



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

Tema: la bergéra.

Boun vepro a tuit! 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 tsosa 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?**



Trasmisioni 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 faioè'.
- **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 biœn 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'avioun 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 lèità , 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 Chamba D'Oc e del Ce.S.Do.Me.O.