



Duvei – Deveys

- *Boun véprè a tous. Siou èl Renato dl'espourtél dla lènga minoritéra d'Ours. Sè neui a siou vangù troubâ que Zhan dou Duvéi.*

- **Buon giorno a tutti. Sono Renato dello sportello delle lingue minoritarie di Oulx. Questa sera sono venuto a trovare Gian di Deveys.**

- *Boun véprè Zhan, 'ma la vai?*

- **Buona sera Gian, come va?**

- *La véi bién. la shéi nê ma la véi bién.*

- **Sto bene; nevica, ma va bene.**

- *Que qu'ou s'é pré a fâ?*

- **Cosa stai facendo?**

- *Siou prè distilâ, siou pré a fâ la brandë din l'alambic dou Duvéi..*

- **Sto distillano, sto facendo la grappa nell'alambicco di Deveys.**

- *Que qu'la vant fâ par fâ la brandë?*

- **Cosa stai facendo?**

- *Par distilâ un boun véir äd brändë la vânt pa ès presà. Par coumänsâ la vânt pa rämplî trèt èl lambic: èl vapeur ou doou pouguéir sâ sfougâ, an viran amou e aval, dou col dou lambic au soumé dou shapitoou. Plu ou vîrè, dran äd desändrè din 'l serpântin, e plu la brändë i sèn 'd boun.*

- **Per distillare un buon bicchiere di grappa non bisogna avere fretta. Intanto non bisogna riempire troppo l'alambicco: il vapore deve potersi sfogare, girando su e giù, tra il collo dell'alambicco ed il capitello. Più gira, prima di scendere nella serpentina, più la grappa ha un buon profumo.**

- *Ou brulà un baroun ad bô?*

- **Brucci molta legna?**



Trasmissioni radiofoniche in lingua
minoritaria occitana e
francoprovenzale
redazione@cesdomeo.it





- Naou, vi èl bôc ou vânt pa izazhêrâ. Doua o trei pshitta sussha 'd shatanhîe o 'd plai o d' arîe i soun plu que sufizentâ, silon èl brazîe que lh'iai âncâ din la shaudgèrè: èl fioc ou doou durâ séiz oura, ma ou vânt mâi zho pouguêir reglâ èl fî sans qu' la pous trot. Unè bounè alambinè i par tou plan, tout plan, tou plan. Can a t'poia pa zho aourè tinî la man sul shapitoou per la sharou, coumâns a sarâ la pourtînè âd la shaudgèrè e a sizhilâ tout vi la sèndra.

- No, con la legna non bisogna esagerare. Due o tre piccoli ceppi di castagno, acero, o sorbo montano sono più che sufficienti, a seconda della brace che c'è ancora nella caldaia: il fuoco deve durare sei ore, però bisogna anche poter regolare il filo senza che spinga troppo. Una buona alambiccata parte piano, piano, piano. Quando non riesci più a resistere con la mano sul capitello per l'eccessivo calore, cominci a chiudere la porticina della caldaia e a sigillarla con la cenere.

- La lh'vai un baroun ad tan par fâ la brandè?

- Ci vuole molto tempo per fare la grappa?

- Apré un moumèn èl proumiè flà dou vapeur âd la rappè ou s' coumâns a sènt partout: dran qu'ou sor dou serpäntîn, sâr tout èl tirazzhè, pâr qu'ou prènn èl fî tou plan, tou plan, tou plan. Èl fî ou doou ès bièn a plòn: amoun, taquè la dusiè, ou doou fiarâ fin fin e an bâ, drân qu' l'aribbè din 'l peirô, ou doou granâ.

- Dopo un po' i primi profumi del vapore della vinaccia cominciano a sentirsi ovunque: prima che escano dalla serpentina, chiudi tutto il tiraggio, perché prenda il filo piano, piano, piano. Il filo deve essere a piombo, in alto, vicino al tubicino, deve scorrere fine fine e in basso, prima di entrare nel paiolo, deve gocciolare.

- La s' po zhò bioourè?

- La si può già bere?

- Naou, la proumiéraz itissa qu'î dësândan la soun pa bouna: laz an un mouvè gou âd poun, la s'taccân pa ou peirô, e la granan pa: t' deuva la fottè viè.



Trasmissioni radiofoniche in lingua
minoritaria occitana e
francoprovenzale
redazione@cesdomeo.it





Coumăns a tinî la bounë brändë can la granë biën din 'l peirô, e dla dusië dou serpăntin ou sor in boun parfum. La proumiërë brändë l'î la plu parfumè. Si t'la fai tutta la shoza malavăntë, t' poia itâ tranquil tandisquë i l'î ourë d' scartâ la flëmë, cattrë oura d'aprê. La flëmë t'la scarta can ël fî ou granë pa zho aourë din 'l peirô, la brändë qu'î sort i l'éi zho un paou oshë, i l'éi dzaourë clârë 'mi d'aiguë dla rosshë, e t' coumăns a veir unë plëttë zhaounë sul pairô: ou l'î ël soulfre qu'ou sôr.

- No, le prime gocce sono cattive, hanno un odore di mele, non aderiscono al paiolo, e non fanno le bollicine: devi buttarle via. Cominci a tenere nel paiolo la buona grappa, quando fa delle belle bollicine che si addensano nel paiolo e poi si disfano, e dalla serpentina esce un buon profumo. Se hai fatto le cose per bene, puoi stare tranquillo fino al momento dello scarto della coda, quattro ore dopo. La coda la scarti quando il filo non fa più le bolle nel paiolo, la grappa che esce è già un po' opaca, non più limpida come l'acqua che sgorga dalle rocce, e cominci a vedere una pellicola giallastra: è lo zolfo che viene fuori

An atandan ad goutâ la brandë ad que Zhan, apranan cocca parolla din el patouà dou Duvéi.

Aspettando di assaggiare la grappa di Gian, impariamo qualche parola nella variante occitana di Deveys.

la shéi nê

nevica

distilâ, fâ la brandë

distillare, fare la grappa

virâ amou e aval

girare su e giù

i sën 'd boun

profuma, ha un buon odore

vi ël bôc

con la legna

la vănt pa izazhërâ

non bisogna esagerare



Trasmissioni radiofoniche in lingua
minoritaria occitana e
francoprovenzale
redazione@cesdomeo.it





sussha 'd shatanhîë, 'd plai o d' arîë

ceppi di castagno, di acero o di sorbo montano

unë bounë alambinè

una buona alambiccata

tou plan, tout plan

piano piano, lentamente

sizhilâ tout vi la sëndra

sigillare tutto con la cenere

la rappë

le vinacce

fâ la shoza malavântë

fare le cose bene

tandisquë i l'î ourë

fin quando è il momento

dzaourë clârë 'mi d'aiguë dla rosshë

non più limpida come l'acqua che sgorga dalle rocce

l'î ël soulfrë qu'ou sôr

è lo zolfo che viene fuori

un quishoun

un mucchio, molto; in altri paesi dell'alta Valle, come avete sentito dalla mia domanda, si dice, invece, *un baroun*

Barbarià – Miscellanea di curiosità

Nella lingua occitana dell'alta valle Susa è raro l'uso del tu, più comunemente si utilizza il voi, anche quando ci si rivolge a membri della propria famiglia. L'abitato di Deveys è diviso in parte in territorio di Exilles e in piccola parte in quello di Salbertrand, i suoi abitanti si chiamano *lou divizaire*.



Trasmissioni radiofoniche in lingua
minoritaria occitana e
francoprovenzale
redazione@cesdomeo.it





Ai due ingressi del vicolo che attraversa la frazione vi sono due magnifiche fontane antropomorfe settecentesche e nel cuore del paese vi è l'antico alambicco consortile dove si distilla la grappa, *la brandë che* a Chiomonte è chiamata *l'eigo vitto*.

E per finire una filastrocca locale:

*Cuccurucù!
Quë t'à da bramâ?
Ai la gambë routtë.
Qui t'l'à routtë?
Marguerittë dlä cour.
Que t'h'à fai?
Ai varsà tou soun lai.
Ouai, qu'ou t'à bian fai!*

La filastrocca del gallo:

*Chicchirichì!
Cos'hai da gridare?
Ho la gamba rotta!
Chi te l'ha rotta?
Margherita del cortile!
Che cosa le hai fatto?
Ho versato tutto il suo latte!
Sì, ha fatto bene!*



Trasmissioni radiofoniche in lingua
minoritaria occitana e
francoprovenzale
redazione@cesdomeo.it



Trasmissione radiofonica promossa dall'Assessorato alla Cultura della Provincia di Torino e finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri nell'ambito del programma degli interventi previsti dalla Legge 15 dicembre 1999, n. 482: "Norme per la tutela delle minoranze linguistiche storiche" coordinato dall'Assessorato alla Cultura della Regione Piemonte a cura di Chambra D'Òc e del Ce.S.Do.Me.O.