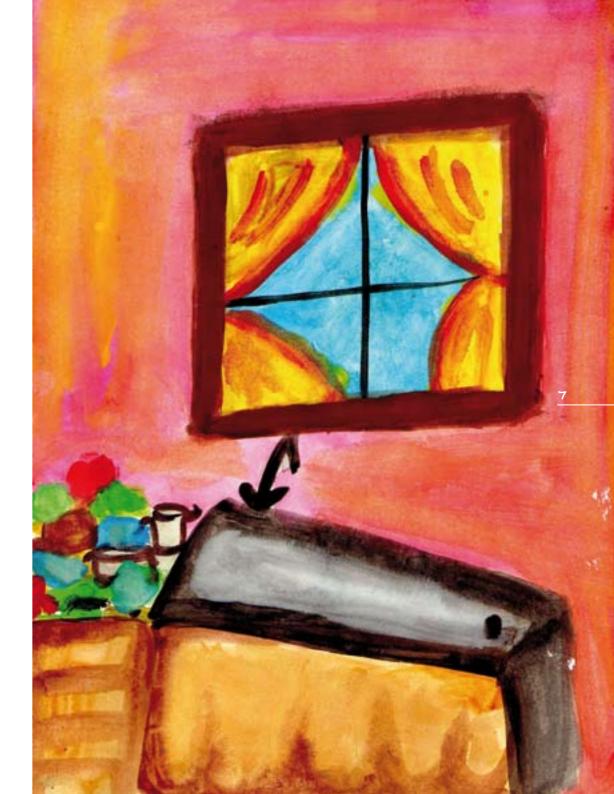
Dopo vê molt ogni sere e ogni matine, si puartavin i seglots dal lat inte cusine sporcje. La clamavin cussì chê stanzie dongje de cjase, ancje se no jere par nuie sporcje, e alì al jere metût un grant seglâr di piere.

O vevi domandât parcè che al jere metût in pendence e riduçant mi vevin rispuindût: "Al è inclinât par vie che cussì la aghe e côr vie pal scaric".

Il lûc al coventave massime par tirâ dongje i plats, lis pignatis e lis padielis di lavâ e par metiju a puest dopo vêju netâts.

A rimpet dal seglâr e fo fate sù, tancj agns indaûr, ancje une taule di piere. Al jere lì che lis feminis a netavin la verdure, i cunins e i poleçs di cuei a rost.

Po dopo a lavavin la piere cu la aghe di bol.



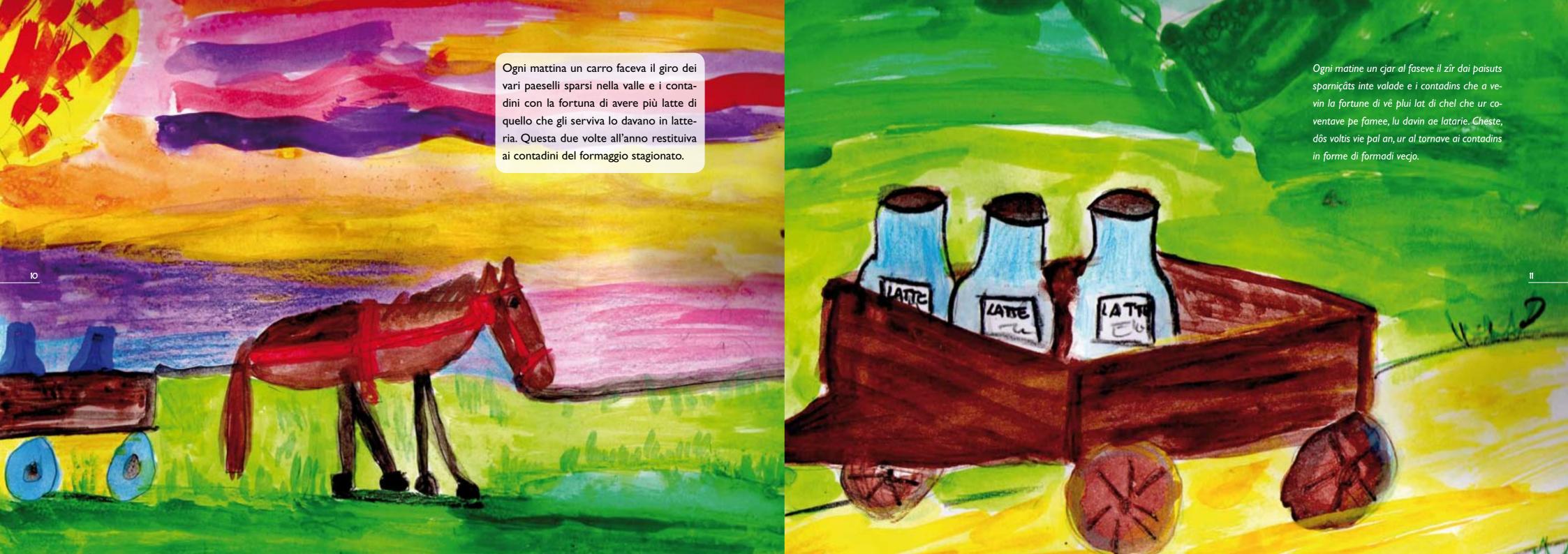


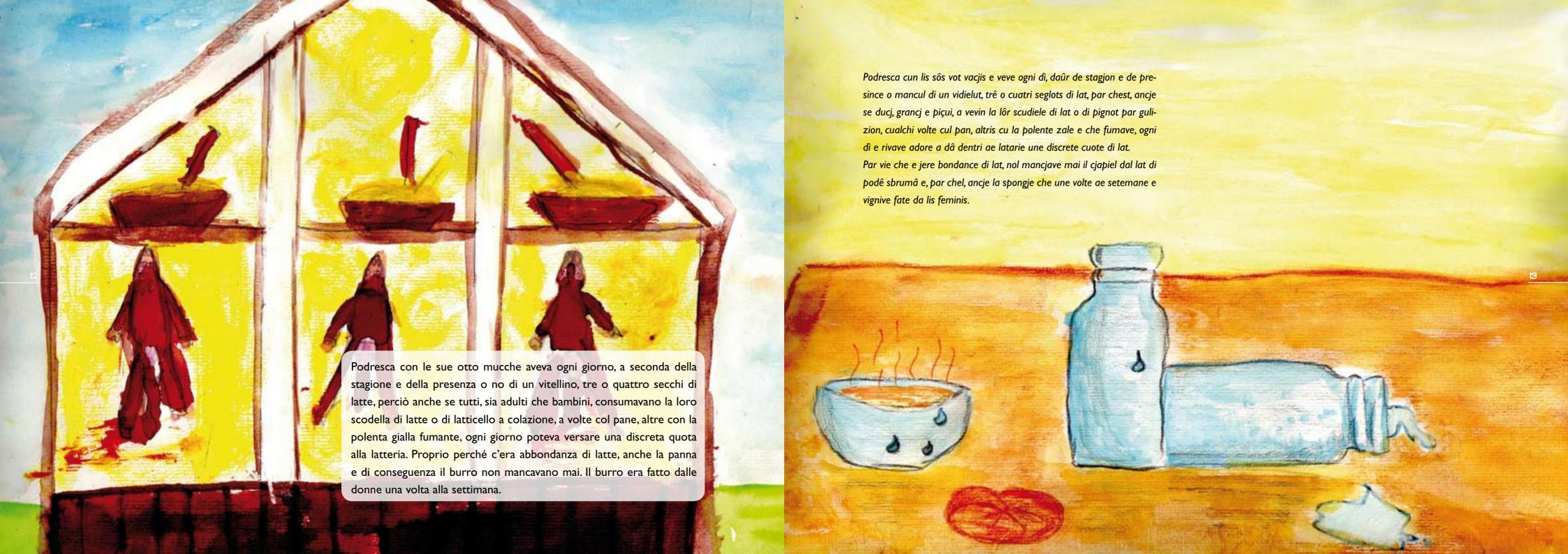
Da uno dei secchi del latte appena munto Tonina con un grande mestolo travasava in un recipiente quello per l'uso della famiglia. Sui secchi era posato un coperchio, in alcune ore si formava la panna e le donne con un apposito cucchiaione a base piatta la toglievano e la raccoglievano in un secchio a parte. Il latte che non si usa in casa era dato alla latteria di Albana.

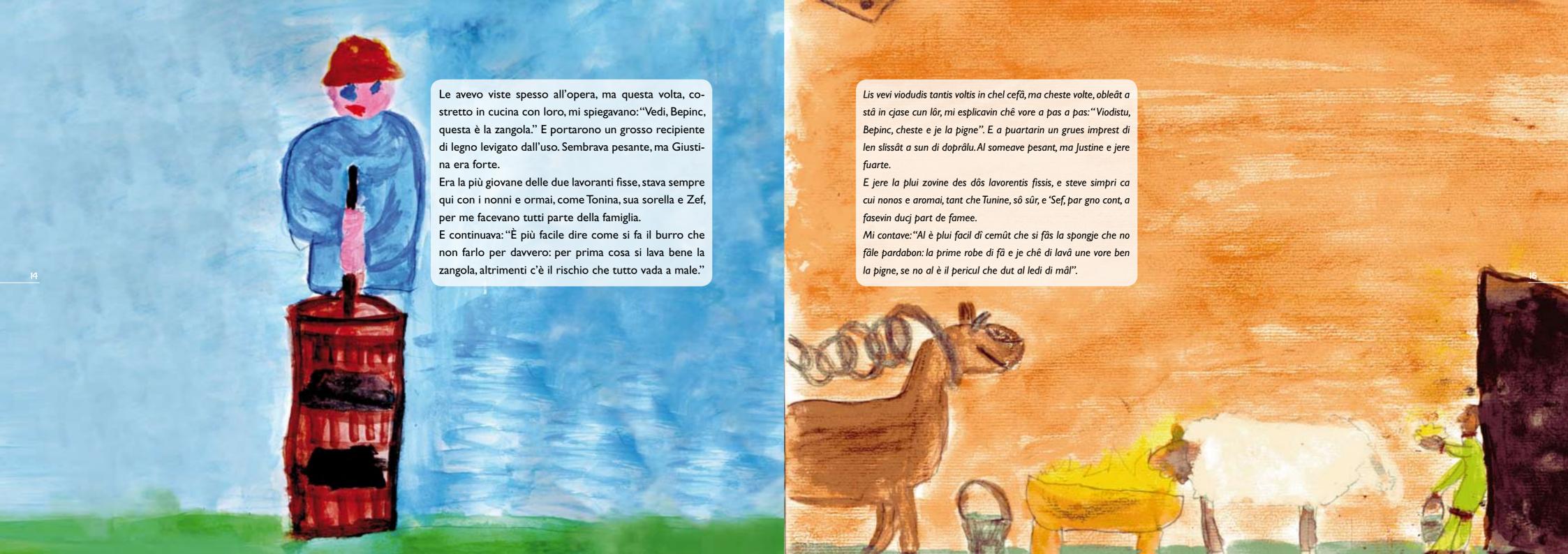
Di un dai seglots dal lat a pene molt Tunine cuntune grant cop e stravasave, intun cit, chel che al coventave ae famee.

Parsore vie dai seglots al jere poiât un tapon; si faseve, in pocjis oris, il cjapiel dal lat e lis feminis, cuntune grande sedon, fate a pueste plache, lu cjapavin sù e lu metevin intun seglot in bande.

Il lat che nol vignive doprât in cjase al jere dât ae latarie di Albana.







Risciacquò ancora, poi versò la panna con gesti sicuri e passò persino la mano nel secchio per raccogliere anche l'ultima goccia. Poi impugnò un bastone che aveva all'estremità una specie di coperchio bucherellato e lo infilò piano nella zangola.

"Perché ha i buchi?"

"Per lasciar passare il latte." Le robuste braccia di Giustina cominciarono a muoversi energicamente su e giù.

"Adesso c'è solo da sbattere, sbattere e sbattere. L'aria si mescola alla panna e la gonfia sempre più finché alla fine tutto il grasso si rapprende insieme e il burro è bell'e fatto." In due minuti la donna aveva le guance rosse per lo sforzo e si tolse il golfetto.

"C'è di buono che ci si scalda bene con questo lavoro..."



La resentà ancjemò une volte, dopo i strucjà dentri dut il cjapiel dal lat, cun ande sigure, fintremai passant la man intal seglot par dâ dongje ancje la ultime gotute.

Dopo e cjapà une mace che e veve in ponte une specie di tapon foropât e le introdusè ben planc inte pigne.

"Parcè aie lis busis?"

"Par lassâ þassâ il lat".

I braçs robuscj di Justine a scomençarin cun fuarce a lâ sù e jù.

"Cumò al è dome di sbatecolà, sbatecolà e sbatecolà. L'aiar si messede cul cjapiel dal lat e lu sglonfe simpri plui, fin a rivâ a vê dut il gras piât che si impenzìs: la spongje cussì e je deventade".

In doi minûts la femine e veve i smursiei inrossâts pal sfuarç e si gjavà fûr il golfut.

"Il biel al è che si scjaldisi ben e no mâl cun chest lavôr..."



E riprese. Cominciavo ad avere voglia di uscire e mi avvicinai alla porta, sperando di scivolare fuori inosservato, ma la nonna mi chiamò:

"Vieni Bepinc, aiutami a fare il pane."

Aprì la madia e ne tolse un panetto: "Questa è la pasta del pane di sette giorni fa, l'ho messa da parte ed essa ha continuato a fermentare. Annusa, senti che odore acido ha? Vuole dire che è pronta per fare da lievito nell'impasto che prepareremo adesso insieme."



E tornà a sbatecolâ. O tacavi a vê voie di lâ fûr e mi svicinai ae puarte, sperant di scjampâ cence sei viodût, ma la none mi clamà:

"Ven ca Bepinc, judimi a fâ il pan".

E vierzè la panarie e e tirà fûr un panet: "Cheste e je la paste dal pan di siet dîs indaûr; le ai metude in bande e jê e je lade indenant a levâ. Nase, sintistu ce odôr acit che à? Al vûl dî che e je pronte par fâ di levan intal impast che o lin a prontâ cumò insiemi".

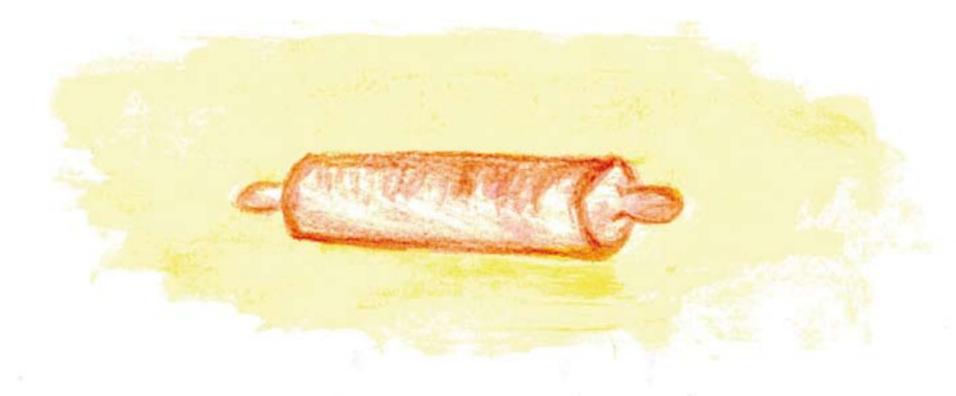
Con gesti sicuri sgomberò il tavolo, posò da una parte la pasta acida e andò nella cucina sporca a prendere la farina di frumento. Con l'apposita pala ne versò un bel mucchio sul tavolo, fece la fontana e vi sbriciolò il panetto, sparse il sale e aggiunse l'acqua quindi cominciò a impastare. La nonna era sempre vestita di nero, il suo grembiulone era rischiarato da puntolini bianchi e anche la camicia chiusa fino al collo era nera con tanti disegnini chiari. Per effetto della farina ben presto apparve diversa. Si era rimboccata le maniche fino al gomito e con mani e braccia trasformava l'acqua e la farina in una grande massa elastica e pesante.

Cu la sô sigurece e disbratà la taule, e poiâ di une bande la paste garbe, e le li de cusine sporcje par cjoli la farine di forment. Cu la cjace di pueste indi metè un biel grum su la taule, fasint une fontane e tal mieç e sminuçà il panet, e metè il sâl, e zontà la aghe e po dopo e tacà a impastà.

La none e jere simpri vistude di neri, il so grumalon al jere sclarît di puntulins blancs e ancje la cjamese, sierade fin sot dal barbuç, e jere nere cun tancj disegnuts clârs. Par colpe de farine in curt e someà diferente.

Si jere ravaiade sù lis maniis fin al comedon e cun lis mans e i braçs e mudave la aghe e la farine intun grant grum fof e penç.





"Nonna sei di due colori, le mani sono scure e sopra sei bianca."

"Certo, è il sole, vedrai che anche tu in primavera avrai le gambe bianche sotto le calze, e invece scure sui ginocchi, scoperti dai calzoncini. Ma adesso prendi un po' di pasta e lavora insieme a me."

"None, tu sês di doi colôrs: lis mans a son scuris e parsore tu sês blancje".

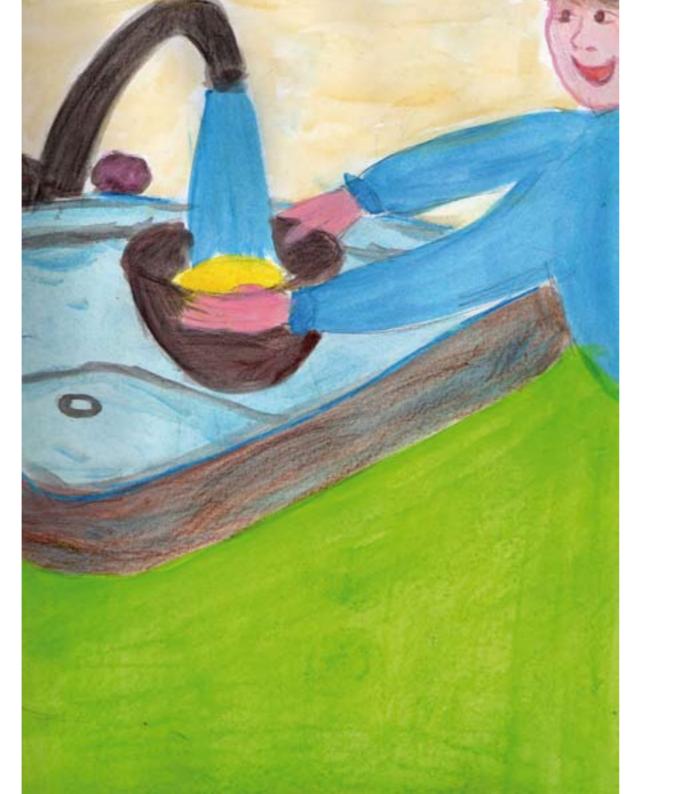
"Sigûr, al è il soreli, tu viodarâs che ancje tu in Primevere tu varâs lis gjambis blancjis sot dai cjalcins e invezit scuris tai zenoi, distaponâts dai bregonuts. Ma cumò cjol un pocje di paste e lavorile cun me".

Mentre io e la nonna eravamo impegnati con il pane, Giustina continuava la sua fatica con il burro finché dichiarò: "È pronto." Con le mani tolse i vari grumi, piccoli, più grossi e li unì insieme. Versò il latticello rimasto attraverso un setaccio per raccogliere ogni frammento, quindi andò nel lavandino e con acqua fredda lavò il burro, poi lo raccolse insieme con due assicelle, attenta a evitare bolle interne.

"Giustina, ma perché hai lavato il burro?"

"Se il latticello resta nel panetto lo fa inacidire."

"Ma l'acido non va bene? La nonna ha appena detto che la pasta vecchia era buona proprio perché era acida..."



Intant che jo e la none o jerin in chê di fâ il pan, Justine e lave indenant cul so lavôr pe spongje fin cuant che e disè: "E je pronte!".

Cun lis mans e gjavà fûr ducj i grops, sedi piçui sedi plui grancj, e ju zontà dongje par metiju adun.

E passà il pignot restât tal tamés par cjapâ ducj i fruçons, po dopo e le li dal seglâr e cu la aghe frede e lavà la spongje; infin la dè dongje cun dôs tauletis, stant atente che no i restassin framieç bufulutis.

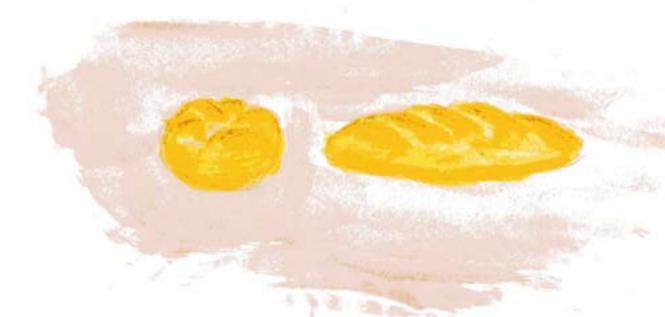
"Justine, ma parcè âstu lavât la spongje?"

"Se il pignot al reste tal panet lu fâs deventâ garp".

"Ma il garp no fasial ben? La none mi à dite cumò che la paste vecje e je buine propit parcè che e je garbe..."







"Hai ragione, sembra un controsenso - intervenne la nonna - ma il pane ha bisogno di lievitare e per lievitare serve l'impasto vecchio e acido. Il burro invece a noi piace fresco, con il gusto dolce, allora stiamo attenti che il latticello non lo rovini. In altri paesi anche il latte piace acido e diventa yogurt e anche la panna, allora i contadini li lavorano in modo diverso. Ma qui siamo abituati così. Hai finito con la tua pasta?"

La unì all'altra quindi la divise in tante pagnotte che dispose sopra un asse dopo aver inciso col coltello due tagli a cro-

"Bene, adesso hanno bisogno di lievitare. In qualche ora saranno belle gonfie e intanto avremo portato il forno in temperatura. Ti chiamerò quando inforneremo." "Tu âs reson, al somee un cuintrisens - e disè in chê volte la none - ma il pan al à dibisugne di levâ e par levâ i covente la paste vecje e garbe. La spongje invezit a nô nus plâs frescje, cul gust dolç; par chel che o stin atentis che il pignot no le fâsi cjapâ di garp.

Ae int di altris paîs ancje il lat ur plâs garp, e lu fasin deventâ jogurt, e ancje la pane; par chel che i contadins ju lavorin in maniere diferente. Ma ca di nô o sin usâts cussì. Âstu finît cul to impast?"

Lu metè adun cun chel altri e po dopo lu dividè in tantis pagnochis che e poià parsore di une bree dopo vintjur, cuntun curtìs, fat doi tais a crôs.

"Benon, cumò a àn dibisugne di levâ. Tra di cualchi ore a saran bielis, sglonfis e fofis e intant o varin puartât il for ae temperadure juste. Ti clamarai cuant che lu infornarin".

Il progetto "Piccole Storie d'Inverno"
è stato realizzato con il contributo della Provincia di Udine.

La traduzione dei testi in lingua friulana è di Serena Martini.

I brani sono tratti dal libro
"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"
di Eleonora Galli pubblicato da Podresca Edizioni.

I laboratori di pittura sono stati tenuti da Daniela Cazzagon, Irene Tessarin e Viviana Costantini. Gli acquerelli sono opere di bambini e ragazzi che frequentano le attività dell'associazione Vitae ONLUS.

Il libro è un dono per le scuole elementari ed è stato realizzato interamente con l'opera di volontariato.

Il progjet "Piçulis Novelis d'Invier"
al è stât realizât cul contribût de Provincie di Udin.

La traduzion dai tescj in lenghe furlane e je di Serena Martini.

I tocs a son stâts gjavâts fûr dal libri
"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"
di Eleonora Galli publicât de Podresca Edizions.

I laboratoris di piture a son stâts tignûts di Daniela Cazzagon, Irene Tessarin e Viviana Costantini. I acuarei a son oparis di fruts e zovins che a frecuentin lis ativitâts de associazion Vitae ONLUS.

Il libri al è un regâl pes scuelis primariis e al è stât realizât in dutis lis sôs parts cun la opare di volontariât.





Vitae onlus
Via Borgo Scubla, 29 - Faedis, Ud - Tel. 0432 728544
www.vitaeonlus.it - e-mail: info@vitaeonlus.it