

E pì, l'è la in t'la pignàta che bòll, scaldènt la cusèna c'un e su profòm, e l'amor de Dinì c'la mèss insèm mesculènd e mèi d'la chèrna ad vaca tritèda c'un e pán gratè, e furmaj, agl'òv, l'aj e i paradisùl.

La sgnóra Antonella parò, l'avrèbb mèss in piò nèca un po' ad murtadèla, ma da sta urècia e Dinì la n'vó sintì par gnìt, l'è com l'Irma, la fiòla d'la Elettra che c'um l'al parpèra lì un gne nè ó cumpágn; ma se e sù l'è e piò bó, (ma l'è precis a chiétar), intánt e bó, com e dis la Lea, l'è in t'la sèlsa vérda, che la sgnóra Claudia l'ai mèt insèm: fat arcubalè ad savùr, sòta a che bèl culór verd, dèns e bó, parfina Mingó u se mágna nèca ac'sè, sol c'un la pié, e pù e sogna ad òcc avìrt. In te tulìr la Fabiola l'è drì a impastè la farèna c'un la muliga bagnèda in te latt par fè i macaró cròss da cundì c'un l'òli, agl'avulán tustèdi, erbètt profumèdi e un po' ad pán gratè sóra a la fè, prèma ad magnej.

Ma i'urció, i piò vècc o qui chi s'trova scrètt, Carla, l'ai maséva c'un la Gianna e la Manuela, al fiòli dl'Adalgisa la zèja ad Favètt ch'il ciaméva 'e Ross', nèca se mè, ad precis, an sò gnáca e parchè.

Carla l'impastéva la farèna c'un a gl'òv, la Gianna intánt

in t'un còzz, la miscéva e lèrd tritè e furmaj murbi e, e scalògn tritè còt par bè, prònt da riempì i'urció, c'ui pinséva a sréi Manuela cl'era velóza e precisa.

Una vòlta ch'iera prònt i i cuséva, e pù i cundéva c'un e butìr e la forma... fata buntè!

Dop a sizènt'enn jè sèmpar spettaculér, com e gòb che faséva la sgnóra Anna; l'al panéva, l'al frizéva e l'al mitéva in te fóran a finì ad cùsar c'un la su bóna balsamèla. In te stèss mumènt tòti cagl'etri de "E lavór di cuntadè" al parparéva e sfurnè ad spinèz bó e sbavació, cl'era una giòstra ad savór. Sèza badè a Zvanì che, zèt zèt, l'impastrucéva l'arcòta c'un e méll ad castagna, prèma ad mèti i trocul ad fruta frèscia insèm. Dólz, ma ac'sè bó, da scurdès nèca e cafè; fata bèla serèda da pasè tutt insèm, saltènd da un sécul a cl'ètar, sèza che e tèmp us fèga sintì la diferèza... fata roba!

Ma, com l'è scrètt da sèmpar:

*"Sol e querc
e po separè i mi sogn
da la realtà
prèma chi guèta
di bó savùr"*



DEDICATA AL MAESTRO

"ITALO GRAZIANO"

*Allegra è la vite
nel creare il suo frutto,
dà gioia al palato
mantenendo viva
la memoria dell'umanità,
dimenticandosi
l'essenzialità presa
da nessuno ricordata
dell'eretto sapiente olmo
che la sostiene,
rinforzandola nel suo cammino
per tutta la sua vita.*



SALTELLANDO DAL MEDIOEVO AI GIORNI NOSTRI

* *Cena con i prodotti tipici e vini del territorio* *

in collaborazione con

SILVERIO CINERI, *Chef e Storico dell'Arte Culinaria*

* *Lunedì 26 febbraio 2018* *
ore 20,00

ACCADEMIA
MEDIEVALE

