



---

## Dialogo in francoprovenzale tra Francesca Bussolotti e Maria Pociola di Novalesa.

### Tema: la bergéra.

Boun vepro a tout! Mi sèi Francesca dlou Spourtèl de la lenga minoritaria, de Dzalhoun. Inquèi sèi alaa trouvé Maria de Nouvalèiza.

Buonasera a tutti! Sono Francesca dello Sportello della lingua minoritaria, di Giaglione . Oggi sono andata a trovare Maria di Novalesa.

- Boun jorn, Maria, coumme a vèit?
- **Buon giorno, Maria, come va?**
- Va bièn, va bièn..
- **Va bene.....**
- Senqué s'è ancamin a fare ?
- **Cosa stai facendo?**
- S'èi ancamin que fo echodé lou lahèl pèr fare la toumà.
- **Sto facendo scaldare il latte per fare il formaggio**
- L'ave an baroun de vache?
- **Hai molte mucche?**
- Na hëenteina.
- **Un centinaio.**
- Oh , aloura l'ave in baroun de travalh?
- **Allora, hai molto lavoro ?**
- Oua Oua, n' iet de travalh!
- **Si, si c'è molto lavoro**
- E que travalh vente fare..?
- **E che lavoro bisogna fare?**
- De matin, quanque nou levèn, prèmiera tsoa arièn le vatse, e pé fazèn etsoudé lou lahèl e fazèn la toumà, mentre fazèn la toumà, bitèn asé desù lou boerio que lhe fasèn apé de p'chot coulhnoun da demì quilo, in quilo..., coume i capite.
- **Al mattino, quando ci alziamo, la prima cosa è mungere le mucche, poi facciamo scaldare il latte e facciamo il formaggio, mentre facciamo il formaggio, prepariamo anche il burro in piccole forme da mezzo chilo o da un chilo, come capita.**
- E va onca ou marchà a vendre le toumme? ?
- **E vai anche al mercato a vendere il formaggio?**



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





- Le toumè le venden bioen su lou post, ma na pourtèn asé vià, ma fran lou marchà lou fazèn pa ,le pourtèn a de grousista.
- **I formaggi li vendiamo bene sul posto, ma ne portiamo anche via, il mercato non lo facciamo, ma le portiamo dai grossista.**
- It in travalh in baroun fatious!
- **E' un lavoro molto faticoso!**
- Bèn, fatious ourà, perquen sèn papi fort e fo farlò, oua oua , ou l' èt fatious..
- **Faticoso, ora perché non siamo più forti e bisogna farlo, o si è faticoso.**
- L'ave marenca de vache?
- **Hai solo delle mucche?**
- No ten asé de chevre, de chevre e de faioç'.
- **No., ho anche delle capre, delle capre e delle pecore.**
- E le vache soun de vache da lèit ?
- **E le mucche sono da latte?**
- Ten ed vache da lahèl selle iqui d' arièn, e poe iat de moudzè qui soun prènhè, qui fon pé ishœmetsiè e pé tèn asi de vèl.
- **Teniamo delle mucche da latte quelle da mungere, delle manze che sono gravide, che partoriranno quest'autunno e poi anche dei vitelli.**
- E li cin, i t'èidoun?
- **E i cani, ti aiutano?**
- Li tsin tenèn catro o hinq , soun pa tuit quo von biçen an tsèn..ma nièt de hi qui soun fran bravo e nouz èidoun fran tèn.
- **I cani sono quattro o cinque, ma non tutti vanno bene al pascolo , ma ce ne sono anche che sono proprio bravi e ci aiutano molto.**
- Te reste isi tot lou choutenh?
- **Resti qui tutta l'estate ?**
- Oua, resto tot lou chooutenh a mountinhè.
- **Si resto tutta l'estate in montagna.**
- E dounque le porte le vache?
- **E dove le porti le mucche?**
- A Bardounéncha, la mountinhè se monde la Clos, ..disèn atacà a lou Plon dou Soulèlh, ten iàt des oubèrge.
- **A Bardonecchia, la montagna si chiama le Clos. Diciamo vicino a Pian del Sole, vicino agli alberghi.**
- E le porte a piè ? Mountoun a piè?
- **E le fate salire a piedi? Salgono a piedi?**



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





- No. Tenc a Bardounèncha ou mountoun an camion, pé, da Bardounencha alà la mountinhë, iàt in oura ed mi, duéz oure de marcha.
- **A Bardonecchia vanno in camion, poi ,da Bardonecchia per andare alla montagna, ci sono un'ora e mezza, due ore di marcia**
- Aloura, l'ave in baroun de travalh!
- **Allora, hai molto lavoro !**
- Ouè,ouè. De travalh i n' iet, e disciplina n'iet tanta.
- **Si,si.Lavoro ce n' è , e anche regole ce ne sono tante.**
- Aloura te leiso travalhé. Boun travalh e grassie de la coumpanhà. Arvèise Maria.
- **Allora ti lascio lavorare. Buon lavoro e grazie della compagnia! Arrivederci Maria.**
- Ma grassie.
- **Ma grazie.**
- Arvèise
- **Arrivederci**
- Grassie a te Arveise.
- **Grazie a te. Arrivederci.**

E varra amporen carca noo : **ed ora impariamo qualche termine:**

**il pastore** - bërgie  
**pascolare** – alà antzën  
**le mucche** – le vatze  
**manze** – moutzë'  
**tutte le sere**- tui li vepro  
**mungere**- arià  
**mercato** - marchà  
**formaggio** - toumà  
**latte** - lahèl  
**burro** - boerio  
**capre** – chevre  
**pecore**- faice'  
**agnellini** - anhèl  
**cani** - tsin  
**autunno** - ishcemetsie  
**andare piano** - alà trou plon  
**ricotta del formaggio** - dzuncà



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





---

## **E varra eicoutèn in proverbio : ed ora ascoltiamo un proverbio**

Le vatse an mountinhè il fo que l'atendisoun l'erba e pa que l'erba l' atendise le vatse.

Occorre che le mucche in montagna aspettino l'erba e non che l'erba aspetti le mucche, cioè le mucche devono essere portate presto in montagna quando l'erba non è ancora troppo alta, in modo tale che possa ricrescere un'altra volta ed esse possano nuovamente cibarsene.

## **In pessioun de noutissie. Un pizzico di notizie**

In col, quanquè l'avoun de toumé vielhe de l'èn vèn, se bêtavoun de su la tènà que lhe bulhèt aloura lour venion de nouvò plu condie e l'avion fran in boun goust e se vention anque pèr un an ancourà, perqèn lhe venat la crou plu mola e l'umidità lhe entrave e lhe venion fran gustouze, fran boune.

La caraminna lhe se fèt avé lou clèrflou e se fèt bulhise torna lou clèrflou e quonqu' i but la caraminna i vien anot desu coumme la dzuncà ,ma la dzunca se fèt avèi la leità e sempre la dzuncà lhé plu grassa plu dou ...perqué lhe féta avé la leità , anveche , la caraminna se fèt avèi lou clerflou tan parèi couma se fèit la dzuncà. se tir an oot e se bitte din in recipient e se minge free sen iquie.

Una volta, quando si avevano dei formaggi vecchi dell'anno passato, li mettevano sulle vinacce che stavano fermentando nel tino e questi diventavano più morbidi e gustosi e si conservavano ancora per l'anno successivo, perché la crosta veniva più morbida e l'umidità entrava all'interno del formaggio rendendolo molto gustoso.

La caraminna, simile alla ricotta, si otteneva dal siero del burro . Si faceva bollire il latticello del burro e, quando bolliva, la caraminna veniva a galla come la dzuncà, la giuncata, ma la dzuncà si faceva con il siero del formaggio ed era più grassa e dolce. La caraminna e la dzuncà si facevano allo stesso modo, raccogliendole in superficie, quando si portava ad ebollizione il siero, poi si mettevano in un recipiente e si mangiavano fresche.

E varra eicouten inna muzica francoprouvensala – **Ed ora ascoltiamo una musica francoprovenzale.**

**Arvéise a tout!**



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 Chambrà D'Òc e del Ce.S.Do.Me.O.